

Kelenvölgyi Hírhozó

2021. MÁJUS

Kelenvölgyi Polgárok Körének lapja



Anyák napjára

Köszönöm Neked az életem,
Köszönöm, ahogy törődtél Velem.
Ha beteg voltam virrasztottál,
Sok-sok szépre tanítottál.

Ma is látom, hogy fáradt vagy, de mégis mosolyogsz,
Végtelen türelemmel a gyermeki kérdésre a válasz megadod.

Felejthetetlen ízek kavalkádja,
Mely főztőddel került a család asztalára.

Számomra ma is ez az etalon,
A konyhámban ez kincs, ez vagyon!

Szeretetedet ma is érzem,
Mely áthatja egész életem.

Köszönök mindent, mit Neked köszönhetek,
Hogy nagy „E”-vel ember lehetek!
Isten megáldjon Édesanyám!

Kelenvölgy, 2017. 05.05.

Aradszkiné Pekár Éva

☀ Búcsúnk Buliczka Jutkától, tisztelettel emlékezve

Április 21-én a déli órákban közel ötvenen rótták le tiszteletüket Buliczka Jutka elhunyt tagtársunknak a KPK udvarán és a belső közösségi térben felállított emlékhelyeinél. A napsütéses, jó időben – a vírus helyzet szabályait betartva - közösen idéztük fel személyes emlékeinket. Mindenki számára lehetőség volt az egyéni,



egyenkénti, családi elbúcsúzásra. Az eseményre a kelenvölgyieken kívüliek is eljöttek leróni tiszteletüket. Ezen, a másnapi temetést megelőző búcsúzáson fia, Péter is jelen volt, aki meghatóan emlékezett meg Édesanyjáról. A visszaemlékezés sorát Tábori József kezdte, aki elmondta, hogy felfoghatatlan Jutka hirtelen eltávozása, hiszen szerdán délelőtt még „randevújuk” volt, amiről ma már tudja lemaradt. Szerdán délután Jutkának volt elfoglaltsága, csütörtökön már hiába kereste telefonon, hogy kimentse magát, a telefon néma volt.



Jutkát a KPK kirándulásain, a Kertbarátok körében, majd a közös munka során volt alkalmunk megismerni. Igazából azonban családjai között kialakult jó kapcsolat adott lehetőséget a személyes megismerésre. Jutka nyitott, érdeklődő, sokoldalú társasági ember volt, aki sokat adott a környezetének. Szerette családját, gyerekeit, unokáit. Mindig készült a velük való találkozásra, várta őket.



Élete végéig mind szellemileg, mind fizikailag tevékeny volt. Idős korára elkezdett erős akarattal angolul tanulni autodidakta módon számítógépes segítséggel, nem is rossz eredménnyel. Fontos szerepet töltött be életében – pláne az utóbbi időben - a számítógép használata. Segítségével tanult, tartotta széleskörű kapcsolatait. nyitott szemmel nézett a világra, kihasználta annak lehetőségeit és még a közösségi feladatainak teljesítésére is használta. Odaadóan vállalt feladatokat a közösségben.

A ház körüli fizikai munkákat is energikusan és ötletesen végezte. Palántáihoz ültető szalagot készített tavasszal. Kertjében minden volt, melyből szívesen juttatott másoknak is. Kertészkedés professzora volt Kelenvölgyben. Ha kellett ásott, ültetett, metszett, permetezett, aratott. Sokféle szörpöt, befőttet és finom diólikórt készített, ez utóbbit a kirándulásokon is megkóstolhattuk.

Irigylésre méltó aktivitással, fiatalokat megszegyenítő mozgékonyssággal rendelkezett, ezáltal koránál fiatalabbnak éreztük. Így is fogunk RÁ emlékezni.



(Az utóbbi két képet Szabados Tamás, a Másfélmillió lépés Magyarországon dokumentumfilm operatőre készítette, a többi fotót

Sturdik Miklós)

☀ Előzetes tájékoztatás a várható programokról és elképzelésekről – Tábori József

Igazodva a mindenkor érvényes pandémiával kapcsolatos szabályzashoz a KPK székházat kiscsoportos, főleg kültéri használatra megnyitottuk. Május 1-től lehetőség van a beoltottak kis csoportos beltéri foglalkozásaira is. (Információink szerint a Kelenvölgyi Közösségi Ház is kinyit). A ház heti takarítása, fertőtlenítése már rendszeres. Eddig információim szerint a május 20-án a Kézműves kör elkezd működését, Borsai Zsóka foglalkozásai is május közepén elkezdődnek. Pilátés torna is kezd (először az udvaron, majd beltéren). A táncklub ősszel kezd. A többiek még nem jeleztek vissza.

Május közepe környékén kültéren megtartjuk a tavaszi ruhavásárt. Törekszünk már májusban is pótolni egyes elmaradt programjainkat (pezsgős előadás, immunrendszer erősítése, aktuális helyzet). Amikor már lehet lakodalmat tartani, akkortól lesznek nagyobb létszámú rendezvényeink is (közgyűlés, vacsoraest, gyereknap, Nyári Mikulás)

Tervezünk egy helytörténeti bejárást (Rózsavölgy-Kelenvölgy villamos megállótól Péterhegyi úton végig a volt sorompóig, majd Solt utcán a kissorompó helyéig) Kelenvölgyi határkövek címmel. Június 8-án megtartjuk az Idősek klubnapját, amikor köszönjük a Szépkorúakat.

Öt évre kaptuk meg a Székház használatának lehetőségét. Tervezzük a ifjúsági/pince klub megnyitását. A helyiséget előzetesen rendezvények tartására alkalmassá kell tenni. Várjuk aktív, közreműködésre hajlandó, érdeklődők jelentkezését. Kezdetként az egyéni kreativitás kiélésére egy ún. "Nyitott műhelyt" kívánunk elindítani.

☀ Helytörténet: Kinyomtatták, fent van az interneten! Igaz, vagy hamis? 3.rész – Sturdik Miklós rovata

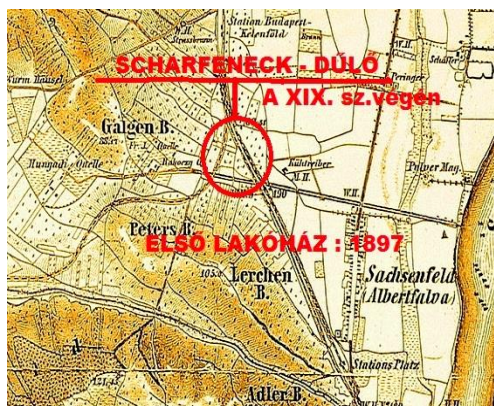
Ha jobb híján valaki helytörténeti érdeklődése kapcsán kézhez veszi a Budapest XXII. kerületének történetéről szóló „Tétény - Promontor” című könyv első kiadásának (1970.) példányát, talál benne néhány Kelenvölgy történetére vonatkozó utalást.

A könyv 67-68. oldalán olvashatunk az 1853. évi "úrbéri pátens" végrehajtását szolgáló összeírásról, amely a szőlőterületeket határrészenként tartalmazta, közöttük a későbbi Kelenvölgy területén lévő határrészeket (dülő elnevezéseket).

A 68. oldalon olvasható:

A promontori szőlőterületeket a földesúri szolgáltatás és az adózás miatt terület-részenként tartották nyilván. Ezek voltak:³² *Scharfeneck—Huth* : a Pacsirtahegy északnyugati lejtőjét, s ennek lábánál elterülő vízenyős lapályt nevezték így. Az 1817. évi Canonica visitatio jegyzőkönyve e helyet mint a promontori plébánia 3. filiálisát említi, ahol kb. 50 ház áll. Ez volt a későbbi Kelenvölgy magva.

Bizonyára nem véletlenül a könyv 2. kiadásában (1988.) ez már nem olvasható, a szerkesztők felismerték, valami félreértelmezésből eredő keveredés történt.



Az 1880-as évek végén készült térképen nem találunk épületet a Scharfeneck dülő területén, igaz, hogy az első ház felépülését követően (1897.) valóban ez volt az 1903 október óta Kelenvölgynek nevezett településrész magva.

Az 1854. évi, dézsmaváltás bevezetését szolgáló uradalmi telekkönyvi nyilvántartás szerint ezen a területen ház még nem állhatott, 1817-ben pedig még kevésbé.

A XIX. század folyamán a promontori egyháztól messzebb lakó hívek lelki gondozását kápláni állások megszervezésével kívánták biztosítani, elsőként az albertfalvai hívek ellátására. A második kápláni állás megszervezésére is csak 1903-ban került sor. Gyanúsnak tűnhet a „kb. 50 ház állt” szövegrész, ami az akkori Albertfalvára vonatkozhat, de semmiképpen nem 1817-ben, hiszen Albertfalva alapítása 1819-ben történt.

☀ *Luigi konyhája* - Cserveny Lajos rovata

Most nem konkrét receptet ajánlanék, hanem egy mostanában gyorsan terjedő főzési eljárást. Óriási előnye, hogy az ízek, aromák benne maradnak az ételben. Ez a **sous vide** (ejtsd: szuvid) gasztronómiai főzési eljárás. Lényege, hogy lezárt, lehetőleg levákumozott hőálló műanyag tasakokban, alacsony hőmérsékleten, hosszabb ideig, esetenként akár 50-70 óráig a hagyományos főzéshez képest lényegesen alacsonyabb hőfokon hőkezeljük az ételt. Pl. normál nagyságú sertéshúst általában 70-75 fokon kb. 8 órát hőkezeljük. A hőálló légmentesen lezárt műanyag zacskók gasztronómiai felhasználásának az ötlete a NASA-tól ered. Az első újítások tervezésekor merült fel az ötlet: a nehéz és nehezen kezelhető fém konzervdobozok helyett könnyű és egyszerűbben megsemmisíthető hőálló műanyag zacskók használata. Később merült fel az ötlet, hogy ne a készített zárt műanyag zacskóba, hanem már magát a főzést a műanyag zacskóba zárt ételen végezzék. Az első sous vide eljárással készített ételeket 1970-ben szolgálták fel. Nagyon sok helyen árulnak zacskóban előkészített falatokat, bár áruk kissé borsos.

Elkészítéshez sous vide edény és botot használnak, amin tized fok pontosan lehet beállítani a hőfokot, illetve vízfogatóval is rendelkezik. A legolcsóbb ilyen bot, amit láttam 20.000 Ft volt. Bár nem a legprecízebb, de villany főzőlapon is meg lehet próbálni 1-3 fokozaton, húshőmérőt használva. Én is ezzel a módszerrel próbálkozom. Az alábbi linkre kattintva, vagy keresőbe bemásolva találtok recepteket. Jó próbálkozást!

<https://www.laica.hu/sous-videreceptek>

∞

Kelenvölgyi szervezetek honlapjai:

<https://kelensuli.hu>

<https://www.kelenvolgyormezeiovi.ujbuda.hu/kelenvolgyi-ovoda-telephely/kapcsolat>

<https://www.kelensc.hu>

<https://www.kelenvolgyitemplom.net>

<https://www.szentszabina.hu>

<https://www.facebook.com/af.kv.refegyhasz>

Felelős kiadó: KPK vezetősége.

Székhely: 1116 Budapest, Alabástrom utca 9.

Szerkeszti: Dérné Mátrai Katalin e-mail: derne.kati@gmail.com

Kelenvölgyi Polgárok Körének adószáma: 19676205-1-43

KPK elnöke: Tábori József Tel: 30/457-4804

www.kepok.hu

e-mail: kepokiroda18@gmail.com