

Régió



Megjelenik:
Pest megyében
76 000 pld-ban

2021. augusztus • XIV. évf. 8. szám

www.regiolapok.hu

ALBERTIRSA, Ceglédbercel, Dánszentmiklós, HERNÁD, MIKEBUDA, ÖRKÉNY, PUSZTAVACS,
TATÁRSZENTGYÖRGY, TÁBORFALVA, ÚJHARTYÁN, ÚJLENGYEL

Ismerjük meg a régió polgármestereit!

» Újhartyán születésétől kezdve az otthona Schulcz Józsefnek, aki 2006 óta látja el a polgármesteri feladatokat a településen.

Részletek a 2. oldalon

Mozaikok Örkénytábor történetéből

» Most induló sorozatunkkal szeretnénk bepillantást nyújtani a „Tábor” fontosabb eseményeinek történetéből.

Részletek a 8. oldalon

Beruházások Mikebudán

» Mikebuda község három pályázattal összesen közel 70 millió Ft támogatásra vált jogosulttá a Magyar Falu Program keretében.

Részletek a 12. oldalon



Ürgepark készül

» Pusztavacsra hamarosan elkezdődik az Országközepe út felújítása és a Jeltorony is, ami mellett kialakítanak egy „Ürgepark” fantázia nevű játszótérrel, ahol a gyermekek biztonságos körülmények között próbálhatják ki az ürge életmódot.

Részletek az 5. oldalon

A pándy meggy

» A pándy meggyet és eredetét valószínűleg sokan kötik rögtön a hasonló nevű Pánd községhez, de valójában eredetéről nem sokat tudunk. Egy dolog viszont biztos, a pándy meggy nagyon finom nyári gyümölcs.



Részletek a 14. oldalon

Nyári játszónapok Dánszentmiklóson



» Programunk nem csak a helyi gyermekek körében népszerű, akik közül sokan évről-évre visszatérnek, de a környező településekről is egyre több kisgyermek érkezik hozzánk. Vannak, akik

a nyaralásukat igazítják ehhez a rendezvényhez. Itt újra találkozhatnak rég nem látott társaikkal, új barátságok szövődnek.

Részletek a 4. oldalon

Wirdetés

Továbbtanulásában akadályozza az érettségi hiánya?

A Kálvin János Református Gimnáziuma ingyenes képzéssel várja az érdeklődő, tanulni vágyó felnőtteket!

A gyáli és dabas-gyóni telephelyeivel kapcsolatosan Zimányné Csépe Ilona kereshető.

Érdeklődni, jelentkezni az elérhetőségeinken lehet:
<https://kalvinjanosiskola.hu> • 06-30/215-6249 telefonszámon

A gyáli a Zrínyi Miklós Általános Iskolában, a dabasi a gyóni Géza Általános Iskolában működik.

HA KELL EGY JÓ ÁLLÁS!

MUNKAVÉGZÉS HELYE: DABAS

Munkatársakat keresünk prémium kategóriás jakuzzik gyártásához dabasi partnerünk részére. Hölgyek, férfiak, pályakezdők és tapasztalattal rendelkező munkatársak jelentkezését is várjuk.

Nyitott pozícióink:

- Könnyű fizikai munka
- Nehéz fizikai munka
- Villanyszerelő
- Asztalos
- Gépkészítő és gépbeállító

Részletek és jelentkezés:
+36-30/179-8163
+36-30/850-2297
Tőser Roland
whc.hu

WHC 30 years

Ismerjük meg a régió polgármestereit!

ÚJHARTYÁN

Újhartyán az egyetlen település, amely 2013-ban úgy vált községből várossá, hogy sem történelmi város, sem nagyközség nem volt azelőtt. A település születésétől kezdve az otthona Schulcz Józsefnek, aki 2006 óta látja el a polgármesteri feladatokat, és ahogy fogalmaz: összetartó közösség az övék.

– Mindig itt élt?

– Igen, 1972 szeptemberében születtem Budapesten, de mondhatom, hogy ide születtem, hiszen a szülem és nagyszüelim is újhartyániak, így ide is hoztak haza a kórházból születésemkor. Akkor még Újhartyán teljesen más volt, ez egy sváb település, és mint illet, az 1989-ig tartó rendszer nem igazán szerette. Mikor az elődömmel beszélgettünk, ő mutatott olyan hivatalos iratokat, melyben Újhartyán még 1989-ben is hivatalosan funkció nélküli, kihalásra ítélt településként szerepelt. A rendszerváltással aztán elég sok minden megváltozott. Az újhartyáni emberek szorgalmasak, mindig megeremtették maguknak a boldogulás útját, minket is ebben a szellemben neveltek.

– Meséljen egy kicsit a gyermekkoráról!

– Alapvetően nagyon szép volt, a nagyszüleimmel éltünk egy házban. Az egyet-

len szomorú dolog, hogy, sajnos 11 éves koromban édesapám meghalt egy bal esetben. Két testvérem van: egy két évvel és egy 15 évvel fiatalabb öcsém. Sváb család a miénk, Újhartyán alapítása óta itt élnek. Egyébként vannak még mindig az itt élők közül, akik az alapító családok leszármazottai.

– Mire emlékszik vissza legszívesebben a településből?

– Nagyon sok olyan beszélgetést folytattam, sok olyan tanácsot kaptam – nemcsak a családomtól, hanem az itt lakó emberektől is –, ami a javamra vált. Huszonévesen még elengedjük ezeket a fontos mondatokat a fülünk mellett, de 30 felett újra eszünkbe jutnak. Sok ember és sok hely hatott rám, a település minden pontja a gyermekkoromhoz, az életemhez kötődik. Az újhartyániakat egyébként is erős kötődés fűzi a településhez, egyrészt a neveltetésünkből fakad, illetve

a történelmi vonatkozások is erősek: például a település részeinek elvétele vagy a málenkij robot. Számos olyan történelmi esemény történt, ami az amúgy is összetartó közösséget még inkább összekovácsolta.

– Mi következett általános iskola után?

– A dabasi gimnáziumba mentem tanulni, majd Szombathelyre kerültem történelem–kommunikáció szakra. Utána adószakértői végzettséget szereztem, majd abszolutóriumot pénzügy–vállalkozás szakon a Pénzügyi és Számviteli Főiskolán. Nagy szerencsém volt, hogy 19 évesen szerkesztő–riporter lehettem a Magyar Televízió szombathelyi stúdiójában, de a főiskola után már inkább mással szerettem volna foglalkozni.

– Hol dolgozott, mielőtt polgármester lett?

– Az akkori APEH-ban helyezkedtem el, utána különböző pályázati projekt cégeknél voltam, ezután Inárcson a benzinkúton is dolgoztam egy rövid ideig, majd 2006 óta vagyok a település polgármestere. Akkor 34 éves voltam.

– Elég éles váltás.

– Ugyan már a televíziós időkben is kapcsolatba kerültem a politikával, alapvetően nem voltam egy politikus alkat. A barátaim, ismerőseim már rég-



Schulcz József, Újhartyán polgármestere

óta kapacitáltak arra, hogy próbálkozzak, de én akkor még nem éreztem magam elég érettnek, sem a tudásom nem volt meg akkor még, sem a kapcsolatrendszerem. Amikor jöttek a 2006-os választások, az előző polgármester jelezte, nem feltétlen fog újra indulni, másfelől akkor már úgy éreztem, hogy már elég a tudásom és a kapcsolati tőkém ahhoz, hogy kipróbáljam magam. Akkor elindultam, és azóta vagyok a település polgármestere.

– Mit gondol, miért lett sikeres?

– Úgy gondolom, hogy bár a törvény szerint bárki lehet polgármester, azért ez egy nagy felelősség, és cseppet sem baj, hogy ha van az embernek olyan jellegű tudása és tapasztalata, ami a település hasznára válik. Sok évet eltöltöttem a közigazgatásban, a médiában, pályázati területen, és rendelkeztem olyan kapcsolatokkal is, ami a település javára válhatott. Pénzügyi vonalon is otthon voltam, hiszen egy polgármesternek az egyik legfontosabb, hogy pénzügyileg a település fejlődjön, rendben legyen. Mindennek ez az alapja. Bár nem az az alapelv, hogy polgármester leszek, de az addigi tizenöt éves szakmai munkám és tapasztalataim jól jöttek abba, hogy ezt a jelek szerint

eredményesen tudjam végezni.

– Miért érezte úgy, hogy így kell segítenie a településnek?

– Érdekes beszélgetést folytattam egy építész barátommal: mondtam neki, hogy irigylem azért, hogyha végigsétál a gyermekeivel az utcán, elmondhatja nekik, hogy melyik házat tervezte ő. Akkor már jó ideje az APEH-nál dolgoztam, és végiggondoltam: ha nekem lesz egy gyermekem, akkor mit mondok majd neki? Hogy „ezt a céget apa büntette meg”? Volt bennem egy olyan érzés, hogy tegyek valamit a közösségért, hogy talán egy kicsit jobb hely lesz az, amin rajta hagyja az ember a keze nyomát.

– Meséljen egy kicsit a családjáról!

– A párommal 7 éve élünk együtt, októberben lesz 4 éves a kisfiam Frigyes, akivel nagy örömmel töltöm el minden szabadidőmet. Kései gyermek, de nagyon vártunk rá mind a ketten, és nagyon nagy öröm ő számunkra.

– Hogy tudja megfogalmazni, mit jelent Önnek a város?

– Az embernek háza bárhol lehet, az otthona azonban csak egyetlen helyen van: a szívében. Ez az otthonom: nem csak egy ház, annál sokkal több.

VNYL



A régióból került ki az Ország Cukormentes Tortája



Az Ország Tortája és az Ország Cukormentes Tortája versenyében több éve jelen vannak a régióban dolgozó cukrászok, idén ugyanabban a kategóriában két versenyző is bekerült a legjobbak közé. Végül **Füredi Krisztián**, a tápiószecsői Hisztéria cukrászda mestercukrasza készítette azt az alkotást, ami idén elnyerte az Ország Cukormentes Tortája címet. Sőt, Krisztián ebben az évben még egy első helyet is magáénak tudhat.

Füredi Krisztián cukrászmester nyolc éve dolgozik Tápiószecsőn, a Hisztéria cukrászdában. 2020-ban az ő kreációja, a „Curiositas” lett a győztes az országtorták között. Mivel ma már a zsűriben foglal helyet, így ott versenyezni nem tudott, ám az Ország Cukormentes Tortája kategóriában és a Vadászati és Természeti Világkiállításra készülő „Egy a Természettel” alkategóriában indulhatott.

Krisztián a „Beszterce rózsája” elnevezésű tortával győzött

a cukormentes kategóriában, az elegáns küllemű, harmonikus ízvilágú, hozzáadott cukor nélküli tortában a sárgabaracké a főszerep. Az isteni sütemény a cukorbetegség számára jó választás lehet, de mindenkinek ajánlják, aki ügyel arra, milyen összetevőkből áll, amit elfogyaszt. A Vadászati és Természeti Világkiállítás alkategóriájaként meghirdetett „Egy a Természettel” versenyt pedig a „Nimród” nyerte, mely szintén Krisztián keze munkája. – Az első célom az volt, hogy mind a kettő kategóriában legalább a legjobb öt közé döntősként bekerüljek, ami tavasszal sikerült is. Nagyon nagy boldogság számomra az, hogy tavaly sikerült megnyernem a Ország Tortája címet, idén pedig a másik két kategóriát. Nagyon elégedett vagyok – nyilatkozta lapunknak Krisztián.

A ceremónia az Országház Vadásztermében kapott helyet, ahol az eredményhirdetés után a győztesek kínálták fel alkotásaikat a jelen lévőknek. A nyertes tortákat a nagyközönség augusztus 20-tól az ország számos cukrászdájában megkóstolhatja.

» A Magyarország Cukormentes Tortája versenyre – melyet jubileumi 10. alkalommal rendezett meg az Egy Csepp Figyelem Alapítvány a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szakmai támogatásával –, az ország bármely cukrászdája és vendéglátó egysége nevezhetett. A cukrászok elsősorban a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége által jóváhagyott alapanyaglistát használták fel tortáik elkészítéséhez.



Hirdetés

ELADÓ
Cegléden, az élményfürdőtől sétatávolságban, csendes környezetben, egy teljesen felszerelt szigetelt, egész évben lakható 42 m²-es **NYARALÓ.**

Irányár: 22.5 millió forint

Érdeklődni:
Fazekas Józsefné Gabinál
Tel.: 06-20/973-0302

Az ingatlanon belül amerikai konyha nappali, WC, zuhanyzós fürdő, üvegezett előszoba található. Ezen kívül egy nyári konyha és egy kb. 50 m²-es melléképület elektromos garázkapuvall.

A telek hátsó része közvetlenül az 5-ös számú **horgásztóra** nyílik. A telek 294 m².

Felszereltség:

- Kamera- és riasztórendszer
- 10 cm-es szigetelés
- Gépesített, bútorozott
- Fűtés-hűtés: inverteres klíma, kandalló
- Müfű, díszkavics
- Sütőgető garnitúra

Hosszú távú,
biztos állást keresel, korrekt fizetéssel?

JELENTKEZZ VECSESRE OPERÁTORNAK 3 műszakos munkarendbe!

Feladat:

alkatrészek
összeszerelése (gépkezelés,
forrasztás, tekercselés,
kiegyensúlyozás, ellenőrzés)

Feltétel:

- 8 általános iskolai végzettség
- megbízhatóság

Amit kínálunk:

- kereseti lehetőség: bruttó **320 000–400 000 Ft**
- teljesítménybónusz
- jelenléti bónusz
- év végi jutalom

A bejárás

céges busszal az alábbi településekről biztosított:

Cegléd, Pilis, Monor,
Csévharaszt, Nagykáta,
Tápiószentmárton, Gyál,
Budapest Örs vezér tere
irányából.

Jelentkezés:

06-20/215-0699 • munka@humilitas.hu



APIFITO

TERMELŐI MÉZDISZKONT

A Kispesti Piac Üzletház I. emeletén.

Nyitva: csütörtökön, pénteken 8–12, szombaton 8–13

Natura 2000 területen termelt
**GYÓGYNÖVÉNYÁGYON ÉRLELT
TERMELŐI MÉZEK**



Levendulás, kakukkfűves, citromfűves, mentás, kamillás,
rozmaryngos, zsályás, köményes, bazsalikom és ánizsos.

Minden
gyógynövényes méz:
990
Ft/ ½ kg

**Kistermelői szörpök, lekvárok, befőttek, savanyúságok,
tésztafűszerek termelői áron 490 Ft-tól.**

Viszonteladók jelentkezését is várjuk.

Facebook: Mézdiszkont • www.apifito.hu • 06-70/607-4444

Nyári Játsonapok



A DÁNSZENTMIKLÓSI MŰVELŐDÉSI HÁZBAN

► A nyári szünetben sok szülőnek okoz gondot az óvodás, kisiskolás korú gyermekek elhelyezése. Ebben, és a szabadidő hasznos eltöltésében kíván segítséget nyújtani Nyári játszónapok néven ismertté vált napközis táborunk, mely két évtizedes múltra tekint vissza. Július és augusztus hónapban kétszer öt napos időtartamban, reggeltől késő délutánig biztosítunk tartalmas elfoglaltságot az 5-12 éves gyermekek számára.

Az egy épületben működő művelődési ház, könyvtár, sportcsarnok és mozi terem ideális lehetőséget biztosít komplex programok megvalósítására. Munkatársaink több mint 20 éves gyakorlattal és szakmai tapasztalattal rendelkeznek a gyermek szabadidős programok szervezésében és lebonyolításában.

Eszköztárunkban a hagyományos játékokon túl, óriás trambulín, elektromos kisautók, BoboCar-ok, különleges rollerek, trikerek, népi játékszerek és egyéb érdekességek is megtalálhatók, melyek közül minden korosztály kedvére válogathat. A művelődési ház parkja kedvező feltételeket biztosít a szabadtéri és vizes játékokhoz egyaránt.

Programunk nem csak a helyi gyermekek körében népszerű, akik közül sokan évről-évre visszatérnek, de a környező településekről is egyre több kisgyermek érkezik hozzánk. Vannak, akik a nyaralásukat igazítják ehhez a rendezvényhez. Itt újra találkozhatnak rég nem látott társaikkal, új barátságok szövődnek, együtt játszanak kicsik és nagyok. Hisszük, hogy a közösségben eltöltött idő, az együtt játszás öröme olyan emlékezetes pillanatokkal ajándékozza meg a résztvevő gyermekeket, melyre az évek múlásával is szívesen emlékeznek majd.

Félix Marianna, művelődésszervező

Hernád Nagyközség Önkormányzata valamint a Hamvas szeretettel vár minden érdeklődőt.

Bogrács parti

2021. AUGUSZTUS 20-22., HERNÁD
Bogrács & Grill & Piknik | Család & Barátok



AUGUSZTUS 20. péntek
- FŐTÉR

Nyári esti
Jémez

18.00 Szaffi
19.30 Csinibaba

20.00 OLÁH Gergő akusztika
21.00 ZZi Labor
22.00- Retro Disco a
02.00 2 SZURIVAL
22.30 Tűzijáték

AUGUSZTUS 21. szombat
- BÜCSÜ TÉR

15.00 Sógorok
16.00 Nádas György
17.00 Sramlikings
18.00 COPACABANA Show
19.00 ABBA Sisters
19.45 Bogrács Király avatás

Programok a téren
Varázshangok családi játszóház | Ugrálóvár
Körhinta | Csúszda | Buborékfoci | Manó-
mező | Bűfő | I. hernádi Bográcskirály-
főzőverseny

AUGUSZTUS 22. vasárnap
- SPORTPÁLYA

15.00 Sportöltöző átadása
15.20 Xtreme Trial Show
16.00 Hernád HFKSE -
Ceglédbercel KSE
barátságos mérkőzés



A műsorváltozás jogát a szervezők fenntartják.
és megtartását a hatályos jogszabályokhoz igazítják. A belépés díjtalan.

Hamvas Béla Művelődési Ház és Könyvtár | Hernád, Fő utca 149. | 06 29 374-125 | muvhaz@hernad.hu



Hirdetés

Magócsi Ruhatisztító

Fellevőhelyek:

Albertira: Köztársaság u. 37/a – BB ruházat

Cegléd: Rákóczi u. 34-36 – Kristály Gyorstisztító

Dabas: Fő út 46. – Élelmiszerboltban

Dabas: Szent István u. 19. – Andy butik

**Tisztítsa szőnyeget és ruháit
háztól házig szállítással!**

**Függönyök, lakástextilek tisztítása
Gyapjúágygöndű tisztítása**

**Óvodáknak, iskoláknak, közületeknek egyedi
reklámáron. Kérje ajánlatunkat!**

Üzlet: 2200 Monor, Kossuth L. u. 41.

Nyitvatartás: hétfő-péntek: 8-17, szombat: 8-12

Tel.: 06-29/411-135, 06-30/232-5773

Ürgepark készül és megújul a központi park is Pusztavacscon

ÚJ JÁTSZÓTÉR

► Pusztavacscon, azon kívül, hogy a belső utak szinte teljesen megújultak, miközben nyertes pályázat segíti a járdákra és a még felújítás előtt álló utakra váró munkálatokat, megújul a központi park is. A római katolikus templom körüli járda átépítése elkezdődött, és a parkon átívelő járdák burkolatát is elkészítik. Hamarosan elkezdődik az Országközepe út felújítása és a Jeltornyé is, ami mellett kialakítanak egy „Ürgepark” fantázia nevű ját-



szóteret, ahol a gyermekek biztonságos körülmények között próbálhatják ki az ürge életmódot. Számos ür-

gecsalád él a Jeltornyot ölelő réten, de nagy szerencse és kitartás kell ahhoz, hogy találkozzunk velük. *Régió infó*



Hirdetés



Skandináv tulajdonú,
épületvasalati elemeket
gyártó cég keres pilisi
telephelyére betanított,
**ÖSSZESZERELŐ
MUNKAKÖRBE,**
könnyű fizikai munkára
munkatársakat.

**Hosszú távú, biztos munkahely,
ahol a kezdő bér bruttó 255 000 Ft,
negyedéves termelési bónusz
már a próbaidő alatt is!**

Önéletrajzokat
kérjük a következő e-mail-címre:
krisztina.almasi@peikko.com

A KÖZÉRT ALBERTIRSÁN

► Augusztus elejétől hosszú idő után ismét az utcákat járják Albertirsán a közterület-felügyelők. Két ór fogja a rendet és tisztaságot vigyázni. Munkájuk során nem csupán a szabálytalankodók figyelmeztetésére, de helyszíni bírság kiszabására is módjuk lesz.

A közterület-felügyelet létrehozására 1983 óta van lehetőség. Feladatuk közé tartozik többek között a közterület jogszerű használatának ellenőrzése, a közterület rendjére és tisztaságára való intő és óvó magatartás, közreműködés a társadalmi bűnmegelőzési feladatok ellátásában, és az ebrendészeti munkálatok ellátásában.

Csak olyan személy lehet közterület-felügyelő, aki büntetlen előéletű magyar állampolgár és rendelkezik

SZÜCS GRÁNIT
2200 MONOR, Ceglédi út 74. Információ: 06 30 431 5858
2700 CEGLÉD, Puskaporos u. 36. 6000 KECSKEMÉT, Ceglédi út 100.

Gránit síremlékek készletről, rövid határidővel!

Vállaljuk:
Egyedi gránit urna, egyes és duplás síremlékek
Gránit és mészkő:
ablakpárkány és
kerítés fedlap
készítését!

Több száz készleten lévő síremlékből választhat!

www.granitsirko.hu szucsgranit@gmail.com

Állásra van szükséged?
Nálunk a NAGÉV CINK Kft. -nél biztos jövőt találsz!
Várunk HORGANYZÓ munkatársaként!

Ismerd meg a ma létező legkorszerűbb
tűzhorganyzási technológiát!

**Versenyképes kezdő jövedelem,
akár bruttó 350.000 Ft**
**Stabil, hosszú távú és megbízható
munkahely egy jó csapatban**

2 - 3 műszakban történő
munkavállalás

Dolgozói buszjárataink
több irányból érkeznek

Budapest Népligetétől 20 percre

Telephelyünk címe: Ócsa, Hammerstein Péter utca 1.
Jelemtkezz még ma az alábbi elérhetőségeink egyikén:
Telefonon a +36 20 501 2013 as telefonszámon vagy
E-mailben az allas@nagev.hu címen

Újra szolgálatba állnak a közterület-felügyelők



érettségivel, valamint megfele-
lő a jogszabályokban előírt

képesítési és egészségügyi
követelményeknek. *JB*

Cél az olimpia!

Éppen, hogy véget ért a 2020-as tokiói olimpia, miközben itthon sok fiatal versenyző szeme előtt már a jövő olimpiái lebegnek. Köztük van a 13 éves gyömrői **Antal Panni** is, aki hároméves kora óta ritmikus gimnasztikázik és korosztályának egyik legjobb versenyzője. Komoly célok, köztük természetesen az olimpia is lebeg a szeme előtt, amiért időt és energiát nem sajnálva keményen és lelkiismeretesen küzd.

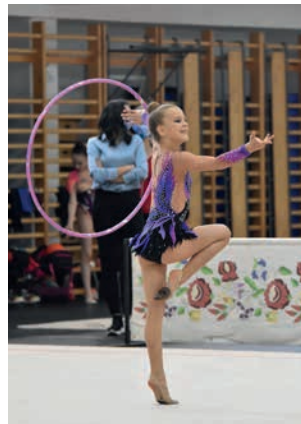
– Mikor kezdted és hol?

– Három évesen kezdtem művészi tornázni az óvodában. Aztán, amikor iskolás lettem, a Monor SE-be mentem, mert kellett egy olyan sportág, ami ehhez hasonló, és így lett a ritmikus gimnasztika, amit Monoron folytattam, majd az MTK-ba kerültem.



– Miért kezdted el?

– A művészi tornában nagyon ügyes voltam és ott is spárta, cigánykerék és egyebeket kellett csinálni, nagyon megtetszettek a csil-



logós dresszek, a zenék, a szerek és természetesen a tánc is.

– Hogyhogy ilyen sokáig maradtál ebben? Mi motivál?

– Válogatott szeretnék lenni, magyar színekben szerepelni, nemzetközi versenyeken, és persze az olimpián. Meg ezenkívül szeretem is ezt a sportágat.

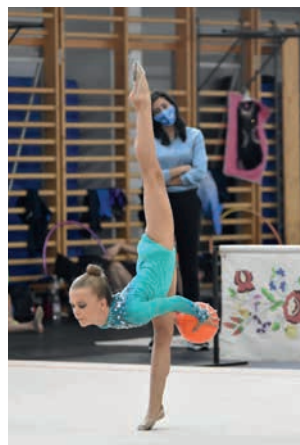
– Otthon is szoktál gyakorolni? A tanulmányaidra ez hogy hat ki?

– Igen, nagyon sokat, kint karikázni szoktam, néha lazítani. Egy héten, amikor van iskola is, 5 edzésünk van, amik körülbelül 3,5-4 órák. Nem szoktam túl sokat tanulni edzés után, mivel

későn érek haza, viszont nagyon figyelek az órákon, és amikor meg tudom írni, akkor megírom a házit. A tanáram szerencsére nagyon támogatóak, és én is nagyon dolgozom a célomért.

– Meséld kicsit arról, hogy hogyan zajlik egy verseny!

– A verseny nálunk egy egész napos dolog, általában hajnalban kell kelni, mondjuk fél ötkor, és mivel több szeren szerepelek, így az első szer előtt minimum két órával már ott kell lennem sminkben, hajjal készen. Utána 8 órán keresztül folyamatosan megy az edzés, a gyakorlás. Egy évben ilyen versenyünk háromszor-négyszer van, nem túl sok, de annál nagyobbak! A ritmikus sportgimnasztikázók Monoron is szabadidő kategóriában indultak, ott sok-



kal több barátságos kupát tartanak, de az első osztálynál már inkább csak ezek a nagyon komoly megméretetések a jellemzőek, amik nem túl sűrűn fordulnak elő.

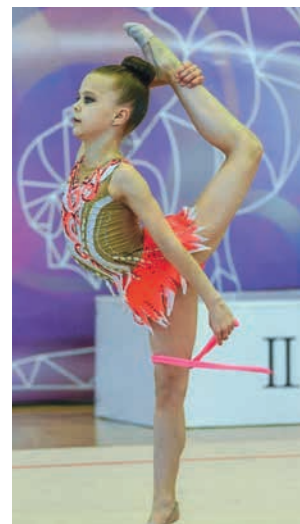
Nemzetközi versenyre még nem nagyon visznek minket, majd ezután talán, és akkor több lesz a verseny.

– Hogy éled meg a versenyeket?

– Régen nagyon izgultam a versenyeken, akkor is, amikor az első szergyakorlatomat kellett bemutatni. Akkor még Monoron voltam, és karikáztam, a végén el is ejtettem. De mostanában, ahogy nővök és értem, hogy mi is ez a versenyszerű sport, mit akarok elérni, azóta már nem úgy megyek versenyre, hogy „Jaj, ne-hogy elejtsem!”. Bár természetesen ezen is izgulok, de inkább azért, hogy ki van gyakorolva, meg tudom csinálni, és csak rajtam múlik, fejben dől el, hogy hogyan fogok teljesíteni.

– Milyen eredményeid vannak? Emlékszel-e az első jó eredményedre?

– Most volt egy országos bajnokság, ahol első lettem összetettben, buzogánnyal, labdával, szabaddal, valamint csapattal és második karikával, úgyhogy jók az eredményeim. Monoron is és az MTK-ban is dobogós voltam. Emlékszem még az első jó eredményemre, akkor 6 éves voltam, egy monori versenyen történt, szabadgyakorlatot mutattam be és első helyezett lettem. Tavaly válogatótábor volt a magyar együttes kéziszer-válogatottban, kerestek embereket, és engem is beválogattak, most utánpótlás vagyok 2022-re. Tehát én vagyok a magyar nemzeti



válogatottban a következő generáció egyik csapattagja.

– Az egyesületben vannak barátaid?

– Vannak nagyon jó barátaim, egy igazán közeli, de természetesen mindenki a barátom. Az edzések közben nincs lehetőség beszélgetni, sem pedig barátkozni, mert ott nagyon keményen dolgozunk végig, de utána a telefonon keresztül bepótoljuk, illetve szabadidőnkben össze is járunk. Tehát, amit edzésen nem volt lehetőség, azt olyankor ki tudjuk beszélni.

– Ezzel szeretnél foglalkozni felnőttként is?

– Szeretnék edzősködni, de nem azt szeretném főállásomnak. Biológus szeretnék lenni, állatokkal és növényekkel is egyaránt akarok a jövőben foglalkozni.

– További szép eredményeket, és sok sikert kívánunk!

Jurik Bianka

IMPLANT DIAMOND

Nálunk fontos az Ön egészsége!

Széleskörű fogászati kezelések fájdalom és félelem nélkül, 100%-os biztonsággal, modern környezetben, az Implant Diamond gyömrői rendelőjében!

Speciális technikák, a legjobb minőségű fogászati anyagok, profi, tapasztalt orvosok és fájdalommentes fogászati kezelések várják Önt!

Szolgáltatásaink:

- Esztétikai fogászat
- Fogmegtartó kezelések
- Fogszabályozás
- Fogágybetegségek kezelése
- Fogpótlások (inlay, korona, kivehető fogisor)
- Szájsebészet és műtéti beavatkozások (implantálás, csontpótlás).

Az Implant Diamond csapata azért dolgozik, hogy Ön bátran mosolyogjon!

Isten éltesse, Magyarország!

Augusztus 20-a a legrégebbi nemzeti ünnepünk. Szent István király napja nem csupán a színes tűzijátékokról és a kenyérszentelésről szól, története évszázadokkal ezelőttre nyúlik vissza. Magyarország születésnapját a tavalyi veszélyhelyzet miatt nem tudtuk a szokásos módon megünnepelni, de idén erre az időszakra a korlátozások lazítását rendelte el a kormány.

Pontosan mit is ünnepünk augusztus 20-án?

Augusztus 20-a a **keresztény magyar államalapítás és Szent István király napja a legrégebbi magyar nemzeti ünnep**. Eredetileg *Szent István* augusztus 15-ét avatta ünnepé, erre a napra hívta össze Fehérvárra a királyi tanácsot és tartott törvénynapot. Élete végén ezen a napon ajánlotta fel az országot Szűz Máriának, 1038-ban pedig ezen a napon halt meg. Az ünnep időpontját *Szent László király* tette át augusztus 20-ára, mert 1083-ban *VII. Gergely pápa* hozzájárulásával ezen a napon emelték oltárra István király relikviáit a székesfehérvári bazilikában, ami szentté avatásával volt egyenértékű. Közel 150 évvel később már az 1222. évi Aranybulla is rendelkezett *Szent István király* ünnepének megtartásáról, de a nap-tárba csak 1771-ben *Mária Terézia* vetette fel nemzeti ünnepként. Ugyanebben az időben hozta Budára István kézereklyéjét, a Szent Jobbot, amit minden év augusztus 20-án körmenetben vittek végig a városban.

A szabadságharc után a Habsburg uralom nem tűrte az ünnepet, hiszen *Szent István* a független magyar állam jelképe volt. 1860-ban ünnepelhették ismét, ami országsszerte nemzeti tüntetéssé vált. Az 1867. évi kiegyezés után nyerte vissza régi fényét, később Ferenc József

a munkások számára munkaszüneti nappá nyilvánította, a közterületek címeres zászlóval való fellobogozását pedig 1895-ben rendelte el a belügyminiszter. 1849-1989 között a Magyar Népköztársaság alkotmányának napjaként ünnepelték, az Országgyűlés 1991. évi VII. törvény kihirdetésével augusztus 20-át hivatalos állami ünnepé nyilvánította, amit a 2012-ben hatályba lépett Alaptörvény is megerősített.

Ünnepi programok a régióban

Az augusztus elején megjelent kormányrendelet enyhít a veszélyhelyzet idején alkalmazandó védelmi intézkedéseken annak érdekében, hogy az augusztus 20-i állami és önkormányzati rendezvények bárki számára szabadon, korlátozások nélkül látogathatók legyenek. A korlátozások feloldásának köszönhetően a régió minden településén várják a látogatókat különféle ünnepi rendezvényekkel. Ezekből szemezgettünk.

Üllőn minden korosztály számára készülnek érdekes és izgalmas programokkal. Többek között a legkisebbeknek Furfangos csudavilág kiállításával, a nagyobbaknak és a felnőtteknek Exatlon pályával, rendőrs, illetve tűzoltós játékokkal és „küldetésekkel”, az idősebbeknek pedig a Városi Könyvtárban kiállításával. Ezek mellett koncertek és előadások is lesznek augusztus 19-én és augusztus 20-án.

Gyömrő a Tófürdőn való kíváncságlámpások úsztatása, az ünnepi beszédek és a kenyérszentelés mellett Misi mokus körhintával és népi játszótérrel, valamint *Farkas Zoli* és Bandája tézerével, vásárral és különböző előadásokkal kedveskedik az arra látogatóknak.

Monorierdőn a városi ünnepség keretében a polgármester beszéde után Szent István király-szobrot avatnak és szentelnek, melyet az új kenyér szentelése, majd a Szabad Ötletek Színházának ünnepi műsora fog követni.

A tűzijátékok megtartása minden évben megosztja az embereket a házi kedvencek védelme miatt. Az erőteljes hang- és fényhatások miatt sok állat megremül, a kerítésen átmászó, menekülő kedvencek az utcán idegen környezetbe kerülnek, ami miatt autóbaleset áldozataivá válhatnak, vagy pedig túl messzire kerülnek otthonuktól ahhoz, hogy visszataláljanak. Nem beszélve a vadonélő állatokról, különösképpen a madarakról. Részben ezért döntött *Darázs Kálmán*, Monor város polgármestere idén a városi tűzijáték elmaradása mellett, az erre szánt összeget pedig állatvédelemmel foglalkozó alapítványoknak osztják szét. A tűzijátékmentes ünnepségen Monoron senki sem fog unatkozni, érdemes kísétni a Kis-tóhoz.

15 millió búzaszem

Az ember legalapvetőbb élelmiszere a kenyér, az életet, a megélhetést és az otthont szimbolizálja. A Magyarok Kenyere – 15 millió búzaszem program tíz éve indult útjára, idén pedig ismét Tápióbicske volt a helyszíne a Pest megyei búzagyűjtő napnak. Az ott összegyűjtött adomány elsősorban liszt és kenyér formájában jut el nehéz sorsú, rászoruló gyermekek támogatására közösségekhez.

„A magyar ember mindenkor 'Életnek' nevezte a búzát, a legfontosabb kenyérnövényünket. És valóban 'Élet' minden egyes gabonamag.”

Antal Fanni



Wirdetés

Pihenje ki magát és töltődjön fel a **Vesta Hotel**ben, Tápiószecsőn!

Termálvizünk üzleti, mozgásszervi és nőgyógyászati problémák kezelésére alkalmas.

Wellness napijegyek
Felnőtt 2500 Ft • Diák: 1500 Ft
Nyugdíjas/gyerek: 1000 Ft
Családi jegy: 7500 Ft

10 alkalmas wellness bérlet mellé **ajándék 30 perces masszáz**s

Aromaterápiás, vagy gyögmasszázs:
25 perc 4500 Ft

Svédasztalos vacsora
4900 Ft/fő előzetes bejelentkezés alapján

info@vestahotel.hu
06-20/452-0788
www.vestahotel.hu



Sealed Air®

A világszerte több mint 15 000 munkavállalót foglalkoztató Sealed Air vállalatcsoport magyarországi leányvállalata, az Újhartyánban működő, csomagolóanyagokat gyártó Sealed Air Magyarország Kft. folyamatos **felvételt hirdet az alábbi műszakos pozíciókra:**

RAKTÁROS • OPERÁTOR (GÉPKEZELŐ) MINŐSÉGELLENŐR

Elvárások:

- Gyártó vállalatnál hasonló területen szerzett tapasztalat
- Műszakos munkarend vállalása (éjszakai munkavégzéssel)
- Raktárosoknak: érvényes targonca OKJ-s bizonyítvány és érvényes gépkezelői jogosítvány megléte + néhány év targonca-vezetési tapasztalat

Amit kínálunk:

- Biztos nemzetközi háttér
- Határozatlan idejű munkaszerződés
- Versenyképes alapbér + éjszakai és vasárnapi pótlék + cafeteria + bónusz
- Bejárás támogatása (km hozzájárulás vagy ingyenes céges buszjárat a környező településekről, illetve Budapestre)
- Kedvezményes étkezés, reggeli péksütemény és gyümölcs
- Tanulási, fejlődési lehetőség

Munkavégzés helye:

- Újhartyán (Ipari Park, az M5-ös autópálya mellett)

Fényképes önéletrajzát a következő email-címre kérjük:

hr-hungary@sealedair.com,

illetve várjuk hívását a **+36-20/409-7446** mobilszámon.

Mozaikok a Tábor történetéből

Most induló sorozatunkkal szeretnénk bepillantást nyújtani a „Tábor” fontosabb eseményeinek történetébe, mozaikszerűen, kutatásaink felhasználásával, de nem időrendben. Sorozatunk alapja a 2015-ben megjelent „Mozaikok Örkénytábor történetéből” kötetünk, amit Dr. Szabó József János hadtörténésszel közösen jegyeztem. Ez a kötet az addigi ismereteinket dolgozta fel, ami azóta több helyen is kiegészítésre, pontosításra szorult. Ennek az az oka, hogy könyv elérte a célját, megtalálta azokat, akik még emlékeznek az ott törtétekre vagy egyenesen alakítói voltak a Tábor történelmének. Azóta rengeteg új adattal és fotóval lettünk gazdagabbak, így most eljött az ideje az utóbbi 6 év kutatásainak publikálására. Fekete Gyula írása.

A kopófalka (1. rész)

A falkavadászat az ókori perzsa uralkodók idejére nyúlik vissza, ahol lóháton, kutyák segítségével hajtották a vadat, amelyet végül dárddával ejtettek el. Az ókori Görögországban a gyalogos nyúl vadászatok már sok hasonlóságot mutattak a későbbi angol vadászatokkal. „A különbség annyi, hogy az angolok háló nélkül és nem a zsákmányért, hanem sportból vadásztak.”

A kutyákkal történő falkavadászatot a frank birodalomban ugyanúgy ismerték, mint a rómaiak. Az első falkavadász társaság alapítása viszont az angolokhoz köthető, ez a „The Common Hunt of London” volt 1100–1135 között.

Hazánkban a falkavadászat első említése Pálffy Rudolffhoz köthető, aki 1760 körül már vadásztatott kutyákkal. Az angol mintájú falkavadászatot gróf Széchenyi István honosította meg, 1823-ban hozta létre társaságát. A kopók viszont csak egy évvel később érkeztek a falkamesterrel együtt Angliából.

Az Örkényi Rókafalka Társaság közvetlen előzménye a Budapesti Rókafalka Társaság megszűnése volt. Az I. világháború okozta

egyre rosszabbra forduló gazdasági helyzet és a Budapest környéki vadászterületek folyamatos szűkülése következtében a falka társaság a 20-as évek közepére feloszlatta magát.

Csáky Károly gróf, honvédelmi miniszter viszont meglátta az ebben rejlő lehetőséget ezért az örkényi katonai birtokon ajánlott fel helyet. A megalakuló társaságnak pénzügyi támogatást biztosított, a Földművelésügyi Minisztérium pedig állami méneket és kancákat küldött. A társaság elnökévé gróf Andrassy Gézárt, alelnökké Horthy Istvánt választották. A „Master” (falkanagy) pedig ifj. Erdődy Rudolf gróf lett.

Az első év nehezen indult a társaság számára, új volt a terep, új a „huntsman” (falkamester), újak a „whipek” (ostorászok, a huntsman segítői). Nem volt elég róka, ezért eleinte nyulakra vadásztak, de erre a rókafalka alkalmatlannak bizonyult. Sok kritika érte az újonnan alakult falkát és személyzetét. Végül szarvasokkal próbálkoztak, de a kopók azt sem tudták, mi az a szarvas és a huntsman is rókaszpecialista volt. Egy évébe és nyolckilójába került, mire megtanította a kopókat szarvasra vadászni.

A falka, fennállásának 17 éve alatt, valószínűleg végig az angol Tom Lewet vezetése alatt állt. Titulusa szerint ő volt a falkamester, vezette a vadászkatákat és felügyelte a telepen zajló napi munkálatokat.

Lewet nem volt ismeretlen falkavadász körökben, hiszen ő volt a régi pesti rókafalka társaság „first whipje” (első ostorásza). A társaság megszűnése után pedig Andrassy gróf magán falkájánál lett huntsman. 1927-ben bízta meg a frissen alakult Örkényi Rókafalka Társaság a telep vezetésével. A kezdetektől részt vett a munkálatokban, irányítása alatt épültek meg a kennelek és minden egyéb kiszolgáló épület. A munkálatok végeztével utazott Angliába a kopók beszerzése végett, ahonnan júniusban tért vissza 32 (16 couple) kopóval együtt. Gondnoksága alatt átlag 28–30 kopó volt vadásztatható. Hager Ritta visszaemlékezéséből tudjuk, hogy családja is itt élt vele. Két jó kiállítású fiuk is volt, akik a helybéli lányok körében nagy népszerűségnek örvendtek.

Egy vadásznapi „Meet” (találkozóval) kezdődött, ahol illetlően megjelenni, kifogástalan öl-



Misu a szarvas elindul. Kezddőhet a vadászat.

tözetben. Maga a vadászat 3 etapból állt. Az első az u.n. „Drawing”, a vad nyomának szimat útján történő megkeresése. A második fázis a „Run” volt, ahol a szagot fogott kopók üldözték a vadat. A harmadik, egyben utolsó szakaszban a falka beért és „lefojtotta” a vadat, ez volt a „Kill”. A falkavadászat Magyarországon zártkörű társaságok úri sportja volt. Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint a társaság „dress code-jának” (öltözetének) meghatározása: „Az Örkényi Rókafalka vadász-dresszére vonatkozólag, tekintve a hozzám már több oldalról intézett ezirányú kérdésekre, alábbiak szolgáljanak tájékoztatásul: Az Örkényi Rókafalka kabátja vörös, ugyanolyan színű és szövettű gallérral és a társaság gombjaival, mely utóbbiak a Nemzeti Lovarda igazgatójánál árúk kifizetése ellenében átvehetők. A vörös kabátban való megjelenés kizárólag a társaság tagjai joga, azonban ezekre nézve sem kötelező. Vendégek és napijegy alapján vadászók, amennyiben óhajtják, fekete vagy szürke redingote-ban vagy szakett-ben jelenhetnek meg cilinderrel. Sziükségesnek tartom hangsúlyozni, hogy a redingote vagy szakett sem kötelező, minden civil lovaglórúha is korrektnek fog tekintetni, amennyi-

ben fekete kemény kalappal, csizmával, fehér vadásznyakkendővel és vadász-ostorral viseltetik. A tiszturak természetesen egyenruhában jelennek meg. A vörös kabát cilinderrel viselendő. A sapkában való megjelenés kizárólag csak a mestert, személyzetet, valamint más róka- vagy szarvasfalkák jelenlegi vagy volt mesterét illeti meg; utóbbiak a sapkát saját falkájuk kabátjával viselik. Amennyiben a társaság tagjai esti frakkot óhajtának készíttetni, úgy annak színe ugyancsak vörös, sötétzöld bársony gallérral és a társaság gombjaival.”

Egy korabeli beszámoló érzékletesen számol be az egyik eseményről: „A lovastársaság, amely Hubertus ünnepén ma a szarvasfalkával köszönti a vadászok védszentjét, Sarlósára felé tart és amikor a kiserdőhöz ér, már teljes fényében ragyogva nevet le reá az őszi nap. Olyan sok lovas van, mintha új honfoglalásra szálltak volna nyeregbe és amíg a szem ellát, tündöklő egyenruhák között, nevető dámák és civilek lovas-sokasága... Egyszerre felhangzik a Huntsman trombitája és az addig nyugodtan haladó falka olyan ellenállhatatlanul tör előre a nyomra, mintha mindent el akarna seperni. A szarvas nyomára találtak.”

Folytatás a következő számban



Az örkényi falka, Erdődy Rudolf gróf master, Tom Lewet huntsman és a whip-ek.

Tollaslabda edzőtábor Dánszentmiklóson

A nyári szünet vége felé közeledve a legtöbb sportágban elkezdődnek az alapozások. A Dánszentmiklósi KSK Tollaslabda szakosztálya egy hetes edzőtáborban kezdte a felkészülést a következő idényre.

A résztvevők 7-14 éves általános iskolás diákok, akik nagy szorgalommal, kitartással, fegyelmezetten végezték a legfárasztóbb gyakorlatokat. Minden nap két edzésen vettek részt. A délelőtti kemény erőnléti tréning volt sok futással, szökdeléssel, erősítéssel, a délutáni edzések pedig leginkább a technikára koncentráltak. A tábor egy mini házi versenyenyl zárult, ahol a gyerekek a megérdemelt díjak mellett a szülők által finanszírozott

ajándékokat is megkapták. Az eredményhirdetés után jó hangulatban telt a szülőkkel közösen készített ebéd elfogyasztása.

Dánszentmiklóson csaknem 50 éves múltra tekint vissza a tollaslabda sportág. A Tollaslabda Szakosztály legfontosabb célja az egészségmegőrző mozgási lehetőség biztosítása, a versenyzők felkészítése, a sportág népszerűsítése, rendezvények, versenyek szervezése. Az évek óta tartó rendszeres komoly edzői munka

eredménye, hogy sportolóink sikeresen szerepelnek az országos és nemzetközi versenyeken, diákolimpiákon. A versenyzők nagy része utánpótlás korosztályból tevődik össze, akik többnyire a helyi általános iskola tanulói. Többször tartottunk már sikeres bemutatkozó edzéseket a környék településein a sportág népszerűsítésére, aminek eredményeként növelni tudtuk szakosztályunk létszámát. Most is szeretettel várjuk a sportolni vágyó érdeklődőket. *Szabó Katalin, edző*



Hirdetés



*Kóstold meg
a Manna Ice
Isteni finom
fagylaltjait!*



www.mannaice.hu

Sorra zsebeli be a külföldi díjakat a gyömrői házaspár mozija

A Most van most című film alkotójával beszélgettünk

Ismét magyar film szerzett újabb külföldi elismeréseket. *Szajki Péter* Most van most című filmjét rangos díjakkal ismerték el Amerikában a Los Angeles Film Awardson. A legjobb elbeszélő nagyjátékfilm, a legjobb romantikus vígjáték kategóriájában nyert, *Tompos Kátya* a legjobb színésznő díját kapta meg, *Mohai Tamás* pedig férfi főszereplő különdíjjal jutalmazták. A Legutóbb New Yorkban öt díjjal jutalmazták az alkotást a New York Film Awards-on, köztük a fődíjjal is. Ugyanitt *Tompos Kátya* lett a legjobb színésznő, *Lovas Rozi* pedig a legjobb női mellékszereplő. Tavaly *Mohai Tamás* filmbeli alakításáért szintén Los Angelesben a legjobb férfi főszereplő díját nyerte el a Love International Film Festivalon, ugyanezt a díjat Mohai a Bujtor István Filmfesztiválon is átvehette. Az

► A Most van most c. film a harmincasok párkeresési válságairól mesél humoros és egyszerre drámai hangvételben.

Egy, az esküvőjéről elmenekülő menyasszony és egy taxisofőr egyetlen közös napját meséli el, mely abszurd fordulatokban gazdag. Olyan remek színészek tűnnek fel a főszereplők mellett, mint *Scherer Péter*, *Básti Juli*, *Zrínyi Gál Vince*, *Elek Ferenc* és *Kovács Lehel*. A film forgatókönyvét *Szajki-Vörös Adél* és a rendező közösen írták, operatőre *Domokos Balázs* volt. A Most van most című dramedy legutóbb a Swindon International Film Festival-on szerepelt Angliában versenyfilmként, és augusztusban a Várnai Nemzetközi Filmfesztiválon is bemutatják.

alkotók közül a Gyömrőn élő *Szajki-Vörös Adélla*, a film egyik forgatókönyvírójával beszélgettünk, aki férjével, *Szajki Péterrel*, a film rendezőjével jegyzi a díjnyertes romantikus komédiát.

– **Nyerő szériában vagyatok!**

– Igen, a legutóbbi négy díjas győzelem volt, előtte egy New York-i filmfesztiválon megnyertük a fődíjat, illetve négy másik díjat is. Valahogy lassan az kristályosodik ki bennünk, hogy az angolszász fesztiválokon, az amerikai közegben nagyon szeretik ezt a narratív típusú filmet. Ma már nem válik el olyan élesen egymástól a két filmtípus, mint a hatvanas években, ezért ez sem egyértelműen csak zsánerfilm vagy művészfilm. Petivel nagyon szeretjük a jó történeteket, ahol már a kiinduló ötlet eladja a filmet. Már sokszor láthattunk menekülő menyasszonyokról szóló filmeket, ám mi igyekeztünk valami eredetit kihozni belőle, például egyetlen nap alatt és sok helyszínen játszódik a történet.



– **Honnan jött a film ötlete?**

– Jó pár évvel ezelőtt kisjátékfilmként kezdtük el fejleszteni az ötletet. Az alapját *Peti* írta, aztán én is hozzáadtam, amit gondoltam. Mindketten nagy ötletelők vagyunk, felváltva pattannak ki az ötletek valamelyikünk fejből, így a kisjátékfilm egy idő után egy nagyjátékfilm forgatókönyvévé nőtte ki magát. Egy Angliában élő rendező ismerősünknek írtuk, így eredetileg London-

► *Szajki Péter* rendező az Intim fejlődéssel jelentkezett először rendezőként a 2009-es Magyar Filmszemlén, ahol elsőfilmes díjat nyert. Nejem, nőm, csajom című filmje az év legnézettebb magyar filmje lett a magyar mozikban 2012-ben.

ban játszódott a történet, aztán mégsem így alakult a sorsa. 2017 végén döntöttünk úgy Petivel, hogy ezt a filmet el kell készítenünk, nekiláttunk és ártituk magyarországi történeté, teljesen megváltozott a forgató-



könyv. 2018 nyarán kezdtük el forgatni, *Peti* rendezte, és 2019 márciusában volt a bemutató.

– **Mi következett a bemutató után?**

– Tavaly kezdtük el fesztiváloztatni a filmet, emellett számos közönségtalálkózón is részt vettünk, többek közt Gyömrőn és Monoron. Sajnos tavaly egy kicsit közbeszólt a pandémia, a nevezett fesztiválok közül több is elmaradt. Mostanra már azért – felkészülve a helyzetre – számos online fesztivált is rendeznek.

– **Hogy ismerkedtetek meg Péterrel?**

– A Nejem, nőm, csajom című film forgatókönyvének írása volt az első közös munkánk, akkor már egy párként, de már korábban is ismertük egymást. Onnantól kezdve együtt csináltunk mindent. Nagyon hálás vagyok azért, hogy ilyen jól tudunk együtt dolgozni a forgatókönyven is, együtt tudunk pul-

zálni, erősítjük egymást és kihozzuk egymásból a legjobbat. Néha azért összeecsapunk, nem mindenben értünk egyet, mindketten elég keményfejúek vagyunk, de persze meghallgatjuk a másikat. Kicsit olyan olaszos az életünk. Van egy gyermekünk is, aki már lassan bele- nő, hogy ilyenek a szülei.

– **Milyen jövőbeli tervekben gondolkodtok?**

– Rengeteg ötletünk van, úgy kell néha egymást lelő-dőznünk, hogy álljunk már le, ez közös jellemvonásunk. Az ötletek mellett vannak már kész forgatókönyveink is. Jelenleg is pályázunk egy producerrel a Nemzeti Filmintézethez. Készítünk egy online sorozatot is, mely egy eredeti ötleten alapul, így reméljük, hogy sikeres lesz, ősszel lehet majd látni. Külföld felé is vannak terveink, nagyon szeretünk angolul írni, hiszen úgy látjuk, hogy befogadó az angolszász közeg arra, amit mi csinálunk.

„Levest enni előételnek sváb szokás”

MI VAN A KAMRÁBAN?

►A sváb konyha híres volt arról, hogy szinte mesterszerűen fejlesztette a spórolás beépítését a konyhaművészetbe. A háziasszonyok tökélyre fejlesztették, hogyan hozzák ki a minimumból a maximumot, még a legínségesebb időkben is. Szinte üres kamrából is képesek voltak fantasztikus ízeket előcsalogatni az ételekből, levest kínálni első fogásként pedig évszázadokig kifejezetten egyedülálló sváb szokás volt.



Takarékos és kreatív

A sváb konyha egyik fő jellegzetessége, hogy maximálisan figyelembe veszi az ételek szezonális elérhetőségét, minőségi lejárátát és felhasználhatóságának változatosságát. Az egyik legtakarékosabb konyhaként ismerhetjük, ez valószínűleg a viharvert történelmi időknek is köszönhető. A recept-

tek mind arról tanúskodnak, hogy a sváb háziasszonyok kreatívan és takarékosan bántak a hozzávalókkal. Az egyik legjellemzőbb szokásuk a levesek kínálása volt mint első fogás, ami sokak számára meglepő lehetett még pár száz évvel ezelőtt. Ráadásul a szokás igen csak furcsa ok miatt alakult ki: a viszonylag drága előállítási költséggel bíró főtelet megelőző leves elkészítése sokkal kevesebbe került, így igyekeztek inkább azzal jól lakatni a jónépet. Hús csak rendkívül ritkán került az asztalra, így sokszor a leves nem állt másból, mint vízből, zsírból és lisztből, talán néha egy kis pirospaprika és tészta is került bele, ám így is rendkívül jól esett a meleg folyadék az emberek gyomrában – a főteletől pedig sokkal kevesebb fogyott.

Ami előbb megromlott

A sváb konyha egyik fő és egyben leghasznosabb jellemzője az volt, hogy sosem szabad semmit kidobni. Ehhez azonban az kell, hogy mindent olyan sorrendben használjunk fel, ahogy az alapanyagok kiszáradnak – megromlanak – tönkremennek. Ugyanígy tettek a hússal: a húsokkal vágás idején: olyan sorrendben fogyasztották őket, ahogy tartóságuk engedte. A konyha alapelemei voltak a zsír, a krumpli és a liszt, illetve a háztájon elérhető alapanyagok, zöldségek, gyümölcsök. Sok faluban a hét napját az arra jellemző ételekről nevezték el.

Kaporleves/Dillsuppe

Ezt a levest érdemes akkor készíteni, mikor a fűszernövénynek szezonja van, hiszen összehasonlíthatatlan a végeredmény a szárított kaporhoz képest. Készítsünk egy klasszikus világosbarna lisztes rántást, ebbe kerül a felaprított kapor, amit rövid pirítás után öntsünk fel hideg vízzel, fűszerezzük sóval, borssal, és néhány perc alatt forraljuk fel. Keverjük ki egy egész tojást, folyamatos keverés mellett adjunk hozzá egy kanálnyi levest, majd az egészet öntsük vissza az edénybe és keverjük el. A forró levest ecettel ízesíthetjük, pirított zsemlekockákkal tálalhatjuk.

Hozzávalók (2 főre)

- 1 ek liszt
- 1 ek sertésszír
- 1 ek friss kapor
- 7 dl víz
- 1 egész tojás
- só, ecet

Gyümölcsleves/Obstsuppe

Az aszalt gyümölcsökből készült levest melegen és hidegen egyaránt fogyaszthatjuk. A megmosott, maréknyi gyümölcsöt a fahéjjal és a szegfűszeggel tegyük fel főni, majd néhány perc forralás után, folyamatos keverés közben adjuk hozzá a tejszínnel elkevert lisztet. Édesítsük cukorral, ízlés szerint megszórhatjuk őrölt fahéjjal is.

Hozzávalók (2 főre)

- 100-150 gramm aszalt

ÁCS, TETŐFEDŐ, BÁDOGOS

Alpin-technikával.
Kedvező árak!

SZAKKÉPZETT MESTEREK

- zsindelyezés
- szélbeszkázás
- szegőelemek cseréje
- beázások javítása
- ereszcsonna javítása, cseréje, takarítása
- tetőszerkezet teljes cseréje, fedése

06-30/919-4694

Csatlakozz a GLS-hez!

ÉJSZAKAI KÉZI RAKODÓ/SZORTÍROZÓ
munkatársat keresünk
Alsónémedibe

- Tudsz pakolni?
- Akarsz 200–220 ezer Ft-ot keresni?
- Segítünk munkába jutni busszal, vagy kocsival!
- Munkaidő: hétköznap 16:30–01:30

Vissza is hívunk!

☎ 06-30/367-4248
✉ job@gls-hungary.com
📱 @GLSHungaryKft

GLS

- gyümölcs (barack, szilva, meggy)
- 1 darabka fahéj, néhány szem szegfűszeg
- 7 dl víz
- 1 ek liszt
- 1 ek tejszín (esetleg tejföl)
- 1-2 ek cukor ízlés szerint
- 1 csipetnyi só

Kolbászleves/Wurstsuppe

Nem baj, ha a télen készült füstölt kolbászok egy kicsit kiszáradnak, sőt, kitűnő kolbászleves készíthető belőlük. A megtisztított hagamát és burgonyát nagyobb darabokban, felezve, negyedelve tegyük fel vízben főni a kolbásszal és egy babérlevéllel. Amíg megpuhulnak, egy tojásból készítsünk friss tésztát, amit aztán tetszés szerinti formában – például

széles metéltként – a levesbe főzhetünk. Ha a deszkán jól meghintjük a tésztát a főzés előtt, akkor valószínűleg megfelelően besűríti a levest, de ha hígnak találjuk, egy kis rántással még segíthetünk rajta. Csak a végén sózzuk, ízesítsük, hiszen a hús ad egy alapízt neki. A kolbászt karikákra vágva kínáljuk levesbetétként.

Hozzávalók

- 1 darabka (15 dkg) füstölt házi kolbász
- 1 fej vöröshagyma
- 2-3 szem közepes burgonya
- babérlevél, só, bors
- 7 dl víz
- a tésztahoz egy tojás, só és liszt, amennyit felvesz

(Forrás: hellovidék, pekeskifli)

Turisztikai fejlesztés Ceglédbercelen: Sváb vendégház kiskonyha vendéglővel

TELJES KÖRŰ SZOLGÁLTATÁS

► A Belügyminisztérium 2021. február 23-i levelében tájékoztatta Ceglédbercel Község Önkormányzatát, hogy a kormány a „Felzárkózó települések” hosszú távú programjának kiterjesztéséről szóló határozatában meghosszabbította és kibővítette a támogatottak körét. A Gazdaságélénkítő Programba (GÉP) 50 újabb települést vontak be, köztük Ceglédbercelt is.

A község önkormányzata a GÉP Program lehetőségeit kihasználva céljaul tűzte ki a helyi turizmus fejlesztését, amiben számítanak a helyi mikro- és kisvállalkozásokra. Ceglédbercel sajátos értékeivel, szokásaival és sváb konyhájával kívánja csábítani a turistákat. Jelenleg nem tudnak helyben az érdeklődőknek szálláshe-

lyet felkínálni, hogyan meleg konyhás éttermük sincs. Mindezekben változtatni akarnak és ennek megfelelően készítettek el a „Sváb vendégház kiskonyha vendéglővel turisztikai fejlesztés” néven benyújtott tervezeteket, amelyet a Társadalmi Esélyteremtési Főigazgatóság (TEF) tavasszal kedvezően értékelt, és felkérte nyár elején az önkormányzatot egy részletes program kidolgozására. A benyújtott fejlesztési elképzeléseket a Belügyminisztérium végül július 28-án kelt okiratában 200 millió forint támogatásban részesítette.

Az önkormányzat augusztusban azonnal neki is fogott a beruházások előkészítésének. 2022 decemberéig négy sváb vendégház és egy kiskonyha vendéglő megépítését tervezik. A fejlesztés



helyszínéül egy, a főút mellett fekvő 4233 m²-es területet jelöltek ki. Elsőként a 40 főt ellátni képes szálláshelyeket alakítják ki, amelyekhez az étkezési igényeket kiszolgáló kiskonyha vendéglőt is felépítik. A turisztikai fejlesztések 8 he-

lyi lakos számára is állandó munkalehetőséget biztosítanak.

A projekt várható befejezése 2022 decembere.

– Hisszük, hogy településünk természeti, tárgyi és szellemi értékei méltán teszik községünket kedvelt tu-

risztikai célponttá, és aki egyszer megfordul nálunk, visszavágyik majd újra és újra. Meggyőződésünk, hogy a turizmus nemcsak adottság, hanem egy lehetőség, amellyel élni kell! – mondta lapunknak a község polgármestere, Török József.

Hirdetés



A nyár ízei

Sült csirkemell-sonkás lepény



www.lepenyes.hu



Folytatódhatnak a beruházások Mikebudán

FOLYTATÓDÓ FEJLESZTÉSEK

► Mikebuda Község Önkormányzatának a Magyar Falu Program keretében beadott négy pályázata közül három vizsgálata megtörtént, mindhárom megfelelt a pályázati kiírásban meghatározott tartalmi értékelési szempontoknak, ezért összesen közel 70 millió Ft támogatásra vált jogosulttá a település.

A pályázati támogatásból még idén megvalósulhat a település szívében a közterületi játszótér meglévő elemeinek felújítása, valamint a gyermekek örömeire további játékokat (kötélpálya, rugós játékok, kisház, polyball, szaletli) telepítenek, és a játszótér kerítés-

sel fogják körülvenni. Jövőre folytatódik a belterületi útépités: az Erdő utca fogszilárd burkolatot kapni. A Mikebudai Községi Tér és Könyvtár tetőfelújítása, a meglévő bitumenes hullámlemez fedés cseréje is megvalósulhat az önkormányzat részére már kiutalt támogatási összegekből, melyek mind vissza nem térítendő 100%-os támogatási intenzitású hazai támogatásnak minősülnek.

A kommunális eszköz beszerzésére irányuló pályázat eredményhirdetése augusztus közepére várható, melyet nagy várakozás előz meg.

Takácsné Mocsári Ibolya, polgármester



Mikebuda Falunap

2021. augusztus 22. Sportpálya

Minden kedves érdeklődőt szeretettel várunk 14.00 órától kezdődő programjainkra!

- ✚ Vízi foci
- ✚ Légvár
- ✚ Óriás csúszda
- ✚ Arcfestés, kézműves foglalkozás, kézműves vásár
- ✚ 14.00-22.00 óráig élőzene Veres Bence előadásában
- ✚ 17.00 órától a „RETRO MIX”- 45 perces könnyűzenei műsora

Köszönjük, Magyarország!

Mikebuda Község Önkormányzata

KÖZTÜNK A HELYED, DOLGOZZ NÁLUNK CSÉVHARASZTON!

A BFB plus Kft. egy gyorsan növekvő, belga tulajdonban lévő, prémium kisállateledel-gyártással és forgalmazással foglalkozó vállalatcsoport tagja, melynek Csévharaszton működő telephelyére keressük csapatunk új tagjait az alábbi munkakörökbe.

Gépbeállító

(több üzemegységünkbe, több műszak vállalásával)

Karbantartó

Géplakatos, villanyszerelő VAGY mechanikai műszerész végzettséggel, többműszakos munkarendbe)

Targoncavezető

(több üzemegységünkbe, több műszak vállalásával, érvényes targoncavezetői engedéllyel)

Üzemi operátor (betanított munkás)
(többműszakos munkarendbe, több üzemünkbe is)

• Kiemelkedő fizetés + pótlékok

- Biztos, hosszú távú munkalehetőség
- Ajánló és egészségmegőrző bónusz
- Bejárástámogatás: 15 Ft/km
- Összetartó csapat, támogató vezetők

Gyere hozzánk CSÉVHARASZTRA DOLGOZNI!



JELENTKEZZ:

+36-30/792-1319

Csévharaszt, Nyáregyházi út 51.
hr@bfbplus.hu

Kérdéses eredetű kedvelt nyári gyümölcs: a pándy meggy

MINDENHOGY JÓ

▶ A pándy meggyet és eredetét valószínűleg sokan kötik rögtön a hasonló nevű Pánd községhez, de valójában eredetéről nem sokat tudunk. Egy dolog viszont biztos, a pándy meggy önmagában is, de süteményben vagy lekvárként is nagyon finom és kedvelt nyári gyümölcs.

A XIX. század közepén már több faiskola szaporított pándy meggyet, viszont kialakulására több elképzelés létezik, melyek mindegyike megnehezíti a gyümölcs eredetének pontos megállapítását. Az egyik szerint Pánd községben Szilassy György birtokán magról kelt az egyed anyafája. Egy másik elképzelés szerint egy Pándy nevű debreceni huszártiszttról kapta a nevét, aki kertjében magról állította elő. Ez utóbbi maradt meg hagyományként, a pomológiai szakirodalom is a debreceni eredetet vallja, viszont a Pándy nevű huszártiszt személyére semmilyen do-



kumentumot nem találtak a Debreceni Levéltárban, illetve a Déri Múzeumban sem. Amikor megnőtt a kereslet iránta, hét város tartott igényt a szülőhely jogára, Debrecen és Pánd mellett Kecskemét, Kiskunhalas, Nagykőrös, Szentés és Cegléd. Emiatt több színvonalú meggy is elterjedt, mint a 'Griotte de Pándy', 'kecskeméti meggy', 'kőrösi meggy', 'szentesi meggy' vagy az 'üveggy'. Pánd községben minden évben megrendezik a Pándi Meggyfesztivált, ahol többek között meggy és abból készült termékek vásárával, fő-

zőversenyyel – amihez szintén szükséges a meggy –, különböző játékokkal, illetve koncerttel is szoktak kedveskedni az arra látogatóknak.

A Kárpát-medencében őshonos meggyek között számon tartott pándy meggy június végén–július elején érik, viszonylag nagy méretű, lédús, sötétbordó színű, kellemesen édes-savas gyümölcs. Érdekessége, hogy 2009-ben az ország tortája címet a pándymeggy-torta nyerte, aminek nemcsak a krémjében, hanem a tésztájában is megtalálható a kellemes, harmonikus ízű gyümölcs. FA

Egy éve adták át a ferihegyi turbókörforgalmat

HALADÁSI IRÁNY

▶ A ferihegyi körforgalom megépítésére azért volt szükség, hogy a 2 terminál megközelítése egyszerűbbé és biztonságosabbá váljon. 2020 óta használhatjuk a ferihegyi turbókörforgalmat, amit úgy alakítottak ki, hogy részben a 2. terminál növekvő utasforgalmát, részben pedig a Cargo City felé lekanyarodó teherforgalmat egyaránt hatékonyan kiszolgálja. Az Aeropark közvetlen szomszédságában lévő körforgalom megépítésének ütemezésére is nagy hangsúlyt fektetett a Budapest Airport, hiszen kevesebb, mint egy év alatt készült el úgy, hogy

a normál közúti forgalmat a lehető legkisebb mértékben zavarta. A turbókörforgalom építése 1 milliárd forintba került, ennek 85%-át az Európai Unió utólagos támogatással téríti meg földi oldali repülőtér-fejlesztési projekt támogatáscsomagjának részeként.

A turbókörforgalom egy olyan, különleges típusú többsávos körforgalom, amelyben a különböző irányokba vezető sávok el vannak választva egymástól. Jellemzője továbbá, hogy a körpályán belül nem lehet már sávot váltani, illetve a körpályáról csak az előre kiválasztott sávból lehet kihajtani. Régió infó



KERES-KÍNÁL

AJTÓ – ABLAK

Ajtó, ablak, redőny, relaxa, szűnyogháló, lakatosmunka. Gali Baromfikeltető, Albertirsa 06-30/317-8857, www.ablakfer.hu

ÁLLAT

Napos és előnevelt csibe augusztus - szeptember hónapra rendelhető, hús és vegyes hasznosítású fajtákból. 06-30/350-5487, 06-53/370-047, galikelteto.hu

Monorról 3 hónapos cicák fértelenítve, ingyen elvihetők. Tel.: 06/30-233-4434

ÁLLÁS

Gyálon található élelmiszerboltba azonnali kezdéssel pultos-kiszolgálót, pénztárost keresünk. Tel.: 06-30/944-0689

Monori műhelyünkben önállóan dolgozni tudó autószerelő munkatársat keresünk! Szakirányú végzettség előny, de nem feltétel! Érdeklődni a 06-70/423-8303 számon lehet.

Otthoni munka! Termék összeállítások, borítékolások, egyebek elérhetőségei. Érd.: www.audiopress.nanoweb.hu: (ügyfélszolg.: 06-20/496-3980)

Gyáli pecsenyesütőbe

szakácsot, pultost és konyhai kisegítőt keresünk. Albérletet, szállást családi házban, kedvezményes díjon tudunk biztosítani dolgozóink részére. Tel.: H-P 8-18 óra között 06-30/944-0689

ASZTALOS

Asztalos! Konyhabútorok, szekrények, irodabútorok, korlátok készítése. Nyílászárók gyártása. Lambériázás, szaunaépítés. Érd.: Polónyi Ferenc 06-30/397-2144

AUTÓSISKOLA

Jogosítvány! Online képzések is! A, B, C, C+E, D kategóriák GKI. Gyorsított képzés. Tel.: 06-20/912-6359, www.tan-go.hu

BÁDOGOS SZAKÜZLET

BÁDOGOS SZAKÜZLET Sülysáp, Határ u. 67. T.: 06-20/448-6940, e-mail: illebau73@gmail.com Nyitva: H: 8-14, K-P: 8-17 Szo: 8-12.

CSERÉPKÁLYHA

Cserépkályha építése és javítása! Tel.: 06-20/254-0811 vagy 06-20/466-5474, Gellér Csaba

DISZKONT

AME diszkont – Monor, Dózsa Gy. u. 37., L.IV.E. diszkont – Monor, Jókai u. 3-5. és az evedd.hu-n is megrendelhető sok diszkonttáras termék. Jöjjön, vásároljon, rendeljen! Velünk megéri!

DUGULÁSELHÁRÍTÁS

Profi duguláselhárítás, gyorsan, tisztán. Bontás nélkül 0-24! T.: +36-20/504-8705

ELADÓ – KIADÓ

Gyálon központi helyen, 130 m²-es, teljesen felújított, összkomfortos családi ház, családok és munkások részére kiadó. Érd.: 06-30/944-0689

ALBÉRLETEK ÉS EGYÉB

SZÁLLÁSHELYEK KIADÓK egész évben családok, személyek részére napi 1 600 Ft/fő vagy havi 30 000 Ft/fő rezsivel együtt! Munkáscsoportok részére kedvezményesen napi 1600 Ft/fő ágynemű-, TV-, hűtőhasználattal vagy havi

30 000 Ft/fő rezsivel együtt! Érd.: 06-30/944-0689

ÉTTEREM – VENDÉGLÁTÁS

TAVERNA GYROS MONOR - Móricz Zs. u. 39. Már Gyömrőre is! Rendeld házhoz kedvenceidet, vagy kérd elvitelre! Részletes étlapunkat keresd Facebook-oldalunkon: Taverna Gyros T.: 06-70/775-8585

FAKIVÁGÁS

Veszélyes fák vizsgálata, kezelése, igény szerinti kivágása rövid határidővel. Tel.: 06-30/726-6159

FAKIVÁGÁST, GALLYAZÁST VÁLLALUNK ALPINTÉCHNIKÁVAL, AKÁR ELSZÁLLÍTÁSSAL IS.

Tel.: 06-30/218-7023

FESTÉS, MÁZOLÁS

Festést, mázolás, tapétázást vállalkozunk korrekten. Ár meg egyezés szerint. Nyugdíjasoknak kedvezmény. Tel.: 06-20/259-9565, 06-29/419-393

Szobafestés – Mázolás

– Tapétázás! 20 éves szakmai gyakorlattal, számlaképesen.

Laminált parketta • dryvit szigetelés • dekor elemek. Érd.: Demeter Sándor 06-30/326-8727

Festést, lakásfelújítást, hőszigetelést, kisebb kőműves munkákat, gipszkartonozást, parkettázást vállalkozunk megegyezés szerinti áron. Tel.: 06-30/973-2451

FÜNYÍRÁS

Fűnyírás, fűkaszás, kerti munkák, udvartakarítás hulladékelszállítással. Tel.: 06-70/237-6675

Fűnyírás, fűkaszás. Nagyobb, elhanyagolt területeket is vállalkozunk. Számlaképeség! T.: 06-20/998-0294

FUVARVÁLLALÁS

Zöldhulladék-elszállítás, áru, bútor, építőanyag szállítása, sittelhordás, lomtalanítás. Érd.: 06-70/237-6675

FELVÁSÁRLÁS

Készpénzért veszünk bútorokat, dísz tárgyakat, órákat, festményt, porcelánt, könyveket, bundát, bizsukat, aranyat, hagyatékot, díjtalan kiszállással. Kati 06-30/308-9148

3. RÉSZ	E	RÁBA, NÉMETÜL	LEMÁSOL	SZABÓ LŐRINC A TÖRVÉNYTELEN SZÉP CÍMŰ VERSESBŐL VETT IDÉZET 1. RÉSZÉ	ABLAK- KERETI	TELLY, AMERIKAI SZÍNÉSZ V. (KOJAK)	X, Y, ...	... KORNÉL, KOSZTOLÁ- NYI DEZSŐ MŰVE	OLYAN, MINT A FEHÉR HOLLÓ	ERIKA, BECÉZVE	LÁRMÁZNI KEZDI	EZ OKBÓL	A LEG- NAGYOBB RÓMAI SZÁMJEL	VAGYIS, TEHÁT	NAGY FÜLES- BAGOLY
GÖRÖG SPORTJEL				PÖNI EGYENMŰI											O
PÁLCIKÁS CUKORKA							PANASZ					HELYSÉG SZÖGLETE ... ÉS KONTRA			
AUTÓS SPORTÁG					MONICA, OLASZ SZÍNÉSZNŐ					NAPA PÁRJA!				HEGYALJAI	
					RÁAKAD					TENGERI RABLÓ				AMELY SZEMÉLY	
KUTYÁJA				LAPOS FENEKŰ CSONAK					SZÍNHÁZI ERKÉLY						
				LÁBRAVALÓ					AZ ORRÁIG SEM LÁT EL						
KÉN VEGYJELE		KARÉJT VÁGÓ					TAGOT BEKÍTATÓ						KEZDŐDIK A KALAND!		
		TRIPLÁN: TÁNC					TOVÁBB- SZOLGÁLÓ ALTISZT						KINAI EVŐ- ESZKÖZ		
ZIRC HATÁRAI			TALJÁN					NŐI ÉNEKHANG					KÁRTYA- KÓD		
			BÉNI FELESÉGE					SERDÜLŐ- KORÚ					SZÍN- VONALAS		
SZEMER- KÉL CSEPE- REG					GIPSZDÍSZ							A FEJÉRE ... CARRERE, AMERIKAI SZÍNÉSZNŐ, ÉNEKESNŐ		HÍR- KÖZPONT!	
					JEAN, FR. AUTÓVER- SENYZŐ									OXIGÉNT IGÉNYLŐ	
GESZTE- NYESZÍNÜ					VALA- MINEK A SZÍNE- JAVA		A								T
AZ EGYIK VÉR- CSOPORT		ANGOL MÉRFOLD					LAJOS, MESE- MONDÓ V. SZABVÁNY SZERV				TÖBB PÁPA NEVE				ALBUMIN, RÖVIDEN
		SZÓPÓTLÓ SZÓ									HUSÁNG				
POKORNYI SZÍNÉSZNŐ				IDEGEN NŐI NÉV						KIPLING PÁRDUCA					
				FÉLIG NYIT!						LANTÁN VEGYJELE					
			ISKOLÁS, BIZ.				SZLOVÉN AUTÓJEL					HIBÁZTAT			
			KANYAR- FELE				A TÖBBES SZÁM JELE					TOK BELSEJE!			
SPORT- ÖLTÖZEK	SZ														

Impresszum

Régió • Független, ingyenes regionális hírújság • Felelős kiadó: Szekerka János • Szerkesztő: Kovács-Solymosy Zsuzsanna • Kiadó: Régió Lapkiadó Kft.

Nyomda: Oláh Nyomdaipari Kft. (1211 Budapest, Központi u. 69-71)

A nyomtatásért felel a nyomda ügyvezető igazgatója.

Kiadó és szerkesztőség címe: 2200 Monor, Martinovics u. 18.

E-mail: info@regiolapok.hu

Hirdetésfelvétel: Horváth Szilvia, 06-70/319-4317, horvath.szilvia@regiolapok.hu

Terjesztés: MediaLOG-DMHM Zrt. • Készült: 76 000 példányban. • ISSN

Az újság bármely részének másolásával, terjesztésével, az adatok elektronikus tárolásával és feldolgozásával kapcsolatos minden jog fenntartva.

Értesítéseket átvenni csak az újságra hivatkozva lehet.

Az újságban megjelent adatok tájékoztató jellegűek.

Az újságban megjelent hirdetések tartalmáért a kiadó felelősséget nem vállal.

Kéziratokat nem őrzünk meg és nem küldünk vissza.

Az x-szel jelölt írásaink fizetett hirdetések.

GÁZKÉSZÜLÉK-SZERELÉS

Gázkészülék-szerelés.

Konvektorok, gázkazánok, vízmelegítők karbantartása, javítása, cseréje.
T.: 06-70/502-2342

HŐSZIGETELÉS

Homlokzati, kültéri hőszigetelés, hideg-, melegburkolás.
Gál Attila, tel.: 06-20/274-6312

Családi és társasházak homlokzati hőszigetelése. Homlokzatfestés, ereszeszka-mázolás. Kiss István: 06-20/333-4489

HÜTŐGÉPJAVÍTÁS

Hűtőgépek, fagyasztók javítása, helyszínen, garanciával.
Tel.: 06-30/960-8495, 06-70/426-3151

KÁRPITOS

Kárpitos! Bútor áthúszása, felújítása, javítása. Csordás György, tel.: 06-30/576-3456

KÉMÉNY

Szerelt kémények, gázkazánok kéményeinek kivitelezése. Régi kémények felújítása, felmarása bontás nélkül. T.: Elek Gábor 06-30/505-2636, Kiss Zoltán 06-70/398-2871

Kéményfelújítás, bélésűvezés, minden ami kémény

(fedő, fuga, szegély, kibúvó).
T.: 06-20/243-9279

KONTÉNER

Konténer, sít- és szemétszállítás, lomtalanítás. Rendelhető: sóder, homok, cement. Maka Sándor, Gyömrő, Állomás Tűzép. Tel.: 06-29/333-347, 06-20/444-9963

Konténeres hulladékszállítás 4-8 m3-es konténerekkel. Szabó Sándor. Tel.: 06-30/200-1163

LAKATOS MUNKA

Lakatos munka. Kerítés, korlát, lépcső, kapu gyártását és szerelését vállalom. Kun Attila Tel.: 06-20/219-6040, rennel.hu

MÉZ

Termelői MÉZdiszkont a Kispesti Üzletház I. emeletén. Minden gyógynövényes méz 990 Ft/0,5 kg. Nyitva: cs,p: 8-12, szo:8-13. www.apifito.hu, Facebook: Mézdiszkont, Tel.: 06-70/607-4444

MOTORKERÉKPÁR

Régi motorokat keresek, vásárolok: Simson, Mz, Etz, Jawa, Pannonia, stb. 06-20/572-5142

NAPELEM

Napelem-telepítés, ingyenes felmérés, engedélyeztetés, tervezés, kivitelezés, kedvező

árak. NAPHASZON Kft.
06-70/333-9632,
naphaszon@gmail.com,
www.naphaszon.hu

SÍRKŐ

Juhász Sirkő JUHÁSZ-ÉPKŐ Kft. Monorierdőn a 4-es főút mellett. Sirkővek, parkányok, pulthapok, betűvésés.
Tel.: 06-20/957-8607

SZÉPSÉG, KOZMETIKA

HATÉKONY ALAKFORMÁLÓ kezelések! 3in1 vákuum, izomstimulálás, ionizáció, kavitációs zsírbontás. Gyors, látványos eredmények, ingyenes konzultáció!
www.szepsegforrasstudio.hu
Tel.: 06-70/630-0285

SZÖNYEGTISZTÍTÁS

SZÖNYEGTISZTÍTÁS SZÁL-LÍTÁSSAL, GARANCIÁVAL!
Telefon: 06-70/772-7527

TÉRKÖVEZÉS

Térkövezés, térkőburkolás, viacolorozás. Gál Attila E.V.
Tel.: 06-20/274-6312

TETŐFEDŐ

Tetőfedő! Mindenféle tetők készítése, javítása. Ereszcatornák szerelése. INGYENES FELMÉRÉS, kisebb javítások azonnali kezdéssel GARANCIÁVAL! 18 éve a lakosság szol-

gálatában! T.: Árvai Richárd
06-30/475-2917

Tetőfedés, ácsmunkák,

bádorgozás, ereszcatorna és kéményjavítás, beázás és kúpkenés. Nyugdíjasoknak 10% kedvezmény. Ingyenes felméréssel. Hívjon bizalommal! Kertész Attila
Tel.: 06-20/216-8338

Ács, tetőfedő, bádorgos szakképzett mesterek alpinechnikával.
Tel.: 06-30/919-4694

Ács, bádorgos! Nagyobb és kisebb munkák kivitelezése. Tető átszerelése, ázás elhárítása, lapostető szigetelése. Díjmentes felmérés!
T.: 06-20/421-2355

TŰZIFA – TŰZELŐ

Eladó tűzifa! 25 cm-es hasított tűlgy, bükk, akác 20 500 Ft/m³, 33 cm-es 20 000 Ft/m³, 25 cm-es hasított akác 20 500 Ft/m³, 33 cm-es 20 000 Ft/m³. Mérésalaggal lemérheti a mennyiséget! Koczó Zsolt, tel.: 06-20/343-1067, EUTR: AA5811522

Hasított akác: 3400 Ft/q, tűlgy, bükk: 3200 Ft/q. A némediszőlő hídmerlegen ellenőrizheti a

megvásárolt mennyiséget.

Forest Vill Bt. EUTR: AA5856576. Tel.: 06-20/511-7557, 06-29/343-689

AKCIÓS TŰZELŐ! Akác:

3100 Ft/q kugliban, vegyes: 3000 Ft/q + 200 Ft hasítás T.: 06-70/605-4678 Némediszőlő telephelyen hitelesített hídmerlegen ellenőrizheti a mennyiséget. EUTR szám: AA5932559

VILLANYBOJLER, VILLANYFŰTÉS

Villanybojler gyors javítása (cserépkályhába), villanyfűtés. Tel. 06-20/263-9168

VÍZ, GÁZ, FŰTÉSSZERELÉS

Víz-, gáz-, fűtésszerelés, gázkészülék-szerelés, -javítás, karbantartás, duguláselhárítás. Kaposvári Péter 06-30/662-7087, 06-29/739-983. www.gazfutes.eu

Víz-, gáz-, fűtésszerelés!

Fürdőszoba-felújítás, dugulás-elhárítás. TELJES KÖRŰ GARANCIÁVAL! T.: 06-30/421-2604

Víz-, gáz-, központifűtés szerelés és gáz készülék javítása! Tel.: 06-70/405-0030, Gerhát Attila

ZÁRSZERELÉS

ZÁRSZERELÉS - S.O.S. ajtónyitás, kínai ajtók, szalagzárok, biztonsági zárok. Herendi Tamás 06-30/489-5334

Lepényes

Kóstoltad
már?

Kolbászos lepény



www.lepenyes.hu

Kóstold meg
a Manna Ice
Isteni finom
fagylaltjait!

Manna ice
Isteni finom

www.mannaice.hu