

Régió



Megjelenik:
Pest megyében
76 000 pld-ban

2021. augusztus • XIV. évf. 8. szám

www.regiolapok.hu

MONOR, PILIS, BÉNYE, CSÉVHARASZT, GOMBA, KÁVA, MENDE, MONORIERDŐ, NYÁREGYHÁZA, PÉTERI, PÁND, VASAD

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

Felhívás a családok megelőzésére

» Ne higgyék el, ha: telefonon felhívják, hogy gyermeke, unokája, rokona bajba került, és sürgősen pénzre van szüksége.

Részletek a 4. oldalon

Hullócsillagok szezonja

» Az „Egy hét a csillagok alatt” nevű program keretében volt lehetőségük az érdeklődőknek Gyál mellett jobban megismerkedni a csodás égbolttal.

Részletek a 12. oldalon



Cél az olimpia!

» Még javában zajlik 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.

Részletek a 6. 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

A gyömrői házaspár mozija

» Ismét magyar film szerzett újabb külföldi elismeréseket: a *Most van most* című filmet rangos díjakkal ismerték. Az alkotókkal beszélgettünk.



Részletek a 10. oldalon

Az Ország Cukormentes Tortája



» *Füredi Krisztián*, a tápiószecsői *Hisztéria* cukrászda mestercukrásza készítette azt az alkotást, ami idén elnyerte az Ország Cukormentes Tortája címet.

Részletek a 3. oldalon

Hirdetés

MEMO Állateledel

Monor, Ady E. út. 47–49. • Albertirsa, Pesti út 68.



IDE MINDIG ÉRDEMES BETÉRNI!

Nyitvatartás: H–P: 7.30–18.00, Szo: 7.30–13.00, V: Zárva
Telefon: 29/411-050 E-mail: memofoodmonor@gmail.com

Széles választékkal és szakmailag felkészült eladóinkkal várjuk kedves vásárlóinkat a környék legnagyobb állateledel-szaküzletében!



ÉPÜLETENERGETIKAI TANÚSÍTVÁNY KÉSZÍTÉSE

Már 15 000 Ft-tól!

Vladár Zoltán

okl. építőmérnök,
kamarai szám: TÉ 13-63943

Tel.: 06-20/317-9312

E-mail: vladarzoltan@gmail.com

Web: www.mobilmernok.hu



SZÜCS GRÁNIT

2200 MONOR, Ceglédi út 74. Információ: 06 30 431 5858
2700 Cegléd, Puskaforos u. 36. 6000 KECSKEMÉT, Ceglédi út 100.

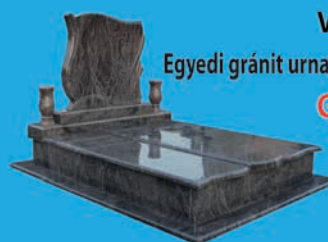
Gránit síremlékek készletről, rövid határidővel!

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

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 neveletésünkből 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 konyhás 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
- Sütőgőz 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, bazsalikomos és ánizsos.



Minden
gyógynövényes méz:
990
Ft/ 1/2 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

Felhívás a családok megelőzésére

„UNOKÁZÓS” CSALÁSOK

► Felhívjuk figyelmüket, hogy az időskorúak sérelmére elkövetett „unokázós” elnevezésű csalások továbbra is előfordulnak a Monori Rendőrkapitányság illetékességi területén. A módszer vagy előadás változik, de a cél minden esetben a hívott fél meggyőzése és a pénzszerzés.

Ne higgyék el, ha: telefonon felhívják, hogy gyermeke, unokája, rokona bajba került, és sürgősen pénzre van szüksége. A hívó legtöbbször családtagként vagy családi barátként mutatkozik be, aki azt mondja, egy ismerőst, barátját küldi el maga helyett,

mert ő nem tud a pénzért menni.

Próbálja meg kideríteni, hogy a családtag, hozzátartozó tényleg bajban van-e. Haladéktalanul vegye fel a kapcsolatot az unokájával, hozzátartozójával, más családtagjával vagy Önhöz közelálló, megbízható ismerőssel, szomszédal és győződjön meg az előadott történetről!

Amennyiben mégis bűncselekmény áldozatává válna vagy megpróbálják önt vagy hozzátartozóját ilyen vagy hasonló módszerrel becsapni, azonnal értesítsék a rendőrséget a 112 központi segélyhívó telefonszámon!

Monori Rendőrkapitányság



Hirdetés



PILISI SZÍNHÁZ SZÓ KÖR

jelentkezés:
06/ 29/ 272-439



SEPTÉMBER TŐL

Ha szeretnél tagja lenni a színjátszó körnek, és érzel magadban kellő bátorságot, hogy színpadra lépj, akkor itt a helyed!



minden hétfőn és szerdán 18:00

A részvétel ingyenes!



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

IRODABÚTOR-GYÁRTÓ CÉG MUNKAEROT KERES KÁRPITOS ELEMOK GYÁRTÁSÁHOZ
betanított munkakörbe teljesítménybérérezzel azonnali kezdéssel.

Jelentkezés telefonon egyeztetve munkaidőben Fehér Tiborné pénzügyi vezetőnél a 06-30/788-3422 telefonszámon. Személyesen a 2211 Vasad, Bem u. 57. sz. alatt.

Érdeklődni telefonon: **06-30/788-3422**

FÖLDMÉRÉS

épületfeltűntetés, telekalakítás telekhatár-rendezés, kitűzés, tervezési alaptérkép készítése, **LÉZERSZKENNELÉS**

Nadaplan-Geodézia Kft.
+36-20/244-3069
www.nadaplan.hu

Magó tűzép

EUTR: AA5845901

Monorierdő,
4-es főút 43-as km
06-29/416-858,
06-30/974-1744

Tűzifa, biobrikett, német brikett, lengyel szén!

Koromtalanító, alágyújtós kapható!

30 N+F téglá kedvező áron!

Ne bízza másra az anyagbeszerzést! Százazokat spórolhat, ha saját maga szerzi be építőanyagát!

Nádszövetek, betontermékek, betonacélok, ragasztók, Kingstone-vakolatok, Beton Epag térkövek. Építőanyagok gyári ár alatt!



KERÉKPÁR SZAKÜZLET

MÁR AZ ÚJ HELYEN VÁRJUK!
Monor Bajcsy-Zs. u. 6. Ajtai irodaház udvara!



Minőségi kerékpárok

Nagyobb üzlethelyiség, szélesebb választék!



A strázsahelyi tekerő hivatalos támogatója.

Nyitvatartás: H: 13–17, K–P: 9–17, Szo: 8–13, V: Zárva
Telefon: 29/414-499 • E-mail: memobike2011@gmail.com

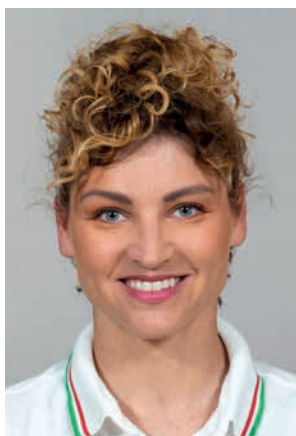
A Tokiói Paralimpián is indul a vecsési parakajakozó

SZURKOLJUNK!

► Varga Katalin parakajkos kijutott a Tokiói Paralimpiára, szeptember 2. és szeptember 4. között szurkolhatunk majd neki.

A vecsési parasportoló 21 éves volt, amikor autóbalesetet szenvedett, ennek következtében került kerekesszékbe. Mindig is sportoló szeretett volna lenni, érdekelték az evezős sportok, de korábban a veseproblémái miatt erre sajnos nem volt lehetősége. 2015 elején próbálta ki először a kajakozást, azóta a sport szerelmese lett, a veseproblémái pedig időközben megszűntek. 2016-ban már indult a Riói Paralimpián, ahol az 5. helyezést érte el 200 méteren. Ezután még számos alkalommal nyújtott kiemelkedő teljesítményt, többször ért el kimagasló eredményeket világbajnokságokon és Európa-bajnokságokon egyaránt.

A Tokiói Nyári Paralimpiai Játékokat 2021. augusztus 25. és szeptember 5. között rendezik meg, ahol Varga Katalin, az MWM Szeged Vízisport Egyesület sporto-



lója Magyarországot képviseli majd. Régió infó

Bibliai témájú kiállítás

ISMERJÜK MEG

► Szeptember 4–12. között lesznek megtekinthetők Dupaj Péter rétegelt lemez munkái Monoron, a Mező utca 27. szám alatti műteremben. A rétegelt lemez technikával készült tárgyak egy-egy bibliai jelenetet ábrázolnak. – Szeretettel várok minden kedves érdeklődőt. Munkáimmal főleg a gyermekekhez szeretnék szólni, melyeket az elmúlt években gyülekezeti terek



hittanóráihoz és gyermekfoglalkozásokhoz kölcsönöztem – mondta el a művész.

A műteremben kiállított alkotások között egye- tá-

gyakat a vizualitás fokozására használt technikával látnak el, az elhelyezett monitoron keresztül pedig megtekinthető egy-egy alkotás építős videója is.

Mirdetés

Mirdetés

DIEGO®
SZŐNYEG • PVC • PARKETTA • FÜGGÖNY

Monor
Nyitvatartás:
H-Szo: 9.00-19.30,
V: 9.00-18.00

**SZŐNYEG • PVC • PARKETTA
FÜGGÖNY • TAPÉTA**

**Kibővült
árúkéssel
és 50%-kal
nagyobb
területen!**

**A régióban
csak
a Monori
TESCO-nál!
A 4-es főúton**

**AKCIÓS
parketták és
szőnyegek**

**Több mint
300-féle
függöny
INGYEN
szegéssel**

Telefon.: 29/412-320

Keresünk napi 6 órás vagy
heti 30 órás foglalkoztatásra

**NYUGDÍJAS
TELEPHELYI
KISEGÍTŐT.**

Bejelentéssel.

Gépkocsi és jogosítvány
szükséges lehet.

Telephely: ÜLLŐ

Jó csapat vagyunk!

06-30/944-8646
Kérem, telefonon
érdeklődjön!

Férfi kollégák
jelentkezését várjuk
**BETANÍTOTT GÉPKEZELŐ,
KARBANTARTÓ**
munkakörbe, műanyag fröccsöntő
üzembe, 2 műszakos munkarendbe.

Főbb feladatok:

- fröccsöntő gépek felügyelete
- a gyártott termék
minőségellenőrzése, csomagolása
- a gépek működésének biztosítása,
aktív részvétel a karbantartási
feladatokban

Amit nyújtani tudunk:

- kiszámítható munkaidő és
jövedelem
- családi légkör
- bejelentett munkaviszony

Munkavégzés helye: Vasad

Tel.: 06-20-4340-190
E-mail: info@exotakft.hu

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

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.

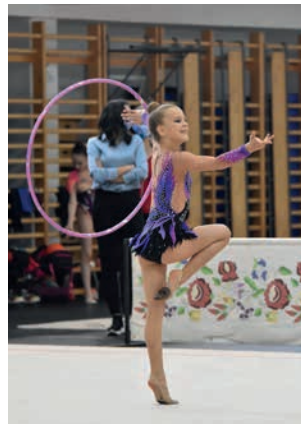
– Mikor kezdted és hol?

– 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.

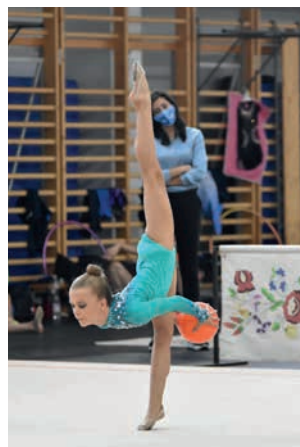
– Otthon is szoktál gyakorolni? A tanulmányaidra ez hogy hat ki?

– 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 kelnünk, 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.

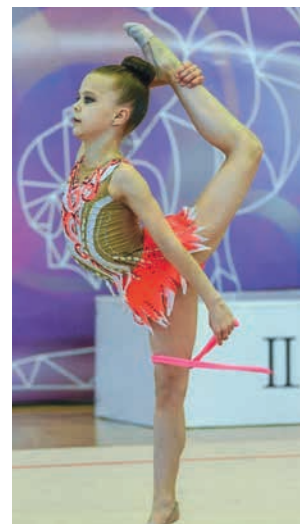
Nemzetközi versenyre még nem nagyon visznek minket, majd ezután talán, és akkor több lesz a verseny.

– 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 városon.

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 fellobogózását 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 térszenével, 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 megrémül, 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 madarokról. 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



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.

Az OPENHOUSE Ingatlanirodahálózat legújabb gyöngyszeme

MI KELL EGY SIKERES HÁLÓZATHOZ?

► Kell egy jó ötlet, alapos tervezés, számítások, rengeteg munka, kitartás, következetes építkezés, szakértő és együttműködő vezetők és persze csatlakozni vágyó, vállalkozó szellemű emberek. Mindez megtalálható abban a franchise hálózatban, amelyhez egy monori családi vállalkozás csatlakozott, idén tavasszal. Április elején kezdődtek meg a tárgyalások arról, hogy Monoron is helye lenne, egy

szakmailag felkészült, az ingatlanértékesítői szakmában már bizonyított hálózat irodájának.

Három hónap intenzív tervezés, irodakialakítási munka, szakértői csapat összeállítása és rengeteg szervezés eredményeként, július 19-én megnyitott az OPENHOUSE Ingatlaniroda-hálózat 26. képviselője Monoron, a Mór-ricz Zsigmond és a Mátyás király utca sarkán. A hálózat legújabb gyöngyszemének szakmai hátterét a több

évtizedes tapasztalattal bíró győri székhelyű vezetés és az iroda csapatának az ingatlan szakmában szerzett tudása, rutinja biztosítja.

Az iroda teljes körű szolgáltatást nyújt mindazon ügyfeleinek, akik eladni vagy venni, de akár bérelni szeretnének, bármilyen ingatlanról is legyen szó.



Az iroda portfóliójában nem csak monori ingatlanok szerepelnek, megtalálhatóak a térség minden településéről eladásra kínált lakások, házak vagy akár ipari-kereskedelmi ingatlanok. A franchise hálózat nagy előnye, hogy országos kínálattal rendelkeznek, ami azt jelenti, hogy akár a monori iroda



„Az ingatlan és az otthon közötti út élményéért dolgozunk!”

is tud ügyfelének a Balaton mellett nyaralót vagy Budapesten lakást ajánlani.

Molnár Szabolcs az OPENHOUSE hálózat egyik alapítója a megnyitón kiemelte, hogy a monori iroda, dinamikus, szakmailag felkészült csapata a reményekhez híven egy stabil és meghatározó eleme lesz a helyi és

a lokáció ingatlanpiacának. A cég mottója: Az ingatlan és az otthon közötti út élményéért dolgozunk. Ennek figyelembe vételével és a család, az otthon értékének megbecsülésével indította útjára a hálózat legújabb tagját.

Az iroda szolgáltatásai: új és használt ingatlanok értékesítése, bérbeadása, díjmentes bankfüggetlen hitel és lízing ügyintézés, értékbecslés, energetikai tanúsítvány elkészítése, jogi és ingatlanügyletekkel kapcsolatos tanácsadás. (x)



Monor, Mátyás király utca 53.

Tel.: + 36-20/288-2252, e-mail: monor@oh.hu,

<https://monor.oh.hu>, <https://www.facebook.com/ohmonor>

Hirdetés



AKARJ DOLGOZNI!

Segítünk!

BETANÍTOTT összeszerelő Vecsés

Átlagos bruttó bércsomag Ft/hó:

307.000-420.000



AZONNALI
belépés



INGYENES
céges busz



KÖNNYŰ
feladatok

Betanítás - Rugalmasság - Biztonság

**8 általános
elég!**

Hívj ma, lépj be holnap!

06 30/182-6434

d0003@hr.delegoallas.hu

ÉPÍTKEZIK? TEREPRENDEZ?

Konténerrendelés, gépi földmunka, alapásás, árokásás, tereprendezés.

Fü-Gi Trió Kft.
Tel.: 06-30/202-6736

**Rövid határidő,
igényes
kivitelezés.**



Folyamatos küzdelem a túlszaporodás ellen

A MACSKA NEM FOGYÓCIKK!

► Nap mint nap találkozhatunk az utcán elkóborolt állatokkal, legtöbb esetben macskákkal. A Humane Society of the United States szerint évente 3-4 millió macskát és kutyát altatnak el, de ennél sokkal több kerül menhelyekre azért, mert jóval több állat születik, mint amennyinek otthont lehetne biztosítani.

Magyarországon nagyon népszerű a macskák tartása, 1000 főre nálunk jut a legtöbb cica Európában. Hátrányuknak tekinthető, hogy kevésbé idomíthatóak, így gyakran találkozhatunk városokban kóborló egyedekkel, akik bizony, ha nincsenek ivartalanítva, akkor előszeretettel hoznak világra utódokat, ez évente 1-2 alom kölyköt is jelent. Éppen ezért hangsúlyozzák a különböző állatvédő alapítványok és egyesületek, hogy a házi kedvenceinket ivartalanítani kell. Folyamatosan küzdenek a túlszaporodással, elsősorban a már utcán lévő macskák ivartalanítására fókuszálnak, azonban évente szerveznek díjmentes akciókat gazdik számára is. A cél az lenne, hogy csak



annyi utód jöjjön világra, amennyi gondoskodó gazdához kerülhet.

Számos előnye van az ivartalanításnak egyébként, a nem kívánt szaporulat megelőzése mellett kevésbé lesz az állat domináns, kisebb eséllyel keveredik verekedésbe, így a különböző betegségek terjedésének is csökken az esélye. A sterilizált kis kedvenc jobb állapo-

tú, egészségesebb és hosszabb életű marad.

Pest megyében egyre több állatorvos ajánl kedvezményes ivartalanítási lehetőséget kutyák és macskák számára. A macskák kis testtömege miatt ez a összeg alig pár ezer forint. Nem kérdés, hogy megéri ez az áldozat azért cserébe, hogy éveken több időt tölthessünk a macskánkkal. FA

Hirdetés

Hirdetés

KÚTFÚRÁS!

Vízútfrás,
kompresszorozás,
meglévő kutak
engedélyez-
tetése.

Köffer Lajos
06-20/997-1299

KOMPLETT KFT.
IRODABÚTOR-GYÁRTÓ CÉG
vasadi székhelyére
TARGONCÁS
MUNKATÁRSAT
KERES

versenyképes fizetéssel
azonnali munkakezdéssel.

Jelentkezés telefonon
egyeztetve munkaidőben
Fehér Tiborné pénzügyi vezetőnél
a 06-30/788-3422 telefonszámon.
Személyesen a
2211 Vasad, Bem u. 57. sz. alatt.

Érdeklődni telefonon:
06-30/788-3422

CŒUR DE LION TI SENTO
BERING GANT MILANO
Termékeink már megújult WEBÁRUHÁZUNKBAN
is elérhetőek.
www.gyemantsziget.hu

GYÉMÁNT SZIGET Óra és ékszerszalon
2200 Monor, Kossuth Lajos u. 71/A
Tel.: +36 20 985 4004
Nyitva tartás: H-P: 09:00-17:30 Sz: 08:30-12:30

GYÉMÁNT SZIGET

**Vecsési
nagyüzemi konyha**

cityfood

**ALAPANYAGRAKTÁRBA
munkatársat keres!**

Jelentkezéseket fényképes önéletrajzzal várunk.
karrier.city@gmail.com



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 átirtuk 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 forgatókönyvben 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 lelődnünk, 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 mesterfokra 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 főételt 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 főételből 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 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 napjait 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@glshungary.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 hagyományát 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 kg) 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)

Indul a hullócsillagok szezonja

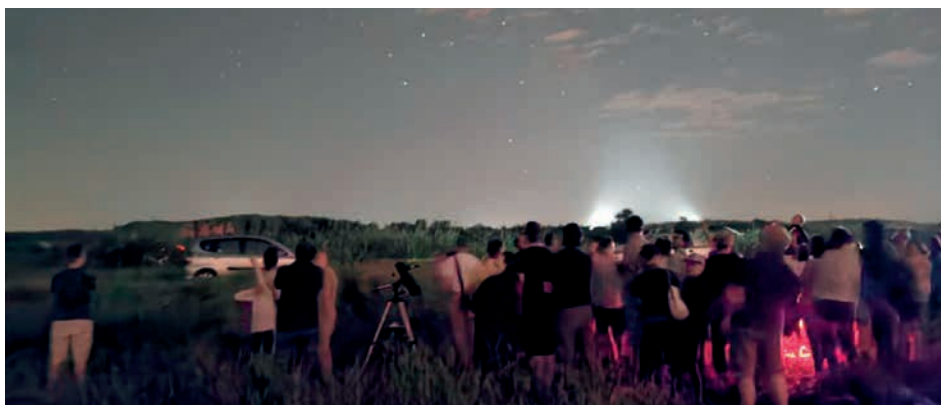
Az „Egy hét a csillagok alatt” nevű program keretében volt lehetőségük az érdeklődőknek Gyál mellett jobban megismerkedni a csodás égbolttal.

Augusztus 13-án, pénteken, Gyálon a Gemini lóter mellett 1-es csatornánál rendezték meg az eseményt, amely ráadásul ingyenes is volt. A bemutatón a résztvevők megfigyelhették távcsövön keresztül a Naprendszer óri-

ás gázbolygóit, illetve a nyári égbolt szépségeit.

Ám annak se kell búslakodnia, aki lemaradt az eseményről, hiszen akár a saját kertünkben is rendezhetünk egy ilyen családi, vagy akár romantikus estét. Mi sem jobb annál, mint gyerme-

keinkkel vagy a párunkkal pásztázni a kellemes nyári levegőben a tiszta eget, hullócsillagokat keresve. Az egyik legismertebb hullást produkáló meteorraj: a Perseidák. Ezeket a hullócsillagokat Szent Lőrinc könnyeinek is szokták ne-



Hirdetés

vezni, mivel ünnepnapja augusztus 10-én van. Az ekkor előforduló Perseidák nevüket a Perseus csillagképről kapták, mert abból az irányból sugározódnak szét. A legtöbb hullócsillagot általában a naptárszámítástól függően augusztus 12-én vagy 13-án láthatjuk az égbolton. Érdekes éjjel és a hajnali órák között megfigyelni őket, hiszen ez a legalkalmasabb időpont arra, hogy sokat láthassunk.

Éjjel 21 és 23 óra között a Perseus csillagkép alacsonyabban van, kevesebb jelenik meg, de nyomuk több színű vékony csík is lehet.

Az egész meteorhullás július 23. és augusztus 20. között fog lezajlani, ezért érdemes legalább néhány órán át megfigyelni őket. Fogjunk egy pokrócot, majd telepedjünk ki a kertbe. Ne feledjünk kívánni is, amikor hullócsillagot látunk!

Jurik B.

Magócsi Ruhatisztító

Felvehőhelyek:

Monor: Kossuth Lajos u. 41.

Albertirsa: BB Ruházat a Polgármesteri Hivatal mellett

Vecses: CBA – kulcsmásló.

Üllő: Templom tér – Hableány Lakástextil üzlet.

Tisztíttassa szőnyegeit és ruháit háztól házig szállítással!

**Függönyök, lakástextilek tisztítása
Gyapjúágynemű 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



Monor,

Petőfi Sándor u. 6.

A sétálóutcában

Rendelésfelvétel:

06-70/661-3439

Nyitva: H–P: 08–17, Sz: 08–12

f: Levendula Rétesház

**Ön megrendeli,
mi megsütjük!**

**Torták és formatorták
készítése minőségi
alapanyagokból,
rendelésre.**



Megrendelés: minimum 5 nappal előtte.

**Duguláselhárítás,
ázások, csőtörések,
megszüntetés,
vízszerelés.**

**CSATORNA-
KAMERÁZÁS**



06-20/491-5089

**Minden, ami
kémény!**

- Kémények bélelése, szerelt kémények kivitelezése kályhákhoz, kandallókhoz alu és rozsdamentes kivitelben.
- Kondenzációs gázkazánok kéményeinek kivitelezése, teljes körű ügyintézés!

Csinos Károly: 06-70/384-6746

Kovács István: 06-70/355-5118

Kovács Ákos: 06-70/609-5307

E-mail: csinoskaroly1977@gmail.com

SZEM ÍRISZ OPTIKA



Monor, Ady
Endre út 24.

**COMPUTERES LÁTÁSVIZSGÁLAT,
SZEMÜVEGKÉSZÍTÉS, -JAVÍTÁS,
KONTAKTLENCE-
ILLESZTÉS, -RENDELÉS.**

Tel.: 29/410-011

NÉZZEN BE, ÉRDEMES!

www.iriszoptika.hu

Nyitva: keddtől péntekig: 9:00–17:00-ig
szombaton: 9:00–12:00-ig

HOVA

olvasást segítő távoli
és beltéri munkához való
lencsék kékfény-szűrővel,
illetve gyermekeknek
szánt lencsék

**25% kedvez-
ményel kaphatók!**

2021. 09. 01-től 10. 31-ig
Részletek az üzletben!

**EGÉSZSÉGPÉNZTÁRI
ÉS BANKKÁRTYÁS FIZETÉSI LEHETŐSÉG
VÁLTOZÓ KEDVEZMÉNYEK!**

Jelentős fejlesztések Mendén

FEJLŐDŐ KISVÁROS

» Az elmúlt év a Covid-19 járványról szólt, amely településünk életét is minden tekintetben megváltoztatta. Sajnos, a 2021-es év sem a vírus okozta nehézségek nélkül telik, de örömmel jelenthetjük ki, hogy ennek ellenére tovább bővítjük és fejlesztjük településünket. A Pénzügyminisztérium által nyújtott támogatásból az idén két nagy projektet sikerült befejezni: átadásra került az új bölcsőde, és megtörtént a település csapadékvíz elvezetésének fejlesztése, korszerűsítése és záportározó kialakítása. Ez a megvalósítás csak a település egy részét érinti, de hosszú évek óta fennálló problémát oldott meg.

Az elmúlt másfél évben összesen 19 utca aszfaltburkolata újult meg, ebből az idei évben 8 utca kapott

új aszfaltburkolatot (2196 fm). Jelenleg is két nyertes útpályázatunk van, amelynek köszönhetően újabb 5 utca aszfaltozása valósul meg a közeljövőben. Mára nemigen található olyan utca Mendén, amely ne rendelkezne aszfaltburkolattal.

A 31-es számú főút keresztül megy a településen, az itt élők életében fontos mérőföldkő ezen útszakasz jelenlegi felújítása. A munkálatok 2021 júliusában kezdődtek, melynek koordinálása a Magyar Közútkezelő Nonprofit Zrt.-hez tartozik.

Az intézmények és utak fejlesztésén túlmenően fontos a közösségi, kulturális élet támogatása is, befejeztük a mendei focipálya mellett az új sportöltöző építését, valamint már zajlik a pusztaszentistváni közösségi ház felújítása.

Nyáriné Szűcsi Anita



Épülhet a Hagyományok Háza Vasadon

FEJÜJTJÁK

» Az „Önkormányzati tulajdonban lévő ingatlanok fejlesztése” című alprogramban közösségi terek fejlesztésére 24 999 539 Ft vissza nem térítendő támogatást nyert a Vasadi Önkormányzat. Az összeg-

ből a Művelődési Ház mellett vásárolt ingatlanon a Hagyományok Háza valósul meg. A telken álló romos épületet felújítják, a közösségi terek átalakítása és bővítése után pedig a kultúra szolgálatába fog állni.



Hirdetés

MUNKALEHETŐSÉG MONORON A GABI DISZKONTBAN! ÁRUSZÁLLÍTÓ, RAKTÁROS pozícióba keressük becsületes, megbízható új kollégánkat!

Feltétel a „B” kategóriás
gépjárművezetői engedély.
Fizetés: nettó 240 000 Ft.

Hosszú távú,
bejelentett munka.
Azonnali kezdés



Érdeklődni a 06-20/973-0302 telefonszámon lehet.
<https://www.facebook.com/gabidiszkont>



SZOLGÁLTATÓ ÉS
KERESKEDELMI KFT.

Gyakorlattal rendelkező ASZTALOST és ASZTALOS SEGÉDMUNKÁST keres

Feladatai:

A cégünk által forgalmazott WC-fülke rendszerek és zuhanyvaszfalak legyártásában való részvétel, illetve ezek külső helyszíneken történő telepítése

Elvárásaink:

- Asztalos (vagy más, faipari/építőipari szakirányú) végzettség
- Hasonló területen szerzett gyakorlat, tapasztalat
- Önálló munkavégzés, problémamegoldó képesség, terhelhetőség

Amit kínálunk:

- Változatos feladatok
- Önálló és csapatban való munkavégzés

Bérezés: megegyezés szerint

Munkavégzés helye:

Monor, Jókai u. 9–11.

www.bandk.hu

Fényképes önéletrajzokat a következő címre várunk:
hr@bandk.hu

Fúrt kutak üzemeltetési és fennmaradási engedélyének teljes körű ügyintézése, rövid határidővel.

Ügyfelemnek egy lépést
sem kell tennie!

Artzt Sándor • Tel.: 06-20/321-6840

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 huszártisztáról 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, Debrecen és Pánd mellett Kecskemét, Kiskunhalas, Nagykőrös, Szentés és Cegléd. Emiatt több színvonalú meggy, Debrecen és Pánd mellett Kecskemét, Kiskunhalas, Nagykőrös, Szentés és Cegléd. Emiatt több színvonalú meggy, Debrecen és Pánd mellett Kecskemét, Kiskunhalas, Nagykőrös, Szentés és Cegléd.

zöversennyel – 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. Szatmári Ferenc: 06-70/317-8857, www.ablakfer.hu

ÁLLAT

Napos és előnevelt csibe augusztus - szeptember hónapra rendelhető, hús és vegyes hasznosítású fajtákból. Gali Baromfikeltető, Albertirsa 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.

CSEREPÉKÁLYHA

Cserépékalnya 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 diszkontáras 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, mázolóást, 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 vesznek 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 VERSEBŐL 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	
KUTYAJA				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			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. Sirkövek, 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, térköburkolás, 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, bádogos szakképzett mesterek alpinechnikával.
Tel.: 06-30/919-4694

Ács, bádogos! 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, szalagzárak, biztonsági zárok. Herendi Tamás 06-30/489-5334

06-20/435-3499

Nyitvatartás:
hétfőn zárva
keddtől péntekig 7-18-ig
szombaton 7-15-ig

prémium
MÉSZÁRSZÉK

Monor
Országút 11.

4-es számú főút
34,5 kilométerénél,
a La Via étterem mellett

SZÉP-KÁRTYÁT elfogadunk



Szürkemarka-
bélszín

7990

Ft/kg



Hízott
kacsacomb

1990

Ft/kg



Tejjel etetett
borjú comb

5990

Ft/kg



Mangalica-
tarja

3490

Ft/kg



Sertés
darált hús

990

Ft/kg



Szürkemarka
tatár beefsteak

3990

Ft/kg



Szürkemarka-
lábszár

2990

Ft/kg



Sertésoldalas

1190

Ft/kg

Az akciós árak 2021. augusztus 24-től szeptember 4-ig, a készlet erejéig érvényesek!

Eladó ingatlanokat keresünk meglévő
készpénzes ügyfeleink részére a Dél-Pest
megyei és Budapesten, a Dél-pesti régióban



ingatlan
PIACI.com
KÖZVETÍTŐ IRODA

Tel.: 06-70/935-5181

Kossuth téri Piac Üzletház
Bp., 1191 Kossuth tér 1. l. emelet.

Amennyiben gondolkozik lakása, háza, telke eladásán, forduljon bizalommal az ingatlanpiaci közvetítő irodához!

1%
jutaléktól!

Vecsési nagyüzemi konyha
HENTEST, SZAKÁCSOT,
és KONYHAI KISEGÍTŐ
munkatársat keres
kiemelt bérezéssel.

cityfood



Érdeklődjön céges buszjáratunkról!
Jelentkezni lehet
a 06-20/77-111-53 telefonszámon.