



BUDAKESZIERDŐ • CSILLEBÉRC • FARKASRÉT • FARKASVÖLGY • ISTENHEGY • JÁNOSHEGY • KISSVÁBHEGY • KRISZTINAVÁROS • KÚTVÖLGY
MAGASÚT • MÁRTONHEGY • NÉMETVÖLGY • ORBÁNHEGY • SASHEGY • SVÁBHEGY • SZÉCHENYIHEGY • VIRÁNYOS • ZUGLIGET

Tömeges kiköltözés és autóözön a lakhatási válság ára

A 80-as évek óta közel harmadával csökkent a Hegyvidék lakosság száma, a családok tömegével költöznek ki a főváros környéki településekre. Mindeközben viszont az agglomerációból egyre többen ingáznak autóval Budapestre, az állandó dugók negatív következményeit pedig a városban élők is kénytelenek elszenvedni. Erről a problémakörrel, valamint a lehetséges megoldásokról esett szó a Hegyvidéki Urbanisztikai Beszélgetések című rendezvénysorozat idei első programján Pokorni Zoltán, a XII. kerület polgármestere, Őrsi Gergely, a II. kerület polgármestere, Bói Loránd közlekedésstratégiaért felelős helyettes államtitkár, Baranyai Zsolt, a Hétfa Kutatóintézet városfejlesztési igazgatója és Kocsis János Balázs városszociológus, a Magyar Urbanisztikai Társaság alelnöke részvételével.

Az elmúlt évtizedekben tömegek költöztek ki a fővárosból az agglomerációba, miközben a Budapest környéki települések többségében a népességszámot nem követte

az infrastruktúra fejlesztése az igényekhez igazodóan. A munkahelyek, az oktatási intézmények és az egészségügyi ellátások miatt a kiköltözők továbbra is bejárnak a

fővárosba, ami hatalmas terhelést jelent itt, a Hegyvidéken is – adott helyzetképet a Hegyvidéki Urbanisztikai Beszélgetések első összejövetelének moderátoraként Ko-

csis János Balázs városszociológus. Szerinte az ingázás okozta forgalmi terhelést az utazási kényszer mérséklésével (a külső területeken a szolgáltatások körének bővítésével, munkahelyek teremtésével) lehetne csökkenteni. Emellett a városban belüli, elsősorban barnamezős területeken megvalósuló lakásépítésekkel lenne fékezhető a kiáramlás, a városban ugyanis jelenleg csak nagyon drágán, alacsony számban érhető el a többgyermekes családok számára megfelelő méretű lakások.

„Az 1980-as években még több mint 83 ezren laktak a XII. kerületben, most pedig már csak mintegy 57 ezren élnek itt, ami elég jelentős csökkenés – csatlakozott a bevezető gondolathoz Pokorni Zoltán polgármester. – Lakhatási válság van, örült drágák az ingatlanok, közben pedig megy a vita,



Csúcsidőben szinte járhatatlanná válnak a fővárosi útvonalak

szabad-e lakásokat építeni a kerületben. Vannak, akik erre azt mondják, hogy ne építsünk, hanem még kevesebb lakás legyen. Ettől biztosan nem lesznek olcsóbbak a lakások.”

Pokorni Zoltán szerint új lakások építésével lehetne megállítani az elmúlt évtizedeket jellemző radikális kiáramlást, erre a Hegyvidéken elsősorban a felhagyott intézményi területek kínálnak lehetőséget. Mint fogalma-

zott, „most éppen egy rossz, populista hullámban vagyunk, amiben azt mondják egyesek, ne épüljenek társasházak, csak villák. A villát igénylő milliárdosok mindig megtalálják majd a módját, hogy építhessenek. Ha nem akarjuk, hogy a középosztály mind a Zsámbéki-medencében lakjon, akkor engedni kell, hogy társasházak is épülhessenek Budán.”

(Folytatás a 3. oldalon)



A beszélgetés résztvevői: Kocsis János Balázs, Baranyai Zsolt, Bói Loránd, Őrsi Gergely és Pokorni Zoltán

Újabb műemlék újulhat meg, jégpálya épülhet Zugligeten

Orbán Viktor támogatásáról biztosította a fejlesztési terveket

Az 58-as villamos régi, zugligeti végállomásánál a terület helyreállítási és fejlesztési terveit mutatta be Fonti Krisztina alpolgármester Orbán Viktor miniszterelnöknek. Az eseményen Pokorni Zoltán polgármester, valamint a terület megtisztítását és rendezését végző fiatalok is jelen voltak. A miniszterelnök a támogatásról biztosította a zugligeti fejlesztési terveket. Ez azt jelenti, hogy hamarosan megújulhat a műemléki épület, amely mellett jégpálya épülhet.

A Hegyvidéken közel ötszázötven épület érintett helyi értékvédelemmel, ami a kerületi ingatlanok mintegy tíz százalékát teszi ki. Ez elég sok, főleg ha összehasonlítjuk a szomszédos kerületek számaival: a XI. kerületben például összesen négy helyi egyedi védelmet élvező épület található.

Az országos és fővárosi védelemmel együtt megközelíti a kilencszázat a hegyvidéki védett épületek száma.

Az értékes XII. kerületi épületek felújítását huszonkét éve támogatja a Hegyvidéki Önkormányzat az értékvédelmi pályázataival. Csak a mögöttünk hagyott öt évben több mint 155 millió forint támogatást ítélt meg a védett értékek rendbetételére, amivel közel 1 milliárd forint értékű beruházáshoz járult hozzá. A pályázati rendszer fennállása óta – a felújítások mai költségeit figyelembe véve – nagyjából 4 milliárd forint értékű beruházás valósult meg a Hegyvidéken.

Az 58-as villamos régi végállomásánál található épület felújításával újabb műemléket védhet meg az önkormányzat, ezáltal kormányzati támogatással.



Új játszótérek épülnek a Hegyvidéken

Számos XII. kerületi játszótér szépült meg, és vált komfortosabbá, biztonságosabbá az utóbbi években az önkormányzatnak köszönhetően, elég csak a nagy népszerűségnek örvendő Margarétára, vagy a Kútvölgyi útra gondolni. A fejlesztések nem értek véget, hamarosan továbbiak újulnak meg, sőt, eddig kihasználatlan zöld területeket is birtokba vehetnek a gyerekek. A beruházások részeként több játszótéren fitnesseszközök is helyet kapnak.

Játszótér épül a Lidérc utca és a Magasúti köz találkozásánál, ahol jelenleg egy kihasználatlan zöld terület és egy gyalogos ösvény található. Az új tér a felnőttek számára tervezett szabadtéri fitnesseszközökkel egészül ki, amik a játszóhelytől egy térföldi burkolatú járdával elválasztott, gumiburkolatú részen kapnak helyet. Onnan a szülők könnyen szemmel tart-

hatják a túlóldalon rohagáló gyerekeket.

A két területrészt közlekedési kényelmesebbé kell tenni, emellett a központi homokozó rönkszegélye olyan magasságúra épül, hogy felnőttek is kényelmesen elüldögélhetnek rajta. Hinta, csúszda, mászóka és trambulín lesz a téren,

ezeket választották ugyanis a legtöbben a lakossági szavazáson. A játszó- és fitnesseszközök alá ütés-csillapító öntött gumiburkolat készül, a gyerekek védelméről

napvitorla gondoskodik majd, és növények teszik még barátságosabbá a helyet.

(Folytatás a 3. oldalon)



Bővül és megszépül a Diana parkban lévő játszótér

Több mint 800 kátyú tűnt el az utakról

Károkat okozhatnak a gépjárművekben a kátyúk, sőt akár baleset is kialakulhat miattuk. A Hegyvidéki Önkormányzat épp ezért, a biztonságos közlekedés érdekében, folyamatosan javíttatja az úthibákat. Április végéig több mint 800 kátyút tűntettek el a szakemberek a kerületi kezelési utakról, ami mintegy 1400 négyzetméter aszfaltozást jelentett.

is négy helyszínen dolgozik a közbeszerzésen kiválasztott kivitelező.

Jól halad a kopóréteg cseréje a Monda utcában, ami kiegészül a szegély és a járda felújításával. Ugyancsak a terveknek megfelelően zajlik a Virányos út átfogó rekonstrukciója. Tavaly a Zugligeti út és a Mese utca közötti rész készült el, ezúttal a Mese és a Na-



Rendeződik a parkolási helyzet a Kempelen Farkas utcában

Természetesen a munka ezzel nem zárult le, hiszen – ha lényegesen kisebb számban is, de – a burkolati repedések javításáról is gondoskodik az önkormányzat, amely továbbra is várja a lakossági bejelentéseket a kátyúkról, amit kerületi kezelési utak esetében a hegyvidek.hu/aktualis/keruleti-munkalatok/uthiba-bejelentes weboldalon lehet megtenni. A fővárosihoz tartozó, tömegközlekedéssel érintett utakkal kapcsolatban a 06-1/301-7500-as telefonszámot kell hívni.

A képviselő-testület döntése értelmében az önkormányzat a kommunális adókból befolyó bevételből finanszírozza az útpályák nagy felületű felújításait is. Ennek köszönhetően minden évben több útszakasz szépülhet meg, jelenleg

pos utca közötti szakaszt aszfaltozzák és a kapcsolódó járdahibákat javítják ki a munkások.

Folyamatban van a kopóréteg cseréje a Határőr út kerületi fenntartási szakaszain is, most a 49–61. szám között történik aszfaltozás. Szintén a korábban rossz állapotú útpálya újul meg a Szendrő utca Fodor utca és Solyom utca közötti részén, ahol járdafelújítás is folyik.

Lakossági kérésre az önkormányzat egyeztetett a Budapest Közút Zrt.-vel, így rendeződhetett a parkolási kérdése a Kempelen Farkas utcában. A Tornalja és az Ormódi utca között parkoláshatároló vonalakat festettek fel, valamint a parkolást szabályozó táblákat helyezték ki a szakemberek.

M.



05. 31. – 06. 02.
VÁRKERTFESZT 2024

10 ÉV. ÉLMÉNY. VELETEK.

KONCERTEK, IRODALMI ÉS TÁNCÉLŐADÁSOK,
CSALÁDI PROGRAMOK

10

Várkert
Bazár

varkertbazar.hu



BUDAVÁRI
PALÓTANEGYED

A bőség zavara a májusi konyhában

Az ember egyre nehezebben választ, szinte minden primőr zöldséget, gyümölcsöt azonnal a kosarába tenne. Már megjelentek a halványzöld, kerekded karalábéfejek és az elegáns spárga – mindkettőt először levestként illik kipróbálni. Apró vajas galuskákkal, csirkeaprólékkal nagyszerűen gazdagíthatók. A saláták közül a fejes saláta viszi a primet (ilyenkor szokás tojásos galuskát készíteni mellé!). Nem beszélve az eperről, ami már egy ideje kelleti magát, de még mindig primőrnek számít. Önmagában még luxus, de krémeket, süteményeket bátran lehet díszíteni vele. S ha már a zöldségek bőségéről van szó, érdemes megtanulni a japánok tempurakészítési módszerét, amit lépten-nyomon felhasználhatunk.

KORAI KARALÁBÉLEVES

Ebbe a levesbe szinte nem is kíváncsok más betét, mint a zsenge pároltkaralábé-hasábockák. Vajas galuskát akkor főzzünk bele, ha nagyobb étkü vendégekre számítunk! Ha csak a tojás sárgáját használjuk hozzá, kevesebb lisztet vesz fel, és karcsúbb galuskákat formálhatunk belőle.

Hozzávalók (4 személyre):
...a leveshez:
3 zsenge karalábé
5 dkg vaj
1 csapott evőkanál finomliszt
1 nagy csokor petrezselyem
fél mokkáskanál őrölt fehér bors
1 bio-húsleveskocka
1 kiskanál cukor
1 dl tejszín
...a vajas galuskához:
3 dkg vaj
1 tojás sárgája
3-4 dkg finomliszt
késhegynyi só

A karalábét vékonyan meghámozzuk, félbevágjuk, fél centi vastagra felszeleteljük, majd ugyanilyen vastag csíkokra metéljük. A fiatal karalábénak még



NIZZAI SALÁTA

Május elején már nálunk is megvan minden hozzávaló a világszerte híres nizzai salátához, ami Provence vidékén az egyik legelterjedtebb előétel, de könnyű főétel gyanánt is népszerű. Fontos tudni: a nizzai saláta olívaolajjal és borecettel meglocsolni nyers zöldségek keveréke, minden összetevője nyers, kivéve a keménytojást, a szardellaszeleteket és a konzervtonhalat.

Hozzávalók (4 személyre):
1 fej jégsaláta
4 szem paradicsom
5 közepes szál újhagyma
1 kápia paprika
fél kígyóuborka
10 szem fekete olajbogyó
só, őrölt bors
...az öntethez:
0,5 dl olívaolaj
2 evőkanál fehérborecet
...a tetejére:
80 g tonhalkonzerv
4 db szardella
4 főtt tojás



A történet szerint valamikor az 1500-as évek közepén egy eltévedt hajó Makaó helyett egy kis japán szigeten kötött ki, és partra szállt belőle néhány portugál tengerész. A kezdeti gyanakvás után a helyiek azonnal megbarátkoztak velük, amikor elkészítették a *peixinhos da horta* nevű ételüket, ami annyit jelent: apró halacs-



Csirketempura

kák. Ez kétségtelenül hasonlított az apró halakra, de zöldbabból készült. Főzés közben többször elhangzott a tempura szó, ami a negyvennapos nagybőjti időkre utaló kifejezés lehetett (a szó latin eredetű, az *ad tempora cuarema* jelentése: a nagybőjti idején). A portugálok,

A zöldféléket megtisztítjuk, alaposan megmossuk, lecsöpögtetjük. A salátaleveleket leszárogatjuk, majd darabokra tépkedjük. A paradicsomokat, a paprikákat és az uborkát kockákra vágjuk, az újhagymát felkarikázzuk, az olajbogyókat félbevágjuk. Az olívaolajat és a borecetet egy salátástálban összekeverjük, megszó-

zuk, megborsozzuk, és a saláta hozzávalóit beleforgatjuk.

Közvetlenül a tálalás előtt a szardellafilét és a kissé összedarabolt tonhalat is hozzáadjuk, és a tetejét keménytojásikkal díszítjük. Sok helyen zöldbabot is adnak hozzá, de azzal már nem az igazi, ám friss zöldsalátákból többfelét is keverhetünk bele.

HÚSGOMBÓCOS SPÁRGARAGU

A spárga drága portéka így a szezon elején, különösen a szép, ép szőlőspárga, amit szálanként párolva, vajjal, morzsával illik kínálni. A húsgombócos raguhoz viszont vehetünk kevésbé szép, így olcsóbb, törött szálakat is tartalmazó spárgacsomagot.

Hozzávalók (4 személyre):
...a húsgombóchoz:
40 dkg kétszer darált borjú- vagy marhahús
só, őrölt bors
1 tojás
3 evőkanál zsemlemorzsza
5 dl húsleves (bioleveskockából is jó)
...a spárgaraguhoz:
80 dkg spárga
diónyi vaj
1 narancs lehámozott héja
só, őrölt bors
reszelt szerecsendió
csipetnyi cukor
1 nagy csokor petrezselyem
1 evőkanál liszt
1,5 dl tejszín

Először a húsgombócot készítjük el. A finomra darált húst sóval, őrölt borssal ízesítjük, a to-



jással és a zsemlemorzsával alaposan összedolgozzuk. Vizes kézzel apró gombócokat formálunk belőle. Ha van maradék húslevesünk, akkor abban, ha nincs, 5 deci vízben, lefedve, feloldott leveskockából készült lében 5 percig főzzük.

Közben megtisztítjuk a spárgát, és 2-3 centis, ferde darabokra vágjuk. A húslevesben fővő gombócokhoz adjuk, a levét nem kell

leszűrni. A vajat belemorzsoljuk, a narancshéjat beledobjuk, reszelt szerecsendióval, sóval, borssal és csipetnyi cukorral ízesítjük. Ismét lefedve addig főzzük, amíg a spárga is megpuhul. Ekkor a narancshéjat kivesszük belőle, és az apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk. A lisztet a tejszínnel simára keverjük, és a ragu levét ezzel mártásszerűen besűrítjük. Ha kell, utána sózzuk-borsozzuk.

EPRES TÚRÓKRÉM

Május elején az eper még drága kincs, ezért érdemes „felturbózní”, azaz édes tejszínhabbal, vagy mint az alábbi receptből kiderül, tejszínes túrókrémmel gazdagítva tálalni. Poharakba, kelyhekbe töltve könnyen kezelhető, fogyasztható, és még látványos is.

Hozzávalók (6 pohárra):
50 dkg eper
8 evőkanál porcukor
50 dkg sovány túró
2 dl tejszín
1 tasak vaníliás cukor

Az epret szűrőkanálban folyóvíz alatt óvatosan megmossuk, lecsöpögtetjük, majd a szárait lecsipkedjük. A szemek felét 6 evőkanál porcukorral áttörjük, vagy turmixoljuk. A maradék epersemekekből néhányat a díszítéshez félreteszünk, a többit vékonyan felszeleteljük, és 1 evőkanál porcukorral megszórjuk. A túró-t szitán áttörjük, az eperpürével simára keverjük. A tejszín-t a maradék porcukorral és a vaníliás cukorral kemény habbá verjük. Végül a



túrós eperpürével lazán összeforgatjuk, vigyázva, nehogy a tejszínhabot összetörjük.

Poharakba vagy kelyhekbe rétegezzük, úgy, hogy alulra eper

túrókrém kerüljön, amire óvatosan eperseleteket fektetünk. Kicsé bele is nyomkodhatjuk, majd a maradék krémmel befedjük, epersemekekkel díszítjük.

het önmagában enni, vagy valamilyen ízes mártással, majonézzal, aioli mártással tálalni, de rizs mellé is illik, és alkalmasint levesbetétként is szolgálhat.

A JAPÁN TEMPURA TITKA

keresztények lévén, lehet, hogy éppen böjt idején szálltak partra, és ezzel igyekeztek magyarázni a szerény fogást, vagy csak egyszerűen arra utaltak, hogy ilyet esznek a böjti időszakban.

Tény, hogy a japánoknak rögtön megtetszettek a ropogós falatok, és nyomban meg is honosították. A tempura mára tipikus japán fogásként ismert az egész világon.

A tempura lényege, hogy mindenféle zöldséget – répa, paprika, gomba, káposzta, sütőtök, hagyma, cukkini stb. –, vagy garnélarákot, halat, csirkehúst palacsintaszzerű tésztába mártanak, és azonnal forró, bő olajban kisütnek. A tésztához mindössze liszt, tojás, jég hideg víz és só szükséges.

A titok abban rejlik, hogy egészen hideg, jégkockadarabokkal lehűtött vizet kell adni a sóval elkevert lisztbe, ettől a sütés után a kéreg finom, ropogós lesz. A tésztához néhol adnak még tojást, sütőport is. A tempurázott alapanyagokat le-



SZÉZÁMOS SPÁRGATEMPURA

70 dkg szőlőspárgát megtisztítunk, ujnyi darabokra vágjuk. Mindegyikbe egy-egy fogvájót szúrunk, majd elkészítjük a mártást. 2 evőkanál vörösborecetet, fél citrom levét, 4 evőkanál édes fehérbort, 2 kiskanál szójamártást (készen kapható), 4 evőkanál mustárt, 2 kiskanál cukrot, 2 kiskanál curryport összekeverünk. Egy chilipaprikát hosszában félbehasítunk, a magházát kikaparjuk, a húsát apróra vágjuk. Egy darabka friss gyömbért meghámozunk, lereszeljük, és mindkettőt a mártásba keverjük.

A tésztához 10 dkg lisztet, 2 tojást 2 dl jég hideg vízzel (esetleg tejjel), csipetnyi szódadikarbonnával összekeverünk, megszózzuk. A fogvájónál fogva a spárgadarabokat beleforgatjuk, majd a százámmagba hempergetjük. Végül közepesen forró olajban aranyárára sütjük. Papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük. A gyömbéres mártásba mártogatva az igazi!

(pákozd)

