



Kelenvölgyi Hírhozó

2022. JÚLIUS

Kelenvölgyi Polgárok Körének lapja

Beszámolók júniusi eseményekről

1. Szépkorúak teadélutánja

Tábori József

Az Önkormányzat által kiírt és általunk megnyert pályázatunknak köszönhetően emelt színvonalon sikerült köszönteni a „**Kelenvölgyi Szépkorúakat**” június 14-én. Dr. László Imre Polgármester úr



tartotta az ünnepi köszöntőt majd a jelenlévő ünnepelteknek átadta az Újbudai Önkormányzat Emléklapjait. Az ünnepségen az Önkormányzat több képviselője is részt vett, így Bába Szilvia, Győrffyné Molnár Ilona, akit búcsúztattunk nyugdíjazása alkalmából, valamint Petra Tünde a szociális és egészségügyi osztály vezetője (kelenvölgyi kötődésű 7 éves koráig köztünk élt és itt kezdte az iskolát).



A szép és megható ünnepi műsort az óvodások és iskolások adták elő, akiket elkísértek a betanító pedagógusok mellett az intézmények vezetői, Béni Zita Kinga a Kelenvölgyi Óvoda telephely vezetőhelyettese és Benis Andrea Kelenvölgyi Általános Iskola igazgatója is. Az iskolások maguk által készített papírvirágokkal köszöntötték az ünnepelteket, akik meghatóan fogadták azokat.



Az ünnepi műsor részét képezte még Hampl Judit művésznő zenes előadása. Az ünnepeltek meghatótságát és a rendezvény hangulatát jól mutatják a csatolt képek.

Varga Baláznak köszönhetően zárásként dalra fakadtak a jelenlévők és vidám énekszó töltötte be a termet.

A 102 éves **Boór Vilmosné** köszöntése a lakásán történt meg. A meghívott ünnepeltek egyharmada jelent csak meg. A távol maradtak egy része mozgási nehézsége, illetve a kísérő hiánya, valamint a túl nagy meleg miatt nem tudott eljönni. Sajnos a többiek részéről nem érkezett visszajelzés a távolmaradás okairól.

2. Gyermek aszfalrajz versenye

Dobos Ibolya

A KePoKART teammel második alkalommal, május 14-én rendeztük meg a KPK udvarán az Aszfalt Rajz Versenyt. Magyar-ukrán-török-orosz gyerekek vették birtokukba az udvarunkat. Az idén már kicsit nehezítettük a feladatot, mert a rajzok témáját is megjelöltük, "**Hazugság és Igazság!**" címmel.

Kíváncsian vártuk, hogy a gyerekek miképpen jelenítik meg ezt a témát a rajzokban. A verseny kezdete előtt, beszélgettünk arról, hogy nemcsak a mesékben hallunk ilyen dolgokról, hanem az életben is bizony néha a felnőttek is



hazugságba keverednek, de előbb utóbb kiderül az igazság. Megkérdeztem, hogy ki ismeri Süsüt a sárkányt, a meséből? A gyerekováció szerencsére azt jelentette, hogy ez egy kedvenc mese. Ez azért volt fontos, mert a versenynek volt egy különdíja, egy hatalmas Süsü sárkány! A

művészcsemeték nagy lendülettel fogtak a rajzolásnak. A kréta szaladt a gyerekek ujjai alatt, közben pedig a zsűri már figyelte a szorgoskodókat!

A versenyhez, zsűrizéshez meghívtuk Stier Gábor festő-és restaurátorművészt, valamint Kerékgyártó Dóri grafikusművészt. A gyerekek meséltek ki az igazságról, ki a hazugságról, úgy gyermekmódra, bár a felnőttek is okulhatnak belőle.



Nehéz dolga volt a zsűrinek, többször neki kellett futni a pontozásnak, mert nagyon sok jó rajz született a korosztályok szerinti két kategóriában.

A zsűrizés ideje alatt a tavalyi nyertesek munkáiból készített kiállítást lehetett megtekinteni az Aqua klubban, melyet nagy örömmel fogadtak gyerekek és

a felnőttek egyaránt.

Köszönet a segítőknek, a zsűrinek és köszönet a támogatóknak az értékes utalványokért, az "Édes álom kézműves fagyizóknak" és a "Veresegyházi medveotthonnak"



2022. év nyertesei:

Süsü különdíj: Bendó Róza

I.korosztály:

1. Malik Júlia
2. Bérci Hannaróza
3. Bérci Veronika

II. korosztály:

1. Lagunova Násztya
2. Bendó Lőrinc
3. Zsuffa-Weitzer Lotte Bíborka

3. Tánco vacsoraest margójára

Aradszkiné Pekár Éva

Június 27-én megfelelő létszámmal kezdődött a szokásos tánco vacsoraest. Kissné Cseri Juli igazán fáradtságot nem kímélve bográcsban megfőzte a vacsorát – köszönjük az ízletes falatokat! Az étel elfogyasztása után vagy megtelt a bendő, vagy a fáradt lábak nem igyekeztek a táncparkettet elfoglalni. Pintye Gábor zenészünk a jobbnál–jobb talpalávalót „húzta”. Egy kis idő múltán végre megtört a jég! Egyre többen ropták a táncot ki így ki úgy. Zsókaék utolérhetetlen figurái még most is elsők a toplistán! Mikor fogjuk Őket utolérni? Amikor mindenki kezdett fáradni Török Zsuzsi köszöntője után lehetőség adódott, hogy felolvassam Reményik Sándor: „Templom és iskola” című 1925-ben írt versét, mely emlékekből merített vágyalom. Milyen igaz ez ma is. Az értékek átmentése, mint férfi – nőkapcsolat, udvarlás, az idősek tisztelete, tanítóink múltjának felemelése, a templomi szószerkezet hiteles tartalommal és személyekkel való megtöltése. Ki kell állnunk az értékeink mellett, a magyar identitás mellett. Ennél nincs nagyobb cél és feladat! Ezt követte „Pax et Bonum” (Béke és szeretet) című versem. Végezetül következett a tombola. Volt olyan tagtársunk, aki a „cicás” jelű szelvényekkel sorozatban nyert. Honnan tudta, amikor vásárolta, hogy az a nyerő? Összegezve jól éreztük magunkat. Ne feledjétek, lesz folytatás!

Aradszkiné Pekár Éva

Pax et Bonum

(Béke és szeretet)

Ha most a föníciaiak feltámadnának,
Nem örülnének az eluralkodott pénzvilágnak.
E közegben a józan észnek nincs helye,
Semmi a tömegek életminősége – el vele!
Átgázolnak békén, szabadságon,
Céljuk gyengíteni a gazdaságon!
Egyeduralkodóvá akarnak válni,
Az ember ilyet nem tudna kívánni!
Európa mi lesz most veled?
Hogy él majd az itt lévő egyed?
Eltűnik a sok nemzet identitása?
Beolvadjunk, a hatalom ezt kívánja!
Irányítok többségének átmosták az agyát,
Érzelem, és ész nélkül feláldoznák a hazát.
Legyünk kemények magunkért, világunkért.
Tartsunk ki, harcoljunk az igazságunkért!
Álljunk ki a béke mellett a végsőig,
Fegyverek az embert csak a sírig kísérik!
Kérjük sorsunk rendezőjét
Állítsa le a rosszak tettét,
Segítse a józan gondolkodást,
Mozdítsa elő az egyetemes megvilágosodást!
2022.06.01.

4. Gasztklub a „balatoni hekk” jegyében

Bartha János

Hol vannak már azok az idők, amikor a Tihany menti vizeket járó halászokat az Akasztó-dombról, meg más magaslati helyekről jeladó halászok irányították, akik a magasból látták merre vonulnak felhő alakú rajokban a látott halak (gardák), és hol kell húzni a hálót az igazán jó fogásért.

Gardát lehet enni manapság is Tihanyban sültve, főve, füstölve, de csak az év néhány napján, különleges helyeken, és nem tudjuk hol szerzik be a hozzávalókat. Mostanra a balatoni hekk lett a helyi standard, amihez egyszerű hozzájutni. Nem úgy, mint a honos balatoni halakhoz, hiszen azoknak a halászata még mindig tilos. Fogasból leggyakrabban a Kazahsztánban halászott halakat vásároljuk, hekkből pedig az Argentin halászok fogását visszük haza vagy vesszük meg a halsütőknél.



A júniusi programon célul tűztük ki a profik által mutatott minőséget és sült hekket készítettünk. Az olaj hőmérsékletével volt gondunk az elején, de megoldottuk és a második sütéstől már legalább olyan jó lett a sült halunk, mint a legmenőbb halsütőknél. Nem nagy tudomány, apró trükkök kellenek csak, de ezeket minden jelenlévő megtanulhatta. A halaknak salátával ágyasztunk meg, úszásukat pedig Balla Géza féle habzóborokkal tettük könnyebbé.

A tavaszi után egy hónappal tartottuk meg ezt a nyár eleji találkozónkat, ami negyedik alkalom volt a sorban. Negyedévente egy-egy alkalommal találkozunk, így mostanra telt ki a klub első éve. Közel húszan voltunk most is együtt nagyon jó hangulatban. Visszaigazolódott amiért a klubot alapítottuk: a gasztronómia jó apropó a találkozásra és a kelenvölgyi közösség építésére, a kapcsolatok erősítésére. Szeptemberi programon jubilálunk, amihez 1-2 tagot még tudunk fogadni.

Addig is kellemes nyarat kíván mindenkinek a Gasztklub csapat!



Minden kedves olvasónknak kellemes nyári időtöltést, pihenést, kikapcsolódást kívánunk!



☀️ *Luigi konyhája* - *Cserveny Lajos* rovata

Karfiolos csirkemell özgerincben bacon ágyon

Hozzávalók

1 kis fej karfiol
4 ek tejföl
2 db tojás
3 csapott ek finomliszt
Só, bors ízlés szerint
1 teáskanál petrezselyem
15 dkg reszelt, lehetőleg füstölt
60 dkg csirkemell filé
20 dkg bacon kb.
0.5 ek vaj (forma kikenéshez)
1 teáskanál zsemlemorzsa (forma kikenéshez)



Elkészítés

A karfiolt szedjük rózsáira, kb dió nagyságúra majd félpuhára pároljuk. vagy sós vízben főzzük. 4 ek tejjel, a tojásokkal, a liszttel, sóval, borssal, petrezselyemmel és a reszelt sajttal elkeverjük.

A csirkemellet apróra kockázzuk, ezt is hozzáadjuk. Az özgerincformát kivajazzuk, megszórjuk zsemlemorzzával. Baconnel kibéleljük úgy, hogy a szélei kilógnak. Beleöntjük a húsos masszát, majd a lelógó szalonnákat ráhajtjuk. (Esetleg, ha nem fedi teljesen, akkor még tehetünk rá szalonnát.)

Előmelegített sütőben 160 fokon készre sütjük, kb 40 perc alatt. Ha megpirul a teteje, akkor jó. Utána kifordítjuk a formából egy sütőpapírral bélelt tepsire, és megpirítjuk a bacont. Hűlés után szépen szeletelhető. Nem kíván köretet, de petrezselymes burgonyával, esetleg savanyúsággal kínáljuk. Én utoljára karfiol rizst adtam hozzá. Jó étvágyat!

Karfiol rizs

Tisztítsuk meg a karfiolt, szedjük apró rózsákra, majd hagyjuk nagyon alaposan megszáradni. A kis darabkákat tegyük késes aprítóba vagy turmixgépbe, és daráljuk még apróbbra. 10-15 másodperc elég is neki, mert utána már túlságosan pürés lenne.

Öntsük teflonserpenyőbe a karfiolt, és pirítsuk meg egy kissé (egyrészt jót tesz az ízének, másrészt, ha kicsit még nedves lenne a zöldség, ezzel segíthetünk rajta, és sokkal pergőbb szemű lesz, akár csak az igazi rizs). A teflonbevonat miatt nem szükséges olajat tenni alá. Mikor kész, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet. Ha szárított van csak otthon, azt a pirításakor tegyük hozzá.

Tálalás előtt locsoljuk meg kevés citromlével, sózzuk ízlés szerint. Bármilyen rizzsel fogyasztható ételhez ajánlom köretként. Jó étvágyat!

☀ Tervezett programok

Meghívó



A Kelenvölgyi Polgárok Körének 2. Anna báljára

Sok szeretettel várjuk a 2022.07.29.-én 19 órakor kezdő vacsorával egybekötött szabadtéri rendezvényre.

Helyszín: 1116 Budapest, Alabástrom u. 9.

Jelentkezés kepokiroda18@gmail.com oldalon, vagy
mobilon Török Zsuzsa 06 30 4691656

Jelentkezési határidő: 2022.07.24.

Belépőjegy ára 2800Ft/ fő

Büfé: bor, pezsgő, rostos üdítő, szóda vásárolható.

Eső esetén a színházban lesz megtartva.

Kelenvölgyi szervezetek honlapjai:

<https://hu-hu.facebook.com/kelenvolgyikozosseghaz/>

<https://ujbuda.hu/tags/kelenvolgyi-kozossegi-haz-es-konyvtar>

<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: Bukovainé Török Zsuzsa Tel: 30 469 1656

www.kepok.hu

e-mail: kepokiroda18@gmail.com