



## NEWS FROM HEGYVIDÉK – PAGE 2

# Ökotudatosság és otthonosság a megújult adventi vásáron

Dunai uszadékfából készített karácsonyfa és energiatakarékos fényfüzerek díszítik a Városháza téri adventi vásárt. Nemcsak a környezetudatos megoldások, hanem az otthonos kialakítás, a családcentrikus programok, valamint a portékák, ételek és italok változatos kínálata is számtalan újdonságot tartogat a hegyvidékiek számára.

„Különösen fontosnak tartjuk, hogy az adventi vásár egyben közösségi tér is legyen, ahol találkozhatnak az ismerőseinkkel, barátaikkal, ahol finom falatok, egy pohár forralt bor elfogyasztása közben beszélgethetünk. Ezért is igyekeztünk minél otthonosabbá tenni a teret, minél gazdagabb

gasztronómiai kínálatot biztosítani a látogatóknak” – beszélt az idei adventi vásár legfontosabb céljáról Fonti Krisztina alpolgármester a megnyitón.

Mint mondta, bízik benne, hogy az idén is mindenki megtalálja a számára megfelelő minőségű portékát a régi és az új árú

soknál, akiknek egy része heti-kétheti váltásban lesz jelen, ezáltal is bővíttve a kínálatot. Hozzátette, hogy az idei vásáron a már megszokottak mellett újrafelhasznált anyagokból készült és ökotudatos műhelyekből érkező áruk is kaphatók, továbbá külön pavilon áll a megváltozott munkaképességeket foglalkoztató szervezetek rendelkezésére. Az energiatakarékoságot szem előtt tartva csak a nyitvatartási idő alatt világítanak a LED-es fényfüzerek, a fenntarthatóságot és a környezetudatosságot hangsúlyozva pedig dunai uszadékfából

készült el a hegyvidékiek közös karácsonyfája.

Ezúttal is sok gyerek fantáziáját megmozgatta a hegyvidéki óvodások, iskolások részére meghirdetett adventi rajzpályázat. A nevelési-oktatási intézmények közel száznegyven alkotást neveztek be a versenyre. Minden résztvevő egy „Advent a Hegyvidéken” emblémával ellátott tornászkaot kapott jutalmul, közel negyvenen pedig – intézményenként az első, második és harmadik helyezettek, valamint a különdíjasok – egyéb ajándékokat is átvehettek Fonti Krisztinától a vásár megnyitóján.

A díjazott gyerekek karácsonyig megtekinthetők a polgármesteri hivatal földszinti folyosógalériájában.

„Egy lovas szekeret rajzoltam, amin sok ajándék van, mellette pedig angyalok fogják egymás kezét” – mesélt a harmadik helyezést kiérdemlő rajzáról a 6 éves Kolovratnik Marcell Dusan, aki édesapjával, Kolovratnik Krisztiánval érkezett a díjátadóra. A színművész elmondta, hogy nem először vett részt családjával az önkormányzat által meghirdetett adventi rajzpályázat eredményhirdetésén, éveken keresztül ugyan-

is a most már 15 éves fia is díjat nyert.

„Nagyon kedveljük ezt a helyes vásárt. Jó, hogy vannak ilyen pozitív hangulatot árasztó közösségi események, ahol jól érezhetjük magunkat együtt” – foglalta össze benyomásait a színművész. Mások is hasonló érzésekkel szóltak az adventi vásárról. Többen is kiemelték, hogy a családias hangulata miatt szeretik, ez tényleg az a hely, ahol bármikor össze lehet futni környékbeli szomszédokkal, barátokkal.

(Folytatás a 9. oldalon)



Minden vasárnap újabb gyertyaláng lobban fel az adventi koszorún



Már az első napon megtelt a színpad előtti rész is



Energiatakarékos fényfüzerek díszítik az idei hegyvidéki adventi vásárt

## Változnak az építményadó szabályai

A helyi építményadó és a közösségi együttélés szabályainak módosításáról, a Böszörményi úti irodaházak lebontása miatt szabadon maradt tűzfalak további hőszigeteléséről, valamint a főváros által bizonytalan időre leállított fogaskerekű ügyéről is tárgyaltak az önkormányzat képviselői novemberi ülésükön.

A hegyvidéki képviselő-testület legutóbbi ülésén egyhangúlag döntött a helyi építményadó szabályainak módosításáról. A magánszemélyek tulajdonában álló lakások továbbra is építményadamentességet élveznek, de ebbe a körbe 2023. január 1-jétől már nem tartoznak bele a nem lakás céljára használt lakások.

Akkor sem jár majd a mentesség, ha a lakás háromnál több gazdasági társaság székhelyül

74%-os adókedvezmény jár a jövő évtől.

A nem magánszemélyek által fizetendő építményadó mértéke 1930-ról 2190 Ft/m<sup>2</sup>-re emelkedik 2023. január 1-jétől, a magánszemélyek nem lakás céljára szolgáló épületei után viszont – az 5%-ról 17%-ra emelt kedvezmény révén – kicsivel kevesebbet, 1833,5 helyett 1817,7 forintot kell majd fizetni négyzetméterenként. Az idősek vagy fogyatékosok bentla-

ta az önkormányzat. Természetes személyekre vonatkozóan 200 ezer forintba, jogi személyek és jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetek esetében pedig 2 millió forintba nő a kiszabható legmagasabb összeg. Az emelés célja, hogy a bírságok továbbra is visszatartó erővel jelszolgassanak, elbírálásuk pedig tágabb körű mérlegelésre és a konkrét szabályszegéshez jobban igazodó, differenciáltabb szankcionálásra nyíljon lehetőség.

A gazdátlan állatok, különösen a madarak és macskák szennyező módon történő etetésére vonatkozó rendelkezés kiegészült a közterületi etetéssel, továbbá nemcsak vaddisznóknak, hanem más vadállatoknak sem lehet ezentúl élelmet kihelyezni. A zöld területek

z. A BBSZ Ingatlan 2022 Kft. a kiviteli terveknek megfelelően – a munkafázist az elhalasztott építkezés miatt előrehozva – 10 centiméter vastag hőszigetelést helyezett el a szomszédos lakóépületek szabadon maradó tűzfalain, de a lakók kérésére, Fonti Krisztina alpolgármester és Sikota Krisztina helyi képviselő előterjesztése alapján, az önkormányzat további 10 centiméter – összesen 20 centiméter – vastagságú hőszigetelő réteg kialakítására biztosított forrásra.

A képviselő-testület módosította a Hegyvidéki Egészségügyi Központ alapító okiratát, ugyanis a Szilágyi Erzsébet fasor 18. szám alatti, felújított műemlék épület első emeletén négy felnőtt háziorvosi praxisnak helyet adó rendelő jött létre. Fonti Krisztina alpolgármester elmondta, hogy ezzel lezárult az önkormányzat 2016-ban elindított nagyszabású rendelőfelújítási programja, aminek keretében 1,2 milliárd forintból megszépült az összes felnőtt- és gyermekháziorvosi rendelő.

A hegyvidéki lakosok sportolását lehetővé tevő szervezetek támogatására első ízben hirdetett pályázatot az önkormányzat ez év szeptemberében. A határidőig összesen nyolc szervezet jelentkezett, ezek összesen 6,4 millió forint támogatást kaptak sportprogramjaik megvalósítására.

A jogszabályi változások miatt ezentúl a központi E-TÉR digitális felületen véleményeztetni az önkormányzatot a lakossággal, valamint az érdekképviseleti, civil és gazdálkodó szervezetekkel a kerületi építési szabályzatokat és azok módosításait. A képviselő-testület javasolja a Budapest Fővárosi Közgyűlésnek, hogy a Diana köz teljes területe ezen a néven jelenjen meg az ingatlan-nyilvántartásban, abban ugyanis két helyrajzi számon nem az évtizedek óta használt utcanév szerepel.

(Folytatás a 3. oldalon)

## Megújult a Lóránt út

Nagy segítséget jelent a Hegyvidéki Önkormányzat számára az államtól elnyert egymilliárd forintos támogatás, amit útfelújításokra fordíthat. Ennek köszönhetően az idén már több útpálya is megújult, legutóbb a Lóránt út egy része.

„Egy keskeny hegyvidéki utcáról van szó, ami ennek ellenére jelentős átmenő forgalmat bonyo-

lgyanis a vizet hatékonyan elvezető szegélyek készültek.

A polgármester elmondta, hogy a Lóránt köz és az Istenhegyi út között 370 méter hosszú újult meg az útpálya, ami több mint 1500 négyzetméter aszfaltot jelent. Lezárult a pályaszervezet cseréje átlagosan 40 centi vastagságban, a közműszerelvénnyel pedig egy szintbe kerültek.



A vizet hatékonyan elvezető szegélyek készültek a Lóránt úton

lít, ráadásul az utóbbi évek építkezése miatt rendkívül sok teherautó járt erre. Nem véletlenül romlott le a burkolat állapota, amire az itt élők is felhívták az önkormányzat figyelmét, és többször kezdeményezték az útszakasz rendbetételét” – beszélt az átadáson a fejlesztés előzményeiről Pokorni Zoltán polgármester, hozzátéve, hogy nemcsak az útszakasz lett könnyen járható, hanem a csapadék elvezetését is megoldották a szakemberek.

Korábban ugyanis rendszeresen előfordult, hogy a komolyabb esőzések következtében nagy mennyiségű csapadék folyt le az útról a lejjebb fekvő telkekbe, kertekbe. Ez többé nem történhet meg,

Korábban szintén az állami támogatás felhasználásával újult meg a Virányos út Mese utca és Zuglotti út közötti, mintegy 250 méter hosszú szakasza, valamint megvalósult a Zsolna utcai felújítás is az Istenhegyi lejtő és a Zsibói utca között. Jelenleg is folyamatban van az Eötvös út átépítése: a Normafa út és a Jánoshegyi úti sorompó között a teljes útpályát és a térfelületet is felújítják az útépítők. Lesz futótűz is, ezzel a meglévő futópálya hosszabbodik egészen a Konkoly-Thege Miklós úti parkolóig. Modern közvilágítás épül ki, az elektromos kábelek pedig, a DIGI és a Telekom vezetékeivel együtt, a föld alá kerülnek.

(Folytatás a 2. oldalon)



szolgál, vagy ha legfeljebb három gazdasági társaság székhelye található a lakásban, de valamelyik társaságnak nem tulajdonosa a lakás tulajdonosa vagy a vele közös háztartásban élő hozzátartozója. Abban az esetben, ha legfeljebb három cég van bejelentve a lakásba, és a lakás tulajdonosa vagy a vele együtt élő hozzátartozója egyben cégtulajdonos is, viszont nem él életvitelszerűen az adott címen, nem 100, hanem

kásos ellátását biztosító épületek után változatlanul 200 Ft/m<sup>2</sup> fizetendő. A társasházi tárolóhelyiségek utáni kedvezmény 75%-ról 77%-ra bővíül, ezeknél így az adó mérték emelkedése az általánosnál alacsonyabb lesz, nagyjából 20 forint négyzetméterenként.

A közösségi együttélés rendszerben rögzített alapvető szabályainak megszegése esetén kiróható bírságok összegének felső határát a törvényi maximumhoz igazított

járművel történő károsítása esetén – néhány kivételtől eltekintve – a jármű üzemben tartójának kell majd felelnie.

### VASTAGABB SZIGETELÉS A TŰZFALAKRA

A szeptember végi testületi ülésen született döntés arról, hogy a bizonytalan gazdasági helyzet miatt későbbi időpontra csúszik a Böszörményi úti lebontott irodaházak területére tervezett építke-

# Díjat érdemelt a Városháza tér fejlesztése



Zoltán, kiemelve, hogy a polgármesteri hivatal által ellátott adminisztratív funkciókon túl ma már kereskedelmi, kulturális és szabadidős központként is működik a terület.

A polgármester külön szót a Hegyvidéki Kulturális Szalonról, amelynek az új épülete 2019-ben Építőipari Nívódíjat kapott a kulturális célú középületek kategóriájában. „A kulturális intézmény nemcsak a szakma, hanem a látogatók elismerését is kivívta – tette hozzá –, ezt igazolja, hogy itt évente több

daházak kategóriájában az első díjat szintén egy XII. kerületi fejlesztés nyerte el. Ez a Magyar Nemzeti Bank által felújított Postapalota a Krisztina körúton, aminek az alsó részein a Pénzmúzeum nyitotta meg kapuit a látogatók előtt.



Vonzó és kedvelt hely lett a Hegyvidéki Kulturális Szalon

A párizsi székhelyű, 1951-ben alapított Nemzetközi Ingatlan Szövetség (FIABCI) magyar tagozata 1992-ben alakult meg, abban az évben, amikor a FIABCI World Prix d'Excellence nemzetközi in-

gatlanfejlesztési pályázat is elindult. Ehhez kapcsolódva a FIABCI Hungary 1997-ben hirdette meg először a Magyar Ingatlanfejlesztési Nívódíj Pályázatot. A magyar verseny nyertesei a nemzetközi pályázaton való részvétellel is lehetőséget kapnak minden évben.

A Budapesti Építész Kamara különdíját kapta meg a hegyvidéki Városháza tér fejlesztése a XXIV. Magyar Ingatlanfejlesztési Nívódíj Pályázaton. Az elismeréssel járó oklevelet Gönzci László, a pályázatot meghirdető Magyar Ingatlan- szakmai Egyesület, a FIABCI Hungary elnökétől és Tima Zoltán Ybl-díjas építésztől, a Budapesti Építész Kamara elnökségi tagjától vehette át Pokorni Zoltán polgármester és Hapszné Tarcsafalvi Eszter XII. kerületi főépítész.

„A Városháza tér fejlesztése nemcsak a Margareta játszótérrel, a Hegyvidéki Kulturális Szalonról, a polgármesteri hivatal előtt kialakított kis térről vagy a Kiss János altábornagy utca egy szakaszának lezárásával létrehozott sétálóútról szól, hanem együtt az egészről. Az összetett fejlesztés érte azt el, hogy kialakuljon ez a kisvárosias központ” – mondta el az eredményhirdetésen Pokorni

mint ezer programot bonyolítanak le, amikre örömmel térnek be az emberek. Vonzó az új épület, de az ott dolgozók kedvessége, szeretetteljes munkája teszi igazán vonzóvá a teret.”

A XXIV. Magyar Ingatlanfejlesztési Nívódíj Pályázaton az iro-



A Hegyvidék többfunkciós központja a Városháza tér

## News from Hegyvidék

**Advent fair.** The Municipality of Hegyvidék is organizing its Christmas fair again this year under the title Advent in Hegyvidék. Countless programs await visitors until December 23. Every Friday and Saturday, renowned performers give atmospheric early evening concerts, and on weekends, Városháza Square will host concerts, fairy tales, and theater projects for children in the mornings. On Wednesdays, Hegyvidék's preschoolers and junior high school students take the stage with their Christmas shows, and on Sunday afternoons, with the participation of the XII. district churches, a joint Advent candle lighting will take place.

**Holiday tram.** This year, the BKV holiday tram will start its journey again, and this time it will create the Christmas atmosphere not only with its usual clothe of lights, but with its interior decoration in an Advent atmosphere. The tram also fulfills an important mission: part of the decoration is a QR code, through which you can support the kindergarten for the homeless of the Oltalom (Protection) Association. The Advent Tram runs in the capital every afternoon and evening until Christmas. You can travel with the special tram on line 59, on December 10, between 10 a.m. and 5 p.m. in the Hegyvidék.

**Award-winning 'bejgli'.** The traditional poppy seed roll cake of Major Confectionery in Maros utca won a bronze medal at the 'Bejgli of the Year' competition of the Hungarian Confectionery Association. This is not the first significant recognition of a Hegyvidék confectionary, in 2013 the Milotai honey peanut brittle cake was chosen as the cake of the country.

**Lóránt út has been renewed.** The Municipality of Hegyvidék received a significant non-refundable state grant of one billion forint for road construction. The reconstruction of the lower part of Virányos Road, the development of Zsolna Street and the renovation of Lóránt Road, which is now being completed, were recently realized with this money. The

road between Lóránt Isle and Istenhegyi Road was renewed for 370 meters, which means more than 1,500 square meters of asphalt paving.

**Movies in English.** In CinemaMOM (53 Alkotás St.) you can watch the digitally remastered parts of director Peter Jackson's ten-year-old Hobbit trilogy in 4K quality with Hungarian subtitles – right now The Battle of the Five Armies is on the show. On December 3rd, the concert film of the South Korean boy band NCT will be shown, and on December 8th, you can follow the Nutcracker performance at the Royal Opera House in London live.

**Concerts in the Hegyvidék.** On December 1, from 8 p.m., pianist Hiroyuki Nakayama will perform compositions by composer Nobuo Uematsu for the video game Final Fantasy in a spectacular production at MOMkult (18 Csörzs St.). On 2 December, from 4.30 p.m., the students of pianist János Balázs will give a concert at the Hegyvidék Cultural Salon (2 Törpe St.) as part of the Cziffra Festival. Balázs Winkler will present his chamber pieces for trumpet and piano in the author's evening called Életképek on December 9th from 8 p.m. in the Jókai Club (5 Hollós Rd.) and on December 13th from 6 p.m. in the Hegyvidék Cultural Salon.

**Photo and painting exhibition.** Levente Baranyai's exhibition opens in the Hegyvidék Gallery (10 Királyhágó Sqr.) on December 1st. On his large canvases, the painter shows landscape and city details from a bird's eye view, using manipulated aerial photographs. Zsolt Venczel's exhibition Horses of the Galaxy can be viewed at the Hegyvidék Cultural Salon (2 Törpe St.) from December 7th.

**Major public work.** In the second half of November, the following major public work began in the district: the sidewalk section of Márvány Street between Alkotás Street and Győri Road until December 10. During the work, pedestrian traffic on the sidewalk is ensured in a narrower lane.

## Megújult a Lóránt út

(Folytatás az 1. oldalról)

Maradt még az egymilliárdos állami támogatásból, így jövőre további utak készülhetnek el. Várható az Ada utca és a Hegyhát út egy-egy szakaszának felújítása, továbbá a Gyógyfű utcai zsákutca átépítése a Kék Golyó utca felőli oldalon.

Önkormányzati forrás felhasználásával járdafelújítás zajlik a Stromfeld Aurél úton, a 12-es szám és a Levendula utca között. Hasonló munka folyik a Kútvölgyi út 49. és 65. közötti járdaszakaszon, ahol a botlásveszélyes aszfaltburkolatot térkőre cserélik a munkások, míg a Mártonhegyi út 54 és 58/b között a járdán kívül az útpálya is megújul. Jól halad a



A Lóránt úti felújított szakasz átadásának résztvevői

Városmajor utcában, a Szamos logátékolt lakossági kérésre épít utca keresztesződésénél létesülő zebra kialakítása. A szigetes gy-

## Rendőrképzés

A következő rendőrképzés 2023. február elején indul, a jelentkezési határidő: 2023. január 10. A képzés nappali rendszerű, 10 hónap időtartamú, és magában foglalja a rendőrségnél töltött gyakorlatot is.

**A képzésre történő jelentkezés feltételei:**

- magyar állampolgárság,
- jelentkezési életkor: 18–55 év,
- cselekvőképesség,
- állandó bejelentett belföldi lakóhely,
- büntetlen előélet és kifogástalan életvitel, illetve hozzájárulás annak szolgálati viszony létesítéséhez, valamint szolgálati viszony fennállása alatti ellenőrzéséhez,
- közép- vagy emelt szintű érettségi,
- egészségi, pszichológiai, fizikai alkalmasság.

A jelentkező a sikeres felvételt követően a képzés első két hónapjában munkavállalói jogviszonyba, majd a harmadik hónaptól a rendőrség „próbaidős” hivatásos állományába kerül. A képzés elvégzését követően önálló intézkedésre jogosult, szakmailag felkészített járőrként a rendőrség közrendvédelmi, közlekedérendészeti, határrendészeti szakterületén teljesíthet szolgálatot, vagy a bevetési egységek csapaterős feladatainak ellátásában vehet részt.

Hivatásos rendőrként biztosított a belátható, tervszerű előmenetel, amihez belső szaktanfolyamok elvégzésének lehetőségét nyújtja a Budapesti Rendőrfőkapitányság.

**A jelentkezéshez szükséges dokumentumok:**

- kitöltött jelentkezési lap és mellékletei,
- a jelentkező részletes, fényképes önéletrajza (élérhetőségeivel együtt: lakcím, e-mail-cím, telefonszám),
- végzettséget, szakképzettséget igazoló bizonyítványok másolata,
- érvényes, 90 napnál nem régebbi hatósági erkölcsi bizonyítvány vagy annak igényléséről kiállított postai igazolás.

A felvételi eljárás rendjével, menetével, az alkalmassági vizsgálatok végrehajtásával kapcsolatban a BRFK Humánigazgatási Szolgálat Képzési és Utánpótlási Osztály Töbörzsoportja ad további részletes felvilágosítást a 06-1/443-5342-es telefonszámon, vagy a karrier@budapest.police.hu e-mail-címre lehet a képzéssel kapcsolatban kérdéseket feltenni, jelentkezési dokumentumokat küldeni.

**Jelentkezési lap:** [www.police.hu/hu/a-rendorsegrol/kepzes/rendorjaror-kepzes](http://www.police.hu/hu/a-rendorsegrol/kepzes/rendorjaror-kepzes)

Pokorni Zoltán polgármester

## Nemzetiségi közmeghallgatás

Az idei utolsó nemzetiségi közmeghallgatás időpontja és helyszíne: **Budapest XII. kerületi Szerb Nemzetiségi Önkormányzat** – 2022. december 5. 17.30 – polgármesteri hivatal, tanácsterem (XII., Böszörményi út 23–25.).

**A Hegyvidéki Önkormányzat honlapjának címe:**  
[www.hegyvidek.hu](http://www.hegyvidek.hu)









**HEGYVIDÉK**  
BEVÁSÁRLÓKÖZPONT

# Karácsony a Hegyvidékben!

**HANGOLÓDJUNK EGYÜTT AZ ÜNNEPEKRE,  
KÉSZÍTSÜNK ÖRÖKRE SZÓLÓ EMLÉKEKET ÉS  
AJÁNDÉKOKAT!**

**KÉZMŰVESPROGRAMOK GYEREKEKNEK:**

**CSÜTÖRTÖK, PÉNTEK:  
DEC. 2., 9., 16., 22., 23. 16<sup>00</sup>-19<sup>00</sup>**

**SZOMBAT: DEC. 3., 10., 17. 11<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>**

**VASÁRNAP (ADVENT I., II., III., IV.):  
NOV. 27., DEC. 4., 11., 18. 11<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>**

**A RÉSZTVEVŐKNEK EGY AJÁNDÉKKUPONNAL KEDVESKEDÜNK, AMIT A  
PATAKI CUKIBAN EGY FINOM HABOS KAKAÓRA VÁLTHATNAK!**

**[hegyvidekkozpont.hu](http://hegyvidekkozpont.hu)**



Várkert  
Bazár

# ADVENT

**TÓTH VERA** adventi koncert  
**BUDAPEST BÂR** duplakoncert

Magyar Nemzeti Táncegyüttes **TÉLI TÁNC**  
**HOT JAZZ BAND** feat. **KOZMA ORSI**

Várkert Irodalom  
Gyerekprogramok  
Iparművészeti vásár



varkertbazar.hu



BUDAVÁRI  
PALOTANEGYED





# Ökotudatosság és otthonosság a megújult adventi vásáron

(Folytatás az 1. oldalról)

A találkozásoknak, beszélgetéseknek az eddigiekénél is komfortosabb körülményeket biztosítanak a szervezők. A polgármesteri hivatal épülete előtti területen gyakorlatilag egy szabadtéri nappali jött létre, ahol kényelmes fotelek, párnázott székek fogadják a látogatókat, sőt, a meleg otthon hatását erősítő még állólámpák, szőnyegek és egy látványkandalló is kikerültek dekorációként.

Ebben a „nappaliban” lehet elfogyasztani a vásári finomságokat is, amelyekből nincs hiány, a választék minden eddiginél gazdagabb. Az erdélyi kürtőskalácon, a forralt boron és a klasszikus büfékínálaton túl számos újdonság vár minket. A The Garden Studio & Café standjánál a növényi tejből készült, tojásmentes vegán palacsintát, vagy akár a gözleme nevű török különlegességet is megkóstolhatjuk. Ez utóbbi egy sós, sült tészta, amibe most, a hagyományos recepttől eltérően, dió és kakaó helyett háromféle sajt vagy mandulás rikotta és fokhagymás spenót kerül. A szomszédos pavilonoknál



Szerdánként állnak majd színpadra a hegyvidéki óvodások és iskolások

a világ más tájairól származó ételkülönlegességek kellek magukat, a japán konyhával például a pesti Wafu étterem tulajdonosának jóvoltából ismerkedhetünk.

„Karaage, hot umesyu, ramen” – kezdte sorolni választékát Takashi Nagatake, akit mindjárt félbe is szakítottunk, hogy segítsen értelmezni az elhangzottakat. A karaage japán stílusú, bundá-



Az otthonos hangulatú vásárbán bármikor összefuthatunk ismerősökkel

zott csirkecombfilét takar. Aki hot umesyut kér, forró szilvabort kortyolgathat, a ramen pedig nem más, mint egy karakteres ízű, forró leves tésztaival, ami szintén jóleshet a hűvös időben.

Persze az evés-ivásnál nem kevésbé fontos, hogy mi kerül majd a karácsonyfák alá. A klasszikus kínálat – szöttek, irha- és börttermékek, kézműves fajtátekok és eszközök, kerámia dekorációs tárgyak – mellett az újraterjesztelt anyagokból készült, fenntartható módon előállított ruhák és kiegészítők, táskák és ékszerek is megtalálhatók a vásárbán. A megváltozott munkaképességűek termékei is helyet kaptak: az első két hétben például a hallássérültek kézműves dísz tárgyai közül válogathatunk a Munka-Kör Alapítvány pavilonjánál.

Számos szervezet és civil közösség lesz jelen a vásáron, hogy bemutatkozhat. A civil szervezetek érzékenyítő foglalkozásokat tartanak a Hegyvidéki Ízlelő Étertemben: december 6-án a Fejlesztő Napközi Otthon gondozottjaival és munkatársaival – akiknek a munkáját az idej betlehemi kompozíció is dicséri – közösen készíthetünk ajándékokat. December 8-án a Nem Adom Fel

évvél később Kanadába vezetett az útja. Mindenütt gasztronómiával foglalkozott, Budapestre is azért költözött három és fél évvel ezelőtt, hogy létrehozza a saját éttermét.

Alapítvány tart workshopot, 12-én a Nagycsaládosok Országos Egyesületének hegyvidéki csoportjával alkothatunk karácsonyi képeslapokat, 19-én pedig mézeskalácsot süthetünk az Ízlelő munkatársaival.

A kiemelt vásárnapokon, pénteken és szombaton kora este neves zenekarok lépnek fel a szabadterei színpadon. December 2-án az autentikus moldvai csángó zenét megújító Fanfara Complexa, 3-án a Leggiero Szaxofon Kvartett, valamint az énekhang és a fuvolajáték összhangjára építő Musica Ignitus Kamarazenekar muzsikál. December 9-én a népszerű a cappella együttes, a Sixtones koncertezik, majd 10-én a hazai bluesélet jeles képviselője, Sam „Redbreast” Wilson mutatja be legújabb dalait a Mad Dog Margaritas kíséretében.



Nagy Zénó (6 éves, Zugliget Óvoda) első díjas rajza

Az énekes akusztikus koncertjére nemcsak meleg ruhával, hanem akár a saját hangszereinkkel is érdemes készülni, nála ugyanis mindig aktív szerepet kap a publikum.

nagyérdemű Mikulás-váro koncertjével. A további hétfőgégeken a Makám világszenei formáció, a Zabszalma együttes, Danny Bain és Ágoston Béla duója, valamint a Holddala Nap Zenekar játszik. A vásárnapi koncertekkel egyidejűleg kézműves foglalkozásokon lehet részt venni.

Vasárnap délutánonként a „Lángos csillag túra” elnevezésű helytörténeti sétákhoz csatlakozhatnak az érdeklődők, ezek minden alkalommal a Városháza téren érnek véget. A séta után adventi műsor kezdődik, végül a XII. kerületi egyházak képviselői ünnepélyesen meggyújtják az adventi koszorú gyertyáit.

Szerda délutánonként állnak színpadra a Hegyvidék óvodásai és kisiskolásai. Elsőként, december 7-én az Orbánhegyi Óvodákba, valamint a Tamási és a Zugligeti iskolába járó gyerekek, a továbbiakban pedig a Táltos, a Süni, a KIMBI, a Zugligeti és a Normafa Óvoda csoportjai, valamint a Virányos iskola diákjai adják elő műsoraikat.

■ A hegyvidéki adventi vásár részletes programja megtalálható a [hegyvidek.hu/karacsonyi-vasar-weboldalom](http://hegyvidek.hu/karacsonyi-vasar-weboldalom).

## Klasszikus és mai közönségkedvencek az Országos Rajzfilmünnepen

Egyszerre 150-180 helyszínen zajlottak az Országos Rajzfilmünnep eseményei, a Hegyvidéki Kulturális Szalonban is két napon át pezsgett a közösségi élet. Stanzel Júlia programvezetőt kérdeztük az idei rendezvényről és a lehetséges folytatásról.

– A Hegyvidéki Kulturális Szalon az idén először csatlakozott az Országos Rajzfilmünnephez. Milyen programokkal?

– Korábban is kerestük a kapcsolatot a rajzfilmünnep szervezőivel, de tavaly a koronavírus-járvány keresztülhúzta a számításainkat. Ezért is volt nagy öröm, hogy ebben az évben egy tartalmas hétfégi programsorozattal várhattuk a szalon közönségét. Az ingyenes fesztivál célja családok, közösségek számára lehetőséget teremteni arra, hogy megismerkedhessenek a magyar animációs filmkészítés klasszikusaival és a kortárs alkotásokkal.

– Virágzó és sokoldalú műfaj ez, gondolom, nem volt könnyű választani a filmekből.

– Valóban széles a paletta, a gyerekkorunkból ismert nagy klasszikusoktól kezdve a legfrissebb kortárs animációs filmekig számtalan darabból válogathatunk. Mivel szalonunkat több korosztály látogatja, örömmel vettük, hogy kisgyerekeknek és felnőtteknek is kínálhattunk műveket. A fesztivál minden évben bemutatja a magyar animáció egy-egy neves mesterének filmjeit, ezzel párhuzamosan a hazai filmstúdiók új alkotásait és az itthoni művészeti egyetemek animációs hallgatóinak munkáit is műsorra tűzi. Az idei Országos

állt. Emellett születése századik évfordulója alkalmából külön összeállítás emlékezett Bálint Ágnesre.

– Milyen filmeket választottak a hegyvidéki közönség számára?



Klasszikusok és modern kedvencek is helyet kaptak a rajzfilmkinálásban

Rajzfilmünnep fókuszában a tavaly elhunyt Jankovics Marcell és a hatvanöt éve alapított Panónia Filmstúdió munkássága

– Fontosnak tartottuk, hogy a mostani közönségkedvencek – például az Egy kupac kufli – egyedül humorral átszótt, egész estés csala-

di animációs filmjeitől a régebbi, értékteremtő történetekig minden szerepeljen a gyerekprogramban. Így a Cigánymesék, a Mesék Mátyás királyról és a Magyar Népmesék sorozatok epizódjaiból is vetítettünk, a Kecskemétfilm jóvoltából. Gondoltunk a kamaszokra is, a középiskolások számára a reformációról, Luther Márton életéről szóló rajz- és animációs filmet választottunk. Kiemelném a XII. kerületben működő Moholy-Nagy Művészeti Egyetem Animációs Tanszékének vizsga- és diploma-filmjeiből összeállított blokkot, amelyet a vasárnap délutáni szekció 16+-os programjaként kínáltunk. A hegyvidéki kötődésű Jankovics Marcelltől szombat délután a János vitéz című, korhatár nélküli, egész estés rajzfilmet mutatuk be, amelyet nagy örömmel gyerekek és idősek is szívesen megnézték. Jankovics Marcell rövidfilmjei közül a Küzdöket és a Sisyphust is megtekinthette a közönség a MOME-s vetítés előtt. Izgalmas kombináció volt: egy



„Kié szebb, a tiéd vagy az enyém?”

klasszikus rajzfilmes művész modern munkáit kortárs fiatalok alkotásai követték. Jankovics Marcell utolsó animációs filmje, a Toldi nem régóta látható a moziban – véleményem szerint a fesztiválon szereplő darabjai felhívták az érdeklődők figyelmét az általa befejezett utolsó művére.

– Milyen programok szerepeltek a fesztivált kísérő rendezvényeiben?

– Ebben az évben a Nagy Dia Naphoz kapcsolódunk. Mesésarkot alakítottunk ki, és az egyik kedves nagymama önkéntesünk segítségével, élő narrációval, kilencvenperces diafilm-összeállítást vetítettünk le, igazi családi, meghitt, összefűzős hangulatot teremtve. A műsort beépítettük az egyébként is tervezett családi délutáni programjába, így egy kétnapos fesztivált kínáltunk a látogatóknak. Úgy láttuk, örömmel fogadták.

– Tervezik-e a folytatást?  
– Nagyon reméljük, hogy lesz folytatás! A jövőben is szívesen csatlakozunk az immár többéves múltra visszatekintő rajzfilmünnephez. A szervezők valódi kultúrmissziót teljesítenek: a vetítéssel és a gazdag kísérőprogramokkal nemcsak Magyarországon, hanem ez évtől már Erdélyben is jelen van a fesztivál, új színfoltot felpezsdítve a közösségi életet.

Szepsői Dóra



Diafilmvetítés, valamint kézműves foglalkozás is szerepelt a kétnapos fesztivál részeként rendezett családi délutáni programjában





# A BRÜSSZELI SZANKCIÓK



# TÖNKRETESZNEK MINKET!



# Hideg napokon meleg falatokra vágyunk

December eleje a hűvös nappalok, a hideg éjszakák, az elcsendesedés ideje. Még távol vannak az ünnepek, de már elmúltak az olyan nagy „gasztronómiai alkalmak”, mint például a Márton-napi libasütés. Hallgassunk most is a szervezetünkre, az okosan navigál minket: melegben hideget, hidegben meleget kívánunk. Nem nagy lakomákra vágyunk, jobban esik egy tányér forró leves, egy meleg mártásos hús és még az édességekből is inkább a sült, főtt változat. Az ünnepekre koncentrálnak mostanában a spórolás is szempont lehet. Elővehetjük a régi, egyszerű családi recepteket, praktikákat, miközben felfedezhetünk olyan feledésbe merülő, egészséget óvó, olcsó alapanyagokat, mint a zab.

## SONKÁS KELBIMBÓLEVES

A kelbimbó mutatós, de nem túl közkedvelt zöldség a magyar konyhában, pedig a káposztaféléket szeretjük. Leginkább párolva, köretként tálaljuk, de a példa szerint levesnek is kiváló, főleg akkor, ha füstölt sonka kerül bele.

Hozzávalók (4 személyre):  
30 dkg kelbimbó  
5 dkg vaj  
6 dl húsvéles (bioleveskockából is jó)  
só, őrölt bors  
reszelt szerecsendió  
15 dkg sovány sonka  
1 evőkanál olaj  
2 dl főzõtej

A külső, sérült leveleitől megtisztított, megmosott kelbimbóból a kisebbeket kiválogatjuk (kb. a felét, amit a betéthez félreteszünk), a többit a forró vajon megforgatjuk, majd a levessel felengetjük, és puhára főzzük. Közben a maradék bimbókat lobogva



forró, enyhén sós vízben megfőzzük, majd leszűrjük. A sonkát vékony csíkokra vágjuk, az olajon megpirítjuk, és félretesszük. (Ha füstöltet veszünk, azt nem kell megsütni.)

A levest a benne főtt kelbimbóval együtt turmixoljuk, megszó-

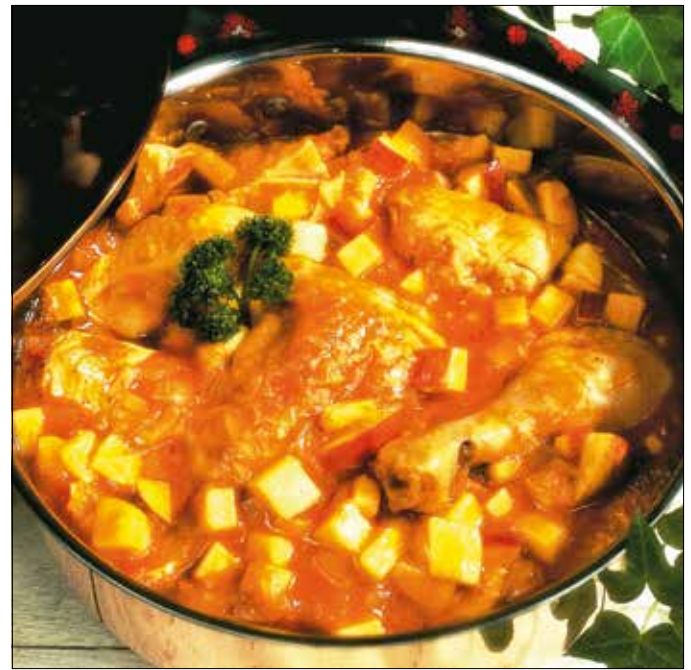
zuk, borsozzuk, szerecsendióval fűszerezük, és ha túl sűrű lenne, egy kevés vízzel bő egyлитernyre hígítjuk. Végül a tejszínt is belekeverjük, a külön főzött kelbimbót és a sonkacsíkokat beledobjuk. Egyet forralunk rajta, és tálaljuk. Rozskenyér illik hozzá.

## MAZSOLÁS, ALMÁS CSIRKEFAZÉK

Szokatlan párosítás, de a csirkecombnak használ, ha nem a megszokott sült vagy rántott formában kerül az asztalra, az alma pedig helyettesíti a savanyúságot, a salátát. Ez az étel előre elkészíthető, kifejezetten jól tesz neki, ha áll, hogy az ízei összeérjenek.

Hozzávalók (4 személyre):  
2-3 evőkanál fehérbor  
2 evőkanál cukor  
2 evőkanál mazsola  
4 csirkecomb  
só  
6 dkg vaj  
4 közepes, savanykás, kemény alma  
1 púpozott kiskanál finomliszt

A bort és a cukrot két deci vízben kevergetve feloldjuk, a mazsólát beleszórjuk, és 1-2 órán át duzzadni hagyjuk. A csirkecombok bőrét lehúzzuk (ebben az esetben nem használjuk fel), a húst besózzuk, és félretesszük addig, amíg a mazsola ázik. Ezután a combokat



a vajon körös-körül megpirítjuk. A mazsólát az áztatóléval együtt ráöntjük, és lefedve, kis lángon, kb. 30 percig pároljuk.

Közben az almát megmossuk, meghámozzuk, a magházát eltávolítjuk. A gyümölcsöt 1 cm-es

kockákra vágjuk, majd a teljesen puha mazsolás csirkecombokhoz adjuk. További 5 percig főzzük, végül a levét egy kevés vízzel simára kevert liszttel besűrítjük. Köretnek burgonyaropogós vagy krumplifánk illik hozzá.

## LILA KÁPOSZTÁS POGÁCSA DIÓS BUNDÁBAN

Az imponáns színű lila káposztából párolva többnyire „párkáp” készül, ami kétségkívül kitűnő kísérője a sültnek. Nagy ritkán klasszikus káposztasalátaként is előfordul, de más formában – ellentétben testvérével, a fehér fejes káposztával – nemigen találkozunk vele. Ezúttal egy ellenpéldával szolgálunk!

Hozzávalók (4 személyre):  
1 fej, kb. 1 kg lila káposzta  
1 közepes vöröshagyma  
2 evőkanál olaj  
só, őrölt kömény, bors  
2,5 dl vörösbort  
15 dkg búzadara  
3 dl tej  
1 csokor petrezselyem  
...a bundázáshoz:  
liszt  
2 tojás  
10 dkg darált dió  
3 evőkanál zsemlemorzsa  
...a sütéshez: olaj



A káposztát elnegyedeljük, a torzsáját kimentesszük, majd a fejet vékony csíkokra metéljük. A megtisztított, felaprított vöröshagymát az olajon üvegesre pirítjuk. A káposztát rádobjuk, megsózzuk, őrölt köménnyel és borssal ízesítjük, a borral leöntjük. Néha-néha megkeverve puhára pároljuk. Ekkor beleszórjuk a búzadarát, beleszorgatjuk a tejet, és most már folyamatosan kevergetve felforral-

juk. A túrózlévé finomra vágott petrezselyemmel fűszerezük, és hagyjuk kihűlni.

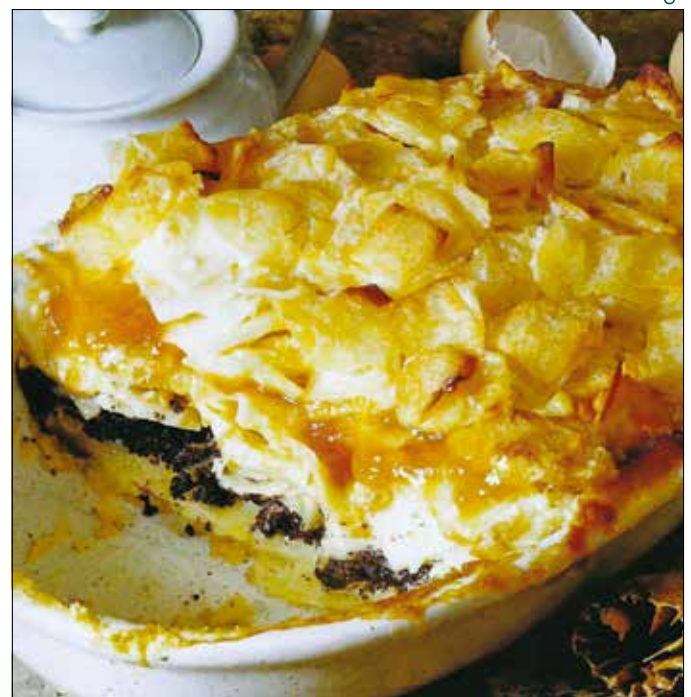
Sütéskor a szép, lila masszából nedves kézzel pogácsákat formálunk, amelyeket előbb lisztbe, majd a felvert tojásba, végül a zsemlemorzsa és a darált dióba forgatva bundázunk. Bő, forró olajban mindkét oldalukat ropogásra sütjük. Jól lecsepegtetve, forrón, friss salátával kínáljuk.

## POZSONYI RAKOTT TÉSZA

Ez egy régi recept, már-már a karácsonyi ízeket idézi. A tészta minősége döntő, valaha a háziasszonyok otthon gyárták. Ha ezt manapság nem is tesszük, nagyon vékony kockatésztát válasszunk hozzá!

Hozzávalók (6 személyre):  
40 dkg nagykocka tészta  
1 kiskanál só  
8 dkg vaj  
4 tojás  
7-8 evőkanál kristálycukor  
2 dl tejföl  
1 biocitrom reszelt héja  
1 csomag vaníliás cukor  
4 evőkanál őrölt mák  
1 púpozott evőkanál mazsola  
3 evőkanál sárgabaracklevár  
...a forma kikenéséhez:  
2 dkg vaj  
2 evőkanál zsemlemorzsa

A tésztát forrásban lévő, sós vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, és hűlni hagyjuk. A puha vajat először magában, majd a tojások sárgájával, végül 5 evőkanál cukorral habos-



ra keverjük. A tejszínt, a citromhéjat és a lecsöpögtetett tésztát hozzáadjuk, aztán a vaníliás cukorral habbá vert tojásfehérjét is beleforgatjuk.

Egy kb. 25x20 centis tűzálló tálat kivajazunk, morzsával meghintjük, a tészta egyharmadát

belesimítjuk. A maradék cukorral összekevert mákot és a mazsólát rászórjuk, egyharmadnyi tésztával befedjük. Utána a lekvárt kenjük rá, majd a tésztával letakarjuk. Előmelegített sütőben közepes lánggal (190 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) 1 órán át sütjük.

## Együnk zabosan!

A skót gyerekek nagy része még manapság is egy jó tál zabkása bekezdése után indul iskolába. A több évszázados hagyományon nyugvó szokásért Európa-szerte sokáig le is nézték a „takarmányzabáló” germánokat, íreket, skótokat, mígnem tudományos bizonyítást nyert a zab, valamint a belőle készült korpa és pehely felbecsülhetetlen, egészségvédő hatása.



A zab ősrégi gabonaféle, bronzkori leletek bizonyossága szerint Közép- és Elő-Ázsiából származik. Hosszú ideig gymonvénynek tartották, ám később észrevették, hogy az állatok szívesen eszik, és jól is laknak tőle. Így lett hamarosan a legfontosabb takarmány, és lassan bekerült az emberek étrendjébe.

Tápanyaga magasabb a búzáénál. Sok E-vitamint, magnéziumot, káliumot és vasat, valamint B-vita-

### ALMÁS-ZABPELYHES KENYÉR

Egy nagyobb almát meghámozzuk, finomra reszeljük, és 5 dkg zabpehellyel, 40 dkg rétesliszttel, 2,5 dkg élesztővel, 2 evőkanál mézzel, kb. 1 dl vízzel összegyúrjuk, vagy dagasztógépbe tesszük. Fűszerezéséhez csupán csipetnyi só és 1 kiskanál őrölt fahéj kell. 15-20 percig dagasztjuk, majd letakarva megkelesztjük.

Ha megkelt, újból átgyúrjuk, és egy sütőpapírral bélelt, hosszúkás formába fektetjük. A tetejét vízzel megkenjük, aztán előmelegített sütőben 180 °C-on (légkeveréses sütőben 165 °C-on) 40-45 perc alatt megsütjük. A formából rácsra borítva hagyjuk kihűlni. Aki szereti, 6-8 deka megmosott mazsolával is gazdagíthatja az almás kenyert, ami természetesen kenyérsütő gépben is megsüthető.

mint, szilíciumot, cinket tartalmaz. A zabételek rendszeres fogyasztása csökkenti a szív- és érrendszeri betegségek kialakulásának veszélyét, a vér koleszterinszintjét, növeli a szervezet ellenálló képességét, a fizikai erőnlétet, hatásos a depresszió és az idegesség ellen.

Rosttartalma jótékonyan hat a bélműködésre, lassítja a szénhidrátok, zsírok és rákkeltő anyagok felszívódását. A cukorbetegség diétájában különösen nagy jelentőségű a zab, mert az élelmi rostok az étkezések után lassítják a vércukorszint emelkedését, ezáltal az inzulinszükségletet.

### KÓKUSZOS ZABPEHELYGÖLYÖK

Nagyon kiadós édesség, mert a hozzávalókból legalább 16-20 darab lesz. Úgy készül, hogy 10 dkg zabpehelyt szárazon világosra pirítunk, majd 2 dl vizet vagy tejet öntünk rá. Beleszórnak 6-8 dkg felaprózott aszalt gyümölcsöt, és pár perc alatt sűrűre főzzük.

Ezután 10 dkg kókuszreszeléket, 3-5 evőkanál mézet és 1 mokkáskanál őrölt fahéjat keverünk bele. Vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle, és kókuszreszelékben vagy darált dióban, esetleg mandulaforgácsban meghempergetjük.

A zab „képességeit” hatékonyabban kihasználhatjuk, ha naponta kerül zabkorpa, -liszt vagy -pehely az étrendünkbe. A zabos recepteket általában könnyű elkészíteni, de jó tudni: a zabpehelyben kevesebb a rost, mint a zabkorpában vagy a teljes kiőrlésű zablisztben, ezért kevésbé hatékony – ám olcsó!

(pákozdi)

