



NEWS FROM HEGYVIDÉK – PAGE 2

Magasabb szintre lépő ellátások a Szent János Centrumkórházban

A Szent János Centrumkórház főbejáratánál egyre szaporodnak az útbaigazító táblák. Ezek arról tájékoztatnak, melyik osztályokat kell a továbbiakban a Kútvolgyi-tömb felújított toronyépületében keresnünk. A kórházi egységek korszerű körülmények közé költöztetése már rövid távon is minőségi javulást hoz a betegellátásban, de a hosszú távú fejlesztési koncepcióba is illeszkedik, aminek a megvalósításával egy új, sürgősségi és műtéti tömb jöhet majd létre a centrumkórház Diós árokbeli telephelyén. A most zajló átalakulásról és a további tervekről dr. Ralovich Zsolt főigazgatóval beszélgettünk.

– Az elmúlt években sok szó esett arról, hogy egy új központi tömb épül a Szent János Centrumkórházban a sürgősségi ellátás és a központi műtők számára. Mit lehet tudni erről a tervről?

– Kormányzati megbízásból megkezdődött a központi sürgősségi, műtéti és diagnosztikai tömbépület tervezése, el is készültek az engedélyközeti tervek. A háború kirobbanása és az uniós

források elmaradása miatt – sok más program mellett – ezt a projektet is le kellett állítani, ugyanakkor bízom a mihamarabbi folytatásban. A cél, hogy tovább erősítsük kórházunk szerepét a fővá-

rosi sürgősségi ellátás biztosításában. A tervek megvalósulása esetén a kórház középső platóján egy vadonatúj, nagy, centrumkórházi igényeket kielégítő központi épület jönne létre, amelyet híddal kötnénk össze a Kútvolgyi-tömbbel. Az új épületben lenne egy komplex sürgősségi osztály, az ahhoz kapcsolódó képalkotó és labor diagnosztika, intenzív osztály, központi műtők, és itt kapnának elhelyezést a műtéti szakmák betegágyai is. Azt azért látni kell, hogy egy ekkora új tömb

megépítése, ha holnap neki is vág-nánk, öt-hat évbe telne, a beruházás tehát legkorábban az évtized végére valósulhatna meg.

– A Kútvolgyi-szakrendelő felújítása is leállt?

– A szakrendelő bizonyos részeit egy részleges átalakító felújítás után már ismételtén visszacsatoltuk a betegellátásba az elmúlt években, továbbá rendbe hoztuk a közforgalmú illemhelyeket is, de a teljes megújulás még hátravan. Az új szakrendelő tervezési folyamata az előbbieken említett okok

miatt leállt, de az uniós források felhasználására vonatkozó állami koncepcióban továbbra is szerepel a fejlesztés. Célunk, hogy a toronyépülethez hasonló módon a szakrendelő is kívül-belül megújulhasson.

– A Kútvolgyi-tömb toronyépületének „csernobili” állapota szerencsére már a múlté. Milyen fejlesztések történtek ezen a helyen?

– A kormány támogatásával kívül-belül megtörtént a Kútvolgyi Kórház felújítása.

(Folytatás az 5. oldalon)



A kívül-belül felújított kórházépületben a legkorszerűbb gépészettel és orvostechnikai rendszerekkel felszerelt egységekben dolgoznak a szakemberek, így emelkedhet az orvosi ellátás színvonala, nőhet a betegek elégedettsége



Összetartó közösséggé érlelődött a Böszikert csapata

Mindössze két hónap telt el az első palánták elültetése óta, mégis, mára buján zöldellő területté vált a Hegyvidék első közösségi kertje a Böszörményi úton. Az ágyásgazdák bő termésre számíthatnak, és talán ennél is fontosabb, hogy a Böszikert-csapat összetartó közösséggé formálódott.

„Látszatra paradicsomot, karalábét, tököt, kaprot és kukoricát ültetünk, valójában kapcsolatokat hozunk létre, amik tartósabbak, mint az egyéni növények” – fogalmazott Pokorni Zoltán polgármester annak alkalmából, hogy Fonti Krisztina alpolgármesterrel, a kert létrehozásának kezdeményezőjével és Rosta Gábor szakmai

megfelelő helyszínt keressenek a Hegyvidéken egy közösségi kertnek, ám eredménytelen volt a próbálkozásuk. A sűrűn beépített részekben – ahol egy ilyen kertre a leginkább igény van – nem találtak erre alkalmas területet. Aztán amikor a kialakult gazdasági válság miatt ideiglenesen felfüggesztették a Böszörményi úti irodaház helyén építendő lakótömb fejlesztését, Fonti Krisztina javasolta azt, hogy amíg nem indul újra a beruházás, itt működjön a Hegyvidék első közösségi kertje.



Alig néhány hónap alatt szinte dzsungelre emlékeztető, dús növényzet fejlődött ki



Az alpolgármester ágyásgazdaként mutatta meg termését a polgármesternek

vezetővel együtt hivatalosan is átadta a Böszikertet. Kiemelte, hogy egy közösségi kertben a legfontosabb a közösség, amit az együtt végzett munka élménye teremt meg a környéken élők számára.

A polgármester elmondta, évvel ezelőtt Rosta Gáborral már „nekifutottak” annak, hogy

„Nem tudjuk, hány szezon telt el még a kert, de azon vagyunk, hogy ha nem is maradhat itt az idők végezetéig, valahol máshol, vagy akár több helyen legyen majd folytatása. Minden ötletet szívesen fogadunk, mert elég nehéz jó helyszínt találni” – hívta fel a figyelmet Pokorni Zoltán.

„Örülök, hogy az önkormányzat a javaslatom mellé állt, és megszülethetett a kert” – mondta Fonti Krisztina, aki környékbeli lakóként egy ismerősével együtt maga is az egyik ágyás gazdájává vált, és szinte mindennap lejár ide. „A férjem mindig szól, ne maradjak sokáig, de aztán rendszeresen itt ragadok, mert beszélgetünk, ötleteket, praktikákat cserélünk, megnézzük egymás növényeit” – mesélte, hozzátéve: jó dolog kertészkedni, de a legjobb az egészszen a közösségi élmény.

Az alpolgármester azt tapasztalta, hogy már az előkészületek során összeért a csapat. A tagok többsége már az első, január végén megtartott kertindító fórumon megjelent, azt követően pedig több gyűlésen, foglalkozáson vettek részt együtt.

„Két hónappal ezelőtt, május közepén volt az első ültetőnap. Akkor még csak reméltük, hogy ilyen gyönyörűen megnőnek a növények, és ilyen sok termés lesz rajtuk. Egyetlen elhanyagolt ágyás sincs a területen, mindenki rendkívül gondosan foglalkozik a növényeivel, a közös részek is szépen gondozottak” – mutatott

körbe büszkén a kertben Fonti Krisztina.

„Sűrűn beépített a Böszörményi út és környéke, nagyon jól jön itt egy közösségi kert” – hangsúlyozta Rosta Gábor, a Városi Kertek Egyesület elnöke, aki úgy látja, a közösség tagjai odafigyelnek, vigyáznak a helyre és egymásra is. A szakmai vezető köszönetet mondott a Böszikert megvalósításáért a tagoknak, továbbá az önkormányzat vezetőinek, munkatársainak és a kivitelezőknek. Kiemelte Szalai Orsolya tájépítész tervező, valamint a kerttagok számára képzést, személyes tanácsadást nyújtó növényorvos, Helfné Szabó Zsuzsanna munkáját, és



Ha szükséges, a közösség tagjai akár egymás növényeit is gondozzák

szólt Balogh Tiborról, az Aquamatic Kft. ügyvezetőjéről is, aki az öntözőrendszer kialakítását szponzorálta.

„A kert kialakítása során környezetbarát, újrahasznosítható anyagokkal dolgoztunk” – mondta Szalai Orsolya, megemlítve, hogy az ágyások és a közösségi bútorok raklapokból készültek, a járőrfelületeket pedig faapríték borítja. A tervezés során ugyancsak szempont volt, hogy a katlanszerű terület közös részeire kerülő növények jól bírják a hőséget és a szárazságot, így például pozsgásokat, fűszernövényeket, talajtakaró rózsákat, díszfüveket, napraforgót és

hálás takarás van, ami nemcsak a nap perzselő sugaraitól, hanem – ahogy arra már volt is példa – a jégeső ellen is véd.

A közösségi kertben összesen harmincnégy magaságyás épült, de a részű stabilizálására szolgáló, szintén raklapból készült támfal révén mindenkinek jutott plusz hely a növénytermesztéshez. Ki is használtak minden talpalatnyi termőterületet a tagok, szorgalmasan ültetik és gondozzák terményeiket – az ágyások közt járva már-már dzsungelre emlékeztet a lenyűgözően dús növényzet.

„Eddig leginkább az uborka és a paradicsom indult meg, utóbbi-



Az ágyásgazdák sok időt töltenek együtt, jobban megismerik egymást

levendulát ültettek. A közösségi területen napvitorlák nyújtanak árnyékot, míg az ágyások fölött



ból már szüreteltünk is. A mángold is szépen növekedik” – adott rövid helyzetképet a közösség egyik tagja, a Szoboszlai utcában lakó Török Vazul. Mint mondta, a járőrelők rendszeresen benéznek a kertbe, ennek köszönhetően sokakkal megismerkedhetett az elmúlt időszakban. A legtöbbször természetesen a többi ágyásgazdával találkozik, akik hozzá hasonlóan a környéken élnek. A közös témák és a sok együtt töltött óra pedig kiváló alkalmat biztosítanak ahhoz, hogy új ismeretségek szövődjenek.

MOZOG ÖN ELEGET?

Miért nem?

- nincs kedvem hozzá
- nincs kivel
- nem ismerem a kerületi lehetőségeket
- sokba kerülnek a terembérletek
- nem tudom, hogyan kezdjem el

A Hegyvidéki Önkormányzat számos ingyenes, beltéri és szabadtéri programot kínál Önnek partnereink keresztül.

ISMERI a Zöld Receptet?

A kerületi orvosok felírják Önnek a megfelelő mozgásterápiát!

Önnek mire van szüksége?

Választható mozgásforma kategóriák, orvosa ajánlása szerint:

- Prevenció
- Energizálás
- Mentálfejlesztés
- Izomfejlesztés
- Stresszcsoökkentés
- Hangulatjavítás
- Lazítás-nyújtás



KÉRJE A ZÖLD RECEPTEK ORVOSÁTÓL!

A fenti kategóriákba számos, jó hangulatú csoportos program tartozik, mint például zumba, aerobic, pétanque, asztalitenisz, kímélő torna, jóga vagy gyaloglóklub.

Éljen egészségesebb és vidámabb életet!

<https://hegyvideksport.hu/zold-recept/>



Könnyed nyári esték zenével, tánccal, filmekkel

A tikkasztóan meleg nappalok után igazi felüdülést jelentenek a nyári esték. Nincs is jobb annál, mint kiülni a szabadba, élvezni a frissülő levegőt, eszegetni-iszogatni – és ha ehhez még zene is társul, akkor tökéletes lehet az élmény. Arról, hogy a hegyvidékieknek egész nyáron részük legyen ilyen pillanatokban, a MOM Kulturális Központ és a Hegyvidéki Kulturális Szalon gondoskodott ezúttal is.

Mozi, zene, tánc, képzőművészet, gasztronómia – színes szabadtéri programokkal vár mindenkit egész nyáron a MOMkult. A filmrajongók öröme az idén is lesz MOZIKERT. Ezúttal kultikus magyar generációs filmeket válogattak a szervezők.

– *Mi történik, ha rosszra fordul az időjárás?*

– A filmeket mindenképpen levetítjük a meghirdetett napokon, csak a színházteremben. Sajnos akkor a kertmozi romantikáját elveszítjük, de legalább a fontos filmélményt nyújtani tudjuk.



A kertmoziás idej jelmondata: filmek elhíresült szállóigékkel!

– Sőt, olyan filmeket, amikben elhíresült szállóigék vannak! – teszi hozzá Faludi András, a MOMkult munkatársa. – Még Mészáros Márta koncertfilmje, a Szép lányok, ne sírjatok! sem kivétel, hiszen ez a 60-as, 70-es évek magyar beatmozgalmát mutatja be, és ott lényegében az elhangzó dalok nemesültek szállóigévé. A Hyppolit, a lakáj, a Gyula vitéz télen-nyáron, az Isten hozta, őrnagy úr! és a Macskafogó pedig valóban korosztályos legendák.

– *Am nemcsak a kertmozi keltehet nosztalgikus érzéseket ezen a nyáron, hanem a Sirály buli is, amely a régi idők utcabádjait eleveníti fel.*

– ...vagy inkább az új idők divatosabb váló mediterrán életérzését és a közösségi táncolást, ami Európa más nagyvárosaiban is rendkívül népszerű. Bakó Tibor, a BPM Swing Dance Corner vezetője keresett meg minket ezzel az ötlettel. Ő és a felesége, Varsányi Erzsébet swing- és boogie-



Sirály a buli a MOMkult előtti swing- és boogie-esteken!

táncosok, a Hegyvidéken laknak, itt tartanak órákat. Arra gondoltak, hogy milyen jó lenne közös táncolással feldobni a nyári estéket. Ez könnyen átélhető műfaj, nincs klasszikus koreográfiája, nem kell ismerni a lépéseket és a mozdulatokat ahhoz, hogy az ember el tudja engedni magát. A program ingyenes, de 2000 forintos, önkéntes hozzájárulást szívesen fogadnak a szervezők.



A nyári estéhez egy jó pohár bor is dukál

– *Egy ilyen buliban van „kötelező” öltözet?*

– Egy dolgot kérünk: senki ne túsarkúban jöjjön, mert egy táncszőnyeg kerül majd a betonra, és nem szeretnénk, hogy az megsérüljön. Ez a fajta tánc amúgy is a kényelmes cipőt és öltözetet igényli.

– *Mint ahogy nem kell kiöltözniük azoknak sem, akik kiállítás-megnyitóra jönnek ide a nyáron... Folytatódik a 2022-ben elindított ÜVEG.HÁZ.*

– A Sirály sétányon található vitrin és a körülötte kialakított környezet adta magát, hogy közösségi programot szervezzünk itt. Az ÜVEG.HÁZ-ban kortárs képzőművészek minikiállításai láthatók kéthetente, a megnyitókat egy kis zenei és gasztronómiai élménnyel gazdagítjuk. Mindent fesztengés nélkül, lazán, a nyári esték hangulatához igazodva.

– *A kiállítási terület mindössze hat négyzetméter. A művészeknek nem lehet könnyű kiválasztani, melyik két-három alkotásukat*

hozzák el ide.

– Nagyon érdekes megfigyelni, ki milyen szempontok alapján szelektál a saját művei közt. Van, aki a legújabb munkáit hozza el, mások azt szeretik megmutatni, honnan indultak, hová jutottak, és vannak, akik minden korszakukat bemutatják. Hiába mindössze hat négyzetméter a kiállítóterület, volt olyan művészünk, aki különböző napszakokban jött el, és alaposan átgondolva, megtervezve, a fények játékát is belealkulálva választotta ki a műveit.

A Hegyvidéki Kulturális Szalon szabadtéri koncerteket szervez a Városháza téren. Az este 7 órakor kezdődő Nyáresti koncertek és a Zenélő Budapest fellépői hétről hétre folyamatosan gondoskodnak a jó hangulatról és a kellemes estéről.

– Amikor átköltöztünk a Törpe utcai épületbe, azonnal megfogalmazódott a gondolat, hogy nyáron szervezzünk szabadtéri koncerteket – emlékezett vissza a kezdetekre Menyhart Éva, a Hegyvidéki Kulturális Szalon vezetője. – A nagy melegben az emberek sokkal jobban kikíváncskoznak a levegőre, a fák hús árnyéka alá, és ha még kellemes zene is szól, akkor nagyon jól érzik magukat. Már az első évben, 2018-ban megvalósítottuk a tervünket, azóta is tartjuk a „fogadalmunkat”. Szeretik a hegyvidékiek, megtöltik a teret, kortól, nemtől függetlenül. Sőt, a kerületen kívül élők is elzáródnak ide az élményért, és ezt nagyon jó látni, tudni.

– *Gondolom, épp a vegyes hangulatoság miatt annyira sokszínű a Nyáresti koncertek és a Zenélő Budapest zenei repertoárja is.*

– Törekszünk arra, hogy mindenki megtalálja a magához közel álló dallamokat. Igazán azonban annak örülünk, ha az emberek olyan műsort is megnéznének, aminek nem ismerik az előadóját, vagy épp az adott zene addig nem állt közel hozzájuk. Ugyanis a koncertek millióje elvárásosok, és lehet, hogy új világot nyit meg, új stílust vagy előadót szerettet meg. A legközelebbi alkalommal az 50-es, 60-as évek jazz-zenét szólaltatja meg a Gyárfás–Zonda–Kál-

di trió. Augusztus elején olyan humoros, népi iróniával is telített dalokat hallgathatunk majd – a századelő muzikájától napjainkig – Derzsi György és Balogh László előadásában, amiket szinte biztosan mindenki ismer. Ők már nem egyszer teremtettek parádés hangulatot, és énekeltek meg a nézőket. Augusztus végén a szenvedélyes spanyol zene kedvelői örülhetnek. A Villa Sevilla spanyol zenei zárókoncerten nemcsak népdalok, de például Garcia Lorca verseire írt dalok is felcsendülnek majd.

– *Hogyan áll össze egy ilyen sokrétű program?*

– Egész évben készülünk a nyári időszakra, ami nemcsak szervezést jelent, hanem művészi felkészülést is. Mára kialakult egyfajta rutinunk, így egészen augusztus végéig garantálni tudjuk a rendszeres és magas színvonalú műsort. Számunkra küldetés, hogy a kultúra és a zene elválaszthatatlan részévé váljon a hétköz-



A Las Burekas remek koncertje után is várnak még ránk hangulatos esték

zenével a fővárost, amihez fontos történelmi és kulturális helyszíneket kerestek.

– Az idén nem pályázati forrásokból valósítjuk meg a koncertjeinket, így az eddignél kevesebb, négy helyszínen szerveztünk programokat – mondja Götz Nándor.

napi életnek a városban, hiszen ezeknek összetartó ereje és szerepe van egy társadalomban. Ha valaki rendszeres koncertlátogató, azt veszi észre, hogy a hétköznapi egyre gondatlanabbak, netán sokkal könnyebben tud túllendülni a nehézségein.



Fritz József és Gáspár Pál a Zenélő Budapest sorozat részeként léptek fel

– Ebből az egyik helyszínen a Hegyvidéki Kulturális Szalon. A Hegyvidéki Önkormányzat és a MOMkult támogatásával kilenc alkalommal vártuk, várjuk a zeneszerető közönséget egy kis ingyenes nyáresti kikapcsolódásra. Ez már az ötödik évadunk a

– *Őn nemcsak művészeti vezetője, szervezője a Zenélő Budapestnek, de rendszeres fellépője is. Melyik minőségében nagyobb élmény figyelni a közönség reakcióját, a sok érdeklődőt?*

– Mindkettőben. Ha épp nem is lépek fel, akkor is szinte min-



Manuel Betancourt és Sebastian Ramirez Mexikót varázolták a térre

Hegyvidéken, és büszkén mondhatom, hogy az utóbbi években mindig megtelt a Városháza tér a műsoraink idején. Minden alkalommal egy kicsit más műfajú zenével készülünk, a legjobb előadókat szerepeltetve.

– *Az idén mi a fő irány?*

– Mivel a Hegyvidéken nagyon intenzív a kulturális és a zenei élet, olyan műsort szeret-

denhol szeretek ott lenni. Nagy boldogság látni a közönséget, és azt az örömet, amit okozunk az embereknek.

KA.

■ *Érdeemes végigbongészni a kulturális intézmények honlapjain a vegyes és sokszínű program-sorozatok részleteit: momkult.hu, kulturalisszalon.hu*

„A ZENE ÖRÖK ÉRTÉKET JELENT”

Zenélő Budapest

2023 HEGYVIDÉKI DALLAMOK

Művészeti vezető: **GÖTZ NÁNDOR**

kulturalisszalon.hu
facebook.com/zenelobudapest
zenelobudapest.hu

HEGYVIDÉKI KULTURÁLIS SZALON

HEGYVIDÉKI ÖNKORMÁNYZAT

mOMkult

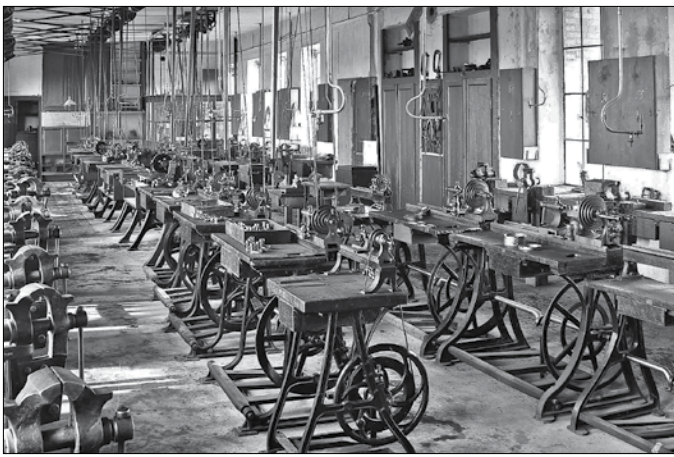
INGYENES KONCERTSOROZAT A KULTURÁLIS SZALON TERASZÁN

JÚLIUS	
07. 07. 19:00	FRITZ JÓZSEF jazz klarinét – GÁSPÁR PÁL bendzsó
07. 13. 19:00	MEXIKÓI DALLAMOK: MANUEL BETANCOURT ének – SEBASTIAN RAMIREZ zongora
07. 14. 19:00	BORBÉLY MIHÁLY trió etno jazz – fúvós hangszerek, bőgő, dob
07. 20. 19:00	GÖTZ SAXOPHONE QUARTET
07. 27. 19:00	CAMPANELLI HARANGJÁTÉK EGYÜTTES
07. 28. 19:00	IFJ. SÁRKÓZY LAJOS hegedű primás – CSÍK GYULA cimbalom
AUGUSZTUS	
08. 04. 19:00	GÖTZ NÁNDOR szaxofon – CAPRICCIO VONÓSNÉGYES
08. 10. 19:00	POCSAI KRISZTINA vocal – ELEK ISTVÁN szaxofon – GYÁRFÁS ISTVÁN gitár
08. 11. 19:00	NÉPZENE FELSŐFOKON: ZSIKÓ ZSUZSANNA népdalénekes – SZOKOLAY DONGÓ BALÁZS népi hangszerek

Legendás precizitás a Csörsz utcából

A Hegyvidék híres gyárát, a Magyar Optikai Műveket és történetét mutatja be az a kiállítás, amely a Hegyvidéki Helytörténeti Gyűjteményben nyílik meg augusztus második felében. A tíz tematikus tablón az üzem ipari termékeiről lehet majd olvasni, és szó lesz a MOM Kultúrházról, a társadalmi és a sportéletéről is. A kiállítótré vitrinjeiben különleges műszereket vehetünk szemügyre, így tüzéségi tájoló, teodolitot, vagy éppen egy kevésbé ismert matematikai eszközt, a planimétert. Cikkünkben a MOM Emlékalapítvány kutatói által készített anyagokból válogatva igyekszünk kedvet adni mindenkinek, akit érdekel a téma, hogy látogasson el nyár végén a Lóvasút impozáns épületébe.

A XII. kerület egyetlen világszínvonalú üzege, a MOM a 20. század kezdetétől az 1990-es évek közepéig működött. Emlékét elnevezésében máig őrzi a MOM Kulturális Központ, az egykori gyár helyén épült MOM Park Bevásárlóközpont és a MOM Sport is. Az üzem azonban nem szűnt meg teljesen, ugyanis több híres műszaki eszközét a mai napig gyártják az utódintézmények.

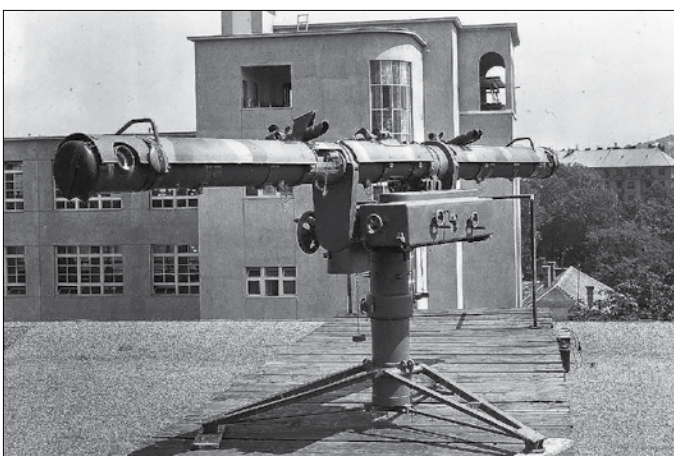


Gépműhely már a Csörsz utcai telephelyen 1907-ben

A Hegyvidék iparának története összefonódik a MOM történetével. Süss Nándor 1876-ban a kolozsvári Magyar Királyi Tudományegyetem Mechanikai Állomás vezetője lett. Híre hamar eljutott Budapestre, így – Eötvös Loránd ajánlására – 1884-ben Budapestre költözött, és létrehozta az Állami Mechanikai Tanműhelyt.

Süss tevékenysége elsősorban az oktatás során használt eszközökre irányult, majd fokozatosan rátért az egyéb megrendelésekre. A többi között nála készült a világhírűvé vált Eötvös-inga is. Az első évtizedekben több hazai és nemzetközi elismerésben részesültek műszerei.

Az intézet fejlődésével azonban egyre szűkösebb lett a hely a Mózsa utcában, ezért Süss Nándor megvásárolta az Alkotás utca 9. szám alatti házat, és a műhely



Optikai távmérő

1891 nyarán átköltözött a mai Hegyvidék területére. Az itt tervezett és gyártott eszközök szintén számos elismerést vívtak ki, például a párizsi világkiállítás aranyérmét nyert a geodéziai műszerekkel.

Hamar kicsinek bizonyult az Alkotás utcai hely is, ezért 1905-ben a Csörsz utcába költözött a gyár, amelynek dolgozói létszáma ekkor 80 fő volt. Az új telephelyen gyorsan bővült a gyártói kapacitás, de az első világháború a csőd közelébe juttatta a vállalatot, így 1918-ban részvénytársasággá ala-

kult. Az optikai gyártás beindítását már nem élte meg Süss Nándor, aki 1921 tavaszán hunyt el.

SZEMÜVEGLENCSEK

A MOM-ban az optikai lencsék gyártásának kezdete az 1920-as évekre tehető. Ennek elindítására és betanítására Süss Nándor német mestereket hívott. A cél a geodéziai műszerekhez szükséges optikák helyszíni elkészítése volt.

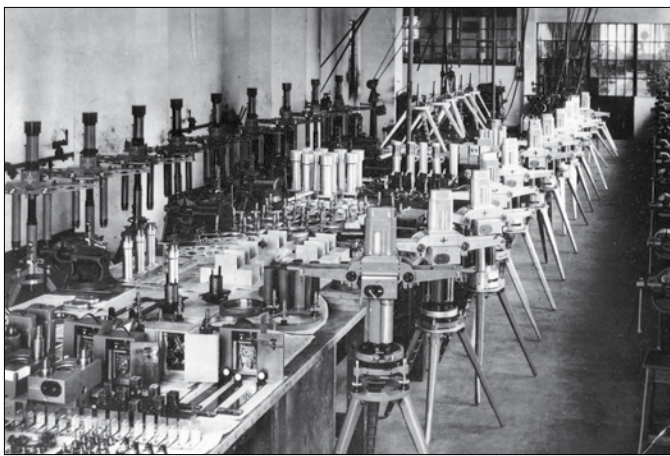


Süss Nándor, a MOM jogelődjének alapítója

éves kapacitása elérte a 6 millió darabot.

Szintén Mátészalkán, amerikai licenc alapján, 1973-ban indult el a műanyag szemüveglencsék gyártása. A MOM szemüveglencse az 1970-es évek végére elismerést szerzett a nyugati piacokon is, és jelentős exportbevételt hozott.

A rendszerváltozás idején a MOM több önálló részvénytársasággá alakult, viszont a további működéshez tőkeerős, lehetőleg szakmai befektetőkre volt szükség. A nemzetközi elismertség révén ez a folyamat szerencsésen lezajlott, így alakult meg az üveglencsék gyártására specializálódó Zeiss-Hungaria Kft, valamint a műanyag és recepturálencsék készítő Buchmann-Mom Kft. A cégek ugyan az idők során átestek bizonyos név- és tulajdonosváltáson (Carl Zeiss Vision Hungary Kft.



Az Eötvös-Rybár-féle ingát a Precíziós Mechanikai Rt. gyártotta

és Hoya Szemüveglencse Gyártó Magyarország Zrt., Mátészalka), ám a mai napig sikeresen működnek, és már több mint 1000 dolgozót foglalkoztatnak.

A magyarországi szemüveglencse-gyártás tehát mintegy százéves múltúra tekint vissza, és joggal nevezhetjük sikertörténetnek.

VÍZMÉRŐK

Budapest éves víztermelési adata 1897 óta ismert. A vízdíjak számlázása átalánydíjak alapján történt, amit eleinte nehéz volt mérni, ezért a hazai ipar tudatos támogatása jegyében Kajlinger Mihály, a vízművek második igazgatója bevezette a fogyasztói vízmérést, és szorgalmazta, hogy a Süss Nándor által alapított Precíziós Mechanikai Intézet (a Magyar Optikai Művek elődje) fogyasztói vízmérőórákat gyártson. A vízórák tömeges beépítése 1921-ben kezdődött meg.

Az egyre fokozódó vízfelhasználás és a hálózati víz árának emelkedése indokolta, hogy folyamatosan javuljon a mérők pontossága és a felhasznált anyagok minősége. Az 1948-as MOM-katalógus szerint a gyár szárnyke-rekes, többsugarú, szárazon futó vízmérőket termelt, hideg és meleg vízre is, különböző méretekben.

A vidéki gyártelepek 1970-es években kezdődő létrehozása után a vízórágyártás a mátészalkai

gyáregységben folytatódott. A MOM privatizációja során a DIEL Metering vette meg a vízóra-gyártást, ami 2016-ban került újra magyar kézbe.

Az elszámolás pontossága érdekében elsősorban a társasházi lakásokban szükségessé vált a „mellékmérők” felszerelése. Megjelentek a lakók zavarása nélkül, távolból is leolvasható víz- és hőmennyiségmérők. A MOM Vízmérés-technikai Zrt.-nek ma már a nagy pontosságú gyűrűdugattyús, a mozgó alkatrész nélküli ultrahangos mérő, valamint a távleolvasásra alkalmas, rádiózható, mérőkapuszulás vízmérő is a terméklistáján szerepel.

Kiváló minőségű vízmérőivel a MOM Zrt. évtizedek óta piacvezető Magyarországon. A mérés-technikai innováció egyik központi elemét jelentő automatikus mérőadatgyűjtés kapcsán büszkén mondhatjuk el, hogy a magyarországi távleolvasó rendszerek 98%-át ettől a cégtől vásárolják, ami a több mint 300 000 rádiójeladó eszközállományával komoly volumen képvisel.

KÖZSZÜKSÉGLETI TERMÉKEK

Az első világháború sok újdonságot hozott a haditechnikában, például a repülőgépek megjelenését. Erre válaszul megkezdődött a

Optikai Művek az akkor javában dúló világválság idején megmaradt, sőt fejlődhetett is. Erre az időszakra emlékeztet a mai MOM Parkban 2010-ben felavatott „égre íjázó férfi alak” szobor.

A háború után megszűnt az óraműves gyűjtő gyártása. A meg-

üveglencse- és fényképezőgép-előállítás is. A magyar fényképezőgépek aranykorát a második világháború és a hatvanas évek közepe között eltelt közel húsz év jelentette, miután több ekkor készülő hazai modell világszinten is új fejlesztést eredményezett.



Ébresztőórák és egyéb időjelző eszközök készültek a világ minden tájára

lévő eszközökkel, a jótételei szerződés keretében, megkezdődött az ébresztőóra-előállítás. Először a Csörsz utcai törzsgyárban készültek itthonra és a világ minden tájára különböző formájú ébresztőórák és egyéb időjelző szerkezetek, mint például a sakkórák és díszórák, majd ez a termékcsalád tovább fejlődött a Dunaújvárosban létrehozott óragyárban.

A MOM más közszükségleti termékek gyártásába is belekezdett, ami tovább növelte a hírnevét. Az ébresztőórák a technika fejlődésével háttérbe szorultak, de a mai napig szívesen használják az emberek, és jó szívvel emlékeznek a MOM termékeire, akárcsak az ugyanonnan érkező mérlegekre, mérőeszközökre, kávéfőzőkre. Ezek nemcsak Dunaújvárosban készültek, hanem a többi között Mátészalkán is, ahol a vízóra és a szemüveglencse is a gyártás része



A magyar fényképezőgépek aranykorában a MOM volt a legfőbb gyártó

volt, míg például a horgászorsó és az autoteszter Battonyáról került a háztartásokba.

FÉNYKÉPEZŐGÉPEK

1945 után új gyártási ágak jelentek meg a MOM-ban, megkezdődött a nagyüzemi óra-, szem-

Mometta II. gyártása, amelynél könnyebben ment a filmcsere, és az alján állványmenet volt. Az évek során több mint 12 000 kelt el belőle.

A már cserélhető objektívcsere Mometta III. 1958-ban került forgalomba, 1962-ig tartó gyártása alatt nagyjából 3000 darab készült. A Mometta-sorozat utolsó modelljéből, a Mometta Juniorból 2000 darabnál is kevesebb jelent meg az üzletekben, így ez a gyűjtők számára különleges érték.

A MOM által 1959-ben piacra dobott Fotobox az úgynevezett dobozgépek kategóriájába tartozott, és alacsony ára miatt hamar népszerűvé vált a lakosság körében. Tulajdonságait és eladási adatait tekintve (több mint 20 000 értékesített darab) ez a MOM legsikeresebb fényképezőgépe. A KGST iparpolitikája miatt az 1960-as évek közepére megszűnt a magyarországi fényképezőgép-gyártás, annak ellenére, hogy 1953 és 1962 között több mint 50 000 gép készült a MOM-ban.

F. G.



A modellezők csapatának fontos szerep jutott a fejlesztésekben

Szent
István
Nap



Éld át újra a pillanatot!

Ünnepeljünk együtt Budapesten!

AUGUSZTUS 18-20. SZENTISTVANNAP.HU

Készült a Nemzeti Rendezvényszervező Ügynökség Nonprofit Zrt. megbízásából



NRÜ

Kukoricázzunk boldogan nyár végéig!

A „kukorica” szavunk valószínűleg a szerb és horvát *kukuruz* szóból származik, amelynek az eredete ismeretlen. A növényt egész Közép- és Kelet-Európában hasonlóan nevezik. A származási helyét kezdetben Kis-Ázsiának tartották. A „törökbúza” elnevezés is onnan ered, mert miután a spanyol kereskedők elterjesztették a kukoricát az Oszmán Birodalomban, az délről jutott el a magyarlakta területekre. Az erdélyi magyarok ma is így hívják. John Gerard angol gyógynövényszakértő azonban már 1597-ben tisztázta, hogy a kukorica származási helye Amerika.

A korábban elterjedt tengeri búza kifejezés is arra utal, hogy a növény a tengerentúlról került Európába.

A zsenge tejes kukorica megfőzve nagyon finom nyári étel. Az édes szemeket ropogatva nem is gondolnánk, hogy vitamintartalma miatt is nagyon jó választás lehet. (A-, B1-, B2-, B3-, B6- és C-vitamint tartalmaz nagy mennyiségben.) Jelentős B1-vitamin-tartalma miatt boldogságvitaminként is szokták emlegetni. Rendszeres fogyasztásával javul a kedélyállapotunk, és még a depresszió kialakulásának esélye is csökken. Most kezdődik a szezonja, és egészen nyár végéig tart. Itt a lehetőség, hogy boldog napokat éljünk!

KUKORICÁS TEJLEVES

Ez azon ritka levesek közé tartozik, ami csak a nagyon zsenge, nyár eleji tejes kukoricából finom. Lehet langyosan, de hidegen is fogyasztani. A hozzá való kukoricalisztet a legtöbb üzletben kapni.

Hozzávalók (4 személyre):
3 csapott evőkanál kukoricaliszt
5 dkg vaj
1 l friss tej
só
1-1 kékhegynyi őrölt fehér bors
és ánizs
15 dkg frissen főtt, morzsolt kukorica
0,5 dl tejszín

A kukoricalisztet 3 deka vajon megfuttatjuk. A felforralt, majd langyosra hűtött tejjel apránként, állandóan kevergetve felengedjük. Így főzzük tovább, ügyelve arra, ne

MEXIKÓI TÖLTÖTT PAPIKA

A töltött paprika nekünk, magyaroknak olyannyira ismerős, hogy nyáron a lecsóval együtt elmaradhatatlan az asztalunkról, de ezzel a mexikói, sült változatával még nem találkoztunk. Am minden a kipróbálása mellett szól!

Hozzávalók (4 személyre):
2-2 nagy sárga és piros húsú kaliforniai paprika
2 fej vöröshagyma
30 dkg paradicsom
2 evőkanál olívaolaj
50 dkg darált pulykahús
só, őrölt bors
2 cső főtt kukorica
...a forma kikenéséhez: olaj

A paprikákat megmossuk, kicsumázzuk, félbevágjuk. A megtisztított hagymát felaprítjuk, a paradicsomokat egy percre lobbogó vízbe dobjuk, a héjukat lehúzzuk, a húsuikat felaprítjuk. Az olajon a hagymát megfuttatjuk, majd a darált húst is rádobjuk. Megsöz-

KUKORICABUNDÁS KARAJ

Mutatás, finom ünnepi sültet kapunk, ha a karajt a grillezés után megmaradó lemorzsolt kukoricából készült „bundába” öltöztetjük.

Hozzávalók (4 személyre):
1 kg kicsontozott rövidkaraj
só, őrölt bors
reszelt szerecsendió
2 evőkanál olaj
1 közepes vöröshagyma
20 dkg morzsolt főtt kukorica
5 nagy gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyem
2 evőkanál zsemlemorzsza
1 tojás
fél biocitrom reszelt héja
diónyi vaj

A rövidkarajt egyben hagyva megmossuk, majd a nedvességet leitatjuk róla, és sóval, őrölt borssal, reszelt szerecsendióval alaposan bedörzsöljük. Ezután az olajat egy tepsiben megforróstítjuk, és a húst körös-körül hirtelen megsütjük rajta. A héjától megfosztott hagymát mellédobjuk, és alufóliával beborítjuk. A süítő középű rácsán, közepes lánggal (190 °C, légkeveréses sütőben

hogy csomós legyen. Megsózuk, a borssal és az ánizzsal fűszerezük, és ha már krémleves-sűrűségűnek érezzük, a kukoricát beleszórjuk.



z, a borssal fűszerezük, és puhára pároljuk. Az utolsó néhány percre a feldarabolt paradicsomot is beletesszük, végül a csőről lefejtett kukoricát is beleszórjuk. A húsos keveréket a félbevágott paprikákba kanalazzuk. Egy tűzálló



170 °C) kb. 45 perc alatt puhára pároljuk.

Közben a megfőtt kukorica szeméit lemorzsoljuk, és a héjától megfosztott fokhagymával együtt turmixoljuk. A felaprított petrezselyemmel, a zsemlemorzsával és



Felforraltuk, a tejszínt beleöntjük, végül a maradék vajat is belemorzsoljuk. Petrezselyemmel megszórvva étvágygerjesztőbb lesz.

SZALONNÁS, FÜSZERES KUKORICA

Még a rutinos szabad tűzön sütögetőknek is ritkán jut eszébe kukoricát sütni. Pedig a zsenge csövek sült változatban rendkívül finomak! A hatást még fokozni lehet, ha egyenként húsos szalonnaszeletekbe csomagoljuk, minél többbe, annál jobb. A fűszerektől illatos, a sült szalonnától étvágygerjesztő, finom falatokat kapunk.

Hozzávalók (4 személyre):
3 evőkanál olaj
3 evőkanál apróra vágott, friss zöldfűszer (metélőhagyma, petrezselyem, bazsalikom, rozmarin, kapor stb.)
3-4 cső zsenge kukorica
4-8 szelet húsos, füstölt szalonna (sliced bacon)
só, őrölt bors

Az olajat az apróra vágott zöldfűszerekkel összekeverjük, és

GRILLEZETT PULISZKA PESTÓVAL

A puliszka ugyan nem friss tejes kukoricából készül, hanem száraz, őrölt kukoricából, helyesebben kukoricadarából, de ez esetben itt a helye a nyári falatok között! Ebben a formában ugyanis grillen vagy rostélyon, parázs fölött kell megsütni, és pestóval, az olaszok kedvelt zöldmártásával leöntve kínálni. A tejfő is illik hozzá.

Hozzávalók (4 személyre):
1 liter víz, só
25 dkg kukoricadara
6 dkg vaj
3 evőkanál olaj
...a pestóhoz:
1 csokor friss bazsalikom
2-3 evőkanál fenyezőmag (lehet mogoró is)
2-3 gerezd fokhagyma
3 evőkanál olívaolaj
3 evőkanál apróra reszelt parmezán

A vizet 1 mokaáskánál sóval felforraltuk, a darát beleszórjuk. Kevergetve, kis lángon 6-8 perccel

MENTÁS BARACKKRÉM POHÁRBAN

A gyümölcskrémek a nyári melegben átveszik a sütemények szerepét, hiszen ilyenkor senki sem áll szívesen a meleg sütő mellé, és nem is kívánja az ember az édes tésztaféléket. Ez a túrós, tejszínes nyalánkság hús és könnyű, egész nyáron készíthető, nemcsak sárgabarackból jó, hanem sárga béli őszibarackból, nektarinból is. Fontos, hogy színes gyümölcs legyen benne!

Hozzávalók (4 személyre):
40 dkg sárgabarack
egy fél biocitrom leve és lereszelt héja
8 dkg porcukor
25 dkg sovány túró
1,5 habtejszín
néhány mentalevél

A barackokat fél percre forró vízbe dobjuk, hogy a héjukat könnyen le tudjuk húzni. Ezután mindegyiket elfelezzük, kimagozzuk, majd nagy kiroványi kockákra vágjuk. A citromlével meg-



a zsenge kukoricacsöveket alaposan megforgatjuk benne. Ezután egyenként a szalonnaszeletekbe tekerjük, a végüket hústúval vagy fogszívójával megtűzzük. Grillsütő-

ben vagy szabad tűzön, rostos 7-10 perccel át sütjük. Akkor jó, ha a szalonna ropogós, a kukorica pedig puha kapunk. Vigyázva kell hozzálátni, mert forró falat!



főzzük. Egy közepes tepsi kivajazunk, a többi vajat a főtt kukoricadarához adjuk, amit lefedve 10 perccel meg duzzadni hagyunk. Utána kétujjnyi vastagon a tepsibe simítjuk. Kb. 2 óra alatt kihűl, és meg is szilárdul. Szeletekre vágjuk, olajjal megkenjük, és közepesen forró grillsütőben vagy rostélyon, közepesen erős parázs fölött kb. 8

percig sütjük. Pestóval leöntve az igazi! Ez az olasz mártás úgy készül, hogy a bazsalikomot a fenyezőmaggal és a megtisztított fokhagymával felaprítjuk (merülőmixerrel vagy kávédarálóban a legegyszerűbb). Az olajat belekeverjük, a sajtot pedig a tálalás pillanatában forgatjuk bele, majd kissé megszózzuk, és külön tálkában kínáljuk.



öntözzük, 2 evőkanálnyi cukorral megszózzuk, óvatosan összeforgatjuk, és legalább fél óráig így hagyjuk állni, hogy az íze megfelelően összeérjenek.

Közben a túrót szitán áttörjük, majd a maradék cukorral és a reszelt citromhéjjal összekeverjük. Ezután a tejszínt kemény habbá verjük, és a túróval óvatosan egybeforgatjuk. A mentaleveleket

megmossuk, a vizet lerázzuk róla, és 3-4 levelet egészen apróra vágunk. A barackok felét pürésítjük (turmixoljuk), és a felaprított mentával a túrókrémbe keverjük. Végül a maradék barackkockákat is óvatosan a krémbe forgatjuk. Talpas poharakba töltve, a félretett mentalevelekkel díszítve, jó hidegen kínáljuk.

(pákozd)

