



HONVÉDELMI
MINISZTERIUM

CSATLAKOZZ A TERÜLETVÉDELMI TARTALÉKOSOKHOZ!

HAZASZERETET. KÖZÖSSÉG. TAPASZTALAT.

[IRANYASEREG.HU](https://iranyasereg.hu)

MAGYARORSZÁG BIZTONSÁGA ÉS BÉKÉJE KÖZÖS ÜGYÜNK.

KÉSZÜLT A HONVÉDELMI MINISZTERIUM MEGBÍZÁSÁBÓL, MAGYARORSZÁG KORMÁNYA MEGRENDELÉSÉRE.

ÚJDONSÁGI!

ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁS

A HEGYVIDÉKI ÖNKORMÁNYZATNÁL!



Intézze ügyeit akár a hivatalos ügyfélfogadási időn túl!

MELYIK IRODA NYÚJT ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁS SZOLGÁLTATÁST?

Adóigazgatási Iroda
Városrendezési és Főépítési Iroda

KI JELENTKEZHET AZ ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁSRA?

Bárki.

KELL-E REGISZTRÁLNI A HEGYVIDÉK e-ÜGYINTÉZÉSI RENDSZERÉBEN?

Az Adóigazgatási Iroda esetében igen, feltétel az azonosított ügyfélként történő regisztráció. Az azonosítás elvégezhető Ügyfélkapun keresztül vagy személyesen a Hegyvidéki Polgármesteri Hivatal Ügyfélszolgálatán. A Városrendezési és Főépítési Iroda esetében az eljárás ettől eltérő is lehet.

MIT JELENT A REGISZTRÁCIÓ ÉS AZ AZONOSÍTÁS?

A regisztrációhoz és azonosításhoz segítséget itt érhet el: <https://eugyintezes.hegyvidek.hu/hegyvidek-fiok-sugo>

KELL-E ELŐZETESEN IDŐPONTOT EGYEZTETNI AZ ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁSHOZ?

Igen. A szolgáltatásra külön erre a célra létrehozott online űrlap kitöltésével lehet jelentkezni. Az időpontegyeztetésre ezt követően kerül sor az ügyintézővel.

HOL ÉRHETŐ EL EZ AZ ŰRLAP?

A Hegyvidéki Önkormányzat honlapján:
<https://hegyvidek.hu/adougy-online>
<https://hegyvidek.hu/foep-online>

HOGYAN LEHET AZ IDŐPONTOT EGYEZTETNI?

Az időponttal kapcsolatban ügyintézőnk telefonon vagy az e-Ügyintézési rendszeren keresztül fogja keresni Önt.

MILYEN APPLIKÁCIÓN KERESZTÜL ZAJLIK AZ ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁS?

Az ingyenesen letölthető ZOOM-szolgáltatáson keresztül. Nem szükséges a használathoz a ZOOM alkalmazás telepítése, a kapott link böngészőben megnyitható.

HOGYAN KAPOM MEG AZ LINKET A SZOLGÁLTATÁSHOZ?

A Zoom-linket az e-Ügyintézési rendszeren keresztül küldjük meg.

CSAK A HIVATALOS ÜGYFÉLFOGADÁSI IDŐBEN VAN LEHETŐSÉG AZ ONLINE ÜGYFÉLFOGADÁSRA?

Nem, azon kívül is, előre egyeztetett időpontban, hétfőtől csütörtökig 8.00 – 18.00 óra között.

VAN-E MÓD TOVÁBBRA IS A SZEMÉLYES ÜGYINTÉZÉSRE AZ ÖNKORMÁNYZATNÁL?

Igen, választhatja a személyes ügyintézését is a hivatalos ügyfélfogadási időpontokban.

**INTÉZZE ÜGYEIT
KÉNYELMESEN A FOTELBŐL
EGY ÖNNEK ALKALMAS IDŐBEN!**

Végre itt a nyár! – a Galéria 12-ben is

Nyár, zene, tánc – derűs, felszabadító, élvezetes asszociációkra alkalmat adó témát választottak legújabb tárlatukhoz a Galéria 12 Egyesület alkotóművészei. A színekkel, étellel teli, vidám munkák augusztus elejéig láthatók a Hajnóczy József utcai kiállítóhelyen.

A hagyományoknak megfelelően közös tárlattal köszöntik a nyarat a Galéria 12 Egyesület alkotói. A hegyvidéki képzőművészek egyesületének elnöke, Borza Teréz bevezetője után Meskó Bánk előadóművész a tárlat címére –



Tóth József Füles: Jacques Cousteau-epigon



Borza Teréz: Szélben

Nyár, zene, tánc – hangolta megnyitóját.

Az összhang életünk legfontosabb szervezőereje, és a harmóniára törekvésben sokat segít a művészetekkel való találkozás. „A harmónia különböző hangok fölé kedvező hatásának a kiváltása” – idézte Meskó Bánk a lexikonok megfogalmazását a zenével kapcsolatban, kedvenc zongoristájára, Balázs János zongoraművészre utalva, aki olyan hangzokat képes elővarázsolni hangszeréből, hogy az ember lelke szinte táncra perdül, szárnyalni kezd.

Beszélt a tánc csodájáról is, arról, amikor két ember összhangra talál a mozgásban. Megemlítette saját élményét, amikor egyik utazása során az argentin tangó letaglózó harmóniáját élvezhette egy bemutatóon.



Szamos Iván: Nyár Provence-ban...

A nyár pedig elhozza számunkra a megvilágosodást, a fényt. A sötétből a fény felé vezető utat a festők ismerik talán a legjobban – vélekedett az előadóművész. Csodálatos dolog megtalálni az egyensúlyt például úgy, hogy a sötétben, sokszor csak egy kis ponttal, megjelenik a világosság. „Ez felszabadít, megvilágosít, megkönnyebbit, szinte kitarul a lélek, és az ember úgy érzi, övé a világ. Szeretjük a fényt, szükség van rá, és a fényvel együtt árad a szeretet is, ami nélkül az ember élete nem ér semmit” – mondta.

Meskó Bánk két emelkedett, meditációra hívó verset hozott erre az alkalomra. „A meditációban nem magadban vagy; Istennel beszélsz, elgondolkozol a világon, azon, hogy miért is vagy itt. Közben megtalálod a harmóniát, az örömet a természetben, és ráérsz, mit jelent, ha éjszaka, vagy éppen hajnalban végigsétálsz egy utcán, és egyedül vagy a tájjal, a fákkal, a virágokkal, a madarakkal – és akkor rátalálsz valamire, elgondolod, hogy milyen felemelő is a teremtett világ” – vezette be Tóth Árpád Körüti hajnal című gyönyörű versét.

Míg a képzőművészek színek és for-

mák kompozícióival fejezik ki a külvilág ihlette belső képeiket, a költők mindezt szavakból alkotják meg, mint ahogyan azt Szabó Lőrinc Májusi éjszaka című költeményében is megtapasztalhatjuk. A vers nagy élmény első hallásra is, ám érdemes többször elmélyedni benne. Most csak az érzékekre ható lírai élményeket felsoroló szöveg utolsó vers-



Zenes program nyitotta meg a Galéria 12 alkotóinak nyárköszöntő kiállítását



Pázmány Ágnes: Tavasz zsongás

Borbála fuvolaművész és Szikló Gergő gitárművész elsőként Farkas Ferenc Ecloga című szerzeményét, zárásként pedig egy brazil gitáros zeneszerző, Celso Machado darabját szólaltatta meg. Választásuk ugyancsak harmonizált a tárlat vidám témájával.

A kiállító alkotók neve és műveik címe: Angyal Júlia: Végre itt a nyár; Borza Teréz: Szélben; Hollo Katalin: „Nyitva van az aranykapu”; Kádár Katalin: Nagyfröccs, kisfröccs; Maczkó Erzsébet: Napraforgó; Makkai-Kovács Beatrix: Csónak; Makkai Márta: Vitorlásverseny, Metamorfózis, Nyári fények; Németh Andrea: Hagyományörzők tánca; Orient Enikő: Madártárlat; Pázmány Ágnes: Tavasz zsongás; Ruttk

Andrea: A róka hült helye; Szamos Iván: Nyár Provence-ban – In memoriam Vincent Van Gogh; Széchy Beáta: Kívül-Belül: Virágaim a kertben; Tóth József Füles: Jacques Cousteau-epigon; Vida Zsuzsa: Napsütésben; Vörös Valéria: Hajóút. Sz. D.

■ A tárlat megtekinthető augusztus 3-ig, vasárnap és szerda kivételével mindennap 16.00–22.00 óráig a Galéria 12 Kiállítóhely, Kávézó és Borbárban (Hajnóczy József utca 21.). Weblap: galeria12.hu



Ruttk Andrea: A róka hült helye

szakát idézzük: „Hogy értem baba, nem tudom már. / – A gondom ma se kevesebb. / De azóta egy kicsit újra / megszerettem az életet, / s munka és baj közt mindig várom, / hogy jön, hogy majd csak újra jön / valami fáradt pillanattól / valami váratlan öröm.”

Meskó Bánk arról is beszélt, mennyire fontos, hogy elérjen hozzánk a művész üzenete, mert csak a műalkotásokkal való találkozáskor járja át a befogadó lényét test és lélek harmóniája. A zenei keretbe foglalt megnyitón Szikora

Az északi reneszánsz polihisztor

Albrecht Dürer szokatlan művészetéről adott átfogó képet Gimesy Péter művészettörténész, filozófus a Nagy mesterek, életművek című előadás-sorozata második részében. A magyar származású festőművész neve egyet jelent az északi reneszánsz művészet kiteljesedésével, ami egybeesik a német reformáció korával is. A Hegyvidék Galériában rendezett vetített képes, interaktív előadás, amelyből cikkünkben részleteket idézünk, kitér erre a különleges és sokszor ellentmondásos, zaklatott művészettörténeti korszakra is, párhuzamba állítva Dürer művészetét az itáliai reneszánszával.

Albrecht Dürer (1471–1528), a világ egyik leghíresebb festőművésze a Gyula melletti Ajtós községből származik. Az Ajtósi név németre fordítva Tüerer, ebből lett Dürer.



A Dürer család címere

Édesapja ötvensz volt. Ifjabb Albrecht Dürer híres gyerekrajzát, egy önarcképet ezüstvesszőrajz-technikával 13 évesen készíti. A tehetséges ifjú Wolgemut festő- és fametsző műhelyében tanul, és bekapcsolódik a Világkrónika grafikai munkájába. A városképeket, legendákat tartalmazó dokumentumkönyv 1493-ra készül el, így a világtérképen még csak Afrikát, Európát és Ázsiát ábrázolja. Városképei közül a legismertebb a Mátyás korabeli Buda, valamint Nürnberg és Firenze lát képe.

Dürer korai portréidőszakából szülei diptichonján figyelemre méltó a szemekben tükröződő látvány és a lélek ábrázolása. A család címerében megjelenik a Dürer nevet jelképező ajtó motívum és a monogram.



Dürer ikonszerű önarcképe

Vándorévei Frankfurtba, Hollandiába, Colmarba, Bazelba és Strasbourgba viszik. „Dolgaim úgy mennek, ahogy elrendeltetett” – írja a családi krónikában, amikor apja 1494-ben hazahívja. Agnes Freyjel lép frigyre, majd bejárja Európát, Olaszországot.

Huszonhat évesen készített önarcképen az itáliai reneszánsz – Leonardo, Michelangelo és Raffaello – hatását érezteti; a háttérben ablakot nyit a külvilágra. Velenében megismerkedik a Bellini festőcsaláddal, ebben az időszakban a reneszánsz és a késő gótika párhuzamos hatása jellemzi.

Nürnbergbe visszatérve készíti Az Apokalipszis négy lovasa című híres fametszetét, valamint A télen kísértése, avagy a tudós álma című művét. Természet- és növényábrázolásaival – ilyen A nagy fűcsomó – rézkarcaihoz szerez tapasztalatot. Ádám és Éva című festménye itáliai hatásra alkalmazza a kontraposzt (contrapposto) és a fény-árnyék adta lehetőségeket. A német festészet történetében elsőként készíti nagy méretű aktokat.

Az Önarckép a 28 éves művész ábrázolja prêmes köntösben. Az ikonszerű portrét szemlélve mint ha a korabeli Krisztus-ábrázolások



Ádám és Éva



Albrecht Dürerről tartott előadást Gimesy Péter a Hegyvidék Galériában

beállítását látnánk. Második itáliai útján Dürer északi és olasz hatások kombinálásával alkot ol-tárképeket. A szentháromság imádására krónikásként magát is ráfesti. Textilmintákkal, díszítőművészetrel, labirintusábrázolással is foglalkozik.

Három leghíresebb rézmetszetét 1513–14-ben alkotta, ezek: a Lovag, a Halál és az Ördög, a Szent Jeromos dolgozószobájában és a Melankólia. Ez utóbbiról rengeteg megfejtés született. Alkotója mondta a mű kapcsán, hogy aki túl sokáig keresi a tökéletest, a

melankólia keze alá kerül. A képen lévő elgondolkodó figura tovább hat, ám például Orosz István – akinek június 22-ig látható a Paradoxometria című kiállítása a Hegyvidék Galériában – Melankólia című munkáját a képen ábrázolt kő és a rajta felsejülő arc ihlette meg.

Kortársai is elismerték Dürert. Még életében plakett készült róla, hajtincsét ereklyeként őrzik. Művészete szerteágazó univerzum, a művészettörténet kimagasló teljesítménye.

Sz. D.

(Folytatás a 11. oldalról)

Galéria honlapján (hegyvidekgaleria.hu) elérhető őrlep kitöltésével vagy a galéria e-mail-címén (info@hegyvidekgaleria.hu) és telefonszámán (06-1/225-7160).

Paradoxonometria – Orosz István grafikusművész kiállítása. A belépés díjtalan. Megtekinthető: június 22-ig, keddtől péntekig 10.00–18.00, szombaton 10.00–14.00.

Munkácsy-díj 2024 – kiállítás megnyitó: június 27-én 18.00. Köszöntőt mond: Pokorni Zoltán polgármester. A kiállítást megnyitja: Feledy Balázs művészeti író. Közreműködnek: Ács Dominika és Nemes-Jeles Judit fuvolaművészek. Az 1950-ben alapított Munkácsy Mihály-díj kiemelkedő képzőművészeti tevékenység elismerésére adományozható állami kitüntetés, egy évben legfeljebb heten kaphatják meg. A Hegyvidék Galéria 2017 óta csoportos tárlaton mutatja be az adott esztendőben díjazott művészeket. Az idén kitüntetett alkotók: Babusa János szobrászművész, Bánki Ákos festőművész, Nagy Barbara képzőművész, Nagy Gabriella festőművész, Pelles Róbert festőművész, Szerényi Gábor grafikusművész és Uray-Szépfalvi Ágnes festőművész. A kiállítás megnyitón való részvétel és a kiállítás megtekintése díjtalan. A tárlat megtekinthető: július 20-ig, keddtől péntekig 10.00–18.00, szombaton 10.00–14.00.



GALÉRIA 12 KÁVÉSZÓ ÉS BORBÁR Hajnóczy József utca 21. galeria12.hu

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Nyár, zene, tánc – képzőművészeti kiállítás. Megtekinthető: augusztus 3-ig, naponta 16.00–22.00 (szerdán és vasárnap zárva). (A kiállításról írt cikkünk lapunk 9. oldalán olvasható!)



Zugligeti út 64. info@hegytortenet.hu helytortenetgyujtemeny.hu
A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Fogaskerekű 150 – a Hegyvidéki Helytörténeti Gyűjtemény és a Magyar Műszaki és Közlekedési Múzeum közös kiállítása. A tárlaton a látogatók megismerkedhetnek az idén 150 éves svábhegyi fogaskerekű vasút történetével a kezdettől napjainkig. Archiv képek és eredeti műtárgyak, a Magyar Műszaki és Közlekedési Múzeum gyűjteményéből származó egykori eszközök, vonatjegyek, más műtárgyak és többféle fogaskerekű-makett láthatók a vitrinekben. Egy különleges installáció a fogas útvonalának állomásait jeleníti meg izgalmas térbeli vizuális formában. A kiállítás megtekinthető: szerdától vasárnapig 10.00–18.00. A belépés díjtalan.



BAJOR GIZI SZÍNÉSZMŰZEUM Stromfeld Aurél út 16. oszmi.hu

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Múzeumok Éjszakája június 22-én 18.00-tól június 23-án 01.00-ig, 18.00–19.00 Könyvbemutató. Benedek Miklós–Vajda Katalin: Maradok tisztelettel: Benedek Miklós. 19.00–19.45 Tárlatvezetés a Kulisszák között (Az olvasópróbától a premierig) című állandó kiállításban. Közreműködik: Murányi Tünde színművész és Gajdó Tamás színháztörténész. Regisztráció szükséges a szebenyi.agnes@oszmi.hu

hu e-mail-címen. 20.00–21.00 Könyvbemutató és filmvetítés. Kurutz Márton-Zágoni Bálint: Janovics Jenő – A kolozsvári filmgártás megteremtője. Közreműködik: Kurutz Márton film-történész. Regisztráció szükséges a szebenyi.agnes@oszmi.hu e-mail-címen. 21.00–22.00 A Színház- és Filmművészeti Egyetem III. éves bábosztályának előadása (osztályvezető: Fabók Mariann). 22.00–23.00 Kis éji zene – Darvas Kristóf (zongora). 23.00–00.30 Kertmózi Tordy Géza emlékére: Amerikai cigarettá (rendező: Dömölky János). A programok karszalaggal látogathatók. A karszalag ára: felnőtteknek 3000 Ft, 6–18 év közöttieknek 1500 Ft. 6 év alattiaknak ingyenes. Karszalaggal valamennyi fővárosi múzeum és kiállítóhely látogatható.

Kiállítások

A Kulisszák között (Az olvasópróbától a premierig), a „Szép ház, nagy park közepén...”, a Magyar nyelvű színjátszás Petőfi korában 1823–1849, Csillagok között – Pillanatképek a 70 éves Astra Bábgyűjtés életéből (szeptember 1-jéig), valamint Büchner a magyar színpadon kiállítások megtekinthetők: szerdától vasárnapig 10.00–18.00.



EGYSZÜLŐS KÖZPONT (BUDA)
Magyar jakobinusok tere 1.
06-20/611-0725
egyszulo@egyszulo.hu
egyszulo.hu

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!!

A programok és a szolgáltatások Egyszülős Kártyával ingyenesen vagy kedvezményesen vehetők igénybe. A programok idejére gyermekfelügyelet biztosított, az erre vonatkozó igényt az egyszulo@egyszulo.hu e-mail-címen kell jelezni.

Velünk startol a nyár! Egyszülős családi nap a Városligetben június 22-én 10.00–13.00. Izgalmas programok, sok sport, pontgyűjtő állomások, tombolaajándékok, ugrólóvár, kreatív foglalkozások és egy igazi retro disco! Változatos ügyességi és sportfeladatok, folyamatos kézműves programok és játékok. 10.15 Közös bemelegítés – FitKid. 10.30 Ringató. 11.00 Magyar Szolgálati Kutyaért Alapítvány – 20 perces showműsor, rendőrségi kutyás bemutató. 12.20 Tombolasorsolás. 12.30 Retro disco – DJ Dominique. Helyszín: Városliget, a Dózsa György út és az Ajtösi Dürer sor találkozásánál lévő füves terület, a focipálya és a kosárlabdapályák előtti rész.

Szülő támogató csoport június 20-án és 27-én 16.30. A Családbarát Magyarország Központ Nonprofit Kft. által működtetett Gyermekút Módszertani Központ szülő támogató csoportokat indít a budai Egyszülős Központban, „Szülőség” címmel. A szervező olyan szülőket vár – egyedül vagy a gyermek nevelésében érintett más családdal együtt –, akinek a gyermeke még nem érte el az iskoláskort. A tematikus csoport célja a szülői szerepekkel, a gyermek fejlődésével kapcsolatos ismeretek átadása, valamint a résztvevők érzelmi támogatása, a szerteágazó szülői szerepekben történő megerősítése, a belső erőforrások tudatosítása, felszínre hozása. A foglalkozások lehetőséget nyújtanak arra is, hogy a résztvevők megtapasztalhassák a többi csoporttag odafigyelését, támogatását, visszajelzését, sőt, a közös munka bepillantást enged abba is, hogy mások hogyan gondolkodnak, érznek, cselekednek a nehéz vagy különleges élethelyzetek kezelésében.

Jogi tanácsadás minden kedden 15.00–17.00. Ingyenes tanácsadás személyesen, online és telefonon a nehéz jogi problémával szembesülő egyedülálló szülőknél. A tanácsadás 20-30 perces konzultációt biztosít, a probléma komplexitásától függően. Nem jelent jogi képviselést, sem okiratok

kitöltését, szerkesztését! Jelentkezés: egyszulo@egyszulo.hu.

Egyéni fejlesztés minden hétfőn 14.00–16.00. Drippy Helga fejlesztőpedagógus tanulási nehézségekkel küzdő gyerekek fejlesztését vállalja, és mellette, igény szerint, szülőknek tart tanácsadást. Az alábbiakban tud segíteni: iskola-előkészítés, készség- és képességfejlesztés, beilleszkedés, tanulás, magatartás-zavaros és sajátos nevelési igényű gyerekek fejlesztése, tantárgyi korrepetálás és felzárkóztatás alsó tagozatban.



MAKOVECZ KÖZPONT ÉS ARCHIVUM Városkúti út 2. 06-30/314-4879 office@makovecz.hu

A szervezők a programváltoztatás jogát fenntartják!

Rendezvényekre a belépés ingyenes, de a befogadóképességre való tekintettel regisztrációhoz kötött. Regisztrálni az office@makovecz.hu e-mail-címen vagy a 06-30/314-4879-es telefonszámon lehet. Regisztráció nélkül a belépés a fennmaradó helyek függvényében lehetséges.

Múzeumok Éjszakája június 22-én. A Makovecz Központ és Archivum egyik legfontosabb célja Makovecz Imre szellemi örökségének bemutatása látogatóik számára, a többi között vezetett séták formájában. A Múzeumok Éjszakáján a teljes nyitvatartási idő alatt folyamatosan indulnak csoportok – a látogatók érkezésének ütemében –, kivéve az előadás ideje alatt. A csoportok indulására várva vagy a séta után megpihenve lehetőség van Makovecz Imre sportcélú épületeinek, terveinek megtekintésére, vetített formában. A sétákon való részvételhez nem szükséges előzetes regisztráció. 14.00–23.00 Vezetett sé-

ták. 17.00–18.30 Dobrosi Tamás építész, Makovecz Imre tanítványa és munkatársa tart előadást Gólpasz – Makovecz Imre szellemi öröksége Felcsúton címmel. Előzetes regisztráció szükséges az office@makovecz.hu e-mail-címen vagy a 06-30/314-4879-es telefonszámon. Időszakos kiállítás: Sport és építész. A Múzeumok Éjszakájának idei hívószava – az éppen zajló labdarúgó Európa-bajnokságra tekintettel – a „gólpasz”. A témára reflektálva a Makovecz Központ és Archivumban látható kiállítások mellett egy kisebb képválogatással készülnek a szervezők, amely a focitól eltávolodva általában a sport témáját járja körül. Makovecz Imrétől nem állt távol a sport, már gimnazistaként aktív sportoló volt, első osztályú kézilabda-játékosként magyar bajnoki címet szerzett. Az egyetem kezdetén aztán felhagyott az élsporttal, de kedvtelésből még néhány évig alacsonyabb osztályban folytatta. Építészként is számos sporttal kapcsolatos megbízatása volt – uszodák, sportcsarnokok, futballstadion. A vetített képek ezeket a megvalósuló vagy éppen csak tervezési fázisig jutó épületeket mutatják be. További részletek: muzej.hu/muzeum/makovecz-kozpont-es-archivum

A megmaradás templomai – Kolozsvártól Temesvárig. Makovecz Imre építészete a tanítványok szemével – építészeti előadás június 24-én 18.00. Az előadás-sorozat második évadjának ötödik része. Előadó: Müller Csaba építész, a Kós Károly Egyesülés diplomás vándorépitésze.



A Napközi Plusz tehetséggondozó, képességfejlesztő és szabadidőközpont (Szépkilátás út 3.) svábhegyi tanulószobája hétfőn és szerdán 16.30-tól díjmentes integrációs, felzárkóztató és felvételi előkészítő foglalkozásokat, próbafelvételeket szervez a XII. kerületben lakó vagy itt tanuló diákoknak. Jelentkezni a 06-20/367-5924-es telefonszámon lehet.

GOLDEN PALACE GÖD Prémium Nyugdíjas Apartmanház

A Dunakanyar kapujában, hét hektáros területen, ősfákkal övezett, horgásztóval is rendelkező parkjában várja nyugdíjasházunk, **65 éves kortól új senior lakóit.** Az imponáns épületben, található **85 db** 40-149 m² területű, elegánsan berendezett, légkondicionált prémium apartman, könyvtár, színház és moziterem. A kellemes időtöltéshez járul hozzá, igényes wellness részlegünk, bel- és kültéri medencénk (szezonálisan igénybe vehető) pezsgőfürdővel és szaunával, valamint fizioterápia kezeléseik lehetősége. Profesionális szakembereink 0-24 órában, gondozói és ápolói ellátással, helyben elérhető orvosi szolgáltatással gondoskodnak arról, hogy Ön mindig biztonságban érezze magát nálunk.

Hisszük és valljuk, hogy a Golden Palace Prémium Nyugdíjas Apartmanház lakóinak mindentől kiemelkedő minőség jár!



www.goldenpalacegod.hu | +36-70-6211-222

Érik a cseresznye, fejesezik a fokhagyma

Mindannyiunk kedvencének, a Kis-Ázsiából származó cseresznyének egyetlen rossz tulajdonsága van: gyorsan érik, és elég egy nyári zápor, hogy tönkremenjen a termés. Együnk, amennyi belénk fér, mert gyulladáscsökkentő, megszépíti a bőrt, szabályozza a bélműködést, sok C-vitamint, folsavat tartalmaz – és mert nagyon finom! Kúraszerű fogyasztása segít a fogyásban: ehhez egy héttől mindennap együnk meg negyed kilót. Rövid a szezonja, ezért ha megtehetjük, tegyünk el belőle télire, hogy megédesítse a barátságosan napokat. A befőzéséhez van néhány egészen egyszerű receptünk. A zsenge fokhagymát is érdemes észrevenni ilyentéjt, most fejesezik, az illata, íze kevésbé intenzív, mint a fűzérbe font, érett, kemény fejké. Még a zöld szára is ehető, akár nyersen, akár főzve. A francia és olasz konyha terjedésének köszönhetően a markáns fokhagyma ma már a nyilvánosság előtt is salonképpessé vált, azaz akár vendéget is hívhatunk egy-egy fokhagymás fogásra.

MANDULÁS FOKHAGYMALEVES

Most érdemes levest főzni a fejesező fokhagymából! Zsenge gerezdeiben még csak sejtlenek erős, fűszeres aromái, amiket a mandula édessége kifejezetten meglágyít. Mindez olyan különleges íz kombinációt eredményez, amiben csak ilyenkor lehet részünk.

Hozzávalók (4 személyre):
4-5 zsenge fokhagymafej
1 fej vöröshagyma
3 evőkanál olaj
12 dkg szeletelt mandula
2,5 dl fehérbor
1 l zöldséglevés (kockából is lehet)
2 babérlevél
2 dl tejszín
só, őrölt bors
fél csokor metélőhagyma

A friss fokhagymafejeket gerezdeire szedjük, és 2 gerezd kivételével felaprítjuk. A vöröshagymát lehéjazzuk, és apróra vágjuk. A felaprított fokhagymát és a hagymát 2 evőkanál olajon megfuttat-

juk. 10 deka mandulát rádobunk, majd néhány perc múlva a borral és a levessel felengedjük. A babérlevéllel fűszerezük, felforraltjuk, és lassú tűzön 15-20 percig főzzük.

Ezután a babért kiemeljük, és a levest turmixoljuk. Végül egy sűrű szitán átszűrjük, és a tejszínnel

besűrítjük. A maradék mandulát szárazon aranybarnára pírítjuk, a félretett fokhagymagerezdeket hajszlávékony szeletekre vágjuk, és a maradék olajon szintén megpírítjuk. A levest ezekkel meghintve, apróra vágott metélőhagymával díszítve tálaljuk.



FOKHAGYMÁS PULYKAROLÁD

Érdemes kihasználni, ha még fejesező fokhagymát kapunk a piacon, mert a zsenge fokhagymagerezdek illata enyhébb, íze lágyabb, aromásabb, mint a kifejlett fejké. A szegfűszeggel párosítva pedig olyan új íz kombináció születik, ami „feldobja” a semleges ízű pulykamell húsát.

Hozzávalók (4 személyre):
60 dkg pulykamell
só, őrölt bors
10 dkg húsos szalonna
10-12 zsenge fokhagymagerezd
8-10 szem szegfűszeg
3 evőkanál olívaolaj

A húst lapjában óvatosan úgy vágjuk be, hogy kiterítve egy nagy húsdarabot kapjunk. Ezt egy kiséssel kiverjük, amit legegyszerűbb két műanyag fólialap között megtenni. Az így kapott viszonylag nagy húsdarab mindkét oldalát besózzuk, megborsozzuk. A megtisztított fokhagymagerezdeket a

közepén sorba rakjuk. A szegfűszeggel megszórjuk, majd a húst felgöngyöljük, és a szalonnaszelettel beburkoljuk.

Egy tejszín olívaolajjal kikentünk, és a göngyöleget belefektetjük. Egy kevés vizet öntünk alá, és alu-

fóliával befedjük. Előmelegített, 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 180 °C), fólia alatt addig sütjük, amíg megpuhul. Végül a fóliát levéve róla pirosra sütjük. Ujjnyi vastag szeletekre vágva tálaljuk, sok-sok salátával.

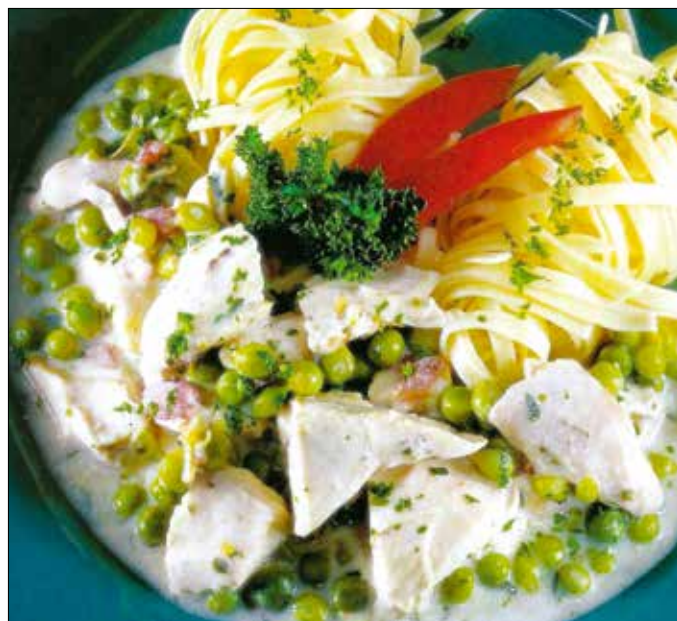


ZÖLDBORSÓS CSIRKEBESZINÁLT

Könnyű, finom fogás, amivel akár két leget is üthetünk egy csapásra, ha egy egész csirkét veszünk hozzá. A szárnyasból hagyományos húsvest főzhetünk, a kicsontozott főtt melléből, combjából pedig elkészülhet a zöldborsós beszínált. A zöldséget és az aprólékat a levesben találhatjuk.

Hozzávalók (4 személyre):
50 dkg főtt csirkehús, comb, mell, vegyesen
só
30 dkg frissen fejtett zöldborsó
1-2 ág friss kakukkfű
1-1 dl tejföl és tejszín
1 csapott evőkanál étkezési keményítő vagy 1 evőkanál finomliszt
1 közepes paradicsom
1 csokor petrezselyem
1-1 kiskanál őrölt fehér bors és citromlé
...a körethez:
35-40 dkg szélesmetélt

A húst kicsontozzuk, majd másfél centis kockákra vágjuk. A



zöldborsót kifejtjük, és kb. 4 deci sós vízben, még jobb, ha húsvésben, kakukkfűvel fűszerezve, kb. 15 perc alatt puhára főzzük. A tejszín és a keményítővel simára keverjük, a borsóróly egy kevés forró levet rámerünk, azzal is eldolgozzuk, majd az egészet visszaöntjük. 2-3 percig forraljuk, ezalatt mártásszerűen besűrösö-

dik. Ha kell, még sózzuk. Végül a felkockázott csirkehúst is beledobjuk, megforrósítjuk.

A tűzről levéve a lehéjazott, kimagozott, kis kockákra vágott paradicsomot és a felaprított petrezselymet is hozzáadjuk. Végül borssal és citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük. Köretnek főtt szélesmetélt illik hozzá.

ROZMARINGOS SPÁRGATÖK

Szokatlan dolog a spárgatök és a krumpli összeházasítása, de tejföllel és ropogós, húsos szalonnával jól összesütve nyero párost alkotnak. Egytálétel, ám egy nagy szelet sült mellé köretnek is beillik. A rozmaringot kaporral is helyettesíthetjük.

Hozzávalók (4 személyre):
1 kg spárgatök
só
5 dkg vaj
50 dkg nagy szemű újkrumpli
őrölt bors
4 dl tejföl
3 tojás sárgája
nagy csokor rozmaring
20 dkg húsos szalonna
...a tepsi kikenéséhez: vaj

A spárgatököt meghámozzuk, kibelevjük, a „húsát” szeletekre vágjuk. Ezeket 2-3 percre lobogva forró, sós vízbe dobjuk, majd leszűrjük, lecsepegtetjük. A szeletek felét egy vajjal kikent tepsiibe fektetjük, és őrölt borssal meghintjük. Az újburgonyát meghámozzuk, inkább csak ledörzsöljük a héját,

SALÁTÖNTET OLAJ NÉLKÜL

Vannak, akik egészségügyi okokból, vannak, akik csak a kilóikra gondolva szeretnék elkerülni az olajos öntetekben gazdag nyári salátákat, de nem akarnak lemondani a friss zöldség élvezetéről. Ez a paradicsomalapú, fokhagymás, mustáros öntet nélküli az olajat, de tökéletes ízesítő bármilyen zöld salátához, párolt zöldséghez.

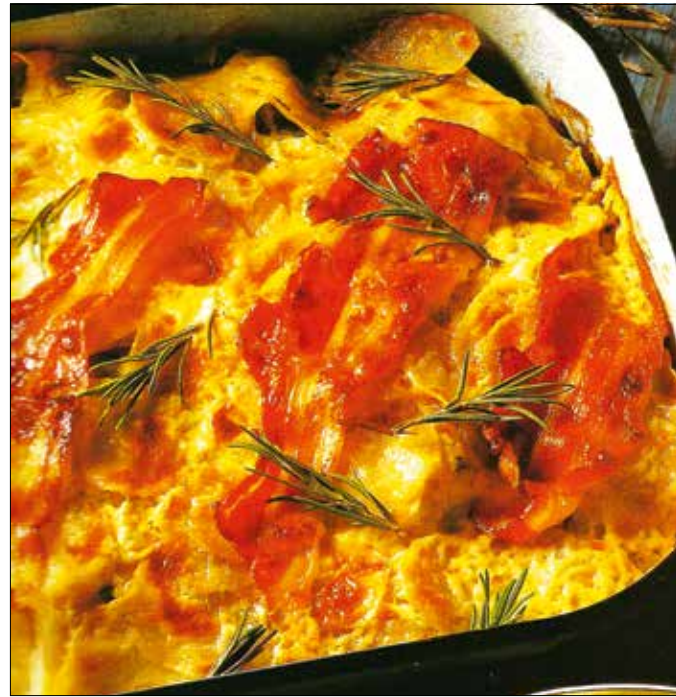
Hozzávalók (2-3 személyre):
3-4 nagy paradicsom
2-3 gerezd fokhagyma
2 narancs
2 evőkanál dijoni mustár
2 evőkanál fehérborecet
só, cukor

A szép nagy paradicsomokat megmossuk, a szárukat kicsipjük, eldobjuk, majd a paradicsomokat félbevágjuk. A vágott felükkel lefelé, egymás mellé, alufóliával bélelt tepsire borítjuk, és 8-10 percre forró sütőbe toljuk. Amikor látjuk, hogy a héjuk ráncosodni kezd, kivesszük.

CSERESZNYE TÉLIRE

Cseresznye, cukor nélkül eltéve. A cseresznyét megmossuk, leszárítjuk, és fertőtlenített befőttesüvegekbe töltjük. Nem teszünk rá semmit, csak a teli üveget jól lezárruk, és vízfürdőbe állítva kigőzöljük. A víz forrásától számítva 20 percig forraljuk. Ezután az üvegeket szárazgőzbe (ún. dunsztba) rakjuk. Ha kihültek, mehetnek a helyükre a kamrába! Az is jó megoldás, ha a vízfürdőben hagyjuk kihűlni. Kis idő elteltével a gyümölcs levet ereszt, az üveg félig megtelik vele, és ha a fedél jól zár, a befőtt akár több éven keresztül is eláll. Amikor kinyitjuk, olyan, mintha friss gyümölcs lenne. Rétesbe, süteményekbe, mártásnak, müzlibe egyaránt jó.

Cseresznyebefőtt. Ehhez evésre még nem teljesen alkalmas, de már szép piros gyümölcs a megfelelő. Leszárazzuk, és 2 órára langyos vízbe tesszük, hogy a szennyeződés is leázzon a szemekről, és az esetleg benne lévő kukacok



majd megfőzzük, és vékonyan felkarikázzuk a felével betakarjuk a tököt. Megsózzuk, megborsozzuk.

A tejszín a tojássárgájával és az apróra vágott rozmaringgal összekeverjük, majd a felével a krumplikarikákat betakarjuk. Ezután a maradék tök, krumpli és rozma-

ringos tejszín következik. A rakottas tetejére, vékony szeletekre vágva, szalonnaszeleteket fektetünk, majd 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C-ra) előmelegített sütőben ropogásra sütjük. Kockákra vágva, a félretett rozmaringszalakkal díszítve tálaljuk.



Ha kissé kihültek, a héjukat lehúzzuk, és a sült paradicsombelét a megtisztított, zsenge fokhagymagerezdekkel együtt turmixoljuk. Ezután 2 narancs levével, 2 evőkanál dijoni mustárral és 2 evőkanál fehérborecettel összekeverjük. Egy kevés sóval és cukorral ízesítjük. Hűtőszekrényben lezárva sokáig eláll.

(Ha nincs otthon dijoni mustár, érdemes beszerezni, mert sok mindenhez felhasználható. A francia eredetű, az 1750-es évek óta a világon legismertebb mustárfajta sima, világossárga, jellegzetes ízű, több ízváltozatban is létezik. A fűszereken kívül fehérbor és must vagy savanyú must – azaz éretlen szőlő leve – felhasználásával készül.)



is kimásszanak. Ezután leöblítjük, és üvegekbe töltjük. Megmérjük, hogy mennyi víz fér rájuk. Literenként 30 dkg cukrot számítva szirupot főzünk, és forrón a cseresznyére szűrjük. Fémkupakkal

lezárjuk, majd kézzel melegre előmelegített vízfürdőbe állítjuk. Lassan felforraltjuk, a forrástól számítva 15 percig gőzöljük, és ebben a vízben hagyjuk kihűlni.

(pákozd)

