



Kelenvölgyi Hírhozó

2021. SZEPTEMBER

Kelenvölgyi Polgárok Körének lapja

Bevezető

Augusztusban nyári szünetet tartottunk a programokban, természetesen a vezetőség végezte a feladatait, melyek a következő hónapokra való felkészülést szolgálták. A továbbiakban ezekről adunk tájékoztatást kedves Olvasóinknak.

Többszöri halasztás után megtartjuk éves közgyűlésünket az alábbi meghívó szerint:



MEGHÍVÓ

a Kelenvölgyi Polgárok Köre

tisztelettel meghívja Önt, mint tagot a Kelenvölgyi Közösségi
Házban 2021.09.15-én, szerdán 19.00 órákor tartandó

ÉVES KÖZGYŰLÉSÉRE

Napirend

0. Levezető elnök, jegyzőkönyv vezető, Szavazatszedő Bizottság megválasztása.
Szavazóképesség megállapítása
Szavazás külön-külön.
1. Az Elnök és a Vezetőség beszámolója a 2020. évi tevékenységről, az éves pénzügyi gazdálkodás jóváhagyása
Szavazás
2. A 2021. év pénzügyi/gazdasági tervének elfogadása
3. A 2021. év munkatervének tárgyalása és elfogadása
Szavazás
4. Előterjesztés a 2020. évi „Kelenvölgyért” díj odaítélésére
Szavazás
5. Egyebek
Utódlási kérdések

Minden egyesületi tag szíves és pontos megjelenésére számít a

KPK vezetősége

Megjegyzések:

- A közgyűlési beszámoló anyaga (pénzügyi beszámoló nélkül) megjelent a Kelenvölgyi Hírhozó 2021. áprilisi számában, illetve olvasó példányok eljuttatásra kerültek az elektronikusan nem kommunikáló tagok részére
- **Szavazóképtelenség esetén külön közgyűlést kell tartanunk. Ennek kitűzött időpontja 2021. 09. 19. 17:00 a Kelenvölgyi Polgárok Köre székházában.**
- Eredményes közgyűlést követően koccintást tartunk a KPK székházában

☀ Tervezett programok

szept. 08.	sze.	09:00	KPK nagytakarítás, rendrakás, karbantartás*
szept. 10.	pé.	19:00	Nyárértékelő vacsoraest
szept. 14.	ke.	14:00-16:00	Szépkorúak Klubja / Teadélután
szept. 15.	sze	19:00	Közyűlés a KKH-ban
szept. 16.	csüt.	15:00-17:00	Helytörténeti Klub
szept.17.	pé.	17:00	Gyógyító csodalény- Gonzlik György előadása
szept.18	szo.	14:00 -18:00	Gasztroklub** - Bartha János vezetésével
szept. 19.	vas.	17:00	Közyűlés tartalék nap
szept. 24.	pé.	19:00	Operett – Musical est
szept.28.	ke.	16:30	Sturdik Miklósra emlékezünk
okt.02.	szo.		Tihanyi viszont látogatás gyerekeknek
okt. 07.	csüt.	18:00	Vezetőségi ülés

*Felhívás Bernáth Ágnesztől

Szeretettel hívok minden segítőkész, tenni akaró KPK tagot, szeptember 8-án 9 órától a székházunk takarítására, az ablakok pucolására, a konyha és kamra, valamint a pince és a külső körlet rendbetételére, lomtalanítás előkészítésére.

Keresem azt, aki "csak" addig tud segíteni, amíg elviszi a függönyöket kimosni és visszahozza, hogy feltegyük.

Jelentkezni emailben, vagy a területfelelősöknél telefonon, SMS-ben lehet.

Minden szorgos kézre szükségünk van!!!

"Fiuk - Lányok „gyertek, gyertek, gyertek!!!

** **Gasztroklub indul Bartha János**, egy agilis fiatalember **vezetésével**. Nemrég óta lakik a családjával Kelenvölgyben. Szereti a környezetét és a lakóhelyére jellemző családi hangulatot. Vállalkozóként menedzser tréningeket szervez. Társasági ember. Eddig a KPK-ban ő vezette a Hobby karate klubot. Most más műfajban mutatkozik be, mint egykori vendéglátós oktató.

Az új programról Bartha János a következő ismertetőt küldte:

Gasztroklub Kelenvölgyben

Szeptember 18-án délután kettő és hat óra között tartjuk a Kelenvölgyi Gasztroklub alakuló programját, a rendezvényre kültéri konyhává alakuló Alabástrom utca 9. szám alatt. A konyháról régóta tudjuk, hogy az a legjobb helyszín minden összejövetelen. Itt is ezt tervezzük, hogy jól érezzük magukat egymás társaságában, kiváló ételeket készítsünk el együtt, és ezeket a hozzájuk illő italokkal együtt kóstoljuk meg.

A részvételi létszám maximum 25 fő, ebből 11 hely már a cikk írásakor betelt. Párokat és egyéni érkezőket várunk Kelenvölgyből és Rózsavölgyből. Amennyiben érdekel a program, jelentkezz mihamarabb a cikk végén megadott elérhetőségeken.

Hasonló rendezvények a belvárosban és vidéki nagyvárosokban elérhetőek (Pl.: Chefparade, Jardinette, OHANA, etc.), amelyekhez hasonlítunk abban, hogy az ételek professzionális színvonalú közös elkészítése, a hozzájuk illő italok megismerése és kóstolása a központi eleme a programoknak.

A kizárólagos gasztró élmények helyett ugyanakkor nekünk fő célunk a közösségépítés, és a borsos belépődíjak helyett is mindössze az alapanyagok beszerzési költségeit és szerény KEPOK támogatást adunk össze.

A Gasztróklub rendezvényeket két havonta vagy negyedévente, szombati nap délutánjára szervezzük. Tematikus alkalmakra készülünk, amelyeken közösen készítünk el hazai és nemzetközi fogásokat, menüket (pl. Sri Lankai, Thai, Olasz, Spanyol, Japán). A mostani az első alkalom, amikor közösen megtervezzük, milyen tematikával készüljünk a következő klubdélutánokra, és megtervezzük azt is, hogyan alakítsuk a közösség jövőbeni működését.

Olyan ételeket tervezünk, amelyeknek nem állnánk neki önállóan otthon, de közösen, iránymutatás mellett, előre beszerzett különleges alapanyagokkal már érdekes. Aki szeretne főzni, annak lesz rá lehetősége, akit inkább a társaság és az étel/ital kóstolás érdekel, szintén megtalálja a helyét. Esetenként szakértőt hívhatunk, aki bevezet minket különleges ételkészítési technológiákba is. Mindenki megismerheti, hogyan készül és milyen ízű például a kotu-roti, a dahl, a kimchi vagy a tempura.



Első alkalom tematikája: szabadtéri ételek nyárutóra. Faszépen és wokban készíthető ételek, hazai ízek.

Jelentkezéseket a dg@majadg.hu email címen vagy a +3630 277 7453 telefonszámon várjuk. Ha van ételallergiád, különleges elvárásod vagy javaslatod a programhoz, kérjük, tudasd velünk!

Üdvözlettel, a szervezők!

☀ **Helytörténet: Kinyomtatták, fent van az interneten! Igaz, vagy hamis? Utolsó (6.) rész -**

Sturdik Miklós

rovata



Idősebb olvasóink, ha megfordultak Albertfalván, bizonyosan ismerősnek találják a fenti képeket, amelyeken még a régi albertfalvai főutca részletei láthatók, háttérben az Albertfalvát is rövidesen utolérő paneles lakótelep-építés képével.

A korszakra jellemzően jelent meg 1975-ben a „Budapest kapujában – a XI. kerület krónikája” című könyv. Névrajz című alfejezetében olvashatunk a kerület egyes földrajzi régiói és városrészei elnevezésének eredetéről. (Sajnálatos, hogy ezek között Kelenvölgy nem szerepelt, talán a szerkesztők nem tartották említésre méltónak.) Albertfalva címszónál az alábbiakat tartalmazza a könyv:

Albertfalva

1864-ben országos adatgyűjtés folyt az egyes települések helytörténetéről, s ebben olvashatjuk, hogy Albertfalva, amely akkoriban Pest, Pilis és Solt vármegye pilisi járásához tartozott, német nevén Sachsenfeld, tulajdonképpen egyetlen utcából állt, amelyben 41 ház volt, 340 lakossal. Az adatgyűjtés szerint a község nevét először 1817-ben említik, mint a császári és királyi ráckevei uradalomhoz tartozó pusztát. Nevét Savoyai Eugen Albert hercegtől kapta. 1838-ban pedig a „Nagy vízár alkalmából valamennyi ház összedőlt”, de csakhamar újjáépítették ezeket. Ekkoriban, 1864-ben a falu Duna felé eső földjeit Donau Ackernek, a budai vaspálya felé eső földeket pedig Friedhof Ackernek nevezték. A Budáról Fehérvárra vezető országút a falu egyetlen utcáján haladt keresztül.

Az országos helynévgyűjtést Pesty Frigyes szervezte, hét kérdésre kiterjedő válaszokat gyűjtve. Az Albertfalva név eredetére vonatkozó kérdésre az alábbi válasz érkezett:

„Albertfalva (Sachsenfeld) név eredetét vette alapítójától Szavoy Eugen Albert hercegtől.” Legalábbis 1864.február 12-én a választ Albertfalván megfogalmazó Schmeltz Florian jegyző és Vinzenz Hüll Richter így tudta.

Az Albertfalvát 1819-ben ténylegesen alapító Wettin Albert Kázmér Ágost az ugyancsak ráckevei uradalmi birtokos Savoyai Jenő halála után két évvel született (1738). 1822. évi halálát követően, tiszteletére kezdték használni a falura az Albertfalva elnevezést.

Felszínes – talán szóbeszédre alapuló – ismerettel rendelkezhetett a kérdésekre adott választ megfogalmazó két úr. Képzeletükben eggyé vált két valóságos személy, akiknek életét közel egy évszázad választotta el.

Sajnálatos, hogy 1864 után újabb, több mint száz év elteltével a XI. kerület krónikájába ez a tévedés került be feltehetően azért, mert a kötet e részének szerzője a Pesty-féle adatgyűjtés levéltári forrását használta fel. Szerencsésebb lett volna, ha ehelyett a szerző az 1910-ben megjelent Magyarország vármegyei és városai sorozatból Pest-Pilis-Solt-Kiskun vármegye monográfiájának, vagy az 1973-ban megjelent Budapest Lexikon első kiadásának adataiból idéz.



Albert herceg

☀️ **Luigi konyhája** - Cserveny Lajos rovata,

Nyár vége van, ilyenkor már beérett a cukkini, nem csak a saláta cukkini. Néhány ötlete szeretnék adni, mire is jó. Tök helyettesítésére, illetve néhány krumplis ételben is jó a burgonya helyettesítésére.

Cukkini főzelék

Ezt nem részletezném, ugyanúgy kell készíteni, mint a tökfőzeléket. Főzés után tejfölös habarás kell neki. Én kaporral és ecettel ízesítettem. Kevésbé hajlamos a szétfőzésre, mint a tök.

Sajtos cukkini golyók recept

1 közepes db cukkini (reszelve mérve kb. 60 dkg)
1 kávéskanál só
1 csipet bors
1 kávéskanál fokhagymakrém, vagy 3 gerezd fokhagyma
1 db tojás
10 dkg reszelt sajt
4 evőkanál zsemlemorzsa



A megtisztított cukkini magvas belsejét kivágjuk (ha van neki), a héját nem szükséges eltávolítani a fiatalnál.

Sajtreszelőn lereszeljük. Meghintjük sóval, összekeverjük, és hagyjuk állni kb. 20 percet.

A levet eresztett cukkinit kicsavarjuk. Hozzáadjuk a tojást, a reszelt sajtot, a borsot, fokhagymát és 4-5 evőkanál zsemlemorzsát, hogy jól összeálljon.

Alaposan összedolgozzuk. Diónyi golyókat formázunk a két tenyerünk között.

A golyókat óvatosan bepanírozzuk, mint a rántott húst. Bő, forró olajban süssük ki, majd konyhai papírtörőn hagyjuk a felesleges olajat lecsöpögni.

Fetás cukkinis lepény, lapcsánka

60 dkg cukkini
20 dkg feta sajt
2 tojás
15 dkg liszt
Olaj
Só, bors



A cukkinit mosd meg jó alaposan, szabadítsd meg a héjuktól, ha öreg, majd egy nagylyukú reszelőn reszeld le őket. Ezután szedd egy tálba, add hozzá a két tojást, majd nyomkodd bele a feta sajtot és szórd bele a lisztet. A zöldség mennyiségétől függően több, vagy kevesebb lisztre is szükség lehet, a lényeg az, hogy könnyen formálható masszát kapj. Sózd és borsozd kedvedre, de arra ügyelj, hogy a sajt is elég sós, így abból már nem kell sokat hozzáadnod. Ezután egy serpenyőben melegíts az olajat, formázz a masszából kis pogácsákat, és süsd ki őket.

Ha kész van, már fogyaszthatod is.

És egy kis ismeretterjesztés, ha valaki nem ismerte.

Fröccs, bor rendeléshez a kisokos:

Kisfröccs: 1 dl bor + 1 dl szódavíz

Nagyfröccs: 2 dl bor + 1 dl szódavíz

Hosszúlépés: 1 dl bor + 2 dl szódavíz

Házmester: 3 dl bor + 2 dl szódavíz

Viceházmester: 2 dl bor + 3 dl szódavíz

Háziúr (nagyházmester): 4 dl bor + 1 dl szódavíz

Kőműves deci: 1 liter bor

Persze van még rengeteg lehetőség, de azok kevésbé használatosak.



Kelenvölgyi szervezetek honlapjai:

<https://kelensuli.hu>

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

Kelenvölgyi Polgárok Körének adószáma: 19676205-1-43

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

www.kepok.hu

e-mail: kepokiroda18@gmail.com