Újtelepi
HÍRLAP
2014. december

Karácsonyi anziksz

Kedves Újtelepiek!

Karácsonyvárás közben egyre több embert foglalkoztatnak olyan gondolatok, amilyenek néhány évvel ezelőtt még hidegen hagytak minket.

Természetes, hogy az év legnagyobb családi ünnepe alkalmával mindenki számba veszi szűkebb-tágabb családját – már aki olyan szerencsés, hogy van családja. De még a nagyszülőkkel, szülőkkel, gyerekekkel, unokákkal, unokatestvérekkel, nagybácsikkal és nagynénikkel bőségesen megáldott embereknek is összeszorul egy kicsit a szívük ilyenkor. Hiszen észre kell venniük, észre kell vennünk, hogy a családtagokon kívül nemigen van más, akire számíthatunk. Lemorzsolódnak, eltűnnek, elhidegülnek a barátok, sokszor azért, mert ők is olyan (rossz) helyzetbe kerültek, mint mi. A szomszédokat is lefoglalják a saját gondjaik. A munkatársak remegnek a maguk munkahelyéért. A szomszédok bezárkóznak. Az ismerősök csak messziről intenek.

Mi lehet azokkal, akiknek nincs családjuk?

Minden évben tapasztaljuk, hogy a nagy ünnepek, vagy nagy szerencsétlenségek idején összefognak, vagy legalábbis megpróbálnak összefogni az emberek. Az embereknek az a része, amely a saját bőrén tapasztalhatta már, milyen a magány, a szerencsétlenség. De évről évre gyengébbnek látszik ez az összefogás. Fogy az erő, fogy a tehetség, egyre kevesebből adhatunk egymásnak.

A jó szó, az emberi melegség, az egymás iránti figyelem azonban olyan dolgok, amelyek pénz, erő, tehetség híján is léteznek. Csak némi beleérző képesség kell hozzá. Bele kell gondolni, hogy ma este vagy holnap reggel vajon mit érezhet az az ember ott, a kerítés vagy az utca másik oldalán, akire nagyon régen nem nyitotta rá az ajtót senki?

Öt percet megér, hogy köszönjünk neki, és ezzel megszépítsük a napját. Lehet ez egy új barátság kezdete is, amelytől otthonosabb lesz a legbiztosabbnak tűnő otthon is. Lehet, hogy egyszer nekünk is szükségünk lesz egy ilyen köszönésre.

Talán éppen karácsonykor.

Juhász Gyula

Karácsony felé

Részletek

Szép Tündérország támad föl szívemben
Ilyenkor decemberben.
A szeretetnek csillagára nézek,
Megszáll egy titkos, gyönyörű igézet,
Ilyenkor decemberben.

…Bizalmas szívvel járom a világot,
S amit az élet vágott,
Behegesztem a sebet a szívemben,
És hiszek újra égi szeretetben,
Ilyenkor decemberben.

…És valahol csak kétkedő beszédet
Hallok, szomorún nézek,
A kis Jézuska itt van a közelben,
Legyünk hát jobbak, s higgyünk rendületlen,
S ne csak így decemberben.

Újtelepi összefogás

Érdekes fejleményeket hozott ez az év Dunaújváros talán legkevesebbet emlegetett részén, Újtelepen.

Folytatás a 2. oldalon.

Mikor hívjuk a polgárőrséget és mikor hívjuk a rendőrséget?

Kedves Újtelepiek!
Hegedüs László vagyok, a Dunaújvárosi Városvédők Polgárőrségének a titkára. Az első lapszámban már szó esett arról, hogyan tudjuk megóvni vagyonunkat az áldozattá válástól. Úgy látjuk, azokat a tanácsokat, amik elhangzottak, a lakók kezdik komolyan venni. A célunk továbbra is az, hogy jelenlétünkkel távol tartsuk a bűnelkövetőket Újteleptől.

Folytatás a 3. oldalon.

Gondolatok az orvoslásról és a gyógyításról

Mottó: *Az emberek többsége boldogan átruházza a gyógyítás-gyógyulás felelősségét a gyógyítóra és a gyógyszerekre — mintegy kívülállóként figyelve az eredményt.*

Folytatás a 4. oldalon.

Újtelepi összefogás

Folytatás az 1. oldalról.

Érdekes és valóban 21. századi fejlemény: hol máshol, mint a facebookon szerveződött meg egy csoport helyi lakosokból, akik a fejükbe vették, hogy minden áron tesznek valamit Újtelepért. Legfőbb céljuk, hogy történjen ezen a környéken pár változás.

A legfontosabb része ennek a kezdeményezésnek, hogy politikamentes. Vagyis nem akarja mindenbe belemagyarázni a politikát, nem úgy közelít a helyi kérdésekhez, hogy ezt X párt akarja, akkor jó, ha Y párt akarja, akkor rossz. Ideje levetkőzni ezt a fajta felfogást, állapítják meg a csoport tagjai, köztük a környéken jól ismert és nagy népszerűségnek örvendő, egyetlen párthoz sem kötődő *Nyári Ica* fodrász.

— Mi csupán újtelepi lakosok vagyunk! — szögezi le Ica. — Nem egy párt szövetsége és nem valamelyik párt mozgat bennünket, hanem a jó szándék, a tenni akarás!

A csoportban, amely természetesen nyitott mindenki előtt, aki politikamentesen gondolkodik és cselekszik, mindenféle ember található: nyugdíjas, vállalkozó, alkalmazott, férfi és nő, idős és fiatal.

A kezdeményezés egyik legnagyobb eredménye, hogy sikerült annyi támogatót összegyűjteni, akik egy rendszeresen fizetett, kisebb-nagyobb összeggel támogatják az Újtelepi Polgárőrséget. Aki arrafelé lakik, tudja, érzi, mekkora szükség van erre a szervezetre, hiszen az átutazó előtt olyan békésnek látszó környéken történt már utcai rablás fényes nappal is, természetesen idős, kiszolgáltatott ember sérelmére.

Mióta létezik a polgárőrség és rendszeresen járőrözik a telepen, jelentősen visszaesett a bűncselekmények száma. Kevesebb a lopás, a gépkocsifeltörés, ami korábban még az udvarokban álló autóknál is megtörtént. Ám a bűnözők tudják, hogy éjjel és nappal csak pár utcára, néhány méterre vannak a polgárőrök, akik határozott fellépésükkel, helyismeretükkel, a rendőrséghez fűződő kiváló kapcsolataikkal és főként jó híradó összeköttetéseikkel eredményesen akadályozhatnak meg mindenfajta bűntettet.

Az Újtelepi csoport célja, hogy fokozatos fejlődést érjenek el a városrész közlekedésében is. Már több fórumot rendeztek a buszmenetrend átalakításával kapcsolatban. Elsősorban a Béke városrésszel és a temetővel való összeköttetést hiányolják. Többször előfordult már, hogy a városi körjáratok késéssel érkeztek az újtelepi végállomásra. A buszmegállók elhelyezését sem tartják tökéletesnek, jobban kiépített végállomást is szeretnének. Szerintük javítani kellene a járdák burkolatát és helyenként a csapadékvíz-elvezetést is. Sok a gond az elöregedett, a járdákra, úttestre kiérő fákkal is. A zöldhulladék elszállítását is újra akarják szervezni. Felmerült, hogy Újtelepen jó lenne ismét egy-két kisbolt, mert a nagy bevásárlóközpontokig nem mindenki megy el szívesen, különösen, akinek nincs autója.

E célok eléréséhez elsősorban és mindenképpen összefogásra van szükség! Ha az újtelepiek nem fognak össze, nem tudják közösen képviselni érdekeiket (ismét hangsúlyozzák: pártoktól függetlenül!), akkor ismét hátrasorolják kéréseiket más, jobb érdekérvényesítő képességgel rendelkező területek lakosainak kéréseihez képest.

Egy hatékony, nagy létszámú, a napi történésekre is gyorsan reagáló, a facebookon és a szomszédok szóbeli tájékoztatásán alapuló csoport viszont arra készteti a politikusokat, a városi közgyűlés képviselőit és a polgármesteri hivatal vezetőit is, hogy számításba vegyék és minél hamarabb kielégítsék az újtelepiek jogos igényeit!

Újtelep (Dunaújváros)

Mikor hívjuk a polgárőrséget és mikor hívjuk a rendőrséget?

Folytatás az 1. oldalról.

Ez meglátásunk szerint sikerült! Bűncselekmény elkövetéséről egy esetben van tudomásunk, ami a Petőfi utcában történt. Ebből is látszik, hogy az öthónapos munkánknak van eredménye. Az elmúlt hetekben Újtelep utcáin megjelentek az úgynevezett házalók, akik becsengetnek az ingatlanokba arra hivatkozva, hogy éhesek vagy éppen virágot árulnak. Ezeket az embereket nem szabad beengedni ingatlanjaikba, mert lehet, hogy rossz szándék vezérli őket. Elterelik a figyelmet és elviszik az értékeket. Azt tanácsolom, hogy ilyen egyénekkel csak kerítésen kívül beszéljenek, és ne engedjék be otthonukba! Ennek kapcsán felmerül a kérdés, hogy kinek jelezzék az esetet? Minden esetben a rendőrséget kell értesíteni, mert ők rendelkeznek intézkedési joggal, a polgárőrségnek nincs ilyen jogosultsága. Ez főleg a nappali időszakra vonatkozik. Éjszaka azonban bármilyen gyanúsat észlelnének, kérem, jelezzék felénk, mert a területen vagyunk és le tudjuk reagálni.

A telefonszámunk a következő: 06 30/792-5326, amelyet éjszaka folyamán feltétlenül hívjanak, ha bármely gyanús eseményt észlelnek!

Eddigi támogatásaikat köszönjük szépen, és ha lehetőségük lesz rá, a jövőben is számítunk támogatásukra!

Engedjék meg, hogy az ünnepek közeledtével a polgárőrségünk nevében ezúton kívánjunk Önöknek kellemes karácsonyi ünnepeket és boldog új évet!

Egy esti beszélgetés

Már hűvösek, sötétek az esték. Látszik a leheletünk: Fázósan húzzuk nyakunkat a sál védelmébe. De még kint vagyunk az utcán, mert az ősz miatt sok a ház körüli munka, mert boltba kell szaladni, mert most értünk csak haza s a kutya örömét még ki kell élvezni, vagy drága unokánk védelmében az utcában lassítani kell az autósokat. Aztán meglátjuk egymást és — de régen láttam szomszéd, hogy van? — megszólítással már bele is fogunk a helyzet kibeszélésébe.

Tud valamit az igényelt fekvőrendőr kihelyezéséről? — kérdezi a szomszédom, mert nem elég, hogy a kocsik nagyon gyorsan vágtáznak át az utcán, már olyan korán sötét van, hogy az unokáimat végképp nem merem kiengedni biciklizni, féltem őket. Hiszen ők szertelenek, az autósok meg felelőtlenek. Gyakran ki kell állnom az utca közepére, hogy lassításra bírjam az autókat. Nem veszélytelen megoldás, de az unokáknak is mozogniuk kell, hogy jól érezzék magukat, és jólessen a vacsora. Vagyis sokat segítene a fekvőrendőr.

— Igen, valamit tudok róla, mert nemrégen tanúja voltam, hogy a fekvőrendőr telepítését kezdeményező szomszéd Tóth képviselő úrnak odaadta a kérvény másolatát, hogy segítsen a megvalósítás meggyorsításában. Azon rajta van a kérvény átvételének dátuma és az átvevő aláírása. Reménykedjünk.

Aztán a buszjáratokkal kapcsolatos fórumokra terelődik a szó, melyről még a Dunaújvárosi Hírlapban is cikkek jelentek meg. Jó lenne az igényeknek és az észrevételeknek megfelelően módosítani a járatokat. Ahogy most van, nem igazán használható szolgáltatás, ezért nagyon sokan más megoldást választanak, így még úgy is tűnhet, mintha a járatok nem lennének kihasználva. A jó és a rossz szolgáltatás között az a különbség, hogy az egyik működik, a másik meg nem. Nem minden csak pénzkérdés, hiszen a jó szervezés a jó minőség garanciája. Sokakat érint a dolog, mert a fórumokon való részvétel meghaladta a várakozást. Így tél elején még fontosabb a tömegközlekedés rendbetétele.

Aztán szóba kerül, hogy kezdünk kiállni az érdekeinkért. Jó látni, hogy a rengeteg tapasztalatot hogyan adják tovább az emberek egymás között. Talán ez segít a fekvőrendőr, a buszforgalom, játszótér, a kátyúzás rendbetételében, a mindennapok átélésében. Jó érezni, amint értünk is tesznek emberek, és nem kell félni, hogy pusztába kiáltott szó marad minden logikus, segítő szándékú, jogos és tisztességes felvetésünk.

Reménykedjünk.

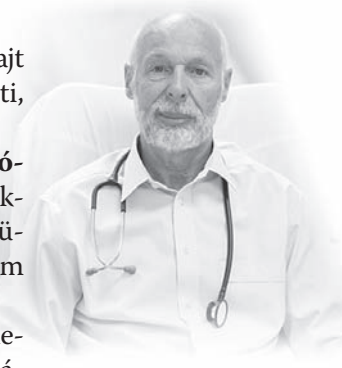
Gondolatok az orvoslásról és a gyógyításról

Folytatás az 1. oldalról.

Az a kifejezésünk, hogy „orvosoljuk” a bajt a „gyógyítjuk” helyett, azt az érzetet kelti, hogy csak az orvos gyógyít.

Véleményem szerint a gyógyítást a **gyógyító** végzi. A módszerek (elveikben) sokfélék, és részben ezért — és a betegek különbözősége miatt — eredményességük sem egyforma.

Ha az eredményességet a panaszok, tünetek enyhülésének, megszűnésének gyorsaságán mérjük le, az orvoslás a győztes, ugyanígy az azonnali segítséget igénylő esetekben is.



Dr. Kemény János

A gyógyítás palettáján a **„tudományos” orvoslás** mellett — sajnos néha ellenében — az **alternatív** (választható) **módszerek** állnak. Ezek többsége a szervezet öngyógyító képességét erősíti, ami a betegségek mély okait hivatott megszüntetni — anélkül, hogy minden esetben ismerné azokat. E körbe tartozik többek közt az akupunktúra, a lágy lézeres gyógyítás, a homeopátia és **a természetgyógyászat**. Utóbbi a természet adta — mellékhatásmentes — anyagokat vagy módszereket (gyógynövények, energia, információ, mágneses rezgések stb.) használja gyógyításra, egészségfenntartásra. Ide sorolhatók azok a módszerek is, melyekkel önmagunk befolyásolhatjuk, tisztíthatjuk tudatunk, tudatalattink tartalmát (kineziológia, autogén tréning, agykontroll, reiki, jóga, Heilinger-terápia stb.).

És ide sorolható a 21. század gyógyító módszere, a bioinformatika, közismertebb néven a **biorezonancia** is.

Persze, a választás nehéz, nincs elég információnk hozzá. Sokak szerint a megérzésünk jó tanácsadó. Igaz, a fogyasztói társadalom figyelembefolyásoló szándéka nem kedvez a megérzéseknek, az önálló döntéseknek és sem az orvostudomány, sem az alternatív gyógyítás területe nem mentes az anyagi érdekeltségtől.

A tudományos orvoslás a betegségek megelőzésében igen nagy szerepet játszik, de **az egészségünk megőrzéséért csak mi magunk tudunk tenni**! Olyan egészségi állapotban kell(ene) magunkat tartani, hogy az ártó tényezőknek esélyük ne lehessen a megbetegítésünkre!

Sokan tudják, hogy elkötelezett híve vagyok az egészség megőrzésének és minden olyan módszernek, amellyel negatív mellékhatás nélkül gyógyíthatunk, gyógyulhatunk.

Egészségházunkban több ilyen tevékenységet végzünk, ezekről szeretnék hasznos információkat nyújtani.

Lágy lézer kezelés

A lágy lézereket a testfelületen vagy kissé mélyebben megjelenő betegségek, panaszok gyógyítására alkalmazzák.

A lágy lézersugár segíti a beteg sejtek eredeti működésének visszaállítását. Javítja a sejtekben az oxigénellátást, az erek újraképződését, az ellenanyag-termelést, a vérkeringést. Csökkenti a gyulladásokat, az ödémákat. Alkalmazása megindítja az egyáltalán nem, vagy igen nehezen gyógyuló sebek gyógyulását, fájdalomcsillapító, gyulladáscsökkentő hatású. A megnövekedett ellenanyag-termelés javítja a szervezet általános védekezőképességét. Az ödéma csökkentése és vérömleny felszívása révén csillapítja az izom- és ínfeszülést, így a balesetet szenvedett beteg igen hamar megszabadulhat a fájdalmától.

A kezelés fájdalommentes, nincs mellékhatása.

Néhány betegség, aminél azonnal érdemes elkezdeni a kezelést:

Az igen fájdalmas **övsömör és bőr-herpesz**fertőzések gyógyulási idejét megnegyedeli, az **égését** megfelezi.

A tenyér inainak rövidülését (Dupuytren-kontraktúra) műtét nélkül csak a lágy lézerrel van remény megszüntetni.

A **sarokcsont-kinövések** okozta fájdalmakat csökkenti.

A **serdülők térd- és sarokfájdalmának** csökkentésére szinte az egyetlen lehetőség.

A **lábszárfekély, teniszkönyök, sportsérülések, ízületi műtétek** kiemelkedő gyógyítója.

Azonnal növeli az **anyatej** mennyiségét.

A lágy lézer erősíti a szövetek regenerációs képességét, lassítja a sejtek, szövetek öregedését. Mindezekkel nagymértékben javítja az életminőséget.

Az érszűkületről és korszerű, hatásos gyógymódjáról

Az emberi szervezet minden része igényel különböző tápanyagokat az építő folyamataihoz valamint oxigént a lebontó folyamataihoz, és igényli, hogy a felesleges anyagokat eltávolítsák a környezetéből.

Az **oxigén** és a sok-sok szállított anyag — *egészséges érrendszerrel* — a szervezet bármely pontjára eljuthat. Minden sejtnek a működéséhez szüksége van **energiára**, melyet a hozzá juttatott anyagok lebontásával szerez meg.

Ha e két fontos összetevőből kevesebb van, a szerv csökkenti működését. A szűkebb ereken kevesebb vér halad át, ez kevesebb oxigént és energiát jelent. A szív nagyobb nyomással (magas vérnyomás) próbálja javítani az ellátást — ez a szív tágulásához és kifáradásához vezet.

A második fontos kórfolyamat, hogy a fokozatosan lerakódó zsír (koleszterin) és kalcium (mész) az érfalat vastaggá és rugalmatlanná teszik, a verőér belső felülete egyenetlen lesz, az ér keresztmetszete beszűkül. Teljes elzáródásakor (vérrög, embólia) az általa ellátott szövet oxigénhiány miatt elhalhat. Ez leggyakrabban a szív koszorúereit (infarktus), az agyi ereket (szélütés — stroke) és az alsó végtagok ereit érinti. Utóbbi első tünete, hogy járáskor gyakran meg kell állni. Súlyos esetben a lábujjak és a lábfej üszkösödik, akár az amputációra is szükség lehet.

Férfiak merevedési zavarainak is gyakori oka a keringés romlása.

Az érszűkület kiváltó és hajlamosító okainak többségét életmódunkban kereshetjük: dohányzás, táplálkozás (cukorbetegség, magas vérzsírszint), gyógyszerek, stressz, mozgáshiány stb.

Az érbetegségek kezelésére két módszert alkalmazunk:

Ultrahangkezelés, amely a keringés javításának egyik legújabb módszere.

A készülékkel végzett kezelésekkel a hajszálérbetegségek súlyosbodását tudjuk megállítani a szűkült vagy elzáródott erek körül kialakult elkerülő-áthidaló erek megnyitásával, a keringés javítása révén. A kezeléssel a betegek állapotának gyorsabb/lassúbb javulása figyelhető meg, az érszűkület fokától függően. A kezelések során a szervezetbe váltakozó erősségű és rezgésszámú ultrahang-hullámokat juttatunk be, melyek fájdalom- és mellékhatásmentesen átpásztázzák a testet elérve, az összes eret.

Mofetta: A geológusok mofettának nevezik a szén-dioxidot tartalmazó, alacsony hőfokú, vulkáni kigőzölgést. Ezt a természeti kincset a gyógyászatban már 2000 éve alkalmazzák különböző panaszok, betegségek kezelésére, gyógyítására. Napjainkban az artériák szűkületének és a vénák tágulatának mérséklésére használják.

Kezdetben természetes, később mesterségesen kialakított gödrökben történtek a kezelések, ma pedig már az Egészségházban is elérhető mofettakabinban is, amit tiszta szén-dioxidot tartalmazó palackokból töltünk fel.

Hatása: az igen magas CO_2-koncentráció erős értágító hatással rendelkezik.

Mindkét módszer kiválóan alkalmas a végtagok verőérbetegségeinek (többek között érszűkület okozta lábszárfekélyek), cukorbetegségekhez társuló érszövődmények kezelésére, helyreállító érműtét, katéteres értágítás, stent beültetés után, de műtétre nem alkalmas esetekben is kedvező hatású. Javítja a trombózis utáni leromlott keringést. A mozgásszervi kórképek közül a keringészavarral járó, idült mozgásszervi betegségek mellett jók az eredmények a trauma utáni szövődmények kezelésében. Hasznos a szellemi és fizikai teherbíró képesség (pl. vizsga, sportteljesítmény) növelésére is.

A Mofetta a vénákra és a nyirokerekre is jó hatással van.

Bővebb információért hívjon a 06-20-942-2695-ös telefonszámon vagy az info@egeszsegert.hu címen.

Honlapunkon is sok hasznos információt olvashat (www.egeszsegert.hu), itt hírlevelünkre is feliratkozhat.

Fontos telefonszámok

Mentők	**104**
Tűzoltók	**105**
Rendőrség	**107**
Segélyhívó	**112**
Áramszolgáltatók:	
ÉMÁSZ	+36 40/282-828
ELMŰ	+36 40/383-838
E-ON	+36 40/545-545
Gázszolgáltatók:	
E-ON (DDGÁZ)	+36 40/220-022
E-ON (KÖGÁZ)	+36 40/444-000
GDF (DÉGÁZ)	+36 40/824-825
ENI (TIGÁZ)	+36 40/333-338
Primagáz H. Zrt	+36 40/455-050
Víz- csatorna- és hőszolgáltató:	
DVCSH Kft. ügyelet	+36 25/510-149
Orvosi ellátás, Óváros:	
Felnőtt körzet 6.	+36 25/286-120
Felnőtt körzet 7.	+36 25/286-113
Orvosi ügyelet – Felnőtt	+36 25/410-600
Orvosi ügyelet – Gyermek	+36 25/410-231
MÁV információ	+36 40/494-949
Volánbusz Zrt. információ	+36 25/412-711
UPC információ	1221
DIGI információ	+36 25/504-088
Hulladékszállítás, (Dunanett Kft.)	+36 25/430-852
Hóeltakarítás (DVG Zrt.)	+36 20/402-4785
Polgármesteri Hivatal, Dunaújváros	+36 25/544-100
Kórház központ	+36 25/550-550
9 vk. Tóth Kálmán képviselő	+36 20/227-9145

Szabó Szilvia, Szabó Tamás

A disznótor és régi híres böllérei

A disznótor hallatán sokunknak felcsillan a szeme. Ha hívnak bennünket, örömmel megyünk, és ha csak egy napra is, de elfelejtjük cukorbajunkat, nem érdekel koleszterinszintünk és felfüggesztjük vonalainknak tükör előtti vizsgálgatását. A disznótor ma is családi ünnepnek tekinthető, de jóval nagyobb jelentőséggel bírt a hűtőgépek modern világa előtt. Akkoriban ugyanis a magyar családoknak egy teljes évi húskészletüket kellett a disznóvágás alkalmával feldolgozniuk és elraktározniuk. A sózott majd füstölt termékek (szalonna, sonka, kolbász, szalámi) egész esztendőben fogyaszthatók voltak, éppúgy, mint a zsírban tartósítva elrakott sült húsok, oldalasok. A pentelei gyerekek kedvelt nyári eledele a zsíros kenyér volt kovászos uborkával.

Azt hiszem, városunkban sokan emlékeznek még az ötvenes-hatvanas évek Penteléjére, amikor a téli hideg beálltával élénk sertésvisításra ébredtünk. Ez idő tájt városunkban is nagy hagyománya volt még a házi disznóvágásnak és vele együtt a disznótornak. Minden bizonnyal így volt ez már az 1700-as évek eleje, a rácok letelepedésének időpontja óta, ugyanis a sertéstenyésztést településünkön a rácok honosították meg.

Általában minden családban volt egy olyan ember, rendszerint a családfő, aki értett a böllérkedéshez. Míg a férfiak a sertés vágásán dolgoztak, addig a nők előkészítették az edényeket, és a főzéshez szükséges tűzifával begyújtottak az üstházban. A disznóölés előtti nap szokás szerint összeült a családi tanács, és felkészült a másnapi teendőkre. Mi is kell a disznóvágáshoz? Az 1950-es évek előtt például az, hogy az ólban röfögjön egy 150-200 kg körüli mangalica, az 1960-as évektől pedig egy 150 kg körüli húsjellegű sertés. Az igazi böllér a vágás reggelén addig meg sem mozdult, amíg bátorítóként meg nem kínálták eredeti törköly-, szilva- vagy kuriózumnak számító bodzapálinkával. Jól emlékszem az ötvenes évek disznóvágásaira, a 200 kg körüli szőrös, kövér, gyors mozgású mangalica disznóinkra, amiből kettőt-hármat levágtunk.

Érdekes, hogy a régi Pentelén nagyon fontos volt a zsír mennyisége, mert az akkori, embert próbáló fizikai munkához bizony kellett a kalória. Ott kezdődött a minőség, ha a tokaszalonna az első sonkánál négyujjnyival vastagabb volt. A böllér általában családtag volt, esetenként azonban „külsőst" is felfogadtak a feldolgozáshoz. Jóhírű hentesként emlegették az 1900-as századforduló után Mészáros Istvánt, id. és ifj. Hauzer Gyulát, Lengyel Józsefet, Nyuli Jánost, Windics Mihályt és Szekerka Bélát. Ők a hentesüzletük mellett vállaltak családoknál is disznófeldolgozást. Hentesüzlet nélküli, híres családi böllérként emlegetik még a mai napig is a Nyuli Náci bácsit, Bartalos Mihályt (a focikapus Besát), ifj. Kelemen Ferencet (cseplőgéptulajdonos volt a II. vil. háború előtt), Hirtling Pistát (az 50-es évektől) és id. Rekenye Mártont (1920–1960 között). Érdekességként említem, hogy a legrégibb hentes Petrovics István, a nagy költő édesapja volt, akinek a Petőfi út 15.-ben volt a hentes- és mészárszéke.

A disznóvágás menete

Napjainkban is ismerünk sok ügyes böllért, akik méltán büszkék mesterségükre. Ezek közé sorolható Barta Sándor, Bájics György, Nyuli György és Godó István. Az eltelt ötven évben nagyot fejlődött a feldolgozás technikája. 1955 körül még személyesen láttam Rekenye Marci bácsit, aki vörösrézből készült töltőjével töltötte a házi kolbászt. Tőle láttam először a dús szőrű mangalica szalmával való pörkölését. Mesterien csavarta be a szalmaköteget a disznó lába közé, így nem égette ki a bőrkét. Marci bácsi mestere volt a „gyilkolásnak", ha ő bökte le a disznót, az bizony nem futott el égő lángcsóvát a hátán hordozva!

A hatvanas évek találmánya volt Gergely Sanyi (a birkózó) levegőbefújásos fapörkölője. Gyors és minőségi pörköléséért sokan áldották. Nem sokkal ezután a gázpörkölés jött divatba, nagy fejlődést eredményezve. Az ezermester, Irimias Lajos gázpörkölő égőfejeit egymás elől elkapkodva vásárolták városunk profi és amatőr böllérjei. A villanydarálók nagyon megkönnyítették és felgyorsították a házi feldolgozást.

Disznóvágás előtt legelőször is a „szíverősítő" italt kell meginnia a férfiembereknek, melytől erősek és bátrak lesznek. A leszúrás előtt nem árt, ha bálamadzaggal megkötjük a disznó bal hátsó lábát, így nem tud elszaladni. A jobb oldali ledöntés után megbökjük a szegycsontnál, a két első lábának megfogása után pedig felfogjuk a vért. Ezután felrakjuk lehetőleg vasasztalra, ahol lemossuk, megpörköljük, forró vízzel beáztatjuk, és szép fehérre lekaparjuk, lekeféljük. Egy állványra felakasztva szétszedjük, kettéhasítva bevisszük egy zárt helyiségbe, ahol a szalonnát, sonkát kikerekítjük és a belsőségeket megfőzzük (abáljuk). Ezt követően a kolbászhúst feldaraboljuk, majd ledaráljuk. Ekkorra már el kell készülnie a sült vérnek, májnak, amivel enyhítik éhségüket a dolgozók. Mindezek után kezdődhet az érdemi munka, a töltelékek elkészítése.

Farkas Jánosék disznót vágnak a Temető utcában

Nyuli Náci, a leghíresebb böllér

Aki eddig velünk tartott, megérdemli, hogy igazán kiváló pentelei ízekről kapjon egy kis tájékoztatást és egy-két jó tanácsot. A PENTELEI HÁZIKOLBÁSZ hús-zsír összetételét nem szabad a véletlenre bízni: 20% zsírszalonna, 80% színhús. Ledarálás után fűszerezhetjük, melyet a következőképpen végezhetünk el napjaink egyik elismert böllére, Barta Sándor ízesítése alapján, aki 10 kg kolbász alapanyaghoz a következő fűszerezést ajánlja: 20 dkg só, 20 dkg házi paprika, 3 dkg bors, 1 dkg őrölt kömény, 3 db fokhagyma, 5 dkg porcukor. Csak igazi házi paprikát használjunk, a fokhagymát pedig pépesre turmixoljuk! A szalámi fűszerezése szinte megegyezik a kolbászéval, csak a só mennyisége kicsivel több, így 25 dkg kell a 10 kg-hoz.

HURKAKÉSZÍTÉS Nyuli Náci százéves, és Barta Sándor modern technológiája alapján:

Nyuli Náci bácsi talán a leghíresebb böllér volt az 50-es években

Náci bácsi 1904–1984 között élt, és talán ő volt a falu legtöbbet foglalkoztatott böllére. Ő vágta a disznót Piri doktor úrnak, Botos kocsmárosnak, a nagygazdálkodó Szilárdi Ferencnek, Kádár Józsefnek (akiről a Kádár-völgy a nevét kapta), Dér Jánosnak, valamint jónevű iparosoknak, többek között Kelemen Gyula kovácsnak, Rózsa Mihály darálósnak, Őri József kőművesnek (aki az ipartestület elnöke 1937 után) és még több iparosnak, melyért az „iparosok hentesének" is nevezték. Ma is emlegetjük híres KUKORICÁS és VÉRES hurkáját! A kukoricás hurkába fehér kukoricát darált, mivel ekkor még rizs nem nagyon volt forgalomban. Ezt jól megabálta, majd hozzátette a hurkába valókat, a főtt belsőségeket, tüdőt, szívet, lépet, véres húsdarabokat, szalonnadarabokat). Sóval, borssal, köménnyel, zsírban sült vöröshagymával és majorannával fűszerezte. A VÉRES hurkába szárított, kockára vágott, abalébe áztatott és ledarált zsemlét rakott. A vért vagy megfőzve, vagy nyersen adta a töltelékhez. Náci bácsi kolbásza Barta mesterétől annyiban tért el, hogy kicsivel több borsot és fokhagymát adott bele. Így borsból 7 dkg-ot, fokhagymából pedig 8–10 dkg-ot tett a 10 kg darált húshoz. Arra is nagyon vigyázott, hogy a paprika minőségi legyen, ezért kizárólag a „paprikagyáros" Windics Józseftől vásárolta. Napjaink hurkája a belevalók mellett rizsből készül, melyet 30 percnél tovább nem ajánlott abálni, mert szétfőhet. Barta Sándor hurkafűszerezése 10 kg töltelékhez: 15 dkg só, 2,5 dkg bors, 2,5 őrölt köménymag, 1–3 dkg majoranna, ami a hurka fő ízét adja, valamint 1,5 kg sült vöröshagyma.

Pentelei „disznóságok" készítése

Disznósajtkészítés Nyuli György szerint: A hozzávalókat előzetesen meg kell abálni. Ezután válogatjuk ki a minőségi húsdarabkákat, így a fejhúsokat, csontról leszedett húsdarabokat, bőrkedarabokat, füldarabokat, nyelvet, szívet és egy kevés májat. A fűszerezés előtt mindezeket apróra vágjuk vagy ledaráljuk, és a kolbásznak megfelelően fűszerezzük, majd a gyomorba vagy hólyagba töltjük, ezután két órán keresztül abáljuk. A régi öregek az tartják, hogy ahány kilós a sajt, annyi óráig kell abálni. Vigyázni kell azonban, hogy a víz soha ne forrjon fel, csak 80 fok körüli legyen. Abálás után a sajtot meg kell böködni egy tűvel, majd lenyomatni.

Godó József és családja,
Hirtling István böllér (sapkában)

A sózásra és füstölésre Godó Istvánné (Bartalos Mária) ad tanácsokat: Egy 120 kg-os disznó esetében a két hátsó sonka, ha tábla szalonna és az apróságok (köröm, fül, oldalas) tartósításához mintegy 6 kg só szükséges. A sózás első napja után a véres levet leöntjük róla, utána pedig naponta locsolgatjuk a sózott portékát. Nem árt, ha 5 dkg fokhagymát összedarabolva rászórunk, mely kellemes ízt ad.

A szalonna négy hét, a sonka pedig hat hét után füstölhető. Füstölés előtt langyos, ecetes vízzel mossuk le a füstölésre szánt terméket. Azt ajánlom, hogy a füstölést akác- vagy bükkfa fűrészporral végezzük. Fenyőfa fűrészpor használata tilos!

Teljességre nem törekedhettünk a böllérszakma megszólaltatása kapcsán, de a ma dolgozó Csavajda József, Angyal László, vagy a közelmúltban még böllérkedő Sztanó József, Fekete Kálmán, Kirinovics Ferenc, Héger József (pörkölőmester) bizonyára tudna adni még tanácsot. Napjainkban sajnos e gyönyörű gazdasági hagyomány, a disznóvágás és a vidéki család ünnepe, a disznótor tovább veszít jelentőségéből. Olvasóimtól azt kérem, ne hagyjuk feledésbe merülni ezt az évszázados magyar hagyományt!

Írásomat KANCSAL BÖLLÉR viccével zárom.

A böllér és segítői nagy nehezen földre birkózzák a jó súlyban lévő hízott malacot. Az egyik segítő riadtan kérdezi a szúrókéssel hadonászó mestert:

— Böllér úr, maga oda szúr, ahova néz?

— Hát persze! — felelte.

— No, akkor várjon csak egy kicsit, inkább helyet cserélek a disznóval!

Mindenki szereti a csokoládét gyerekkorában! Ezzel én is így voltam. Úszóként sok versenyen vettem részt, és hogy energiáinkat aktivizáljuk, rengeteg csokoládét ettünk. Edzői felszólításra, tehát teljesen legálisan. De nekem ez sem volt elég. A Mikulástól kapott csokoládék egy, de legfeljebb két nap alatt elfogytak. Aztán jött a nővérkém aranytartaléka: segítettem neki, hogy az ő „dugi" csokoládéja se romoljon meg.

Ekkor még mindegy volt, milyen minőségű csokit eszek. Aztán jött a kamaszkor, vigyázni kellett az alakomra, no meg az arcbőrömre, de nem értettem, hogy miért pont a csokoládé lenne az oka a pattanásoknak és a kilóknak?

Ma már tudom, hogy nem a csoki volt az ok, és ezért is döntöttem úgy, hogy a gyermekeink megszületése után saját vállalkozásban fogom felfedezni és környezetemnek megmutatni, hogy a csokoládé lehet egészséges is!

Kezdetnek Budapesten kerestük fel az ország egyik legjobb chocolatierét. Az ő szakmai elhivatottsága és tudása megfertőzött minket a csokoládé szeretetével, és

gyakorlatilag azóta éjjel-nappal foglalkozom A CSOKOLÁDÉVAL. Ennek már 2 éve.

Magyarország után Belgiumban, a csoki hazájában kaptunk képzést a csokoládé ezerarcú felhasználásáról.

A sok tanulást megannyi kísérletezés követi. Mindig újabb és újabb ízeket próbálunk összekóstolni és megálmodni, hogy az ízharmónia tökéletes legyen a végeredményben. Törekszünk a hagyományos magyar ízek megőrzésére, ugyanakkor a nemzetközi trendeket is figyeljük.

A sok kísérletezés pozitív eredményéről már az első pillanatok után meggyőződhettünk a közvetlen család, a

MASTERPIECE OF HUNGARIAN CRAFT
MEISTERWERK DER UNGARISCHEN HANDWERKSKUNST
MAGYAR KÉZMŰVES REMEK

barátok és a kollegák révén, akik első bonbonjaink és táblás csokoládé-kreációink kóstolói voltak. Ez adott erőt, hogy a családi konyhát elhagyva, termékeinket 2012-től kis manufaktúránkban készítsem.

2013 nyarán Magyar Kézműves Remek díjat kaptunk a CsoKiss manufaktúra kézműves bonbonjaiért.

Az általunk készített csokoládé termékek a legkiválóbb, kézzel válogatott kakaóbabból készülnek. Kézműves desszertjeinkhez belga, francia és magyar alapanyagokat, természetes összetevőket használunk. Termékeink nem tartalmaznak hozzáadott tartósítószert és mesterséges adalékokat.

Csokoládéinkat és bonbonjainkat liofilizált, azaz szárított gyümölcsökkel, frissen őrölt fűszerekkel és a legkiválóbb magvakkal ízesítjük.

Jelenleg csaknem negyvenféle bonbont, valamint feltétekkel és akár egyedi feliratokkal is díszített táblás csokoládékat, különleges csokoládé desszerteket és nyalókákat készítünk.

Azért, hogy minden évben történjen valami meghatározó a manufaktúra életében, 2014. december 1-én megnyitottuk első üzletünket a Szórád Márton út 22-es szám alatt, a Skálával szemben.

A jövőre nézve is nagy terveink vannak, ami minden csokoládérajongót érinteni fog. Addig azonban a fagylalt szerelmeseit is megszólítjuk, és 2015 nyarától üzletünkben minőségi kézműves fagylaltot is fogunk készíteni és árulni!

Minden kedves csokiimádót szeretettel várunk!

Kissné Keserű Erika
www.csokiss.hu

Erika kedvenc receptje:

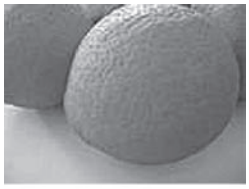
Kandírozott narancs 60%-os belga étcsokoládéval

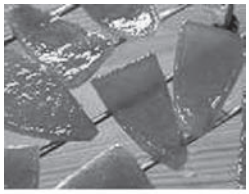
Hozzávalók:

- 430 gramm narancshéj (fehér részétől megtisztítva)
- A cukorsziruphoz:
- 1000 g kristálycukor
- 2 liter víz

A díszítéshez: Belga étcsokoládé (60%-os)

Karácsonykor gyakran készítünk kandírozott gyümölcsöket, lekvárokat. Az egyik leggyakrabban készített édesség a kandírozott narancshéj csokoládéba mártva. Igazi finomság a téli estékre! Édes és kellemes. Hosszan eláll, akár előre betárazhatunk belőle, de más süteményekbe aprítva, darálva is jól felhasználható.





1. Igaziból ehhez olyan, kezeletlen narancs volna tökéletes, amelyet nem vontak be viaszos tartósítószer-réteggel. Mivel nálunk ilyet nem nagyon kapni, először is jó alaposan mossuk le a narancsokat forró víz alatt, egy konyhai szivacs dörzsi felével.
2. A narancsokat ezután hámozzuk meg, majd a héjak belső, fehér részének nagy részét távolítsuk el.
3. Szabályos, tetszés szerinti alakra vágjuk fel a héjakat, majd egy napig áztassuk őket hideg vízben.
4. Legalább egy nap áztatás után forraljunk fel vizet, a forrásban lévő vízbe tegyük bele a narancshéjakat és 6 percig főzzük benne. Ezután vegyük ki a héjakat, majd hideg vízzel mossuk át.
5. Ezután mérjük meg a héjakat, és a receptben kiszámított cukrot tegyük fel főni az előírt mennyiségű vízzel.
6. Ha a cukorszirup forr, tegyük bele a narancshéjakat, és közepes hőfokon, folyamatos kevergetés mellett főzzük őket teljesen üvegesre. Figyelem! Ha még nem teljesen üvegesek a narancshéjak, de kezd elfőni róla a víz, nyugodtan töltsünk utána.
7. Ha szép üvegesek a héjak, vegyük ki őket és tegyük félre egy rácsra lecsurogni.
8. A csokoládét olvasszuk meg, és félig, vagy akár teljesen mártsuk meg benne a narancshéjakat.
9. Ha a csokoládé megkötött, máris kínálhatjuk vendégeinknek, vagy egyszerűen csak tegyük az asztalra egy tálban...

Újtelep képviselője

Tóth Kálmán 2002 óta tagja Dunaújváros közgyűlésének. Féléves megszakítással: 2010 októberében nem választották meg körzetében – de egy visszalépés után, az időközi választáson ismét bejutott a testületbe.

A képviselő 2014-ben is egyéni mandátumot szerzett az önkormányzatban. Mégpedig abban a körzetben, amelyhez Újtelep is tartozik. Ebben nagy szerepet játszott és játszik, hogy jó együttműködést alakított ki az itt élőkkel. Felismerte, hogy választóinak érdeke egyben az ő érdeke is, hiszen a helyiek nélkül nem végezhet jó munkát a közgyűlésben. Bár az MSZP tagjaként lett képviselő, talán ő ápol a legjobb kapcsolatot a közgyűlés más politikai formációkhoz tartozó képviselőivel. Alapvető jelszava az együttműködés: mégpedig az együttműködés a kisemberrel, a választóval, más körzetek képviselőivel, a pártokkal, a közgyűlés vezetőivel, a polgármesteri hivatal munkatársaival és vezetőivel. E nélkül, vallja, csak pusztába kiáltott szó lehet minden önkormányzati felszólalás.

Tóth Kálmán talán a legaktívabb tagja a város közgyűlésének. Munkájában azonban nem a nyilvánosság előtti szereplésre koncentrál, hanem a konkrét ügyek megfogalmazására, a megoldások legtöbbször közös keresésére. Nem pártpolitikai ügyekben kér szót, hanem választókörzete mindennapi, ügyes-bajos dolgaiban. Személyes ügyének érzi a közbiztonság és a tömegközlekedés javítását. Nemcsak választási időszakokban, hanem a hétköznapokban is rendszeresen járja körzetét, keresi a kapcsolatot választóival, a körzetben élőkkel. Azokkal is, akik nem járnak szavazni. A rendkívül nagy és sokféle otthont magában foglaló körzet, amely a Béke városrészi panellakótelepektől kezdve Újtelep kertvárosi jellegű utcáin át Pentele sokszor rossz állapotú részeiig terjed, minden részét ismeri, sok lakójával együtt. Az elsők között hívta fel a figyelmet a nyugdíjas pálhalmai büntetés-végrehajtási dolgozók társasházának végletesen rossz állapotára – és ő tette szóvá a Kistemető utca burkolatának pusztulását is.

Körzetében különösen sok az idős ember, akik sokszor kiszolgáltatott helyzetben vannak. A képviselő fő célja az ő életminőségük javítása, biztonságérzetük megteremtése, ellátásuk biztosítása.

Újtelepet érintő, bejelentett problémák

2014.11.27.

1. Tamási Áron utca mögötti térkősüllyedés 2014.10.25. 10 óra.
2. Gerle utca javítása megtörtént, de a csapadékvíz elvezetése nem történt meg. 2014.10.25. 10 óra.
3. A Lebuki-patak 6-os út alatti részének takarítása, mivel visszaduzzasztja a patakot.
   — Az elkészült 6-os, 62-es körforgalomban nincs felfestve a gyalogátkelőhely.
   — A 6-os úton való átkelést akadályozza, hogy nincs semmilyen tábla, ami jelezné, hogy az úton gyalogos-, illetve kerékpáros-közlekedés van (jó lenne tudni, hogy hogyan kellene szabályosan átkelnünk a 6-os úton).
   — A körforgó melletti csapást a 6-os útra rávezetve jó lenne, ha szilárd burkolat borítaná, ha már szalagkorlátot tettek fel. (De még mindig kérdés, hogyan kellene szabályosan átkerülni a túloldalra?)
4. Szeretnék tudni a Jókai utca páros oldalán lakók, mikor folytatják a járda felújítását.
5. Kiegészítő lámpa kihelyezése a Magyar út — Petőfi Sándor utca — Tolsztoj utca találkozásában található közlekedési lámpához.
6. Sebességcsökkentő küszöb (fekvőrendőr) kihelyezése a Gárdonyi Géza utcában (Vak Bottyán út és a Szilágyi Erzsébet út között). A lakók aláírásával együtt a hivatal 2014. július 23-án megkapta.
7. Szilágyi Erzsébet út szervizútjának egyirányúsításának megszüntetése. A lakók aláírást gyűjtöttek az egyirányú utca megszüntetésére, amelyet a polgármesteri hivatalhoz 2014.02.10.-én benyújtottak. A lakók nagyon várják a szükséges intézkedést.
8. Újtelepen megjelentek a rókák, némelyik pedig veszett. Ez a dolog, úgy tudom, a jegyző hatáskörébe tartozik. Ezen kívül közeledik a tél, egyre több a kóborló kutya.

A pontoknál a dátumok a városüzemeltetési irodával közösen tartott bejárást jelzi, sajnos azóta sincs megoldva a probléma.

Mihez kezdjünk a lehulott falevéllel?

Évek óta égető probléma Újtelepen (is) a zöldhulladék és az őszi lomb elszállítása. Ha a zöldhulladékra egyelőre még nem is, ÁM A FALEVÉL ELSZÁLLÍTATÁSÁRA harmadik alkalommal volt és VAN LEHETŐSÉGÜNK.

A „szervezett központi" elszállításon már túl vagyunk ebben az évben, ám idén is ígéretet kaptunk a Partvédelmi Vállalattól, hogy utólag is elszállítja a zsákokat.

Hogy is zajlik ez? Amennyiben összegyűlt minimum hat, gondosan bekötözött zsáknyi falevél, azt kitesszük jól látható helyre a kerítésünk elé, majd felhívjuk a Partvédelmi Vállalatot (tel.: 06-25-411-259, munkanapokon 7–14 óráig). Összevárnak több címet, és ha ez megvan, már jön is a teherautó. FIGYELEM! AMENNYIBEN MÁS, EGYÉB HULLADÉKOT TARTALMAZÓ ZSÁKOT IS TALÁLNAK A MEGADOTT CÍMEN, OTT HAGYJÁK AZ EGÉSZET! Könnyebb a dolgunk, ha mi, szomszédok is összebeszélünk, így hamarabb megvan akár az adott mennyiségnél több zsáknyi levél is (közintézmények, boltok, kocsmák is igénybe vehetik).

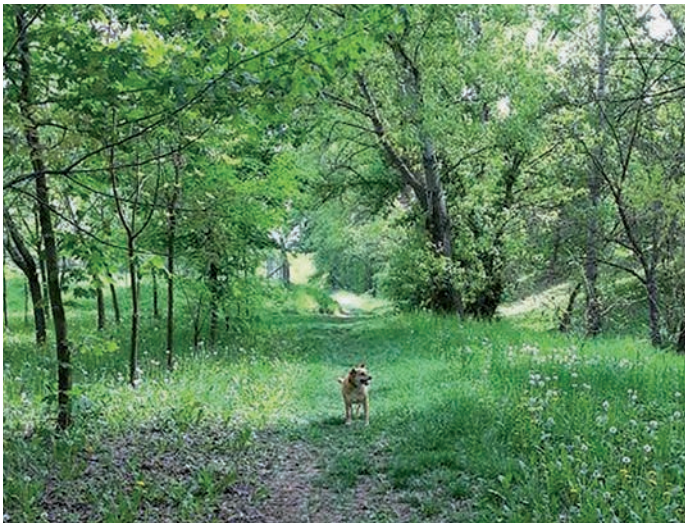
Ezúton szeretném megköszönni minden kedves szomszédomnak a segítségét az idei sikeres „avartalanítás" lebonyolításában, valamint azoknak a kedves szomszédjainknak is, akik precízen, csodás rendben hagyták ott a zsákokat a megadott pontokon. **Nyári Ica**

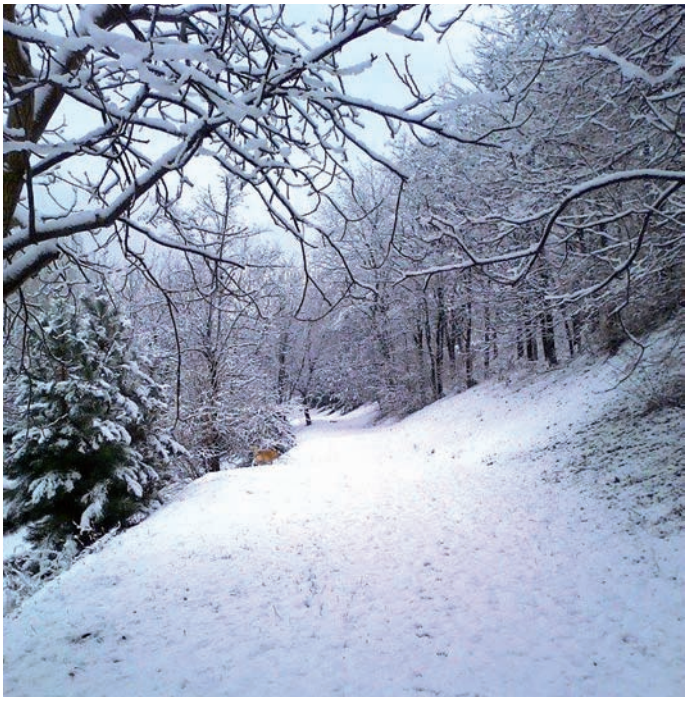
Kedves Szomszédok, Újtelepiek!

Tegnap délután megszólalt a telefonom. A „mi Icánk" szólt bele csilingelő hangon és megkért, hogy írjak pár sort Újtelep erdejéről. Megijedtem, mert régen kaptam már ilyen jellegű házi feladatot. De azért megpróbálom, hiszen a cél nemes. Előre is elnézést kérek, ha összevissza kalandozok majd írás közben, hiszen nem rendelkezem az írás tudományával.

De félre a tréfát, tényleg van egy kis erdőnk, ligetünk, amiről sokan nem tudnak. Nyomoztam, és kiderült, ezt a parkot kb. 10–15 éve telepítették. Akik régebben laknak itt Újtelepen, valószínű ezért nem tudják, hogy merre is van. Meg hát legyünk őszinték, akinek kertes háza van, annak mindig van dolga. Nem ér rá sétálgatni, sajnos.

Én a kutyusomnak köszönhetem, hogy rátaláltam. Ez úgy 5 éve történt. Szerencsém volt? Azt hiszem, igen. Egy téli hóesésben elindultunk sétálni, és a házunktól kb. 200 méterre rátaláltunk erre a csodára. Szinte érintetlen volt, sehol egy lábnyom, a fák, bokrok havasak. A kutyám szaladgált a friss hóban és én csak ámuldoztam, gyönyörködtem a tájban. Elindultunk felfedezni az erdőt, és mindig és mindig újabb csodákat láttam. Szerelmese lettem ennek a parknak.





Akkor most elmesélem, merre is van ez kis erdő: A Tamási Áron utca és a Zrínyi utca mögött, a Vak Bottyán utcán le kell jönni egészen a kis hídig. Végigsétálhatunk a patak mellett. Ha balra indulunk, eljutunk a játszótérhez, focipályához, teniszpályához. Sajnos, ezek nagyon elhanyagolt állapotban vannak. Néhány itt lakó időnként megpróbálja rendbe tenni, de mindig van olyan, aki tönkreteszi. Ha a focipálya mellett elhaladunk, akkor egy kis szerpentines ösvényen fel lehet sétálni a Ghandi utca végére, és onnan rálátni egész Újtelepre. Szerintem lenyűgöző a látvány. Itt szoktak télen szánkózni. Az ösvényen diófák alatt sétálhatunk el. Ha visszamegyünk játszótér irányába, akkor újabb kis parkba érünk, ahol néhány padot is elhelyeztek. Nekem ez az egyik kedvencem, itt mindig leülök egy kicsit pihenni és nézelődni. Mert lehet ám, most például nagyon sok cinke van, tavasszal és nyáron harkályok kopácsolását lehet hallani. Ha a hídtól balra indulunk el, akkor lehet egy szép nagy ívet tenni egészen a vasúti töltésig. Na, én itt már találkoztam őzzel, ő is meglepődött és én is meglepődtem. Ha csendesen megyünk, akkor láthatunk mókust is. Szeretek ide járni, tavasszal, mikor minden üde, zöld és virágos, nyáron a fák hűvös árnyékában leülni egy kicsit, ősszel a színes lombokat nézni. És hát télen, mikor minden fehér, az egy csoda.

Jó volt látni és tapasztalni, hogy ősszel elkezdték újból rendbe tenni a parkot, kicsit ritkítottak fákon, a sérült fákat kivágták. A nagyobb rönköket elvitték, de a gallyakat ott hagyták, néhányat pont az ösvényekre dobták rá, így ott nem lehet elmenni. Csak merem remélni, hogy visszajönnek és rendbe teszik az erdőnket. Sajnos, ide is járnak olyanok, akik nem szeretik és tisztelik a természetet. Eldobálják a szemetet. Néhány kutyasétáltató már úgy megy sétálni, hogy viszi a szemeteszsákot és szedi más eldobott szemetét. De találtam már fotelt is, gumiabroncsot. Ezeket bizony nem lehet összeszedni.

Visszafele jövünk, érdemes elmenni a Tamási Áron utca háta mögötti kis úton. Az ott lakók szépen rendezik ezt hátsó részt. Itt vannak „tündérkertek", én csak így hívom, mert olyan szépek. A sétát csak nappal ajánlom, mert itt nincs közvilágítás és este nagyon sötét van. Jó lenne, ha ez a probléma is megoldódna, mert ilyenkor korán sötétedik. Azért délután, kora este, télen is érdemes egyet járni, egy kicsit kiszellőztetni a fejünket.

Mindezt azért írtam le, hogy más is jöjjön el ide, sétáljon, találkozzon a természettel. Én itt mindig feltöltődöm. Nyáron egy osztrák baráti házaspár volt nálunk vendégségben, és elvittem őket ide egy sétára. Teljesen elámultak a látványtól és nem értették, hogy hol vannak az emberek innen. Azt mondták, hogy Dunaújvárosban van ilyen park? Nem is gondolták volna. Nem kell mindig

Folytatás a 12. oldalon.

Kedves Szomszédok, Újtelepiek!

Folytatás a 11. oldalról.

elmenni „itthonról”, csak egy kicsit körbe kell nézni a közelben. Szívügyemnek tekintem, hogy ezt a parkot minél többen megismerjék. Már volt, aki megkért, hogy mutassam meg. El is mentünk egy kis sétára, nagyon örült neki, és már azóta találkoztunk a parkban. Ez az erdő kitűnően alkalmas arra, hogy sétáljunk, fussunk, sportoljunk itt.

Kedves Olvasók! Remélem, kedvet kaptak arra, hogy megnézzék a mi kis erdőnket, bár most egy kicsit sáros, de így is szép. Alig várom, hogy havazzon!

Kisné Fehér Éva

Süteményreceptek

Közeledik a karácsony, és minden évben meg kell sütnöm a gyerekeim kedvenc süteményét. Nagyon finom, előre elkészíthető, és nem utolsósorban ennél olcsóbb süteményt nem ismerek.

LEKVÁROS KRÉMES

Tészta: 4 evőkanál baracklekvárt, 5 dkg margarint, 10 dkg kristálycukrot a tűzön megolvasztok. Mikor már csak langyos, hozzákeverek 1 egész tojást. Mikor kihűlt, hozzáadok 40 dkg lisztet + 1 kávéskanál szódabikarbónát. Összegyúrom. Zsírozott (olajozott) közepes méretű tepsi hátán 3 lapot sütök belőle. A tésztát a tepsi hátán nyújtom ki.

Krém: 1 liter tejet elkeverek 10 evőkanál liszttel, megfőzöm, mint a pudingot. Még melegen belekeverek 6–8 evőkanál kristálycukrot. Kihűlésig többször meg kell keverni, hogy ne legyen nagyon bőrős a teteje. Amikor teljesen kihűlt, hozzáadok 20 dkg margarint. Habosra keverem. Két részre osztom a krémet. Felébe 1 kanál kakaót, másik felébe 1 csomag vaníliás cukrot keverek.

Kicsit drágább krém: 2 vaníliás pudinghoz teszek 2 púpos evőkanál lisztet. Kb. 1 liter tejjel + 6–8 evőkanál cukorral sűrű pudingot főzök. Amikor teljesen kihűlt, hozzáadok 20 dkg margarint. Habosra keverem. Két részre osztom a krémet. Felébe 1 kanál kakaót, másik felébe 1 csomag vaníliás cukrot keverek. Szoktam a kakaós krém helyett gesztenyés krémet készíteni.

Összeállítás: Az első lapra rákenem az egyik krémet, rákerül a második lap, arra kenem a másik krémet, a harmadik lappal lefedem. Mindig előző nap kell összeállítani, mert a lapok a krémtől puhulnak meg. A tetejére porcukrot szórhatunk vagy csokimázt kenhetünk. Másnap szeletelhetjük.

Éjszakára hideg helyre tesszük – érdemes a kamrában jól eldugni, hogy legyen másnap mit szeletelni. Nálunk előfordult, hogy reggelre a süti eltűnt és a gyerekek nem kértek reggelit!

Nekünk meggyfánk van, és egyébként sem szeretjük a cukros üdítőket. Ugye nem is egészséges, ezért nem adjuk a gyereknek. Ezért kitaláltam, hogy az üdítős szeletet üdítő helyett meggybefőttel készítem. Nagyon szeretjük, ezt is meg kell sütnöm minden karácsonykor.

TÚRÓS-MEGGYES SZELET

Tészta: az 5 tojás sárgáját habosra keverünk 5 evőkanál cukorral. Hozzáadjuk az 1 dl olajat, 4 evőkanál lisztettel elkevert 1 csomag sütőport, 1 evőkanál kakaót. Végül az 5 tojásfehérje keményre vert habját óvatosan beleforgatjuk. Közepes tepsiben megsütjük.

Túrós krém: 70 dkg túrót áttörünk, majd jól kikeverjük 15 dkg margarinnal, 20 dkg porcukorral, 1 csomag vaníliás cukorral. Tehetünk hozzá reszelt citromhéjat is.

Meggyes öntet: 2 üveg meggybefőttet kimagozunk. Megmérjük, mennyi leve van a befőttnek. 7 dl léhez 2 csomag vaníliapudingot számítva, kemény meggyes pudingot főzünk. Nem teszünk hozzá cukrot. Hozzákeverjük a magozott meggyet. *Készíthetjük 1 üveg meggy- és 1 üveg cseresznyebefőttel is.*

Összeállítás: A kihűlt tésztára egyenletesen rákenjük a túrós krémet. Megvárjuk, hogy a meggyes öntet langyosra hűljön, és akkor ráöntjük a túrós krémre. Késsel elsimítjuk a tetejét. Néhány órára hűtőbe tesszük. Utána szeletelhetjük.

ÚJTELEPI HÍRLAP — megjelenik háromhavonta • Készült: 1200 példányban • Kiadja: Tóth Kálmán önkormányzatai képviselő, Újtelepi csoport
www.tothkalman.hu