

Régió

2020. október • XIII. évf. 10. szám

www.regiolapok.hu



Megjelenik:
Pest megyében
60 000 pld-ban
e-mail: info@
regiolapok.hu

7-8.
oldal

ÉLJEN A JÓ
ÁRAKKAL!
Vágja ki és vigye
magával
a kuponokat!

KUPONBEVÁLTÓ ÜZLETEK LISTÁJA:

Kulcsszerviz • PecaPláza
PatikaPlus • Fressnapf
Marika lángossütője
Isztambuli döner
Intersport
Budmil
Líra

Így kerek: hét gyermekkel az élet

► Megjeleni hat-hét gyermekkel egy bevásárlóközpontban, akarva-akaratlan odavonzza a tekinteteket. Azt gondolná az ember, hogy meg lehet szokni, de nem. Sokszor a legváratlanabb pillanatban jön egy megjegyzés vagy szúrós tekintet. Kimpf Renátával, a



hétgyermekes édesanyával beszélgettünk.

Részletek a 2. oldalon

Elindultak az emeletes vonatok

► Idén őszől csatorba álltak az első emeletes vonatok a 100a vasútvonalon, azaz a Cegléd–Budapest szakaszon. Ezzel várhatóan nő az utasok komfortérzete és csökken a zsúfoltság is.

Jelenleg három KISS emeletes motorvonat közlekedik a váci és a ceglédi vonalon.



Részletek a 5. oldalon

Halottak napja

► A megemlékezés áhítata és a rokoni találkozások közepette sem felejtkezhetünk el a biztonságunkról.

Részletek a 3. oldalon

A pálinka

► Bekukkantunk a pálinkakészítés boszorkánykonyhájába a Magyar Pálinka Lovagrend egyik beavatottjának segítségével.

Részletek a 11. oldalon

Péteri hősi halottja

► Földváry-Boér Elemérre emlékezünk, aki 1956 október 23-án életét vesztette a forradalomban.

Részletek a 11. oldalon

Eszti ke gyűrűje hazatalált

Korábban már tudósítottunk a Süllysáp határában 1944 novemberében hősi halált halt ejtőernyős honvédekről, akiket azonosító jegytok, közkeletű nevén dögcédula híján nem lehetett beazonosítani.

Egyetlen támpont az egyikük karikagyűrűje volt „Eszti ke 1942” felirattal. Az arany karikagyűrűt a hősi halott 77 éves lánya a Hadtörténeti Intézet Márványtermé-

ben vehette át. Eszti ke gyűrűje haza talált végre.

Nagy Endre Istvánt a családtagok bejegyzésével katonai tiszteletadással fogják újratemetni szertől felesége, Eszti ke mellé. A

többi azonosítatlan hőst pedig Süllysápon helyezik örök nyugalomra. Róluk ejtőernyős emlékgúrással emlékeztek meg.

Részletek a 12. oldalon



Hirdetés

**Vecési
nagyüzemi konyha**
ALAPANYAGRAKTÁRBA
munkatársat keres!

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

Érdeklődjön
céges buszjáratunkról!

Magó tűzép
Monorierdő, 4-es főút 43-as km
06-29/416-858, 06-30/974-1744
EUTR: AA5845901

**Tűzifa, biobrikett, német
brikett, lengyel szén!**
Koromtalanító, alágújtós kapható!

**30 N+F téglá
kedvező áron**
Nádszövetek, betontermékek,
betonacélok, ragasztók, Kingstone-
vakolatok, Beton Epag térkövek
Trapéz- és cserepeslemezek
kedvező áron!
Ne bízza másra az anyagbeszerzést!
Százszekretet spórolhat, ha saját
maga szerzi be építőanyagát!
Építőanyagok gyári ár alatt!

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

Így kerek: hét gyermekkel az élet

Talán nincs olyan terület az életben, melyre ne aggatna a társadalom bélyeget. Nincs ez másként a nagycsaládok esetében sem. Megjelenni hat-hét gyermekkel egy bevásárlóközpontban, akarva-akaratlan odavonzza a tekinteteket. Azt gondolná az ember, hogy meg lehet szokni, de nem. Sokszor a legváratlanabb pillanatban jön egy megjegyzés vagy szúrós tekintet – kezdi a történetüket Kimpf Renáta, hét-gyermekes édesanya.



Közel négy órát beszélgettem Renivel. A reggeli órákban topantam be az ébredő otthonukba. A nagyobbak és a nagyok már szétszéledtek, a két kicsi kócos, csipás, pizsamás közül az egyik kerek szemekkel nézett rám, barátságosan meg is mutatta az új családtag, a kiskutya helyét, amit a tágas nappaliban alakítottak ki. – Ő a nyolcadik gyerek! – kacag Reni, majd az ébredő legkisebb fiúcska neszeire figyelve hozzáteszi – Kicsit morcos, amikor ébred, ne lepődj meg. – Arra gondolok, hogy hét különböző személyiség, hét reakció, hét méret, hét akarat, hét bánat vagy öröm. Felsejlik előttem egy nagy, olaszos család képe. Szemem akaratlanul is számolgatni kezdi a székeket az étkezőasztal körül. – Nem tévedsz, mi vagyunk a „lökött család” – oldja a zavaromat Reni.

Két anya ül egymással szemben a konyhapultnál: az egyik egygyermekes, soha önmagát utol nem érő, és a hét gyermekes logisztikai zseni. Furán szép állapot, fucsán azonos gon-

dokkal, örömmel és egyik sem tudja behelyezni magát a másik szerepébe. – Milyen egy átlagos nap nálatok? – ötlök fel bennem talán a legáltalánosabb kérdés. – Próbáltam a lehető legegyszerűbben kialakítani a menutrendet. Oviba, iskolába a párom viszi, én hozom a kicsiket, a nagyok önállóak. A különórákat is összehangoltam. Ugyanúgy élünk, mint egy átlagos család, csak zajosabban. Persze nem egyszerű, de nehogy azt gondold, hogy csak rajtam múlik. Amikor előttem van egy kihívás, a legváratlanabb helyzetekben lép elő valaki, aki segít. Nem szeretek kérni, de vannak a környezetemben jó emberek, akik segítenek elhozni az iskolából a gyereket kéretlenül is, vagy amikor költöztünk, egyszer csak megjelentek, hogy „na, itt vagyunk!”. Ezek megható pillanatok. Jut eszembe, költözés: amíg építkeztünk, szükségünk volt egy házra a közelben. Nem sikerült egy nagyot, így két házat béreltünk, két különböző utcában. A tulajdonos másik albérlóje felajánlotta, cseréljünk házat,

hogy egymáshoz közel lehessünk. Ezekre a kis csodákra gondolok. A sok gyerek sok mindenre megtanít, de az biztos, hogy rengeteg humorra van szükség. Talán többre is, mint türelemre.

Nem volt kérdés

– Minyonoooo! – kiáltott fel Reni, mire elnevettem magam. – Ez is nagy tapasztalat: amikor sokan vagyunk valahol, hiába szólok, hogy „gyerekek”, az enyéimen kí-

vül minden más lurkó felkapja a fejét. A nevüket mégse kezdek sorolni, így kitaláltam ezt. Minyonok. Rögtön hallgatnak rám. Születések, éjszakázások, pelenkák, kibújó fogak, ovis ballagások, iskola, amikor azt hinnéd, hogy hat gyerek után mindenre felkészült szuper anyuka vagy, megszületik a hetedik, aki fenekestől felfordít mindent és fittyet hány az összes tapasztalásodra – kacint a legkisebbre. – Ne kérdezd, mert nem tudom. Egyszerűen csak természetes volt, hogy ott van a pocakomban a következő baba és mi boldogok vagyunk. A párom nagy családot szeretett volna, amihez én rögtön adtam is az első hármat az előző házasságomból. Minden kis élet teljesebbé tette a családkunkat – mesélte. – Megfordult valaha a fejedben, hogy nem így kellett volna, hogy a gyerekeknek szentelt idő elvett valamit belőled? – mertem feltenni a kérdést, ami ugyan meglepte, de határozottan válaszolt – igen, volt ilyen. Nagyon fiatalon alapítottam családot, egyedül neveltem három gyereket úgy,

hogy nem volt előttem anyai minta. De olyan erősek voltak az ösztöneim, a szeretet, hogy nem volt más út, mint haladni előre, s ilyenkor nem jut időm ilyesmin gondolkodni. Mikor kezdtem azt érezni, hogy kell valami más elfoglaltság is, mint az anyaság, rám talált a futás, ami eleinte eszköz volt, hogy megszabaduljak a fölös kilóktól, de mára a szenvedélyemmé és a szabadságomná vált. Akkor csak én vagyok, senki más. Kihívás volt az első kilométer után megtenni egy újabbat, de mindig emeltem a tétet.

Együtt a családban

Reni férje a családfenntartó, estékbe nyúlóan dolgozik. Az édesapa keze nyomát szinte mindenhol látni. Ő tervezte a játszószobát, és készítette a gyerekszoba bútorait, amik felérnek egy erődtérmmel, egy játszóház megirigyelhetőket! Az építkezést is jó részt egyedül csinálta.

Legalább háromszor indultam el, lezárva az interjút, de mindig akadt egy-egy vidám vagy éppen könnyfakasztó történet. Végül fáradtan ültünk a lépcsőn, miközben a gyerekek hungarocellkardokkal vívták a csatájukat. – Én még sosem meséltem így el az életemről senkinek – szólalt meg kis idő után Reni. – És milyen érzés? – kérdeztem. – Nagyon furcsa. Egyszeriben rám zúdultak az emlékek, az életem, és közben folyton azt kérdezem magamtól, hogy jó anya vagyok-e? Jól csinálom?

Csend nehezedett ránk, amit a betonkeverő zúgása szakított félbe, hisz a kert végében építkezik a nagy fiú és a párja. – Alბérletbe mentek, de végül úgy döntöttek, itt kezdik el az új életüket, a hátsó kertben – magyarázta Reni.

Ez a cikk legyen az én ajándékom neked, Kimpf Renáta: ajándék egy édesanyától egy édesanyának, hisz az életek hiába különböznek, egy ponton összeérve tanítják egymást megismerni, megérteni, elfogadni. **Péesz**



Családi wellness

a Nádas Tó Park Hotel***Superior-ban



A Nádas Tó Park Hotel***Superiorban ősre időzítették a vendégeik igényeire szabott, testnek és léleknek egyaránt felüdülést jelentő attrakciójukat, a környéken egyedülálló családi wellness megnyitását. A részleg kialakításakor gondoltak a család minden tagjára. Így a legkisebbeket pancsoló medence és egy biztonságos, de az apróságoknak nagy élményt

jelentő csúszda várja majd. A medence fokozatosan mélyülő, de így is csak 30 cm, hogy az önfeledt játéknak ne szabhasson semmi sem hátrát. A nagyobbacska gyermekek is saját medencét kapnak, amely 45 cm-ről 1 méterig mélyül, de őket már két nagy csúszda fogja szórakoztatni, sok más játékkal együtt. Így egyszerre élvezhetik a játék örömeit és csobbanhatnak a csúszdákra a

medencébe. A részleg kialakításakor a tervezők figyeltek arra, hogy a gyermekmedencék környékén adott legyen a lehetőség arra, hogy a szülők kényelmesen együtt tudjanak játszani a gyerekekkel. A felnőttek élvezhetik a családjukkal töltött időt, de közben lehetőségük nyílik a nyugodt kikapcsolódásra is.

A Nádas Tó Park Hotel***Superior a gyerekzsivajt kerülő vendégek pihenését, kényelmét és szórakozását is prioritásként kezelve jutott fontos döntésre. A családi wellness nyitása után a meglévő wellness részleget csak felnőtt vendégek számára fogják nyitva tartani, így mindenki nyugodtabban tud majd pihenni. Ráadásul ez a részleg nyújtott nyitvatartással üzemel. A pihenésre fordított időben pedig a wellness-szolgáltatásai közt élvezhetik az ide látogatók az izgalmas



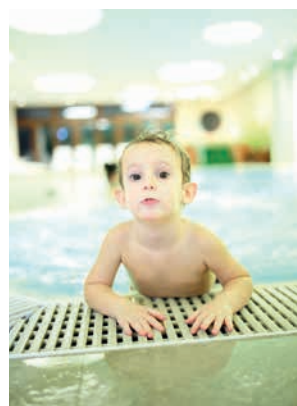
és illatos szauna szeánszokat. A szaunázás élményének fokozására a szaunavilág is bővül egy nagy finn szaunával és egy hideg vizes merülőmedencével. A további kényeztetést az új meleg vizes ülő pezsgőmedence, a

talpakra specializálódott Kneipp taposó medence és a sötéteriás pihenőszoba fogja segíteni. A nyári időszakban pedig az épület tetején elterülő hatalmas napozóterason pihenhetik ki a látogatók hétköznapi fáradalmait.

A családi wellness és a már jól ismert részleg új lehetőségei október végétől várják a pihenni vágyó családokat, párokat, baráti társaságokat, idén ősszel pedig az eddigi árakon próbálhatják ki az új szolgáltatásokat. Vasad határában vár a teljes kikapcsolódás!

(x)

2211 Vasad, Monori út 100.
+36-21/233-3032
www.nadastoparkhotel.hu



Katona József a gombai Perczel-kúriában

NÁSZAJÁNDÉKBA ÉPÜLT

»A régió keleti csücskében lévő községben, Gombán található egy elragadó épület, melyben *Katona József* is vendégeskedett.

Az épületet a XVIII. század végén építtette *Fáy Ferenc* lányának nászajándékul, aki az oklevelekben igazolható legkorábbi magyar nemes családok egyikének leszármazottja. Egy legenda úgy tartja, hogy a Fáy család őse, *Rugacs* felesége Bánk bán testvére, *Bánk Eldóra* volt. Talán ez is segítette Katona Józsefet a Bánk bán megírásában, hiszen a dráma egyes jeleneteit a gombai Perczel-kúriában írta. Gyakorta vendégeskedett *Fáy Ferenc* lányánál, *Katánál* és férjénél *Puky Andrásnál* ebben a klasszicista stílusú, mára műemlék kúriában. A művet a közhiedelemmel ellentétben nem 1848. március 15-én adták elő teljes egé-



szében, félbeszakadása miatt, hanem március 23-án a Pesti Magyar Színházban. A Perczel család tulajdonába csak a XIX. század második felében került, akik *Perczel Mór*, az 1848–49-es szabadságharc tábornokának egyenes ági leszármazottjai voltak. Nevét is erről a családról kapta. Az épület eredetileg egy U alaprajzú szabadon álló kúria volt, melyet azóta többször is átépítettek, 1940-ben két szárnyát el is bontották. 2000-ig a községi tanács étkezdéje és központi konyhája üzemelt

benne, majd az önkormányzat eladta. A jelenlegi négyzet alakú kúria családi házként üzemel és magántulajdonban van, tehát nem látogatható. Az új tulajdonos kívül-belül felújította az épületet, s a hozzá tartozó kert megújításakor annak domborzatát és stílusát is átalakította.

Katona József és drámájának emlékét a kúria kertjében az árnyas fák alatt a költő mellszobra s az előtte álló márványsztal őrízte, melynek a II. világháború után nyoma veszett.

JB

Közeledik a halottak napja

VIGYÁZZUNK EGYMÁSRA!

»November másodikát, a halottak napját az elhunyt szeretteinkre való megemlékezéssel ünnepeljük. A temetőbe való kilátogatás hagyománnyá vált, mely idén sem lesz másképp, ezért fontos a járványügyi óvintézkedések betartása; maszk viselése, fertőtlenítés és a lehetőleg másfél méter távolság tartása is.

Magyarországon a halottak napja keresztény ünnep, mely során az elhunytakon felül az összes szentre is emlékezünk. Az emberek gyertyákat és mécseket gyújtanak, friss virágokat visznek



a sírokra és rendbe szedik azokat. A keleti egyház már 380-ban megtartotta a mindenszentek ünnepét, melyet november első napján ünnepelünk. Ez az üdvözült lelkek emléknapja.

A mindenszentek és a halottak napját megelőző éjszakán, október utolsó napján tartják meg egyes országokban a halloween-t. Ez egy ősi halotti kultuszünnep, a boszorkányok, kísértetek és szellemek éjszakája. A keleti hit szerint ezen az estén a holtak szellemei visszatérnek, és azok elűzésére faragunk tőklámpást. Magyarországon a beöltöztetés ijesztő jelmezbe nem jellemző, azonban a tőklámpás faragása hazánkban is közkedvelt tevékenység, számos tőkfaragó versenyen is részt vehetünk.

SBP



2020. NOVEMBER 14. 19:30 óra
Csernai Pál Községi Központ



Pokorny Lia

Jegyár:

2900 Ft



Schmied Zoltán



válótársas

párkapcsolati est
humorral és rögtönzésekkel

további információ: 06-29 272-439, szervezes@csernaikozpont.hu

Gratulálunk!

» A Monori Rendőrkapitányságról nyugállományba vonult **Csikós János** nyugalmazott rendőr hadnagyot látogatta meg **dr. Csipler Norbert** rendőr alezredes, a kapitányság megbízott kapitányságvezetője, valamint Kerepeszki Ferenc rendőr alezredes, a Pilisi Rendőrőrs parancsnoka szeptember 25-én. Az egykori rendőrt 70. születésnapja alkalmából köszöntötték, hogy utána jót anekdotázva beszélgessenek is, visszaemlékezve a régi időkre megosszák egymással az emlékeztető ügyeiket.

Monori Rendőrkapitányság



Péteri hősi halottja

Közeleg október 23-a, az 1956-os forradalom emléknapja. Megrázta magát a nemzet, a keleti blokkon belül elsőként, s megszabadult a kommunista diktatúra elnyomásától.

Hirdetés

Pár nap szabadság köszöntött ránk, amelyet aztán a szovjet önkény és túlerő ismét elvett tőlünk. Az a pár nap szabadság azonban mélyen beleírta magát az emlékezetünkbe. Nem adták azt sem ingyen. Sokak vére hullt érte, szűkebb régióink is meghozta áldozatát.

Péteribe átutazván a főúton mindenkinek szemébe ötlük a falu kúriája, amely a Földváry-Boér családé volt. Az utolsó leszármazottak egyike volt Földváry-Boér Elemér, aki

már a szovjet megszállás alatt érettségizett 1948-ban. A Pázmány Péter Tudományegyetem filozófia szakáról eltanácsolták, mert nyíltan bírálta a marxista nézeteket. Kalandos és keserves életútja következett: disszidálás Ausztriába, hazatérés, letartóztatás, majd internálás Kistarcsára, utána pedig a szörnyű recski



táborba. Az utóbbiról Kitaszítottak címen írt regényét már Németországban adta

ki, ahová a forradalom előtt szökött ki. Recskén verseket is írt, amelyekkel kivívta rabtársa, **Faludy György** elismerését is. Majd ismét visszatért, csatlakozott Budapestre a tüntetőkhöz, és október 23-án este a Rádióknál kapott halálos lövéseket. Menthetetlen volt, a kórházban október 24-re anyakönyvezték elhunytát. Péteri község emléke előtt tisztelve róla nevezte el a család volt kúriájában a művelődési házat, emléktáblát is avattak, mindemellett a kúria parkjában álló fehér márvány emlékműve is mementó az ifjabb nemzedékek számára. **KGA**

FÖLDMÉRÉS

épületfeltűntetés
telekalakítás
telekhatár-rendezés, kitézés
tervezési alaptérkép készítése

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



A MIRELITE MIRSA Zrt.
albirtisai telephelyére
azonnali munkakezddéssel
zöldség-gyümölcs
feldolgozásához

könnyű fizikai munkára
**BETANÍTOTT
MUNKATÁRSÁKAT**
felveszünk

Érdeklődni:
06-53/570-147



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 formátorták
készítése minőségi
alapanyagokból,
rendelésre.



Megrendelés: minimum 5 nappal előtte.

Tapasztalattal rendelkező
**HEGESZTŐ/
LAKATOS** kollégát
keresünk Monorra

Főbb feladatok, munkák:

- Rozsdamentes és szénacél-szerkezeti elemek, csőhálózatok hegesztése
- Hegesztőberendezések és anyagok kezelői karbantartása
- Varratvégek köszörülése és igazítása

Munkavégzés helye:
Makrofilt Kft.

Monor, Péteri út 014/19 hrsz.
Tel.: 06-29/610-030

E-mail: makrofilt@makrofilt.hu

Húsfüstölést
vállalok

Monoron
nonstop!
Rövid határidővel!
Nagy tételben is!

Füstölés akác-, bükk-, tölgyporral.

06-30/934-1335

Elindultak az emeletes motorvonatok

NŐ A KOMFORTÉRT

Idén ősztől csatorba álltak az első emeletes vonatok a 100a vasútvonalon, azaz a Cegléd-Budapest szakaszon. Ezzel várhatóan nő az utasok komfortérzete és csökken a zsúfoltság is.

Szinte minden számunkban beszámolhatunk egy-egy újabb vasúti fejlesztésről: új vonatok érkeznek, befejeződik a pályafelújítás vagy éppen megérkeznek a várva várt emeletes vonatok. A konklúzió pedig mindig az, hogy most már csökkenni fognak a késések. Aztán a közösségi oldalak csoportjaiban csak felmerül, hogy a vonatok még mindig késnek, kimaradnak, sőt valahogy az új szerelvények helyett is maradtak az ösöregesek. Sebaj, re-



ményünk legyen, merthogy 2020. szeptember 21-től valóban elindultak a 600 férőhelyes KISS emeletes vonatok a Budapest–Cegléd-vasútvonalon. Általuk várhatóan csökken a tumultus és remélhetőleg a menetrendszerűséget is segítik. 2022 végéig a megrendelt járművek mindegyike, összesen 40 darab KISS állhat forgalomba. Addigra Budapest elővárosi forgalmát szinte teljes egészében korszerű KISS, FLIRT és DESIRO járművek szolgál-

ják majd ki. A felújítások és a modern motorvonatok forgalomba állítása hozzájárul a menetrend javításához, a pontosabb közlekedéshez, az elővárosi vonalakra jellemző fokozott terhelés kiegyensúlyozottabb eloszlásához is. Jelenleg három KISS emeletes motorvonat közlekedik a váci és a ceglédi vonalon – áll a MÁV közleményében. Várhatóan a következő két évben a teljes elővárosi vonalon az összes vasútállomás is megújul majd.

Régió infó

DIEGO®
SZŐNYEG • PVC • PARKETTA • FÜGGÖNY

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

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

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

AKCIÓS
parketták és szőnyegek

Kibővült árukészlettel és 50%-kal nagyobb területen!

Több mint 300-féle függöny INGYEN szegéssel!

Telefon.: 29/412-320

Aszfaltozás a nyáregyházi Szentimretelepen

TÁMOGATÁSSAL MEGÚJULT

Nyáregyháza húszmillió forint összegű támogatást nyert a Belügyminisztérium által kiírt, az önkormányzati feladatellátást szolgáló fejlesztéseket – és azon belül is a szilárd burkolatú közutak felújítását – támogató pályázaton a Szentimretelepi út aszfaltozására, melyhez a település 15% önerőt biztosított.

A központi költségvetésből erre a célra országosan rendelkezésre álló 5,5 milliárd forint keretből a település a lakosságszámhoz mérten a legmagasabb ös-

szegű támogatást nyerte el, amiből – a meglévő úttest kátyúzását követően – 780 m hosszban és három méter szélességben a teljes felületre új, melegen hengerelt aszfalt kopóréteg került, valamint az út két oldalán 50-50 cm szélességű, tömörített murvás padka készült.

Az út további szakaszának felújítását a képviselőtestület a 2021-ben kiírásra kerülő pályázatban kívánja szerepeltetni. Az út állapotának megóvása érdekében 7,5 tonnás súlykorlátozás került bevezetésre. *Régió-infó*



Hirdetés

FÉRFIMUNKATÁRSAT KERESÜNK!
VASADRA MŰANYAGFRÖCCSÖNTŐ ÜZEMBE
szakmunkás végzettséggel,
gépkészelő/szerelő munkakörbe.
Családias környezet,
hosszútávú bejelentett munka.
Érdeklődést a **06-20/4340-190** számon várjuk.

ÁCS, TETŐFEDŐ, BÁDOGOS

- zsindelezés
- szélveszkázás
- ereszcsonna javítása, cseréje, takarítása
- szegőelemek cseréje
- tetőszerkezet teljes cseréje és fedése
- beázások javítása

Ács tetőfedő bádigos mesterek
Referencia, további információ a facebookon.

06-30/835-4815

SAKKKÉPZETT MESTEREK

MEMOBIKE

KERÉKPÁR SZAKÜZLET

Monor, Móricz Zs. u. 5.
A vasútállomás utcájában, közvetlenül az Ády úti sorompó mellett.

2020. november 2-től ÚJ CÍMRE KÖLTÖZÜNK!
Monor Bajcsy-Zs. u. 6.
Ajtai irodaház udvara!
Nagyobb üzlethelyiség, szélesebb választék!

Minőségi kerékpárok

A strázsahegyi 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

osepel
GEPIZA

A MIRELITE MIRSA Zrt. albertirsai telephelyére azonnali munkakezdéssel

ÁLTALÁNOS MŰSZAKI KARBANTARTÓT, GÉPLAKATOST és VILLANYSZERELŐT, valamint KOMISSIÓS RAKTÁROS-TARGONCÁST FELVESZÜNK

Önéletrajzot a **szekeres.krisztina@mirsa.hu** e-mail címre várjuk. **Érdeklődni: 06-53/570-147**

Galagonya, a szív legjobb barátja

Sok idős ember életét nehezíti meg a krónikus keringési elégtelenség, amelynek hátterében általában a szívizom csökkenő ereje, összehúzó képességének lanygulása áll. Ennek következtében a szív nem képes kielégíteni a szervezet oxigénigényét, amely fáradtsággal, kimerültséggel, gyengeséggel jár. Már kisebb megerőltetés hatására is légszomj alakul ki, amelyet gyakran köhögés is kísér.

A szívelégtelenség kezdeti stádiumában rendkívül eredményesen használhatók a galagonyakészítmények.

A galagonya a szívizomra hat, az összehúzó (kontrakció) és a pihenési (refrakter) időszak meghosszabbításával, javítva a szívkoszorúérben a véráramlást, növelve a szívteljesítményt és csökkentve az oxigénfogyasztást. Számos klinikai kutatás igazolta,

hogy a szívelégtelenségben szenvedő betegek a galagonyakezelés hatására terhelhetőbbek lettek, csökkentek szubjektív tüneteik. A kutatásokban a legjelentősebb hatás általában a kezelés után 6-12 hét elteltével jelentkezett.

A szív- és érrendszer egészségéhez egyéb módon is hozzájárul: így például gátolja a vérlemezkék összetapadását, ami azért lehet veszélyes, mert ér-



Galagonyatörténelem

▶ A galagonya gyógyászati felhasználása több ezer évre nyúlik vissza, s mivel az egész világon elterjedt növény, ezért sok más kultúrában, így Kínában és az amerikai bennszülötteknél is elterjedten alkalmazták. Szívgyógyszerként először a 16. században használta Quercetanus, a francia IV. Henrik orvosa. Ő még a terméséből készített szívreható szirupot. Később kiderült, hogy a virágokból és levelekből készült tea és kivonatok nagyobb mennyiségben tartalmazzák

a galagonya fő hatóanyagának tekintett oligomer proantocianidineket, így ma már elsősorban a növénynek ezt a részét alkalmazzák a gyógyításban. A virágos hajtásvég tavasszal gyűjthető, de erre csak néhány nap áll rendelkezésre egy-egy területen, mivel a virágok hamar elnyílnak. A termés szeptembertől egészen tavaszig gyűjthető, mivel sokszor egész télen a bokron maradnak az egyébként kellemes ízű gyümölcsök.

záródást vagyis trombózt okozhat, amelynek következtében például mélyvénás trombózis által kiváltott tüdőembólia vagy szívinfarktus alakulhat ki. A galagonya mindezen túl a klinikai vizsgálatok szerint csökkenti a koleszterin-, triglicerid- és vércukorszintet is. Hatására ellazulnak a verőerek és kitágulnak a végtagok hajszálerei, így a vérnyomást is csökkenti.

A galagonya nagy előnye, hogy fogyasztása nem jár jelentős egészségügyi kockázattal. Legfeljebb enyhe emésztőrendszeri panaszt, kipirulást, esetleg átmeneti szédülést okoz a fogyasztása. A galagonya az egyik legfőbb összetevője a Speci-es srataegi composita nevű gyógynövénykeveréknek, amelyet gyógyszerészek és orvosok állítottak össze az elmúlt évtizedek tudomá-

nyos kutatásai és betegviszszajelzései alapján. Ezt a hivatalos keveréket a gyógynövények iránt elkötelezett orvosok ideges szívpanaszok esetén írják fel. A keverék a galagonyán kívül nyugtató hatású orvosi citromfűlevelet és orvosi levendulavirágot, illetve vérnyomást szabályzó fehérfa-gyöngy-herbát tartalmaz.

Papp János gyógynövény-alkalmazási szakmérnök

Hirdetés

JAVALLATTM
TELJES ÉRTÉKŰ
GYÓGYNÖVÉNYKIVONATOK



WEBÁRUHÁZ: JAVALLAT.HU

TÖRŐDJ A SZÍVEDDEL!

ÉRTÉKESÍTŐ ÜZLETEK A KÖZELBEN:

BUDAPEST XVII. KERÜLET

Kamilla Drogéria - Liget gyógynövény
X. utca 4. • Telefon: 06-70-204-4567

ReformFarm Biobolt • Kaszáló u. 47. • Tel.: 06-70-325-8261

BUDAPEST XVIII. KERÜLET

APOTÉKA Gyógynövénybolt - aherb.hu
Üllői út 661. • Telefon: 06-70-268-9055

Fanni Fűvészbolt • Üllői út 444. • Telefon: 06-1-290-6257

JÓ ÉLET - GOOD LIFE Bio- és Gyógynövénybolt
Nemes u 103. • Telefon: 06-1-408-1403

BUDAPEST XIX. KERÜLET

ApiFito Mézdiszkont
Kossuth tér 1. (Piac üzletház) • Tel.: 06-70-607-4444

MONOR

Natura Bolt • Piac tér • Telefon: 06-20-424-3071

ALBERTIRSA

Dédi Mama Gyógymboltja • Vasút u. 8. • Tel.: 06-20-438-3551



Kuponoldal MARKET CENTRAL

Market Central Ferihegy Bevásárló Park

Cím: 2220 Vecsés, Fő út 246–248.

Telefon: 06-29/557-000

E-mail: info@marketcentral.hu

Web: www.marketcentral.hu



budmil

3000 Ft
kedvezmény

2020. 10. 19.-től 11. 15.-ig.
Részletek a hátoldalon.



*Velünk pénzt
takaríthat meg!*

Vágja ki és hozza magával
a kuponokat!

budmil

2000 Ft
kedvezmény

2020. 10. 19.-től 11. 15.-ig.
Részletek a hátoldalon.



INTERSPORT®

20%

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.



**MARIKA
LÁNGOSSÜTŐJE**
A játszótér mellett.

AJÁNDÉK COCA COLA!

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.



Istanbuli döner

Minden
melegételre
kedvezmény

10%

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.



PECA PLÁZA
HORGÁSZAT HATÁROK NÉLKÜL

10%

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.



**Líra
könyv**

15%

Érvényes:
2020. 08. 17.-től 09. 30.-ig.
Részletek a hátoldalon.



PECA PLÁZA
HORGÁSZAT HATÁROK NÉLKÜL

Ajándékcsali

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.



PatikaPlus
GYÓGYSZERTÁRAK

Kérje törzsvásárlói kártyánkat mellyel
5% kedvezményt biztosítunk
a nem támogatott gyógyszerek
és egyéb termékek árából!

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
További részletek a hátoldalon.



20%

2020. 10. 19.-től 11. 25.-ig.
Részletek a hátoldalon.



Kulcsszerviz

Kulcsmásolás
és cipőjavítás

20%

2020. 10. 19.-től 12. 31.-ig.
Részletek a hátoldalon.





Nyitvatartás:

TESCO: hétfőtől vasárnapig: 5–22 óráig

ÜZLETEK ÁLTALÁNOS NYITVATARTÁSA:

hétfőtől szombatig: 10–20 óráig, vasárnap: 10–18 óráig

Egyes üzletek és éttermek nyitvatartása eltérő lehet!

Kérjük, tájékozódjon honlapunkon a www.marketcentral.hu, **üzleteink menüpont** alatt!

**Gépjárművel érkező
vásárlóinkat**

1550 FÉRŐHELYES



**ingyenes
parkolóval
várjuk!**

**A Market Central Ferihegy Bevásárló Parkban
az alábbi üzletek szintén várják a vásárlókat:**

**Tesco, Biohair, Burger King, CCC, Deichmann, DM, Eurofamily, H&M, Jysk, KIK,
Müller, Diego, Herbaház, Pepco, Sportfactory, Telenor, Vestar, C&A,
Praktiker, Háda, Séf étterem, Coffee Shop, Sherry étterem**

Az esetleges elírásokért elnézést kérünk!

A Market Central Ferihegy üzemeltetése és az üzletek az elírásokkal kapcsolatban nem vállalnak felelősséget.

**2 000 Ft kedvezmény
teljes árú kötött pulóverekre.**

Az ajánlat más kedvezményekkel nem összevonható,
és kizárólag a vecsési
budmil Store Market Centralban érvényesek!

Az ajánlat 2020. 10. 19-től 11. 15-ig érvényes.

*Velünk pénzt
takaríthat meg!*

**Vágja ki és hozza magával
a kuponokat!**

**3 000 Ft kedvezmény
teljes árú téli kabátokra.**

Az ajánlat más kedvezményekkel nem összevonható,
és kizárólag a vecsési
budmil Store Market Centralban érvényesek!

Az ajánlat 2020. 10. 19-től 11. 15-ig érvényes.

Az akció más kedvezménnyel nem vonható össze.
Vásárlásonként kizárólag egy darab kupon
használható fel.

A kupon készpénzre nem váltható,
utólagos érvényesítése kizárt.

A kupont a fizetés előtt kérjük,
adja át a pénztárosnak!

Érvényesség: 2020. 10. 19-től 12. 31-ig.

2 db sajtos-tejfölös lángos
vásárlása esetén
1 db dobozos coca cola üdítő
ajándék.

Érvényesség: 2020. 10. 19-től 12. 31-ig.

**20% kedvezmény
1 teljes árú termékre.**

A kedvezmény a már leárazott, akciós szórólapban
szereplő termékekre nem érvényesíthető,
más kedvezményekkel nem kombinálható.

Érvényes 2020. 10. 19-től 12. 31-ig, kizárólag
a Market Central Ferihegy INTERSPORT-ban!

**Ajándékcslai
minden 10 000 Ft feletti vásárlás esetén.**
(maximum 1000 Ft értékben)

Az akció más kedvezménnyel nem összevonható.

Érvényesség: 2020. 10. 19-től 12. 31-ig.

**15% KEDVEZMÉNY
MINDEN KÖNYVRE.**

Akciós könyvekre, szótárakra
és tankönyvekre nem érvényes.

2020. 10. 6-tól 8-ig.

**10% kedvezmény
minden termékre.**

Az akció más kedvezménnyel nem összevonható.

Érvényesség: 2020. 10. 19-től 12. 31-ig.

**20% kedvezmény legalább
3 db kulcs másolása,
vagy 3 pár cipő javítása esetén.**
**A Kulcsszerviz a parkolóban a játszótér
mellett található, ahol élezés és elem-
csere-szolgáltatás is igénybe vehető.**

**20% KEDVEZMÉNY
egy szabadon választott felszerelés árából!***

*A kupon 2020. 10. 19. és 11. 25. között
váltható be a Fressnapf Ferihegy Áruházban.

A kupon egyéb kedvezményekkel nem vonható össze
és az ajándékkártyára nem vonatkozik!

A kupon egy alkalommal használható fel, készpénzre nem
váltható, értékéből készpénz nem adható vissza.

A kupont a fizetés előtt kérjük, adja át a pénztárosnak!
Sérült, hamis kupon nem áll módunkban elfogadni.

Vásárlásonként egy darab kupon használható fel.
A kupon készpénzre nem váltható.
Az akció más kedvezménnyel nem összevonható.
A kupont a fizetés előtt kérjük, adja át
a pénztárosnak!

Érvényes 2020. 10. 19-től 10. 31-ig
kizárólag a Market Central Ferihegy Patika Plusban.



Gyere hozzánk Csévharasztra dolgozni!

A BFB plus Kft. egy nemzetközileg elismert belga tulajdonban lévő, kisállateledel-gyártással és -forgalmazással foglalkozó vállalatcsoport tagja, melynek Csévharaszton működő telephelyére keressük csapatunk új tagjait a következő munkakörökbe:

Jelentkezz:
HR@BFBPLUS.HU • +36-30/792-1319

**KÖZTÜNK A HELYED,
DOLGOZZ NÁLUNK!**

**Jelentkezz
MOST!**

**EMELTÜK
A BÉREKET!**

- Kiemelkedő kereseti lehetőség **MINDEN MUNKAKÖRBE!**
- Túlóralehetőség
- Cafeteria
- Ajánlói bónusz (1 hónap és 6 hónap után is)
- 15 Ft/km bejárasi támogatás

Érdeklődni lehet a +36-30/792-1319-es telefonszámon vagy helyben a 2212 Csévharaszt, Nyáregyházi út 51. alatt.

- **Targoncavezető**
(Többműszakos munkarendben – több üzemünkbe.)
- **Operátor** / Betanított munkás/
(Többműszakos munkarendben – több üzemünkbe.)
- **Molnár** (Többműszakos munkarendben)
- **Karbantartó** (Többműszakos munkarendben, Géplakatos/Villanyszerelő/Mechanikai műszerész végzettséggel.)
- **Gépkezelő/gépbeállító**
(Többműszakos munkarendben)

Magócsi Ruhatisztító

Fellevőhelyek:
Monor: Kossuth Lajos u. 41.
Albertirsa: BB Ruházat a Polgármesteri Hivatal mellett
Vecsés: CBA, kulcsmásló.
Üllő: Templom tér, Hableány Lakástextil üzlet.

Tisztíttassa szőnyegeit és ruháit háztól házig szállítással!

**Függönyök, lakástextilek tisztítása
Gyapjúágygymű 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

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!



A MIRELITE MIRSA Zrt. albertirsai telephelyére azonnali munkakezdéssel minimum érettségivel rendelkező, kereskedelmi területre

IRODAI MUNKÁRA
munkatársat felvesszünk

Önéletrajzot a szekeres.krisztina@mirsa.hu e-mail címre várjuk. Érdeklődni: 06-53/570-147

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





Érdeklődjön céges buszjáratunkról!

Jelentkezni lehet a 06-20-77-111-53 telefonszámon.

PROGRAMAJÁNLÓ

október – november

Dombóvári István Monoron

Október 27-én folytatódik a monori Vigadó Kulturális és Civil Központban a népszerű Dumaszház sorozat.

19 órától Dombóvári István „Kettőskereszt, vagy amit akartok” című önálló estjét láthatják az érdeklődők. Műsorvezető: *Bellus István*.



Jegyek elővételben a helyszínen és a dumaszház.jegy.hu oldalon kaphatók.

További programok: www.vigadokft.hu

12 dühös ember - Hankó István Művészeti Központ

November 7-én 17 órakor mutatja be a GyömrőSzínház társulata a 12 dühös ember című kétfelvonásos bűnügyi játékot a Hankó István Művészeti Központban. A *Reginald Rose* könyve alapján készült előadás érzelmekben és drámában gazdag kikapcsolódást ígér a nézőknek.

Jegyek a gyomroszház.hu oldalon kaphatók.

További előadások: 11.15., 11.21., 11.28., 12.05. 12.09.

30 éves a gyáli Téli Tárlat

Gyál a dél-pesti régió képzőművészeti mecénása, immár harminc éve. A város hagyományai közé tartozik az idén jubiláló Gyáli Téli Tárlat, amely a művészek és alkotók látványos seregszemléje. A városi program hagyományaihoz híven a tárlaton a Kárpát-medencében és a diaszpórában élő, végzett vagy művészeti tanulmányokat jelenleg végző alkotók pályáznak, illetve Gyálon élő hivatásos és autodidakta alkotók is pályáznak.

A nagyszabású kiállítás megnyitására az adventi időszak elején kerül sor, a tárlat a Magyar Kultúra Napjára lesz megtekinthető.

Tompeti és barátai koncert Maglódon

11.22-én 16:00-tól Tompeti és barátai koncert Maglódon a MagHázban.

Tompeti és Csillagszemű 2009 óta szórakoztatja és tanítgatja a zene nyelvén keresztül a legkisebbeket. Élőzenés koncertjükön sok érdekes hangszerrel ismerkedhetnek meg a gyerekek, úgymint furulya, szájharmónika, arab és afrikai dobok, kazu, gitár és egyéb zenélő érdekességek.

A Tompeti-Show egy interaktív, zenés, kimondottan szórakoztató családi show-műsor, melynek megtekintése minden korosztály számára ajánlott.

Jegyek elővételben a tixa.hu-n, személyesen pedig a MagHázban vásárolhatók.

Bővebb információ: www.mag-haz.hu



Régió ízei

Rozmaringos abált egész kacska a Péteri ízörzőktől



► A Régió ízei rovattal az a célunk, hogy szűk pátriánk színes és ízletes történeteit mutassuk be az itteniek receptjein keresztül. Ehhez ismerősöket kérdeztünk, ajánlásokat kérünk és figyelünk, hátha hallunk egy-egy jó receptet. Most egy egyesületet mutatunk be, akik hasonló célokat tűztek maguk elé, csak szavak helyett ők fakanállal teszik a dolgukat.

A Péteri Ízörzők Gasztronómiai Egyesület az év eleje óta osztja meg híreit a közönséggel. Hol verse nyekről tudósítanak, más-kor közös főzésről, van amikor gyerektáborról és időről időre osztanak meg recepteket. Így találkoztunk össze az abált kacsakombbal.

Az egyesület elnöke, *Bódis Szilárd* mesélt a törekvéseikről és céljaikról, hogy a beszélgetés végén megossza velünk a kacsakomb receptjét is. – Az autentikus Kárpát-medencei ételeket szeretnénk visszahozni a tudatba, megismertetni őket a fiatalokkal, de az idősekkel is – kezdte az elnök. Szembetűnő, hogy az Ízörzők oldalán

számos gyerekeknek szánt programon is aktívan, süte-főve vesznek részt, miközben a posztjaikból visszaköszön, hogy elkötelezettek az egészséges ízek iránt, az ételallergiások érdekeit is szem előtt tartva. – Régen az emberek egészségesen táplálkoztak, hisz azt ették, amit maguk termeltek. Csak időközben bejöttek a mesterséges anyagok, az előre készült ételek. Mi azt valljuk, hogy a saját magunk megtermelt zöldségből-gyümölcsből, vagy ha nincs rá módunk, akkor lehetőség szerint olyan alapanyagokból főzzünk, amit kistermelőtől vásároltunk a helyi piacon – részletezte Bódis Szilárd, majd a nyári gyermektáborokban szerzett tapasztalataikról mesélt. – A gyerekek nagyon vevők és nyitottak. Ha összeállítok nekik egy egészséges ételsort, mondjuk előételnek frissen pucolt zöldségfélét, répát, uborkát, karalábét és azt gusztusosan tálalva eléjük rakom, biztos, hogy szeretni fogják. Mintha ők ösztönösen tudnák még, hogy mi jó nekik.

Az ízörzők csapata illesztis társaságból áll, 11 alapítótagja közt találunk szakácsokat, hagyományörzőket, de a Magyar Értelmi Szövetség elnökét is. A tagságukkal pedig egyre többen találkozhatunk rendezvényeken és versenyeken, ahol a szellemiségüket népszerűsítik ínycsiklandó fogásokon keresztül.

A recept

A régiek egyszerűen dolgoztak, de nagyszerűen. Magát a kacsát kívül-belül befűszerezzük, sóval, borsal és rozmaringgal. Érdekes elkészíteni már előző nap, hogy legyen ideje állni. Másnap annyi zsiradékkal feltöltünk egy edényt, ami majd ellepi a kacsát. Lehet ez egy nagyobb serpenyő vagy lábas, és ha sparheltel készül, még jobb, de villany vagy gáztűzhelyen is megteszi. A lényeg ugyanis a hőmérsékleten van: 100 és 110 °C fok között kell a kacsát főzni, annyi zsiradékkal, ami ellepi. Ez lehet sertés vagy kacsa zsír, természetesen az utóbbival jobb. Ezután öt és félórán keresztül kell főzni. Ezt az eljárást a modern konyha konfitálásnak hívja, mi pedig abálásnak. Ugyanis ez egy magyar eredetű elkészítési mód, amit vissza kell hozni a köztudatba. Fontos, hogy hővillával nézzük a húst, hogy elkészült-e már, és figyeljünk arra is, hogy az öt és fél óra egy egész kacsára vonatkozik, azaz arányosan számoljunk. Amikor kiszedjük az elkészült kacsát a zsiradékból, annyira puha és omlós lesz, hogy szinte a csontját is meg lehet enni. Majd a kacsaszírt pirítjuk hagymát sóval és borssal ízesítve, amin átfuttatunk héjában főtt krumplit, és végül lila káposztával kínáljuk. Kiváló!

szs.

Felmelegít kívül és belül – hogyan készül a pálinka?

Fogyasztani sokan szeretik, készíteni jól azonban csak kevesek tudják. Bekukkantunk a pálinkakészítés boszorkánykonyhájába a Magyar Pálinka Lovagrend egyik beavatottjának segítségével.

A pálinka a magyarok gyógyszere – mondják sokan, hiszen a népi hagyományok szerint őseink többek között ezzel gyógyították a torokfájalmat is. Nem csupán betegségben használjuk ezt az italt, de szomorúságban és boldogságban is esküszünk a hatékonyságára. A Magyar Pálinka Lovagrend egyik tagjával, *Szuromi Albinnal* beszélgettem a helyes pálinkafőzésről és a különleges ízekről.

Fontosnak tartotta már az elején leszögezni, hogy a fáról lehullott gyümölcsből már nem lehet jó és finom pálinkát készíteni, mivel lesznek benne olyan erjedések, amiket nem tudnak ellenőrizni. Ezért csak olyan gyümölcsből javasolt készíteni az italt, amit magunk is szívesen elfogyasztanánk, és amit egyenesen a fáról szedtünk le. Az idei év időjárása ezt saj-

nos megnehezíti, mivel sok gyümölcs tavasszal lefagyott, mint például a sárgabarack is. Ősszel és tavasszal is ugyanolyan aktuális a pálinkakészítés, hiszen ebben az időszakban érnek azok a különféle gyümölcsök, amelyekből párlatot lehet nyerni. Készítésével rengetegen próbálkoznak, de a helyes eljárást csak kevesen ismerik.

Kövessd a receptet

Először is étkezési minőségű gyümölcsöt kell választani, s például az illatos szőlőknél nem érdemes várni a legmagasabb cukorfok elérését, mert ekkor már a benne található savak elkezdnek elégni, ami az ízek és illatok rovására megy. A szőlőpálinkánál maradvány gyümölcs bogyóit meg kell roppantani és a szárazakat ki kell szedni belőle, amire most már van gépi módszer is, jóval leegyszer-

rűsítve a folyamatot. A szőlő kezelését minél hamarabb el kell kezdeni. Adni kell hozzá élesztőtápsót, aminek adagolása a cefrézés során többször is megismételendő, fájlesztőt és kevés pektinbontót. A cefre hűvös helyen tartandó, és ügyelni kell arra, hogy a cefre ne melegedjen fel 20 Celsius-foknál magasabbra, mert akkor túl intenzív lesz az erjedése, és elégnek a benne található aromák. A cefre körülbelül hat-nyolc nap alatt készül el, s minden egyes nap a hordó aljára kell nyomni a szőlő szilárd állapotú darabjait. Az jelzi a leginkább, hogy elkészült a cefre, hogy a folyékony halmazállapotú párlat van felül, míg a szilárd alulra szorul. Amint ez megtörtént, ki is lehet főzni egy kifejezetten erre használható berendezéssel vagy bérbeszfőző üzemben. A kifőzött párlatot javasolt



egy-két hónapig érintetlenül hagyni, majd vízzel fel lehet hígítani a kívánt alkoholfokra. A főzésnél arra kell nagyon odafigyelni, hogy az elő- és utópárlatot jól elválasszuk egymástól, hogy a felesleges és részben egészségre ártalmas összetevőktől megszabadítsuk a párlatunkat.

Mákvirág és szarvasgomba

A hagyományos ízek mellett pálinkakülönlegességgel is találkozhatunk, mint a mákpálinkával, a citrompálinkával, a sütőtőkpálinkával, vagy a szarvasgomba pálinkával. Legutóbbi elkészítése igencsak költséges, hiszen az alkoholtartalmát a cukorból nyerik ki, amiből nagyon keveset tartalmaz, így egy liter ára akár több millió forint is lehet. Bármilyen növényből lehet pálinkát készíteni, viszont nem mindegy, hogy mekkora annak a cukortartalma. Ugyanis minél kisebb, annál drágább lesz egy kis adagot kihozni belőle, ha csak hozzáadott cukrot nem tartalmaz. A cefréhez adott cukorral azonban csak a mennyiséget tudjuk növelni, a minőségnek vi-

szont egyáltalán nem használnál. Ám, az nem is lesz olyan finom.

A dió nem is jó

A tavaszi boglyós gyümölcsök, a málna és az őszi boglyók is a különlegesebb kategóriába tartoznak, mivel nagyon csekély a kihozatala, ugyanakkor intenzív az aromájuk, ezért emlékeztető párlatokat lehet belőlük készíteni. A közhiedelemmel ellentétben viszont a diópálinka nem igazi pálinka, hanem likőr, mivel semlegesebb pálinka, vagy párlat hozzáadásával készül. Abban ázik a dió, amihez cukrot is raknak, de nem főzik, csupán az édes-ségét teszik vele intenzívebbé. És nem is ősszel, a már érett, ehető dióból készül, hanem a július közepe felé szedett, még harapható zöld dióból, aminek a héja még nem kemény. Ősszel a szőlő, a körte és a birsalma a legnépszerűbb, és a már említett erdei boglyók, a kökény, a csipkebogyó és a galagonya.

Azért fontos nem elfelejteni, hogy a pálinka főzéséhez bejelentési és adófizetési kötelezettségeink is vannak.



Esztike gyűrűje hazatalált

Korábban már tudósítottunk a Sülysáp határában 1944 novemberében hősi halált halt ejtőernyős honvédekről, akiket azonosító jegytok, közkeletű nevén dögcédula híján nem lehetett beazonosítani. Egyetlen támpont az egyikük karikagyűrűje volt „Esztike 1942” felirattal.



A halottakat egy korábban kialakított géppuskafészekbe temették el a helyiek a front továbbvonulása után. A Hadtörténeti Intézet munkatársai a közösségi médi-

át segítségével hívva próbálták megkeresni Esztikét és a lehetséges leszármazottakat. A Facebook-poszt pedig bejárta az országot, közel másfél millió embert ért el. A történet méltó és megható véget ért: jelentkezett a család és segítségükkel sikerült Nagy Endre István tizedest azonosítani. Alapos levéltári és anyakönyvi kutatás után, amiben a

sülysápi polgármesteri hivatal munkatársai is kivették a részüket, kiderült, hogy a tizedes 1944 májusától teljesített szolgálatot az 1/I. ejtőernyős zászlóaljnál. Isaszeg és Sülysáp között a zászlóalj hősieks küzdelemben többször is megakasztotta a szovjet támadó ékeket. A tizedes 1944. november 17-én Tápiósáp határában vesztette életét.



Nagy Endre István még 1942-ben kötött házasságot Kiss Eszterrel, rövid szerelmük gyümölcse, lányuk, *Jolán Eszter* egyéves volt a történetek idején.

Az arany karikagyűrűt a hősi halott 77 éves lánya a Hadtörténeti Intézet Márványtermében vehette át. Esztike gyűrűje hazatalált végre.

Nagy Endre Istvánt a családtagok beleegyezésé-

vel katonai tiszteletadással fogják újratemetni szertő felesége, Esztike mellé. A többi azonosítatlan hőst pedig Sülysápon helyezik örök nyugalomra. Róluk ejtőernyős emlékgúrással emlékeztek meg az MH Pápa Bázisrepülőterén.

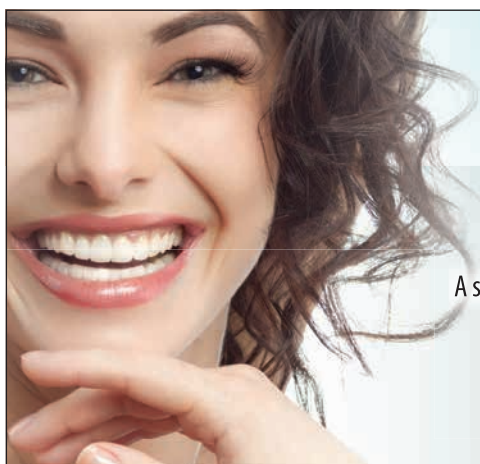
A repülőbázis szakállománya így tisztelgett a 76 év után hazatérő ejtőernyős jeltény és az elesett honvédek előtt.



Kovács Vilmos ezredes, a Hadtörténeti Intézet és Múzeum parancsnoka átadja Nagy Endre 1944-ben, Sülysáp határában hősi halált halt ejtőernyős tizedes megtalált arany jegygyűrűjét lányának, Nagy Jolán Eszternek a Hadtörténeti Intézet és Múzeum Márványtermében 2020. szeptember 30-án. MTI/Kovács Tamás



Foto: Kismartoni Máttyás



IMPLANT DIAMOND

ELBÚVŐLÓ MOSOLYRA VÁGYIK?

Az év közben elhalasztott fogászati ellenőrzést ne halogassa az év végére, kérjen időpontot most és ajándékozza meg magát karácsonyra ragyogó fogakkal!

A szép fogaknak nem csak esztétikailag van jelentősége, hanem egészségügyi szempontból is, hiszen az elhanyagolt fogak számos betegség kialakulásához vezetnek, ami rendszeres ellenőrzéssel azonban megelőzhető.

Magas szakértelemmel, speciális technikák alkalmazásával, profi, tapasztalt orvosok várják Gyömrő centrumában, hogy az ünnepekre az Ön mosolya legyen a legszebb!

Bejelentkezés és időpont-egyeztetés: 06-20/200-0007

Használt és új készülékektől a szervizig minden egy helyen

CSIPET GSM
CSIPETGSM.HU * UJKIJELZO.HU

**ÚJ ÉS HASZNÁLT
MOBILTELEFONOK
ADÁS-VÉTELE
SZERVIZ**



**06 70 319 9601
06 29 411 443**

**MONOR, PETŐFI SÁNDOR U. 16.
H-P: 9.00-17.00, SZOMBAT: 9.00-12.00**

A Csipet GSM-ben az új vagy használt mobiltelefonok, a legújabb modellek és tabletek mellett mindig szakértő hozzáállással kedves vendégszeretet fogadja a vásárlót. Érdemes ide benézni!

A monori Csipet GSM 12 évvel ezelőtt nyitotta meg üzletét. Az elmúlt évtized technikai robbanását követve, lépést tartva a korrall és a vásárlói igényekkel a dinamikus fejlődés útját járta, napjainkra pedig a legmagasabb vásárlói igények kiszolgálására is felkészült. Legyen szó új vagy használt mobilkészülékekről, tabletekről, vezeték nélküli telefonokról, autós navigációk értékesítéséről, minőségi szervizszolgáltatásról, tartozékok széles választékáról, biztos, hogy a legtöbb vásárló megtalálja a számítását a szaküzlet-

ben. A széles körű vásárlói igényekhez igazítva termékínát a legismertebb gyártók – az Apple, a Samsung, a Huawei, a Xiaomi, az LG vagy a Nokia – legújabb modelljeiből válogathat. Kínálatában megtalálhatók még az okosórák, az aktivitásmérők, bluetooth eszközök, és a készülékek kiegészítői, mint a töltők, akkumulátorok, adatátviteli kábelek, fülhallgatók, memóriakártyák.

Az üzletben használt mobiltelefonok is kaphatók, melyek szigorú minőségellenőrzés után kerülnek az eladópoltra, a szaküzlet pedig a használt készülékekre is garanciát vállal. Náluk nyugodtan és kockázatmentesen vásárolhat!

Kedvező árú, de jó minőségű, illetve prémium kiegészítők között egyaránt

válogathatnak a hozzájuk betérők. A folyamatosan frissülő árukészletnek köszönhetően az érdeklődők azonnal hozzájuthatnak a szükséges termékekhez, de ha valami mégsem lenne raktáron, rövid átfutási idővel beszerzik azt.

A szaküzlet egyik legnagyobb büszkesége a közel 12 éve nyújtott gyors és megbízható szervizszolgáltatás: mobiltelefonok, tabletek, autós navigációk szoftveres és hardveres javítása. Készülékek javításához, legyen az kijelző- vagy akár akkumulátorcseré, kizárólag gyári alkatrészeket használnak, hogy a javítás elkészültével ügyfeleik minél tovább használhassák szeretett készüléküket. Minden vásárlói igényt próbálnak kielégíteni, így a legújabb készülékek mellett a hagyományos nyomógombos vagy akár a nagyobb igénybevételre tervezett „strapa” mobilok mellett kifejezetten időseknek szánt készülékeket is forgalmaznak. Üzletünkben a készpénz mellett természetesen elérhető a bankkártyás fizetés is. (x)

Hirdetés

**2020. OKTÓBER 10-TŐL
ÚJRA ELÉRHETŐ WEBÁRUHÁZUNK!**

---> www.gyemantsziget.hu <---

Vásárolj otthonról, kényelmesen
Karácsonykor is!



**GYÉMÁNT
SZIGET**
Óra és ékszerszalón





Nyitvatartás:
H-P: 9:00-17:30 SZ: 8:30-12:30
2200 Monor, Kossuth L. u. 71/A
Tel.: +36 20 985-4004
E-mail: info@gyemantsziget.hu

- Drága köves ékszerek
- Arany, ezüst, acél ékszerek széles választéka
- Arany felvásárlás, beszámítás
- Ékszer javítás, készítés
- Óraszíjak-elemcsere, órajavítás
- Gravírozás
- Parker tollak
- Fülbelövés

A Beleznay gróf hízója

Régi történet ez biza, nagyon régi, még abból az időből való, amikor a gróf Beleznay Sámuel, akiről oly sok szörnyűséget megírtunk előző számunkban, Pest vármegyében, Pilisen két szép kastélyt tartott fenn, s 39 ezer hold ura volt.

Nem véletlen, hogy fel dolgozta *Vay Sándor* gróf is, aki egykoron Saroltának született. De ismerős volt nekem a családi anekdotakincsből is, szívesen emlegették egykoron az öregek, mert rokonságban vagyunk az események szereplőivel.

A napóleoni háborúk épp elcsitultak már, ismét békes évek köszöntöttek Magyarország népére. A megyei urak között kialakult szokást is visszaállították, mely szerint mindig más-más szolgabíró állta a karácsony előtti vármegyei disznótoroshoz az állatot. Az egyéb finomságokat, bort, süteményt és kenyeret pedig a vicispán úr. Éppen *Zlinszky János* központi szolgabíró uramra jutott a sor, aki jó magabírási, nagy respektív emberként volt ismert megye szerte. El is indította gyóni birtokáról egy szekéren az erre az alkalomra hizlalt hatalmas szép disznót, hogy megvendé-
 hesse a nemes vármegyét Pest városában, a vármegye házában. Egy kocsi fuvarozta a sorsáról még mit sem sejtő, kedélyesen röfögő állatot, egy hajdú pedig vigyázta mindkettőjüket. Már közeledtek Pest városához, s mivel hideg is volt, meg nagyon jó időt is futottak, egy csárdához érve összenézett kocsi és hajdú: s bizony egyre gondoltak. Betértek a „betérítőbe”.

Az elmés hajdú

Először csak egy pohár borocskára, amelyet követett a másik, s mivel annyira megolajozta az első két pohár a torkukat, hát csúszott bizony utána a többi is. Kicsit megmámorosodtak, kicsit nótáztak egy rövidet, s kicsit el is szundíthattak. Majd hirtelen előretört elméjükben a kötelességtudat, de főleg a disznó hangos röfögésének hiánya: egyszerre futottak ki a szekérhez, de a hízonak bizony már hűlt helyét talál-

ták csak. Rossz emberek járhattak arrafelé, s ellopták azt! Hú, hatalmas kutyaszorítóba kerültek mindketten, mert ha ez kiderül, akkor őket biztos elcsapják, de még az is lehet, hogy deresre is kerülnek! Vakargatták búsan a fejüket, s hajtoztak hétágra, a kocsi nagyon lassan hajtott Pestre, hátha valami történi ütközben! S láss csodát: egy velük szemben közeledő ponyvás szekér alól jóízű röfögés hallatszott. Hogy a szekér hajtója pityókás volt-e már eredetileg is, arról nem szól a fáma, de a hajdú és kocsisa addig kinalgatták jófajta göböljárás borral, amíg bizony előre nem bukott a feje. Alig bírták kivárni, máris ugrottak, átemelték a nehéz állatot, s vidáman, ujjongva, inaszkadtaig hajtották a lovakat egészen a vármegyházáig.

A disznónak vége

Ott másnap hajnalban mindennek rendje és mód-

ja szerint levágták az állatot, megkezdtek a feldolgozását. A megyei tisztviselő urak dél felé már a tanács-teremben ültek fehér asztal mellett, a megyei hajdúk serényen fel-alá járkáltak a gőzölgő pecsenyés tálakkal és a boros kancsókkal. Ekkor vágtatott be a megyeháza udvarára *Beleznay Sámuel* főispán hintaja. A gróf kirúgta a hintóajtót, s korát meghazudtoló frissességgel futott fel a grádicsokon, s nagy indulattal közölte Zlinszky szolgabíró urammal, hogy neki bizony ellopták a soroksári dombok alatt egy kétmázsás disznóját! (Hogy mit csinálhattott kocsisával, arra jobb nem is gondolnunk a gróf előtörténetét ismerve.) Pedig már *Ürményi József* országbíró is meginvitálta a torra! Zlinszky uram homloka is elkezdett gyöngyözni, ismervén a gróf zabolátlan és hirtelen természetét. Megpróbálta lenyugtatni, megígérve, hogy a leg-

jobb embereit küldi ki a szélrózsa minden irányában, Csévnek, Gubacsnak, s meglesz az az állat. Beleznay durrogva távozott.

Ne szólj szám, nem ló Beleznay

A tor folytatódott, bár már keserűbb szájjal. Zlinszky uram utasítására serényebben hordták fel a legjobb borokat a hajdúk. Köztük volt a miénk is, aki a pincéből fölhordott borból egy-egy jó kortyot mindig szakított magának is. Elég felbátorodva az elcsent kortyoktól, odahajolt ezek után *Sárközy Lőrinc* uram füléhez és bizalmasan megsúgta: „Tekintesz uram, az urak itt a Beleznay kegyelmes úr hízóját ették meg, mert a miénk elveszett Ócsa körül!” Sárközy, aki nem volt gyáva ember, s bátran szembenézett korábban a csatáren a francia csapatokkal is, ijedtében csak annyit mondott: „Fogja be kend a száját, mert mindannyiunkat agyonlő a Beleznay!” Hogy mit vacsorált Ürményi országbíró a pilisi kastélyban Beleznaynál, nem tudhatjuk, magáról a történetről Zlinszky János urambátyám, kedves rokonunk is csak jóval a gróf halála után szerzett tudomást, s akkor már jót kacagott rajta.

Kovács Gábor Attila

KERES-KÍNÁL

ÁLLÁS

Gyáli pecsenyesütőbe pultost és konyhai kisegítőt keresünk. Albérletet, szállást családi házban, kedvezményes díjon tudunk biztosítani dolgozóink részére. T.: H-P 8-18 óra között, 06-70/419-292 3, 06-30/944-0689

Építőipari cég megbízható, munkájára igényes kollégát keres hosszú távú, folyamatos munkára, azonnali kezdéssel. Jogosítvány elvárás, építőiparban szerzett tapasztalat előny. Tel.: 06-30/212-3607

AJÁNDÉK

Belizonia ajándéksziget. Rendelj otthonodba, kényelmesen webáruházunkból: www.belizonia.hu Októberi kuponunk: KARI20 - karácsonyi termékeinkre 20% kedvezményt ad.

AJTÓ – ABLAK

Ajtó, ablak, redőny, reluxa, szűnyogháló, lakatosmunka.

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

ASZTALOS

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

AUTÓ

Műszaki vizsgáztatás és felkészítés, eredetiségvizsgálat, gépjármű-diagnosztika, gumi-szerelés, -javítás, centrírozás. Mészáros János Kft. Monor, József Attila u. 108/38. Tel.: 06-29/416-123, muszakivizsga-monor.hu

AUTÓSISKOLA

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

DISZKONT

AME diszkont – Monor, Dózsa Gy. u. 37., L.I.V.E. diszkont – Monor, Jókai u. 3–5. és az evedd.hu-n is megrendelhető sok diszkont áras termék.

Jöjjön, vásároljon, rendeljen! Velünk megéri.

DUGULÁSELHÁRÍTÁS

Duguláselhárítás, ázások, csőtörések megszüntetése, víz-szerelés. Érd.: 06-20/491-5089

Duguláselhárítás, vízvezeték-szerelés. Kis Rajmund - Tel.: 06-30/593-2282

EGÉSZSÉG

Házhoz megyek! Fogor készítését, javítását vállalom garanciával. Hívjon bizalommal! Telefon: 06-20/980-3957

ELADÓ – KIADÓ

Gyálon 100 m²-es különálló családi ház, berendezve, bútorozva, telefonnal, internettel 270 000 Ft/hónap díjjal kiadó. **A díj a rezsit tartalmazza!** Érd.: 06-30/944-0689

Eladó 140+20 m² hasznos alapterületű lakás téglalapépületben, lakó-pihenő övezetben, Ecsere. Irányár 36,5 millió forint. Érd.: 06-30/972-6672

ALBÉRLET! 2 szobás családi

ház kiadó Pestszentlőrincen! Tel.: 06-1/290-9392

ÉLETJÁRADÉK

Diplomás házaspár életjáradéki szerződést kötne. Nem otllakással, nem ápolással, kizárólag havi rendszeres pénzbeli juttatással. Érdeklődni: 06-30/506-4120

ÉTTEREM – VENDÉGLÁTÁS

TAVERNA GYROS MONORON - Mórész Zs. u. 39. Már Gyömrőre is! 2 db gyros pita mellé ajándék hasábburgonya. Csak éttermi fogyasztás esetén! Az akció visszavonásig érvényes. T.: 06-70/775-8585

FŐLIAVÁZ

Jó állapotban lévő 7 részes főliaváz, betontuskó lábakkal eladó. Érd.: 06-20/403-9301

GALLYAZÁS

GALLYAZÁST vállalom kb. 5 méteres magasságig. Igény szerint akár elszállítással is. T.: 06-30/218-7023

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

KÁRPITTISZTÍTÁS

Autókárpit-, bútorkárpit- és szőnyegtisztítás. Érd.: Csúzi Attila 06-20/534-6384

KERTÉPÍTÉS – KERTÉSZET

Kertészeti munkák! Kertek gondozása, építése. Fűkaszás, metszés, permetezés, díszburkolatok készítése. Közletemeknek is. A felmérés díjtalan. Tel.: 06-30/210-1199

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

KLÍMA

KLÍMABERENDEZÉSEK forgalmazása, telepítése, karban-

ŐSZI HÓNAP, RÖVIDEN	LEKOZMÁL	MEGFEJTÉS, 1.	...NOVÁK VILMOS, FESTŐ V.	ESŐCSEPP!	MEGFEJTÉS, 2.	LÉNYEGES	PAN KOMIKUS-TÁRSA
			MÉLYEN BELE-KÁRCOL TE ÉS ÉN				
KORONGOS TÁRSAS-JÁTEK				KÁRT OKOZ OLIVÉR, BECÉZVE			
ARAB EREDETŰ FÉRFINEV				JUH TEJ-TERMÉK TALLINN LAKÓJA			
VENDÉGLŐ LAP			BRAVO!	KEZDŐRUGÁSI			
HAZAI RÓMAI KÖR-TERÜLET							TOLNAY ... NÉHA SZÍN-MŰVÉSZNŐ
TOLL-FORGATÓ	ÖSSZETÖR AMERIKAI LOVAS-BEMUTATÓ			MELY SZEMÉLYEK? A SZOMSZÉDBA			
			USZODAI HOSSZ CUKOR-VEGYÜLET			A HOSSZÚ-SÁG JELE TÉMA, TARTALOM	
ORSZÁGOS KEKTURA, RÖVIDEN			A MORZE „M” BETŰ BŰN-RÉSZESE!				
JÓ KEDÉLY				AMÍTAS-ISTENNŐ			
DINUSNAK IS BECÉZIK				MÁRIA BECÉZVE HANG-FOSZLÁNY!			
			KLUBBA JÁR RÓMAI EZER			VÁLLRA VETETT PRÉMES ÁLLATBŐR LENNYAG!	

SZEM ÍRISZ OPTIKA ADY 24 ÜZLETHÁZ

Monor, Ady Endre út 24.



COMPUTERES LÁTÁSVIZSGÁLAT, SZEMÜVEGKÉSZÍTÉS, -JAVÍTÁS, KONTAKTLENCSE-ILLESZTÉS, -RENDELÉS.

Tel.: 29/410-011

Női, férfi-, gyermek- és sportszemüveg-keretek széles választékban kaphatók. Speciális szemüveglencsék, napszemüvegek, nagyítók, ápolószerek, tokok, kiegészítők forgalmazása.

**ERZSÉBET-UTALVÁNY ELFOGADÁSA
EGÉSZSÉGPÉNZTÁRI ÉS BANKKÁRTYÁS FIZETÉSI LEHETŐSÉG
VÁLTOZÓ KEDVEZMÉNYEK!**

NÉZZEN BE, ÉRDEMES!

www.iriszoptika.hu

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

Októberi rejtvényünk fősorában a monori Írisz Optika Kft. feladványát olvashatják ki. A megfejtést küldje a címünkre: Régió Lapkiadó Kft., 2200 Monor, Németh Ágoston utca 5. E-mail: rejtveny@regiolapok.hu. Beküldési határidő: 2020. november 6. A helyes megfejtést beküldők között 5 darab 5000 forint értékű ajándécsomagot sorsolunk ki. Előző lapszámunk megfejtése: Válaszd a legjobbat! A monori Don Corleone Pizzeria és Étterem felajánlásából az 1 darab négy személyes sültes talat Dérné Danyi Ágnes Tápiószecső-ről, az 1 darab választható 60 cm-es családi pizzát Hartl Mária, és a 3 darab választható 32 cm-es pizzát Gábris Lászlóné Pilisről, Stöberl Edéné Csévharasztról és Ohr-Bakos Erika Úriból nyerték. Gratulálunk nekik!

tartása. Lakások hűtése-fűtése. ZSO-TI Bt. Kerna Zsolt
Tel.: 06-30/593-4066

Minden típusú klíma tervezése, telepítése, karbantartása, javítása. Rab Attila,
Tel.: 06-70/450-2421

KONTÉNER

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

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

LAKÁSFELÚJÍTÁS

Lakásfelújítást vállalok kedvező áron. Szobafestés, burkolás, parkettázás, gipszkartonozás, bontás, hőszigetelés. Garanciával. Tel.: 06-30/973-2451

LAKATOSMUNKA

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

MÉZ

Termelői mézek 1090 Ft/0,5 kg ártól Monoron és környékén 5000 Ft feletti vásárlás esetén ingyenes kiszállítással. Tel.: 06-70/607-4444

MOTORKERÉKPÁR

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

MŰVÉSZETI SZAKKÖR

Szeretsz rajzolni, festeni? Albertirsai Művészeti Szakkör diákok és felnőttek részére a Móra Ferenc Művelődési Házban! Érd: +36-30/548-0362, facebook/agardigabi Várlak szeretettel, Agárdi Gabi festőművész

SÍRKŐ

Juhász Sírkő JUHÁSZ-ÉPKŐ Kft. Monorierdőn a 4-es főút mellett. Sírkövek, parkányok, pultlapok, betűvésés. Tel.: 06-20/957-8607

TETŐFEDŐ

TETŐFEDŐ! Mindenféle tetőkészítése, javítása. Ereszcstartornák szerelése. INGYENES

FELMÉRÉS, kisebb javítások azonnali kezdéssel **GARANCIÁVAL!** 18 éve a lakosság szolgálatában! T.: Árvai Richárd 06-30/475-2917

Tetőfedés, ács munkák, bádogozás, kisebb javítás, beázás. Nyugdíjasoknak 10% kedvezmény. Ingyenes felméréssel. Hívjon bizalommal! Kertész Attila Tel.: 06-20/216-8338

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

Tetőfedés, tetőfelújítás. Új tetők építése, régiék javítása, kocsibeálló, szalelti készítése. T.: 06-70/222-0158

TŰZIFA – TŰZELŐ

Eladó tűzifa! 25 cm-es hasított tölgy, 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. Mérőszalaggal lemérheti a mennyiséget! Koczó Zsolt tel.: 06-20/343-1067 EUTR: AA5811522

Hasított akác: 3400 Ft/q, tölgy, bükk: 3200 Ft/q, kalodás vegyes: 33 000 Ft/kaloda, kalodás akác: 38 000 Ft/kaloda + szállítás. A némedi szőlő hídmérleg ellenőrizheti a megvásárolt mennyiséget. Forest Vill Bt. EUTR: AA5856576. Tel.: 06-20/511-7557, 06-29/343-689

Eladó akác-tölgy-bükk tűzifa konyhakészen, hasítva, ingyenes házhoz szállítással 3 500 Ft/q. Örbottyáni telephelyen hitelesített hídmérleg ellenőrizheti a mennyiséget. EUTR: AA6236153 Bármikor hívható, hétvégén is: 06-30/347-3504

Akác, tölgy aprított tűzifa konyhakészen 3350 Ft/q. Veres-egyházán hitelesített hídmérleg ellenőrizheti a mennyiséget. Garantált szállítás, rövid időn belül. T.: 06-70/381-9088. EUTR: AA6419785

BRIKETT! Magas fűtőértékű bio brikett nagy választékban kapható! 2200 Monor, Patkó út T.: 06-70/376-6068

TŰZTÖLTŐ KÉSZÜLÉK

Tűztöltő készülékek forgalmazása, felszerelése, ellenőrzése,

karbantartása garanciával. T.: 06-30/688-5631

VÍZ-, GÁZ-, FŰTÉSSZERELÉS – JAVÍTÁS

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

Víz-, gáz-, fűtésszerelés!

Fürdőszoba-felújítás, duguláselhárítás. TELJES KÖRŰ GARANCIAVAL! T.: 06-30/421-2604

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

Cirkók, kombi cirkók, vízmelegítők, konvektorok, gázkazánok, gázbojlerok szervizelése. Rab Attila • 06-70/450-2421

Víz-, gáz-, fűtésszerelés! Tel.: Schmid András 06-30/510-7177

ZÁRSZERELÉS

ZÁRSZERELÉS – SOS ajtónyitás, kínai ajtók, szalagzárak, biztonsági zárok. **Herendi Tamás** 06-30/489-5334

Szerelvény – Sarok



Zalakerámia
csempék, járólapok.
Fürdőszobabútorok.

Kazánok, cirkók,
radiátorok,
acél-, műanyag-
és rézcsövek.

Minden ami a víz-, gáz-,
fűtészerezéshez kell.

Folyamatos

AKCIÓK!

Monor,
Ady Endre út 22/A

KEDVEZŐ ÁRAK

Telefon:
06-29/996-659

Nyitva:
H–P: 8–17
Szo: 8–12



**Acél-
szerkezetes**

Bomstal GARÁZSOK

Őszi akció!

175 000 Ft

Négy színben:

- ▶ közepszürke
- ▶ lombzöld
- ▶ csontszín
- ▶ törtfehér

3x5 méteres színes
Bomstal garázsok,
horganyzott acél
vázszerkezettel



F.P.U.H.
BOMSTAL

Megrendelés:
06-30/747-7376,
06-30/748-5923
www.bomstal.hu

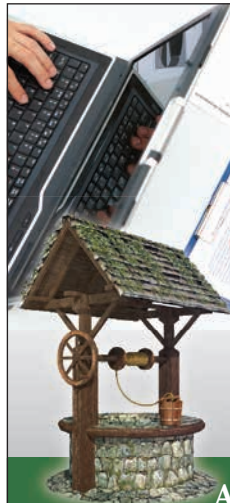
Áraink a szállítást,
összeszerelést is tartalmazzák!
Az akció érvényes 2020. december 31-ig,
illetve a készlet erejéig.

Az akció részleteiről érdeklődjön telefonon,
vagy látogasson el honlapunkra.

Minden, ami kémény!

- Kémények bélelése,
szerelt kémények kivitelezése
kályhákhoz, kandallókhoz alu
és rozsdamentes kivitelben.
- Turbós és kondenzációs
gázkazánok kéményeinek
kivitelezése,
teljes körű ügyintézés!
- Minden nemű fémszerkezeti
lakatosmunkák!

Csinos Károly: Tel.: 06-70/384-6746
Kovács István: 06-70/355-5118
E-mail: csinoskaroly1977@gmail.com



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

*Ügyfelemnek egy lépést
sem kell tennie!*

Artzt Sándor • Tel.: 06-20/321-6840



Őszi örömek az Oázisban! Egész télen virágzó csodák, konténeres és szabadgyökeres
gyümölcsfák, örökzöldek és dísfák hatalmas választékával várunk!



Oázis Kertészet Monor

4-es főút, 32. km
(M0-Monor leágazás)
H-Sz.: 8-18; V: 8-13
monor@oasis.hu
+36 70 610 4112
www.oasis.hu