



# Kelenvölgyi Hírhozó

2021. AUGUSZTUS

*Kelenvölgyi Polgárok Körének lapja*

## ☀ Beszámolók a júliusi programokról

### 1. Pezsgőzzünk! – Kóstolással egybekötött előadás Dr. Sárkány Pétertől



Szuper előadás dr. Sárkány Pétertől, 6 féle pezsgő kóstolása, kitűnő hangulat és társaság, ez jellemezte a KPK rendezésében megtartott eseményt július 2-án. Az előadó szakmai tudása, a témában utazásai során és bírálóként szerzett tapasztalatai magával ragadó előadásban jelentek meg, Másnap reggel írt e-mailjében, kicsit mentegetőzve a talán túlzott tudományosság miatt, ezt írta (A szerk.):

„A pezsgő borból folyamatosan felszálló, buborékok, gyöngyfűzér szerű sajátos misztikumát és az élesztők szerepét,

autolízisét, illat-zamat képzését próbáltam érzékeltetni.”

A témában korábban írt összefoglalójával, mely a következőkben olvasható, azokat is szeretné beavatni a pezsgő rejtelseibe, akik az eseményen nem lehettek ott.

„Pezsgővel mindig koccintsunk, kívánva jó egészséget és boldogságot. Újévkor, fogadásokon, családi eseményeken, így esküvőn szinte már kötelező szabály, hogy pezsgővel ünnepeljünk.

Miért éppen pezsgővel? Egyszerűen hagyományból, szokásból eredően a pezsgő ünnepi italunk, régen koronázó és fényűző, drága ital volt.

A pezsgőről keveset tudunk, pedig a borok legnemesebbje. A bor - melyet másodszori erjesztéssel pezsgősítenek - önmagában is csodálatos ajándéka a természetnek.

A pezsgő a borok királynője még fiatal, 300 évvel ezelőtt, Isten ajándékeként születtek meg az első palackok Champagne-ban. A pezsgő története egy Benedek rendi apát, Dom Perignon (1683-1715) nevéhez fűződik, aki a véletlennek köszönhetően rájött a titokra. A bencés páter kezelte a kolostor borait, melyeket akkor már vastag falú angol palackokba töltve, portugál parafa dugóval zárt le. A bor még nem volt teljesen kierjedve, amikor néhány hónappal később Karácsonyra készülve, meglepődve kóstolta a gyöngyöző, habzó bort, melynek a szájban szétpattanó buborékok hatására így kiáltott fel: "a csillagokat iszom". A pezsgőbor híre hamar elterjedt és a "gyöngyöző champagne" a közeli Reims katedrálisában a "királyok koronázási bora" lett.

A pezsgőkészítés titka azonban még sokáig a bencés apátság rejtett kincse maradt, és csak lassan terjedt el. A "Champagne" kizárólagosan az erről a vidékről származó eredetvédett ital. A nálunk előállított hasonló termékekre a jól illő „pezsgő” megnevezést lehet alkalmazni.

A pezsgő a borászatban sajátos termék, amit gyártanak, utalva a bonyolult technológiára és gépesített eljárásra. A pezsgőkészítés módszere a századok folyamán sokat változott, így a hagyományos, klasszikus, tradicionális módon készült pezsgőket részben felváltják az erjesztő tankokban készült pezsgők. Ezek minőségben hasonlóak, hiszen felfoghatók úgy is, hogy egy óriás palackban folyik a másodszori erjesztés. A bor pezsgősítésének lényege, hogy az egyszer már kierjedt, letisztult alapborhoz annyi cukrot adnak, hogy az a sajátos pezsgő élesztők azt táplálékként elfogyasztják és így 3-4 bar nyomású szénsavat termelnek. A hosszú érlelés során elhalt élesztősejtek sajátos íz anyagokat termelve adják a jellegzetes klasszikus pezsgők illatát, zamatát. Az élesztőket a dugóra lerázva, leülepítve, majd kis pezsgővel együtt, jégdugóvá fagyasztva távolítják el, amit degorzsálásnak neveznek. A kész pezsgőt még bor alapú likőrrel ízesíthetik, vagy teljesen szárazon - úgy ahogy kierjedt - érlelt "brut" évjáratos pezsgőként fogyasztják az igazi inyenek.

A magyar pezsgőgyártás 1825-ben Pozsonyban indult, majd 1870-től a nagymértékű fejlődésnek köszönhetően több helyen, de Európa legtöbb borvidékén, így a magyar borvidékeken is kiváló, világhírű pezsgőket készítenek, melyeket a bor- és pezsgővilágversenyeken díjaznak.



Úgy tartják, hogy a pezsgő fogyasztásától csillogó lesz a szemünk, mosolygósak, vidámak és szépek leszünk, hiszen a szénsav hatására ez a légies ital hamar felszívódik és mindenkit beszédessé tesz. A jókedv, vidámság, öröm és boldogság itala a pezsgő. A pezsgő nemcsak ünnepek itala, ahogy mondják: "a nap és az éjszaka bármely órájában és minden alkalomra", tehát a pezsgőt ihatjuk bármikor, bárhol és bárkivel. A pezsgő ünnepek itala lett. Dom Perignon óta sokat változtak a pezsgőfogyasztási szokások is. Kezdetben királyi udvarok fényűző itala volt, melyet a történelem során - mint az arisztokrácia italát - többször is száműzték, így nálunk is 1945 után hosszú időre megszűnt a pezsgőgyártás. A franciák szerint az adott ország életszínvonalát is tükrözi a pezsgőfogyasztás mennyisége. A gasztronómiában is különös helye van a pezsgőnek akár aperitifként, vagy a teljes ételsor kísérőjeként. A bőlék, koktélok fő alkotója, de

autóversenyek győzteseit, hajók avatását és még sok minden mást is pezsgővel ünnepelnek.

A palacknyitás szabálya, hogy a kupak alatti drótkosár fülét csak hatszor csavarjuk és a dugót fogva a palackot csavarjuk, de 45 fokos szögben tartjuk. A pukkanással, szusszanással járó pezsgő nyitása hozzá tartozik az ünnephez. A parafa dugó egyben a minőségre is utalhat. A palackból előtörő, kihabzó pezsgő, a pohárban sokáig felszálló millió apró gyöngyfűzér sajátos és csodálatos látványa mindenkit elbűvöl. Szabály, hogy a pezsgő kitöltésénél a pohár talpon marad és azonos szintre megemelve egymás szemébe nézve koccintunk. Ne lepődjünk meg, hogy a szénsavtartalma miatt a pohár nem csengő, hanem tompa hangot ad."

Lejegyezte: Sárkány Péter aranydiplomás kertészmérnök, borász és élelmiszerminősítő szakmérnök, nemzetközi borbíráló.



### A pezsgő

Neked mit árul el a neve?  
Ízét, zamatát ismered-e?  
Brut, dry, sec mit is jelent?  
Vagy mindegy? Úgy is lenyeled?  
Fehér, rozé színváltozata van,  
Muskotályos ízű egy kaland.  
De szóljunk végre most ha lehet:  
Pohárba öntve mit lát szemed?  
Hideg kehelyben sok buborék  
Igyekszik egyre fölfelé.  
Nem rázod, nem kevered, ízleled.  
Ha megkóstoltad - le ne tedd!  
De vigyázz! Alkohol is van benne.  
Így a józanság egyre távolabb lenne.  
Kulturáltan fogyaszd e nedűt,  
E képen vidámságot hoz és derűt.  
Mivel csodálatos a zamata,  
Ezért a neve: királyok itala!  
„Egészségünkre!”

Aradszkiné Pekár Éva  
E versemet Dr. Sárkány Péternek ajánlom.



Utóirat: Pekár Éva nemcsak verseket alkot, hanem finomakat is süt. Italkorcsolyaként egy jóízű, sonkás, sajtos tekerccsel kínált bennünket ezen a programon, ennek receptjét az Egyebek rovatban nézhetitek meg.

## 2. Az első Anna Bál a KPK-ban - Fejénné Dobai Annamari

Új hagyományt teremtett a Kelenvölgyi Polgárok Köre, megszervezve az első Anna Bált! Július 23-án este lassan gyűltek a vendégek a lampionokkal feldíszített kertbe. Az asztalokra a szép teríték mellé előkerültek az első pohár italok is. Mindenki örült, hogy láthatjuk egymást, a barátainkat, ismerőseinket a hosszú bezártság után! (A balyus bál szokása szerint otthonról is hoztak néhányan italt. Mennyivel elegánsabb volt a régi szokás, hogy a KPK puldjából vettünk magunknak innivalót!)

A dallamos melódiákat most is Pántya Gábor szolgáltatta. Közben Blág Józsi hozta lefedett fémdobozokban a vacsorát a közeli vendéglőből, amit az önkéntes hölgyek asztalunkhoz hoztak. A finom vacsorát vígan elfogyasztottuk közben és sűrűn koccintottunk is. A bált az ötletadók és főszervezők,



Bernáth Ági és Török Zsuzsa nyitotta meg kedves szavakkal. Üdvözölték a születésnapos Dávid Mártát, majd a négy névnapos vendéget, Németh Annát, Rácsik Anikót, Blág Annamáriát, F. Dobai Annamáriát végül pedig a Mártákat és Juditokat. Meghallgattuk Pekár Éva Pezsgőről írt versét.



A táncot az ünnepek nyitották meg párjaikkal, majd a jelenlévők csatlakoztak.

Németh Anna finom saját készítésű süteménnyel lepett meg bennünket. Mikor a tánc alább hagyott a háttérben halk zene szólt, s az asztaloknál kedélyes eszmecserek folytak. A tánc felpozícióra, Zsuzsától megtudtuk, hogy csak a táncoló hölgyek és urak közül szavazhatunk a „Bál királynőre” és a „Bál királyra”. A választás demokratikusan, titkosan történt.

Pekár Évának köszönhetően meghallgathattuk a Bál című költeményét is. A leadott szavazatok összesítése után újabb meglepetés várt ránk. Pekár Éva saját kötésű rózsza csokrait és névre szóló emlék lapjait férje Aradszki Károly adta át a négy ünnepeltnek.



(Nagyon jólesett a figyelmesség, erre igazán nem számítottunk!!!!)

**A Bál királynője, Németh Anna**

vándor diadémet és gyönyörű virágcsokrot kapott, a **Bál király** címét pedig párja **Cserveny Lajos** nyerte el, neki egy vándor jogar és egy üveg bor jutott. Sokan kaptak még szavazatot az „udvarhölgy” címre is.



Pezsgővel és borral köszöntöttük ismételten az ünnepelteket és egymást. Így telt a vidám báli este, erőt merítettünk az egymással történő beszélgetésekből.

Azután feljött a csodás telihold, egyre hűvösebb lett az idő, éjfél után kezdett hazaszállingózni a társaság.

Nagyon reméljük, hogy még lesz módunkban átélni ilyen vidám és kellemes estétet!



Köszönjük a jó ötleteket a szervezőknek, rendezőknek és mindenkinek, aki munkájával emelte az est fényét! Köszönjük a szép emlékezetes estét!

**Pekár Éva: Bál**

Különleges alkalomra igyekeznek a polgárok.

De mi lehet az ? - én a válaszra várok.

Úgy hírlük lesz finom fogás,

Jó borral és pezsgővel örömteli koccintás.

De mi lehet még egyéb vonzó?

Lesz itt olyan ki első bálozó?

Az életkor elég változó,

Többségében „nagy”- korúak a résztvevők,

És nem gardedám szülőik!

Az életkort ne firtassuk tovább!

Egyet akarnak, szórakozni legalább!

Bál lesz itt akárki meglátja.

Ebben nem is kételkedik az ember párja.

Van-e neve e mulatságnak?

Nevezzük el a bált ANNÁNAK!

Balatonfüred sok éve büszkélkedik vele,

De itt nálunk ez csupán első esete.

Ui.: Köszöntsük együtt a KPK-s első

**ANNABÁLT!**



A bál ötlete a Pezsgőzzünk! rendezvényen merült fel először, s az elhatározást tett követte, a két agilis és határozott hölgy - Bernáth Ági és Török Zsuzsi - hamarosan nekiállt a szervezésnek. A részvételi hajlandóság felmérésének eredménye azt mutatta, hogy van igény egy ilyen jellegű nyári, vidám találkozásra is. Köszönjük nekik és várjuk a folytatást a következő években. (A szerk.)

A továbbiakban **Török Zsuzsa kiegészítése, és köszönete** olvasható:

Kedves KPK tagok láthatjátok, hány ember munkájára van szükség, hogy néhány órán keresztül jól érezzük magunkat egy-egy rendezvényen.

- a szervezésben, előkészítésben és lebonyolításban nagy részt vállaló Bernáth Áginak,
- két elnökünknek Tábori Józsefnek és Boldizsár Józsefnek a kert rendbetételéért, fűnyírásért
- a kövek közötti fű és gaz eltávolításáért Bernáth Áginak, Kovácsné Kis Irénnek,
- a helyszín berendezéséért és a díszítéséért, terítésért Tábori Józsefnek, Bernáth Áginak, Kovácsné Kis Irénnek,
- Göndör Zsuzsának a tagok meghívásáért,
- Dobos Ibolyának a jelentkezések feldolgozásában nyújtott segítségért,
- Blág Józsefnek az étel kiszállításáért,
- Kissné Cseri Julinak az ételek kiporciózásáért,
- Az ételek kiszolgálásáért Dávid Mártának,
- Németh Annának a finom süteményért annak felszolgálásáért pedig Cservény Lajosnak
- Pekár Évának a szép versekért, az emléklapokért és rózsa csokrokért, Aradszki Károlynak a csokrok és díjak átadásáért,
- Pekár Évának a „vándor diadémért”, Bernáth Áginak az ötletesen elkészített „vándor jogarért”,
- Miskolczi Marikának és Miskolczi Lászlónak a szavazatok összesítéséért,
- a rendezvény vége után a székek, asztalok, poharak, tányérok, abroszok elpakolásában Kiss Lászlónak, Cseri Julinak, Fejér Tamásnak, Dobai Maricának, Blág Annamarinak, Blág Józsefnek, Tábori Józsefnek, Táboriné Szűcs Margitnak, Németh Annának, Cservény Lajosnak, Bernáth Áginak
- külön köszönet a „szennyes edények” szombat reggeli elmosogatásáért Dobai Maricának, a tiszta poharak és eszközök helyre rakásában Bernáth Áginak.

## ☀ Helytörténet: Kinyomtatták, fent van az interneten! Igaz, vagy hamis?

### 5.rész – Sturdik Miklós rovata

Az előző (1-4.) példák hamis információi jórészt valamely adat téves értelmezéséből, vagy eleve hibát tartalmazó forrás felhasználásából eredtek. Hasonló a helyzet egy viszonylag friss példa esetében. 2018-ban került kiadásra az „Újbuda értékei- Újbuda természetesen” füzetsorozat 2. sz. füzeté: „Mitől kék a Kék tó” címmel. A kiadvány szerzője a tó keletkezéséről is kívánt valamit mondani, de a jelek szerint az egyszerűség kedvéért az internetet vehette igénybe. A kifogásolható szövegrész:

Van egy tó Kelelvölgyben, amely általában zöld színű, de mégis Kék-tó a neve. Az 1930-as évektől Kőbányán működött a Pulay-család téglagyára, melyhez az alapanyagot, az agyagot az itteni külszíni bányák adták. A bányagödörök közül csak ez maradt meg, a többi feltöltötték a második világháború után a romokból származó törmelékkel. A víz forrását a talajvíz és a csapadék biztosítja. A környéken a magas talajvízszint miatt kavicságyas csatornahá-

mérete o  
harcsa, k  
sület kiz  
vagy a pc  
be a telep  
nyakra t  
Ez a tó ú  
vájnya az  
mal. Éver  
Egy 0,6 l  
lommel i

Gyanús, hogy a Kék tó címre rákeresve a funiQ.hu (digitális kartográfia) helyen hasonló szöveg olvasható. Nem tudni, mi lehetett az információ eredete, feltételezhető, hogy szóbeszéd volt a forrás. Ezt erősítheti meg az Újbuda televízió „Helyi érték” magazinjának 2012.augusztus 27.-i adása (a YouTube -n megkereshető). A Kék tavat üzemeltető horgászegyesület képviselője adott abban interjút, amelyben a környék történetéről szóló – **alapvetően téves** - ismereteit is előadta.

Bántó szándék nélkül állítom, hogy hozzátehetette volna, amit állít hallomásból jutott tudomására. Egyebekben jobb lett volna, ha a horgászatnál, a halaknál, a tó működtetésének kérdéseinél marad és nem bocsátkozik a környék történetének idestova évszázados kérdéseinek taglalásába.

Idősebb kelenvölgyiek még bizonyára emlékeznek a székesfehérvári vasútvonal melletti nádasokra, amelyek a vasúti töltéshez szükséges anyag kibányászásával keletkeztek. A fenti TV interjú alánya viszont egészen Budafokig terjedő összefüggő nagy tóról fantáziált.

Nem tartom szükségesnek elismételni a tóról és az egykori téglagyárról a „Kelenvölgy emlékkönyvében” olvasható információkat. Kiegészítésként azonban az alábbiak még hozzáfűzhetők:

A tavat a helyi köznyelvben, még az én 1950-1960-as évekbeli gyermekkoromban is” Pulai tónak” nevezték. Pulay József kelenvölgyi (Hunyadi Mátyás u.75.) gazdálkodó volt, aki például A Budafok és Vidéke című lap 1931.augusztus 22.-i számában közzétett hír szerint az OMÉK-re a Pesti Napló által meghirdetett „kalászversenyen” a Pacsirta hegyen termett búzájával oklevelet és „Aranyozott kalászgűrű” díjat nyert.

Szó sincs Pulay (és persze családjának) kőbányai téglagyár tulajdonáról, még inkább az itt bányászott agyag kőbányai gyárba való szállításáról. Az 1920-as évek második felében a téglagyár már nem működött, bontását is elkezdték. A Dávid féle cég

**Dávid-féle téglagyár  
lebontásából** prima falitég-  
lák, falikövek,  
telőfalak, vasfazonablakok stb. rendkívül  
olcsón eladók. Dávid-féle téglagyár  
Albertfalva, (Budafok mellett).

Budafok és Vidéke c. lap, 1932. ápr. 16.

időközben csatlakozott a „Magyar kőszénbánya és téglagyár társulathoz” (Drasche), emiatt a környék rendezésére és hasznosítására vonatkozó terveket Drasche-féle parcellázásnak is nevezték. A megvalósítás már az 1940-es évekre maradt.

**KŐSZÉN BÁNYA 'S TÉGLAGYÁR TÁRSULAT PESTEN**  
(EZEELŐTT DRASCHE)

**BUDAFOK-KELENVÖLGYI  
PARCELLÁZÁSA**

Az építkezés előmozdítása céljából, de azt a célt is szem előtt tartva, hogy az úri középosztály számára minél több — minden tekintetben megfelelő —

**családiház- és villatelek**

álljon rendelkezésre, a vállalat a tulajdonát képező, Budafok—Kelenvölgyben fekvő s a Hunyadi- és Rákóczi-ut közötti szelíd domboldalon elterülő kb. 35.000 négyszögölnyi területét

**felparcellázta.**

A környék már ugyyszólván teljesen beépült. Nagy hiány van azonban rendes utakkal, közművekkel ellátott, megfelelő nagyságu jó fekvésű házhelyekben.

A most kialakított

**több, mint 160 szép telek**

ezt a hiányt teljesen pótolni fogja.

A tó környéki területet a későbbi beépülésig Pulay József bérelte, kaszálóként, legelőként használta.

A később lassan beépülő környék helyi köznyelven a tóra ragadványnévként a Pulai tó elnevezést évtizedeken keresztül használta.

egykori téglagyárból mára, a tavon kívül akkori irodaépülete maradt fenn (Hunyadi M.u.33.).



Az

## ☀ Tervezett éves programok

szept. 02.	csüt.	18:00	Vezetőségi ülés
szept. 04.	szo	14:00-23:00	Családi rendezvény
szept. 10.	pé.	19:00	Nyárértékelő batyus piknik az udvaron
szept. 12.	vas.		Hunsacra
szept. 14.	ke.	14:00-16:00	Szépkorúak Klubja / Teadélután
szept. 15.	sze	19:00	<b>Közyűlés</b>
szept. 16.	csüt.	15:00-17:00	Helytörténeti Klub
szept. 19.	vas.	19:00	<b>Közyűlés tartalék nap</b>
szept. 21.	ke.		Tánc és lélek - Zongoramaron"
szept. 24.	pé		<b>Játékos KRESZ gyerekeknek</b>
szept. 24.	pé		<b>Operett est</b>
okt. 02.	szo.	9:00-11:00	Tánctechnika
okt. 02.	szo		Ezerjó fesztivál
okt. 07.	csüt.	18:00	<b>Vezetőségi ülés</b>
okt. 08.	pé	18:00	Retró táncest előzetes regisztráció alapján.
okt. 09.	szo.	18:45	<b>Szüreti Sváb bál</b>
okt.			Egynapos M-O-i kirándulás

### Felhívás új programra:

2021. szeptember 24-ére Operett estet tervezünk.

Kérünk visszajelzést, hogy kik jönnének, mert csak akkor tudjuk megrendezni, ha legalább 40-en jönnek. Az est fizetős, mert a fellépő művészeket ki kell fizetni.

Fellépnek Hampl Judit a Rajkó zenekar szólistája és Buch Tibor musical színész.

A támogatói jegy ára 1500 Ft/fő

Jelentkezi emailen telefonon, SMS-ben a területfelelősöknél lehet, vagy Bernáth Ágnesnél az ismert elérhetőségeken. (a vezetékes telefonján, 228-5004, melyen üzenetrögzítő is van)

**JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ A FELMÉRÉS MIATT 2021.augusztus 10.**

## ☀ **Luigi kenyhája** - Cserveny Lajos rovata, de most Németh Anna sütije.

Az Anna napi bál tiszteletére, a párom csinált egy különleges desszertet, ami olyan jól sikerült, hogy „követeltétek” a receptet, íme.

Hozzávalók:

1 liter tej

200 gr liszt

100 gr cukor (az eredeti recept 80 gr-ot írt, de kevésnek tűnt, ezért utólag porcukroztuk, kivéve a cukrosoknak)

2 tasak vaníliás cukor, vagy 10 ml aroma

100 gr vaj

100 gr darált dió

250 gr kókusz reszelék

250 ml 30 %-os habtejszín



Először melegítsük fel a tejet, keverjük el benne a lisztet, a cukrot, a vaníliát és a vajat. Hagyjuk kicsit hűlni. Egy sütőlapot, a videó szerint 25x35 cm-est, szórjuk meg a kókusz reszeléssel, majd erre egyenletesen kenjük el a tejes masszát. Helyezzük a sütőlapot 1 órára hűtőszekrénybe, hogy

megkeményedjen kicsit. Közben verjük fel a habtejszínt és a masszára egyenletesen kenjük el. Újabb 1 óra hűtés, pihentetés, után vágjuk fel kb. 8-12 részre. A fele dióval szórjuk meg a szeleteket, és tekerjük fel. Szórjuk meg a megmaradt dióval és kókusszal, esetleg porcukorral is. Hűtőben tároljuk a tálalásig, hogy ne essen szét a habos sütnök.

A recept utáni címre kattintva látható az elkészítés módja is videón.

<https://www.facebook.com/CookrateRomania/posts/161153382247703>

## ☀ Egyebek

A Pezsgőzzünk! estnél említett italkorcsolya, a „Kiváló vendégváró” sós (Balázs János Kossuth Díjas zongoraművész felesége receptje alapján)

**Hozzávalók:**

- 2 db hűtött leveles tészta
- 35 dkg. főtt, füstölt szeletelt tarja
- 2 db 10 dkg-os natúr tömlősajt
- 1 db. tojás
- reszelt sajt
- snidling vagy petrezselyem (utóbbiak el is hagyhatók)

Fenti mennyiség kb. 40 db. –hoz elegendő.

**Elkészítés módja:** A leveles tésztát széthajtjuk, megkenjük a tömlősajttal, ráhelyezzük sorban a szeleteket, hogy az egész felületet befedje. Ha akarjuk megszórjuk snidlinggel vagy petrezselyemmel. Egy kevés reszelt sajtot (trappista vagy füstölt sajt) reszelünk rá. (Én egy kevés csípős piros őrölt paprikát is szórok rá.) Ezután a szélesebbik felétől, mint a bejglit, feltekerjük. Kb. egy cm-es darabokra szeleteljük, majd lapjára fordítva tepsibe sütőpapírra helyezzük. Tetejét felvert tojással megkenjük, reszelt sajttal díszítjük. 180 fokos előmelegített sütőben szép pirosra sütjük! Kívánok hozzá jó étvágyat és jó társaságot!

Aradszkiné Pekár Éva



### ***Kelenvölgyi szervezetek honlapjai:***

<https://kelensuli.hu>

[www.kelenvolgyormezeiovi.ujbuda.hu/kelenvolgyi-ovoda-telephely/kapcsolat](http://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.refegyhas>

Felelős kiadó: KPK vezetősége.

Székhely: 1116 Budapest, Alabástrom utca 9.

Szerkeszti: Dérné Mátrai Katalin e-mail: [derne.kati@gmail.com](mailto:derne.kati@gmail.com)

Kelenvölgyi Polgárok Körének adószáma: 19676205-1-43

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

[www.kepok.hu](http://www.kepok.hu)

e-mail: [kepokiroda18@gmail.com](mailto:kepokiroda18@gmail.com)