

Régió



Megjelenik:
Pest megyében
76 000 pld-ban

2021. augusztus • XIV. évf. 8. szám

www.regiolapok.hu

ÜLLŐ, VECSES, GYÁL, FELSŐPAKONY

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 13. oldalon

Hullócsillagok szezója

» 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

**IRODABÚTOR-GYÁRTÓ CÉG
MUNKAERŐT KERES
KÁRPITOS ELEMÉK
GYÁRTÁSÁHOZ**
betanított munkakörbe
teljesítménybérezéssel
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

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 GÉPKÉZELŐ,
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

SZÜCS GRÁNIT
2200 MONOR, Ceglédi út 74. Információ: **06 30 431 5858**
2700 CEGLED, 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

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 szüleim és nagyszüleim 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 VECÉSRE 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, Gyal,
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

Tovább bővül Üllő kamerarendszere



A BIZTONSÁG ÉRDEKÉBEN

► Jelenleg tizenhét kamerára támogatja folyamatosan a város közbiztonságát, 0–24 órában figyeli a gépjárműforgalmat és a közterületeket. Most további tíz, ún. pásztázókamerát helyeznek ki, tizenegy régebbi kamerát pedig fejlettebb minőségűre cserélnek.

A városba bejövő és a városból kilépő gépjárműforgalom figyelésében, a közterületeken előforduló rongálások, szabálysértések, bántalmazások megelőzésében jelent hatalmas segítsé-

get a kültéri kamerarendszer. A meglévő 17 kamera mellé további 10 kamerát helyeznek el városszerte. Ezek már ún. pásztázókamerák, melyek egy központból vezérelhetők, forgathatók, így nagyobb területet lesznek képesek belátni. Az új kamerákon kívül 11 meglévő analóg kamerát is jobb minőségű IP eszközökre cserélnek.

A kamerákat egy vállalkozó üzemelteti, a rendszer összeköttetésben áll a rendőrséggel, és a közterület-felügyelőnek is joga van betekinteni a felvételekbe.



Bizonyítható haszna is volt már a kamerarendszernek: cserbenhagyásos gázolás történt a Pesti úton, mivel azonban alig pár héttel korábban szereltek fel egy kamerát a közelben, amely rendszámfelismerésre is alkalmas volt, segítségével hamarosan elfogták a gázolót.

Régió infó

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 ott-hont 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 egyéb-

ként, a nem kívánt szaporulat megelőzése mellett kevésbé lesz az állat domináns, kisebb eséllyel keveredik verekezésbe, így a különböző betegségek terjedésének is csökken az esélye. A sterilizált kis kedvenc jobb állapotú, egészségesebb és hosszabb életű marad.

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



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

versenyképes fizetéssel
azonnali munkakezddéssel.

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

AKÁR KÉPZÉssel!
TARGONCAVEZETŐT
KERESÜNK

3 műszakos 8 órás
munkarendbe Gyálra.

A targoncavezetői jogosítvány
megszerzése után, amit
finanszírozzunk, 1 éves hűség
esetén az átlag bruttó bérek:

442 000 – 467 000 Ft.

Ingyenes céges buszok:

Budapest, Cegléd, Ceglédbercel,
Albertirsa, Nyáregyháza, Monor,
Csévharaszt, Süllyáp, Pilis,
Dánszentmiklós, Káva, Pánd, Gomba,
Úri, Mende, Maglód, Üllő, Vecsés.

Érd: 06-70/779-4447

Magócsi Ruhatisztító

Fellevőhelyek:

Vecsés: CBA, kulcsmásoló. • **Monor:** Kossuth Lajos u. 41.

Budapest XVII.: Fehérvári út 64. – Papír-írószér

Gyál: Körösi út 90. – Tetőtől-talpig (Szász udvar)

**Tisztíttassa szőnyegeit és ruháit
háztól házig szállítással!**

Függönyök, lakástextilek tisztítása
Gyapjúágygynemű 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

Márta Ervin
KONTÉNER

- TERMŐFÖLD
- sít-, szemétszállítás
- 3, 4, 8, köbméteres konténerek
- gépi földmunka, bobcat
- épületbontás

Tel.: 06-20/984 9242

FÖLDMÉRÉS

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

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

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 Rioi 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 sportolója Magyarországot képviseli majd.

Régió infó

Bibliai témájú kiállítás Monoron

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 egyes tárgyakat a vizualitás



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



Hirdetés

Állásra van szükséged?

Nálunk a NAGÉV CINK Kft. -nél biztos jövőt találsz!

Várunk HORGANYZÓ munkatársként!

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 buszjáratunk több irányból érkezőknek

Budapest Népligettől 20 percre



Telephelyünk címe: Ócsa, Hammerstein Péter utca 1.

Jelentkezz még ma az alábbi elérhetőségeink egyikén:

Telefonon a +36 20 501 2013 as telefonszámon vagy

E-mailben az allas@nagev.hu címen

FOGTECHNIKA

MEGVÁRHATÓ FOGSORJAVÍTÁSOK
RUGALMAS FOGSOR KÉSZÍTÉSE

2360 Gyál, Pesti út 67. A gyáli uszodával szemben.

Időpont-egyeztetés: 06-20/461-6000 • 06-20/560-5305



Euro-Pack
Logistics

Üllői
hűtőház keres
RAKTÁRI, CSOMAGOLÓI
és KOMISSIÓZÁSI
FELADATOKRA
MUNKATÁRSÁKAT
versenyképes
jövedelemmel.

Munkarend
megbeszélés alapján
(délelőtt/délután)

Jelentkezést
illetve önéletrajzot
az alábbi
e-mail címre
kérjük
elküldeni:

allas@euro-pack.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.

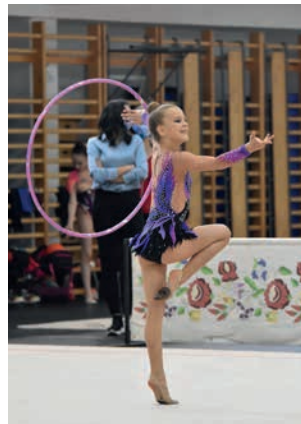
– Mikor kezdted és hol?

– 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.

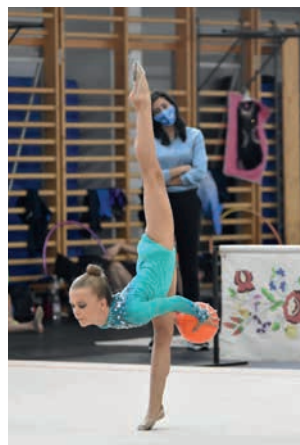
– Otthon is szoktál gyakorolni? A tanulmányaidra ez hogy hat ki?

– 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 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.

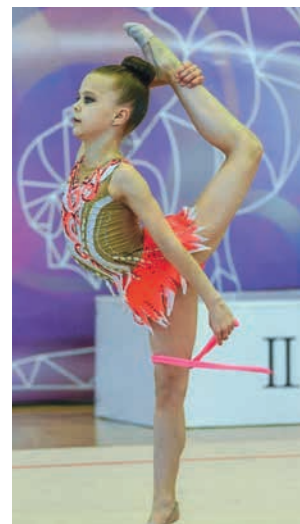
Nemzetközi versenyre még nem nagyon visznek minket, majd ezután talán, és akkor több lesz a verseny.

– 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 fogsor)
- 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 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 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.

Dokumentumfilm készül az ejtőernyős katonákról

Szívszorító háborús történet indult útjára tavaly, mikor a II. világháborúban elesett ejtőernyős katonák maradványait tárták fel Süllysáp határában. A személyes tárgyak alapján sikerült a beazonosítás: a gravírozott jegygyűrűt végül visszakapta a hősi halált halt katona családja. Történetükből most dokumentumfilm készül, hogy méltó módon tisztelegjen emléküik előtt.



Fotó: Kovács Tamás/MTI/MTVA



Fotó: Kovács Tamás/MTI/MTVA

A szemtanú elmondása alapján kerültek elő

Az 1944 novemberében zajló II. világháborús harcok után a helybeliek hantolták el a Süllysáp környékén elesett katonák holttesteit. *Korponai József* fiatalon maga is részt vett azon ejtőernyős katonák holttestének eltemetésében, akiknek sírjáról később beszámolt Süllysáp vezetőségének. Józsi bácsi azóta elhunyt, ám még volt ideje egészen pontosan megmutatni, hova temethették a testeket és egyéb, katonai és személyes tárgyakat. Süllysáp külterületi részén jelölte meg a helyet, csaknem

10 méteres pontossággal, ahol elmondása szerint ő maga is segédkezett a katonák elhantolásában.

A szemtanú 2008-ban kereste meg az akkori képviselő-testület néhány tagját: *Katus Norbertet* és *Szücsi Csabát*. Józsi bácsi elmondása szerint a harcok végeztével ő és a többi helybéli lakos a kialakított géppuskafészekbe hordta össze a szerte-szét heverő különféle tárgyakat és holttesteket, és eltemették őket. Bár a sírok feltárására csak 2020-ban került sor, a terület bejárása és a helyszín megjelölése már 13 évvel korábban megtörtént. Józsi bácsi annak

ellenére is pontosan be tudta azonosítani a helyszínt, hogy azóta a terület nagymértékben átalakult: mára már szántóként használják az érintett részt, egy darabját pedig erdő borítja. Végül tavaly három, egyértelműen az ejtőernyős alakulathoz tartozó katona holttestét találták meg.

Katonai és személyes tárgyak is előkerültek

A munkálatokat a járványhelyzet is késleltette, majd pedig a kutatást végző szakemberek állították le a feltárást egy időre, miután egy másik állásból 8 milliméteres gyalogsági lőszerek és 50 milliméteres aknagránátok kerültek elő. A rendőrség kitérője után a honvédség tűzszerészei hatástalanították őket. Mivel a hősi halált halt ejtőernyős katonák beazonosításához szükséges ún. azonosítási jegyek nem kerültek elő, így a

hadisírgondozók a mellettük talált személyes tárgyak alapján próbálták meg beazonosítani őket és megtalálni a családjukat. Ebben nagy segítségükre volt egy gravírozott jegygyűrű.

„1942 Esztike”

A feltárást végző szakértők többek között találtak egy ejtőernyős jelvényt, valamint egy jegygyűrűt, belsője az „1942 Esztike” felirattal. A Hadtörténelmi Intézet és Múzeum munkatársai vállalták magukra a feladatot, hogy bármiféle azonosító híján a jegygyűrű alapján próbálja azonosítani a katonát. Az aranygyűrűt az egyik katona viselte, így a Honvédelmi Minisztérium a közönségi oldalakon intézett felhívást az emberek felé: segítsenek megtalálni a híressé vált „Esztikét”. A közösségi média sokat segített a munkában, így a történet mesébe illően folytatódott.

Végül a sok megosztásnak és cikknek hála, a gyűrű híre eljutott a családnak: Eszter unokája ismert rá saját családja történetére a Magyar Nemzetben „Esztika a csatamezőn” címen leközölt történet alapján, és azonnal jelentkezett az intézet vezetésénél. Így derült ki, hogy a gyűrű *Nagy Endre Istváné* volt, aki 1944 novemberében az 1/I-es ejtőernyős zászlóaljban harcolt, sajnos társaival együtt mind odavesztek a szovjet előrenyomulásban. Egy személyes találkozót és számtalan adatgyűjtést követően kiderült, valóban sikerült beazonosítani az elesett katonát családját. A gyűrűt az intézet főigazgatója adta vissza *Nagy Endre István* lányának, *Nagy Imréné Nagy Jolánnak*.

A hősi halált halt katonákat a tápióási temetőben, méltó emléksír kialakítása mellett, ünnepélyesen újratemették, most pedig dokumentumfilmet is készítenek a tragikus életutakról, melyről többek között az előkerült jegygyűrű is némán árulkodik.

VNyL

(Forrás: honvedelem.hu, sulysap.hu)

Autójavító és gumiszerviz

Minden típusú autó teljes körű javítása, szervizelése és műszaki vizsgáztatása.



AKCIÓS ÁRON!

Új és használt nyári gumiabroncsok széles méretválasztékban készletről kaphatók.

Gumiabroncsok cseréje, javítása, szezonális tárolása.

AUTÓ-
KLÍMA

-fertőtlenítés,
-töltés,-javítás

Fűtő István • 06-20/336-9457

2360 Gyál, Vak Bottyán u. 69. • Nyitva: H–P: 7.30–17, Szo: 8–13

www.futo-szerviz.extra.hu

Detzky Júlia "In Situ" címmel életmű-kiállítás nyílik Gyömrőn

EREDETI, TERMÉSZETES HELYÉN

► 100 évvel ezelőtt született Detzky Júlia festőművész, akvarell- és batikfestő, belsőépítész, iparművész, a gyömrői művészeti élet egyik meghatározó személyisége, a híres Nagy István Csoport gyömrői régiójának oszlopos

tagja, aki magát egyszerűen inkább csak dokumentátornak tartotta. Ez alkalomból 2021. augusztus 15-én 17 órai kezdettel nyílik In Situ címmel életmű-kiállítás alkotásaiból a Hankó István Művészeti Központban (Gyömrő, 2230, Fő u. 1/b).

Az In situ [ejtsd: in szitu] latin kifejezés, melynek jelentése: eredeti, természetes helyén vagy helyzetében. Ezt saját alkotásairól mesélve sokszor hallhattuk tőle. Művei leggyakrabban egy adott pillanatot örökítettek meg, ahogy az éppen akkor



és ott volt. Ezeket mutatja be az életmű-kiállítás. Amíg mi telefonunk képernyőjén keresztül látjuk és láttatjuk a világot, közösségi média profilunk a kiállítótér, ő leginkább akvarellt használt, hogy a látványt és a hangulatot vízzel és festékkel tegye emlékké.

A másfél hónapra keresztül látogatható tárlatot gyermekei és unokái állították össze, az ő szemszögükből ismerhetjük meg életét, kapunk átfogó ízelítőt művészetéből. A kiállításon ezért olyan alkotások is láthatók, amelyek még egyálta-

lán nem voltak korábban a nagyközönség számára elérhetők.

Életének legnagyobb részében Gyömrőn élt és alkotott, de Budapest is az otthona volt. Évtizedeken keresztül túrázott, járta az erdőket, hegyeket, szerette a nyugalmat és a meditatív szemlélődést.

A tárlattal párhuzamosan egy múzeumpedagógiai dektívjáték is elérhető, amely a Művészeti Központból indulva gyömrői sétára invitálja a játékosokat. A kiállításra a belépés díjtalan, szeptember 30-ig látogatható.

Hirdetés

**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 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 forgatókönyvben is, együtt tudunk pul-

zálni, erősítjük egymást és kihozzuk egymásból a legjobbat. Néha azért összecepünk, 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 gyomrának – 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 hússal: a hússal 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 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, Gyálban a Gemini lőtér mellett 1-es csatornánál rendezték meg az eseményt, amely ráadásul ingyenes is volt. A bemutatón a résztvevők megfigyelhették távcsövön keresztül a Naprendszer

óriás 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 gyermekeinkkel 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



Hirdetés

nevezni, 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 naptárszámításától függően augusztus 12-én vagy 13-án láthatjuk az égbolton. Érdemes éjfél és a hajnali órák között megfigyelni őket, hiszen ez a legalkalmasabb időpont arra, hogy sokat lát-

hassunk. 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.**

MEGÉRKEZETT
A MEGÚJULT KOMBI
GÉPKOCSINK

Grand Tivoli

Egyedülálló ár-érték arány

Hatalmas helykínálat

Magas felszereltség



A képen látható autó illusztráció.



SSANGYONG
Made in Korea

Bevezető ár: **5 999 000 Ft-tól**

Az első gépkocsik már megérkeztek! Ne maradjon le róla, válassza ki és legyen az első között, aki átveheti új autóját!

Finanszírozási feltételek: FIX 3,99% THM: Az akciós finanszírozás 2021. augusztus 4-től visszavonásig érvényes új SsangYong Grand Tivoli gépjármű esetén. **Finanszírozási feltételek:** kamat mértéke: 3,87%, kamat típusa: rögzített, devizanem: forint, önerő: minimum 35%, futamidő: 24-60 hó, finanszírozott összeg: 1 000 000 Ft-5 500 000 Ft, konstrukció: zárt- és nyíltvégű pénzügyi lízing. Reprezentatív példa: finanszírozás összege: 3 000 000 Ft, önerő: 2 999 000 Ft, futamidő: 60 hónap, THM: 3,99%, kamat összege: 310 911 Ft, fizetendő teljes összeg a futamidő alatt: 3 310 911 Ft, havidíj: 55 182 Ft. A THM meghatározása az aktuális feltételek, illetve a hatályos jogszabályok figyelembevételével történt, mértéke a feltételek változása esetén módosulhat. A finanszírozást az UniCredit Leasing Hungary Zrt. nyújtja. A Finanszírozó a lízingszerződés futamidejére teljes körű Casco biztosítás fenntartását írja elő. A Finanszírozó egyedi hitelbírálatot végez, a jóváhagyott végleges feltételeket, amelyek eltérhetnek a jelen hirdetésben feltüntetett feltételektől, az egyedi szerződés tartalmazza. A Finanszírozó mindenkor hatályos Üzletszabályzata, Általános Szerződési Feltételei és Hirdetménye elérhetőek a www.unicreditleasing.hu honlapon. A jelen hirdetésben közölt adatok nem teljes körűek, és nem minősülnek szerződéskötési ajánlatnak. A részletekért keresse fel hivatalos Márkakereskedőjét, aki közvetítőként a Finanszírozó képviselőjében jár el.

SsangYong Délpest

1194 Budapest, Hofherr Albert u. 38/D • www.ssangyongdelpeszt.hu • erteakesites@ssangyongdelpeszt.hu

+36 1 280 1533, +36 20 318 3760 • Facebook: SsangYong Délpest

Érdeklődjön márkakereskedésünkben,
várjuk szeretettel!

Fut az Üllő szeptemberben! – Még lehet nevezni

MINDENKI KAP ÉRMET

► Idén végre ismét megrendezik a Fut az Üllő futóversenyt, már fogadják a nevezéseket, és szurkolni is szeretettel várják az érdeklődőket. Több kategóriában lehet indulni, a lényeg a mozgás, a sport szeretete: a szervezők cserébe pedig minden indulót éremmel jutalmaznak.

Idén negyedszer rendezik meg a Fut az Üllő! versenyt, igaz, a pandémia miatt tavaly mindössze virtuális versenyre futotta. Most azonban újra itt a lehetőség ténylegesen rajthoz állni: többféle kategóriában és különböző távon tudnak indulni a lelkes futni vágyók. Óvodás kortól egészen 120 éves korig várják a nevezőket, ennek megfelelően több kategóriában hirdettek futamokat, amelyek alapján minden sportrajongó kipróbálhatja erőnlétét és állóképességét.

A futóverseny szeptember 5-én reggel 9 órakor startol el. A verseny fő szervezője Üllő Város Önkormányzata, az Üllő Diáksport Egyesület és a Zsálya Bisztró. Az érdeklődők Üllő város honlapján, az www.ullo.hu oldalon minden nevezéssel kapcsolatos információt megtalálnak, többek között a jelképes összegű nevezési díj és a regisztráció részleteit. A szervezők arra is figyelnek, hogy senki se menjen haza üres kézzel: a versenyen minden beérkező díjazásban részesül, és éremmel a nyakában mehet haza. – Még várjuk a nevezőket, senkinek nem kell attól félnie, hogy túl nagy tömeg lesz, így ez ne tartsa vissza az érdeklődőket az indulástól! – kezdte Tóth Gábor, a verseny egyik szervezője. – A nagy versenyen 7 vagy 21 kilométeres



távon lehet indulni, ez teljesíthető egyénileg, de csapatban is. Az óvodások versenye nevezéstől független, mindössze el kell jönni és részt kell venni az örömfutáson. A legkisebbek is kapnak érmeket és ajándékokat. Emellett lesz iskolás és családi futam 1,2 km-es távon – mondta Tóth Gábor.

A 2021-es kategóriák és futamok a következők:

- Ovis örömfutás
- Iskolás futam (6–14 év között)
- Családi futam (1 felnőtt és 1 vagy 2, 10 év alatti gyermek)
- 7 km-es egyéni minimaraton
- 21 km-es egyéni félmaraton
- 21 km-es félmaraton váltó (vegyes váltó)

Nevezési határidő: személyesen és online 2021. augusztus 27. (péntek) 12:00 óra.

Régió infó



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 Zimányiné 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.

Felhívás a családok megelőzésére

„UNOKÁZÓS” CSALÁSOK

► Felhívjuk figyelmüket, hogy az időskorúak sérelmére elkövetett „unokázós” elnevezésű családok 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.

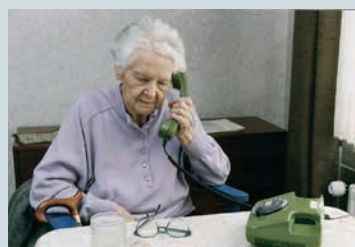
Ne higgyék el, ha: telefonon felhívják, hogy gyermeke, unokája, rokona bajba került, és sürgősen pénzre van szüksége. A

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 Önhez közeli, 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 értesítse a rendőrséget a 112 központi segélyhívó telefonszámon!

Monori Rendőrkapitányság



Hirdetés

KEPA AUTÓSZERVIZ

2360 Gyál, Ady Endre u. 7., a posta mellett
06-30/241-8550 • 06-20/947-3887



AUTÓJAVÍTÁS ÉS GYORSSZERVIZ

www.kepaszerviz.hu

Klímatöltés, -javítás és -tisztítás

Ózongenerátoros tisztítás 4000 Ft-tól!

Eredetiségvizsgálat • Kipufogójavítás

HELYSZÍNI MŰSZAKI VIZSGA

Gumiszerelés 750 Ft/db-tól

Gumitárolás, futóműállítás, hibakódolvasás, -törlés

20% KEDVEZMÉNY
olajcserére, gumicserére,
klímatisztításra

A kupon felhasználható:
2021. augusztus 16-tól 2021. szeptember 7-ig.
A kedvezmény csak a kupon felmutatásával vehető igénybe.

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, 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

Monorrról 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, 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 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	
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-DMMH 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

HŰTŐGÉPJAVÍTÁS

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

SZŐNYEGTISZÍTÁS

SZŐNYEGTISZÍTÁS 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 Áttila
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

AZ ÚJ, ELEKTROMOS ENYAQ IV.

FELTÖLT ÉLETTEL.



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



PORSCHE M5

1238 Budapest, Szentlőrinci út

06 1 421 8220

www.porschem5.hu

PRÓBÁLD KI KERESKEDESÜNKBEN!

A megadott értékek a típusjóváhagyás során rögzített, gyári felszereltséggel kerültek megállapításra, és a hirdetés feladásának időpontjában érvényesek. A nevezett értékek nem egyes járművekre vonatkoznak, nem részei a tájékoztatónak, hanem a különböző járműtípusok összehasonlítására szolgálnak, a 715/2007/EK rendelet jelenleg érvényes előírásainak megfelelően. Ezen értékeket egyes többletfelszereltségek, tartozékok, valamint a vezetői szokások és egyéb, nem technikai jellegű tényezők (pl. környezeti feltételek) is befolyásolják. A képen látható gépkocsi illusztráció.

A ŠKODA ENYAQ modellek felszereltségtől függő, kombinált elektromosenergia-fogyasztása: 15,9-16,7 kWh/100 km, CO₂-kibocsátása: 0 g/km.



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.

1%
jutaléktól!

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

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.