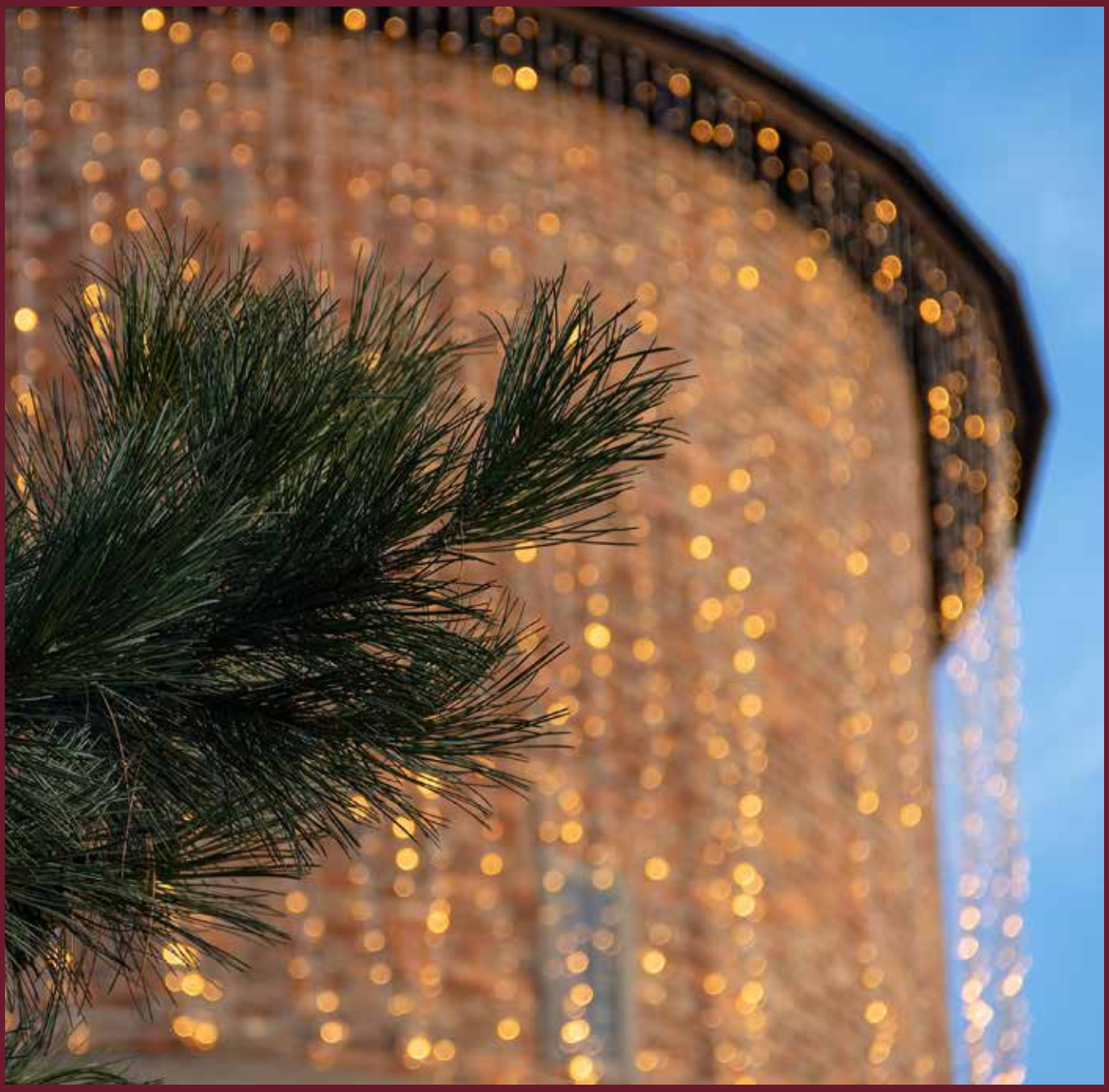
Herceghalomi HÍRMONDÓ

XXIII. évfolyam 11. szám | Ingyenes önkormányzati havilap | 2021. november-december



12 Bajnokokat nevelünk

16 Csak a lányok dolgoznak

18 Szomszédoló

22 Márton-naptól Adventig

26 Karácsonyi ötletek

November: „Őszülő bolda"

A hónap herceghalomi fotója

Várjuk a herceghalomi amatőr fotósok fényképeit, amelyekről úgy gondolják, szívesen mutatnák meg a Hírmondó olvasóinak is!
A képnek Herceghalomban kell készülnie, más megkötés nincs! A legtöbb szavazatot kapott kép pedig megjelenik a Hírmondóban. Az év során megjelent fotókból „Az év herceghalomi fotója" is megválasztásra kerül.
A fotókat a **szerkesztoseg.herceghalom@gmail.com** címre várjuk.
A november-decemberi összevont ünnepi számban két fotót hirdetünk győztesnek: **novemberben** „A hónap herceghalomi fotója" *„Őszülő Bolda"* címmel **Zmák Szilviáé, decemberben** „A hónap herceghalomi fotója" *„Jó reggelt Herceghalom!"* címmel **Végh Györgyé.** Gratulálunk!

December: „Jó reggelt Herceghalom"

Tisztelt Herceghalomiak!

Mozgalmas hónapok vannak mögöttünk, sok-sok együtt megélt perc, jó és tartalmas programok, amelyek talán mindannyiunkat hozzásegítenek ahhoz, hogy érezzük: egy közösségbe tartozunk. Hiszen a település vezetőjeként munkatársaimmal, a képviselő-testülettel ezért is dolgozunk, ez is a feladatunk, küldetésünk amellett, hogy Herceghalom szekerét folyamatosan előre mozdítsuk.

Számomra öröm az, amikor gyermekek tucatjait látom egy Márton-napi felvonuláson, vagy az, amikor meghallgathatom adventi műsorukat vagy éppen korcsolyázni látom őket iskola után. És persze annak is örülök, hogy gyakran szüleik is elkísérik őket, aktív részesei közösségi életünknek. Talán még soha nem voltak annyian a KEK-ben, mint a 3. adventi gyertyagyújtáson, illetve iskolásaink és kézműveseink azt követő adventi vásárán, ami azt is jeleneti, hogy Önöknek is fontos az, amiért megfeszítetten dolgozunk. Őszintén remélem, hogy jól érezték magukat és megélték, hogy milyen jó érzés az ország egyik legszebb településének közösségéhez tartozni.

Legalább ilyen fontos esemény a község életében, hogy novemberben megemlékeztünk Herceghalom önállóvá válásáról. Az elmúlt esztendőben kellett volna a 30 éves jubileumot megtartanunk, ám akkor a járványhelyzet nem engedte meg a méltó megünneplést. Most német testvértelepülésünk, Mehrstetten delegációját is fogadhattuk, akik elmondásuk szerint már-már irigykedve figyelik otthonunk változásait, fejlődését. Vallom, hogy csakis az összefogáson alapuló akarat és a közösen megfogalmazott célok végrehajtása lehet gyümölcsöző a herceghalomiak számára. Elődeink letették az alapokat, amelyért tehát csak hálásak lehetünk. Az évek múlásával pedig igazi békés, remek faluközösséggé formálódtunk még akkor is, ha – akár egy jó családban – voltak és vannak konfliktusok. A mostani testület elszánt és tudatos. Elszánt és tudatos abban, hogy a herceghalomiak által felvázolt közös jövőkép szerint alakítsa ki a rövid-, közép- és hosszú távú terveit, majd azok megvalósítását, nem téveszte szem elől azt, hogy Herceghalom egy „zöld sziget", melynek falusias, kertvárosias jellegét meg kell őriznünk. Azon kell dolgoznunk, hogy a nyugodt, békés és szisztematikus fejlődés ne rombolja szét a meglevő értékeket, ugyanakkor a környezetünket megvédve tegyünk meg mindent azért, hogy az életminőségünk és a szolgáltatások színvonala jobb legyen. Hogy mi, herceghalomiak jól és még jobban érezzük magunkat itthon, otthon.

Advent az elcsendesedés időszaka. Kérem, hogy figyeljünk egymásra, nemcsak a családtagjainkra, hanem idősebb, egyedülálló szomszédainkra, az utcabeliekre, akiket nem tudnak szeretteik meglátogatni. Legyünk azok mi, akik a karácsonyi kalácsból, vagy süteményből levágunk egy darabot és átvisszük az egyedülállóknak, és néhány szeretetteljes szót szólunk hozzájuk. Higgyék el, ebben a rohanó világban nagy jelentősége van egy-egy kimondott szeretetteljes szónak, vagy egy kedves gesztusnak, a gondoskodásnak. Ez élteti az embert, ez formál belőlünk közösséget.

Fontos a gondoskodás most, az egymásra, a másikra figyelés a járvány ideje alatt is. De ebben a herceghalomiak az utóbbi két évben jelesre vizsgáztak. Megtapasztalhattuk, hogy számíthatunk egymásra, önzetlenül segítünk egymáson és a bajbajutottakon - akár még ismeretlenül is. Megtapasztaltuk, hogy tudunk együttműködni, felelősséget érezni egymás iránt.

Megtapasztalták, hogy ránk, az önkormányzatra is tudnak támaszkodni, önkénteseink segítségével pedig minden bajba jutott lakosunknak sikerült eddig segítséget nyújtani, senki nem maradt egyedül, ellátatlanul. Ezt a gondoskodó szolgálatunkat a következő időszakra is meghirdetjük, forduljanak hozzánk bizalommal, így önkéntesek jelentkezését mostantól újra várjuk.

A Hírmondó hasábjain is szeretném munkatársaimnak, a képviselő-testület tagjainak megköszönni egész éves munkájukat, hiszen segítségük nélkül nem tudtuk volna ilyen gördülékenyen átvészelni a járvány időszakát. Búcsúzom Hunya Krisztina képviselőtársamtól, aki több mint egy évtizedet dolgozott megfeszítetten Herceghalomért, mindig a közösség érdekeit tartva szem előtt. Köszönöm munkáját és sok sikert kívánok neki a civil életben! Egyúttal üdvözlöm Somogyi Kálmán urat a képviselő-testületben, eredményes munkát kívánva neki.

Áldott karácsonyt és boldog új esztendőt mindannyiuknak!

Csizmadia Zsuzsanna polgármester

HERCEGHALOMI HÍRMONDÓ • Megjelenik 1000 példányban havonta, ingyenesen.
Kiadja: Herceghalom Község Önkormányzata
Tel.: +36 23 530 560 • E-mail: szerkesztoseg.herceghalom@gmail.com • www.herceghalom.hu
Felelős szerkesztő: S. Janek Réka • janek.reka@gmail.com | Fotók: Kristóf István
ISSN: 2063-0778 | Nyomdai munkák: Cordoba Nyomda Kft.
Hirdetésfelvétel, kéziratleadás: Herceghalomi Polgármesteri Hivatal (Gesztenyés út 13.)
A hirdetések tartalmáért a Kiadó nem vállal felelősséget.

Fotó: Kristóf István

Maradjon olyan Herceghalom, ahogy megszerettük

ÜNNEPI, ÖSSZEVONT SZÁMUNKBAN RÖVID ÉVÉRTÉKELÉSRE KÉRTÜK CSIZMADIA ZSUZSANNA POLGÁRMESTERT. ELŐTTE AZONBAN A HELYI KÖZÖSSÉGI MÉDIACSATORNÁKON SOKAT TÁRGYALT, KÖZELMÚLTBELI INGATLANVÁSÁRLÁSRÓL, ILLETVE A HÉSZ MÓDOSÍTÁSÁRÓL KÉRDEZTÜK.

Újabb, jelentős méretű területet vásárolt az önkormányzat. Miért?

A testület 2019-es magalakulásakor tudtuk, hogy vannak olyan súlyos problémák a településen, amelyek megoldása nem tűr halasztást, és amelyet már több megszólalásomban is „időzített bombaként" aposztrofáltam.

A 2005-ben megalkotott Helyi Építési Szabályzat (HÉSZ) olyan beépíthetőségi lehetőséget biztosít, amely ha megvalósulna, elviselhetetlen terhet róna Herceghalomra. Elsősorban a központi területeken vannak még olyan beépítetlen, hatalmas méretű telkek, amelyekre a 2005-ös HÉSZ szerint 6-7, illetve 9-13 méter magas társasházakat lehetne építeni, lakások százait, ilyen például a Vitalis lakópark második, harmadik üteme vagy a már megépült első ütemmel szemközti terület a Kiserdő úton. Nemcsak, hogy nem szeretnénk, ha a biatorbágyihoz hasonló túlnépesedés következne be, de látni kell azt is, hogy a hirtelen nagyszámú beköltöző a közlekedés, az úthálózat, a közműhálózat és a humán infrastruktúra összeomlásához vezetne. Ezért kellett ezekre a területekre változtatási tilalmat elrendelnünk, és ezért vásároltunk telkeket, egyet tavaly decemberben, egyről pedig néhány hete született döntés. Ezek a telkek a központi területen vannak.

Úgy gondolom, egy önkormányzat akkor erős, akkor tudja megvalósítani jövőképét, ha pénze és területei vannak. Hiába van pénze, ha nincs hozzá területe, mert HÉSZ-t mó-

dosítani – ha csökkentjük a beépíthetőségi mutatókat – kártalanítás, illetve a tulajdonossal való külön egyezség nélkül, csak a saját ingatlanán tud.
Természetesen még így is vannak olyan területek, amelyek nagy veszélyt rejtenek magukban, és biztos, hogy a közeljövőben nem tudjuk megvásárolni azokat, ugyanis több száz millió forintba kerülnek, ez pedig meghaladja a lehetőségeinket. Ugyanakkor személyes sikernek tartom, hogy több „neuralgikus" ingatlan tulajdonosával sikerült megegyeznünk, így társasházak helyett ikerházak épülhetnek majd, egy házhoz (lakáshoz) 900-1000 négyzetméteres telkek kell, hogy tartozzanak. Ez a gyakorlatban olyan beépíthetőséget jelent, mint amilyennel a Móric ligetben találkozhatunk. Miután a tulajdonosokkal sikerült megegyezni, így már kártalanítás nélkül módosíthatjuk a HÉSZ-t ezeken a területeken.

Ezzel el is hárultak a problémák?
Ketyegnek még időzített bombák, de folyamatosan tárgyalunk, próbálunk peren kívül megegyezni és vannak, akikkel perben is állunk. Megértjük természetesen, hogy a befektetők a profit oldalán állnak, de nekünk a település érdekeit, jövőjét kell szem előtt tartanunk. Újra szeretném leszögezni, hogy nem a település egészséges népességnövekedése, fejlődése ellen vagyunk, mindenkit szertettel várunk, amíg a lakosságszám-növekedést kezelni tudjuk, és biztosítani tudjuk mellé az infrastruktúrát. Ha ezt nem tudjuk biztosítani, az a beköltözőknek és a már itt lakóknak sem jó. Tehát, nem megakadályozni akarjuk Herceghalom fejlődését, de a lakásépítések terén kötelességünk dinamizálni azt, meghatározni a gyorsaságot mindannyiunk érdekében.

A novemberben megvásárolt telekkel mi az önkormányzat szándéka?
Az elsődleges szándék az volt, hogy megakasszuk a volt tulajdonos beruházási elképzeléseit az előbb említettek miatt. Emellett nyilván a megvásárolt ingatlannak funkciót is kell rövidesen kapnia. A terület a besorolása szerint szolgáltatásokra is használható, így azt gondolom, tökéletes helyszíne lehet kulturális, közösségi térnek, hiszen a KEK-et kinőttük és/vagy sportlétesítménynek is. Sokan szeretnének már egy Herceghalomhoz méltó kereskedelmi és szolgáltató központot, amire szintén alkalmas a terület. A lakosság többségének óhaja az, hogy legyen megfelelő méretű, nívós élelmiszerüzlet, mert a meglévő boltok már nem tudják a herceghalomiak igényeit, szükségleteit maradéktalanul kielégíteni, így autóba kell ülni a bevásárláshoz. Úgy látom, már élünk annyian a településen, hogy vonzó célpontja lehetünk bizonyos szolgáltatóknak és kisebb, nem élelmiszer jellegű üzleteknek is.
Mikor valósulhatnak meg ezek a beruházások?
A hivatalban töltött időm első két évét többek között arra szántuk, hogy felmérjük a lehetőségeinket, és „ráncba szedjük" a már meglévő infrastruktúra hiányosságait, problémáit. Felújítási munkát végeztünk a KEK-en, a finisbe fordult az óvodabővítés, utcákat aszfaltoztunk a járvánnyal terhelt időszakban is. A következő három év az intenzívebb fejlesztésekről fog szólni, amikor megvalósíthatjuk a középtávú elképzeléseinket. A konkrét ingatlan esetében, mivel éppen csak megvásároltuk, még nem tudom, hogy milyen partnereknek, vállalkozóknak, szolgáltatóknak lesz szándéka csatlakozni a közös munkához, fejlesztésekhez, de az már biztos, hogy a következő évben a közművesítést meg kell csinálnunk. Ugyanígy el kell készülnie a tavaly decemberben vásárolt telek közművesítésének is.
Tervezetten, tudatosan haladunk; vagy telket veszünk vagy igyekszünk – mint a fenti esetben is – megegyezni a tulajdonosokkal a HÉSZ módosításáról, hogy az itt lakók, illetve az ide költözők egy zöld, élhető településen lakjanak, hiszen ez tetszett meg nekik, amikor Herceghalmot választották otthonuknak.

Az év elején a tervek között azt említette, hogy szeretnének minél több pályázati forráshoz jutni. Sikerült ezt elérni?
A Magyar Falu Programból két pályázatot nyertünk meg. Sokat pályázunk, ráadásul eredményesen, hiszen két év alatt 177 millió forinttal gyarapodott így Herceghalom. Indulnak rövidesen a Pest megyei Terület- és Településfejlesztési Operatív Program Plusz pályázatok, és mi már kész pályázati anyagokkal várjuk, hogy benyújthassuk ezeket. Így szeretnénk korszerűsíteni az orvosi rendelőt, a saját fenntartású oktatási intézményünket, útépítést, járdaépítést, csapadékvíz-elvezetést tervezünk ezekből megvalósítani.

A koronavírus-járvány harmadik hullámának elején jártunk, amikor az idei költségvetést tervezték. Sikerül-e „hozni a számokat"?
A Covid ellenére is messze magasabbak a bevételeink, mint amit reméltünk. Azokat az adóforintokat, amelyek ettől az évtől kezdve nem maradnak a település kasszájában, kompenzációként megkaptuk az államtól két részletben, így nem ért kár minket ezen a téren sem a médiában sok helyütt megjelentekkel ellentétben.
Pénzügyi szempontból összességében nagyon jó évet zárunk, a kiadásunk is kevesebb volt a tervezettnél. A bevételek teljes része nyilván nem folyt még be, de időarányosan, az első félév már jóval magasabb szinten teljesített a tervezettnél. Óvatosan költöttünk, mert nem lehetett látni, hogy mikor áll talpra a magyar gazdaság, de szerencsére ez gyorsan bekövetkezett, több adó folyt be, mint amire a koronavírus-járvány miatt számítottunk.
Bizonytalanságokkal indulunk neki a következő esztendőnek is a pandémia, illetve annak gazdasági hatásai miatt, de óvatos tervezéssel, nagyon tudatos, takarékos gazdálkodással ismét egy jó évre számítok.

Herceghalom Község Önkormányzata Képviselő-testületének határozatai

HERCEGHALOM KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA KÉPVISELŐ-TESTÜLETÉNEK 2021. NOVEMBER 2-ÁN, NYILVÁNOS TESTÜLETI ÜLÉSÉN HOZOTT HATÁROZATAI:

- Az önkormányzat a 100%-ban a tulajdonát képező Herceghalomi Községfejlesztési Kft. részére szakértő megbízása céljából 2.000.000 Ft tagi kölcsönt nyújt.
- Az önkormányzat településfejlesztési céljainak megvalósítása érdekében úgy határozott, hogy a Herceghalom 440/9 hrsz. 15.132 m2 alapterületű „Kivett beépítetlen terület" megnevezésű ingatlannak a CBS Property Zrt.-től, valamint a Kovács Gábor Művészeti Alapítvány tulajdonosoktól az önkormányzati tulajdonban lévő Herceghalomi Községfejlesztési Kft. által történő megvásárlására bruttó 124.914.660 Ft értékben tagi kölcsönt biztosít.
- A testület elfogadta a Herceghalom, 1. sz. főúttal határolt területek akusztikai vizsgálatát.
- A képviselők tudomásul vették a Tar Szabolcs egyéni vállalkozó által készített „Herceghalom okos település" fejlődési koncepcióját.
- A képviselő-testület az önkormányzat honlapjának fejlesztésére és üzemeltetésére kiírt pályázat győztesének Nemes Gábor egyéni vállalkozót jelölte meg. Honlapfejlesztésre nettó 600.000 Ft, üzemeltetésre nettó 300.000 Ft/év fedezetet biztosít.
- Az önkormányzat kezdeményezi a Nemzeti Népegészségügyi Központ Egészségügyi Igazgatási Főosztályánál, hogy Herceghalom járóbeteg szakellátásának területi ellátási kötelezettsége a Biatorbágyi Egészséghází terhelje.
- A testület a Herceghalom, Thallóczy utca 24. szám alatti óvoda telephely kialakítására a közbeszerzésekről szóló 2015. évi CXLIII tv. (Kbt.) 112. § (1) bekezdés b) pontja szerinti nemzeti nyílt eljárásának lefolytatásával és a felelős akkreditált közbeszerzési szakértői feladatokkal a Dr. Sándor Ügyvédi Irodát bízza meg bruttó 1.521.452 Ft összegben.
- Az önkormányzat a tűzvédelmi, munkavédelmi és katasztrófavédelmi feladatok ellátására Juhász Péter egyéni vállalkozót bízta meg 100.000 Ft+ÁFA/negyedév megbízási díjért.
- A testület elfogadta a Herceghalmi Csicsergő Óvoda módosított Szervezeti és Működési Szabályzatát.
- Az önkormányzat szerződést kötött a Sateam Építőipari és Kereskedelmi Kft.-vel mobil műanyag jégpálya bérlésére.
- Az adventi időszakban üzemeltetendő mobil műanyag jégpálya használatára, működtetésére vonatkozóan az alábbi szabályokat hagyta jóvá a testület:
  A pálya hétköznap 15–20 óra között, péntektől vasárnapig és ünnepnapokon 11–20 óra között tart nyitva.
  A belépés herceghalomi lakosok számára ingyenes, nem herceghalomi lakosok részére hétköznap 15-20 óra között
  0–14 éves kor között 500 Ft,
  14–18 éves kor között 700 Ft,
  18 év felett 1500 Ft Ft;
  péntektől vasárnapig és ünnepnapokon 11–20 óra között
  0–14 éves kor között 600 Ft,
  14–18 éves kor között 800 Ft,
  18 év felett 1600 Ft.
  A korcsolya bérleti díja herceghalomi lakosok részére 0 Ft/alkalom, nem herceghalomi lakosok részére 500 Ft/alkalom. A korcsolya letéti díja minden bérlőnek 2000 Ft/alkalom. A letéti díj mellé lakcímkártya vagy személyi igazolvány szükséges. A pályát egyidejűleg 60 fő használhatja.
- A képviselők elfogadták a Herceghalom Gyermekeiért Közhasznú Alapítvány 2020. évi működéséről szóló tájékoztatóját.
- Az önkormányzat az 1956. december 31. előtt született, állandó herceghalomi lakóhellyel rendelkező, életvitelszerűen a településen élő lakosok részére a koronavírus járvány védekezés költségeihez hozzájárulásaként 7.000 Ft/fő települési támogatást biztosít.
- Az önkormányzat a 2021-es költségvetési év szeptember - december hónapjaira 28.000 Ft/hó, összesen 112.000 Ft támogatást nyújt a Labdarózsa Kórus Egyesület szakmai tevékenységének fejlesztésére.
- A testület úgy döntött, hogy a Mehrstetten és a Gesztenyés park, a Gesztenyés út, valamint a KEK körüli területek karácsonyi díszkivilágítása céljára 2.000.000 Ft keretösszeget, míg a korcsolyapálya üzemeltetéséhez szükséges tárgyi eszközök biztosítására 1.000.000 Ft keretösszeget biztosít.

A határozatok pontos szövege mellékleteikkel egyetemben megtalálhatóak a **www.herceghalom.hu** oldalon.

A jégpályát már birtokba is vették a herceghalomiak
Fotó: Kristóf István

Megszülettek

2021. 10. hó újszülöttek

Vida Tamás és dr. Hétházy-Vida Csilla kisfia, **Vida Márton**

Puskás Richárd és Iliszi Erika kisfia, **Puskás Patrik**

Birkás Balázs és Szeles Krisztina kisfia, **Birkás Rudolf**

dr. Bodnár Zoltán és Jákóhalmi Zita kislánya, **Bodnár Anna Emília**

Sulymosi Norbert és Sulymosi Anikó kislánya, **Sulymosi Sára**

Borsi Endre és dr. Kegye Adél kisfia, **Borsi Mózes**

Hodászi Róbert és Hodásziné Tóth Edit Tímea kislánya, **Hodászi Hella**

Krausz Péter és Krausz-Garaci Ágnes kislánya, **Krausz Angelina**

2021. 11. hó újszülöttek

Bűrös Ádám és Matúz Ildikó kisfia, **Bűrös Tamás**

Horváth Dániel és Dr. Mohos Ildikó kisfia, **Horváth Bercel**

Dr. Józsa Viktor és Dr. Józsáné Vadkerti Ágnes kislánya, **Józsa Boróka**

Nagy Győző és Trombitás Katalin kislánya, **Trombitás Lili**

Takács Péter és Kerékgyártó Zsófia Judit kislánya, **Takács Lili**

Skodnitz Gábor és Liska Eszter Zsuzsa kisfia, **Skodnitz Áron Gergő**

Isten éltesse őket!

Elhunyt

Kónya Jánosné szül.: Nagygyörgy Erzsébet (1939)

Nyugodjon békében!

Ma már minket irigyelnek

AZ ELŐZŐ ESZTENDŐBEN A PANDÉMIA MEGFÉKEZÉSÉRE BEVEZETETT ORSZÁGOS KORLÁTOZÁSOK MIATT NEM VOLT LEHETŐSÉG MÉLTÓ MÓDON MEGÜNNEPELNI A MAGYAR ÖNKORMÁNYZATISÁG ÉS HERCEGHALOM ÖNÁLLÓVÁ VÁLÁSÁNAK HÁROM ÉVTIZEDES JUBILEUMÁT. A KÉPVISELŐ-TESTÜLET UGYANAKKOR FONTOSNAK TARTOTTA, HOGY E TÖRTÉNELMI ESEMÉNYRŐL NE FELEDKEZZÜNK MEG ÉS AZ ELMÚLT HARMINC ÉV TÖRTÉNÉSEI ÉS A BENNE SZEREPLŐ SZEMÉLYEK TETTEI NE MERÜLJENEK FELEDÉSBE.

Idén, november 13-án ezért konferenciát szervezett az önkormányzat a múlt felidézésére, melyre többek között az egykori önkormányzati és kisebbségi képviselők, a Budakörnyéki Önkormányzati Társulás polgármesterei, a Herceghalomi Polgármesteri Hivatal egykori munkatársai, a helyi civil szervezetek tagjai és a testvértelepüléseink, Mehrstetten és Szőlősgyula képviselői kaptak meghívót.
Csizmadia Zsuzsanna megnyitóbeszédében elsőként felidézte, hogy Herceghalom területe bizonyítottan már a II. századtól lakott volt, ugyanakkor létét és fellendülését a gróf Sándor családnak, illetve tagjainak kísérletező, korszerű és áldozatos munkájának nyomán kialakult gazdálkodásnak köszönheti.

Felelevenítette az 1990. szeptember 30-án megtartott első szabad helyhatósági választásokat követő időszakot is, hiszen, mint mondta, új, ismeretlen utakra lépve kellett kialakítani a falu jövőjét. Kiemelte: az új rendszer helyi működésének kialakításában meghatározó szerepe és elévülhetetlen érdemei voltak az elsőként megválasztott és 20 évig regnáló polgármesternek, Schnaider Lászlónak és az akkori képviselőtestület tagjainak. Köszönetet mondott Erdősi László egykori polgármesternek is, aki kilenc évig vezette a települést, illetve a nyolc választási ciklusban a lakosság képviseletét felvállaló és ellátó képviselők, a külsős bizottsági tagok, a döntések előkészítését és végrehajtását szakértelmükkel segítő hivatali dolgozók és mindazok munká-

Előtérben Klaus Stephani, a mehrstetteni delegáció vezetője
Fotók: Kristóf István

ját, akik részt vállaltak abban a folyamatban, amellyel Herceghalom a fejlődés útjára léphetett. Hangsúlyozta, hogy a mostani vezetés célja is az, hogy Herceghalom egy otthonos, élhető, hangulatos, értékőrző és teremtő, egyúttal modern, magas színvonalú szolgálatásokat nyújtó, dinamikusan fejlődő település legyen, ugyanakkor maradjon meg falusias, kisvárosias, zöld jellege is. Mint mondta, azon dolgoznak, hogy a nyugodt, békés, szisztematikus fejlődés ne rombolja szét a meglevő értékeket, ugyanakkor megtesznek mindent annak érdekében, hogy az itt élők életminősége és a szolgáltatások színvonala jobb legyen.

A konferencia díszvendége, Menczer Tamás, a Külgazdasági és Külügyminisztérium államtitkára felszólalásában elmondta, hogy 11 milliárd forintnyi adósságot vállalt át a kormány az önkormányzatoktól a budakörnyéki régióban. Herceghalom abban a szerencsés helyzetben volt, hogy nem volt adóssága, de mint mondta, azért nem járhat rosszabbul egy település, mert jól gazdálkodott, ezért ezen települések, köztük Herceghalom is fejlesztési támogatásban részesült: számára két részletben 88 millió forint támogatást hagyott jóvá a kormány. Az államtitkár beszédében arról biztosította Csizmadia Zsuzsanna polgármestert, hogy az általa felvázolt tervek megvalósításával kapcsolatban rá számíthat mind a vezetőség, mind pedig a település lakossága.

A konferencia folytatásaként Tarjáni István, Biatorbágy polgármesterének rövid köszöntőjét követően elsőként Dregusné Pusztai Márta, Herceghalom díszpolgára, majd pedig Schnaider Lászlóné, a Német Kisebbségi Önkormányzat volt elnöke idézte fel a múltat.

Dregusné Pusztai Márta, aki húsz évig volt önkormányzati képviselő (két cikluson át alpolgármesterként, és szintén 2 cikluson keresztül a Gazdasági Bizottság elnökeként is szolgálta a falut) előadásában a két évtizedet összegezve rámutatott: az öt cikluson átívelő munka eredménye az lett, hogy az önállósodás kezdetén, a Biatorbágytól való elváláskor a vagyonmegosztásként kapott 5 millió Ft önkormányzati vagyont 20 év alatt 2 milliárd Ft fölé sikerült gyarapítaniuk. Herceghalom az ismeretlenségből és a kezdeti elmaradottságból már 2010-re a 15. legjobban fejlődő, irigylésre méltó települések sorába lépett.

Schnaider Lászlóné felszólalásában a kivetített fotókkal szemléltetve felidézte a Herceghalom-Mehrstetten közötti testvérkapcsolat 1990-es kezdetét, jelenőségét és emlékezetes eseményeit, illetve kiemelte a két alapító polgármester, Rudolf Ott és Schnaider László e folyamatban betöltött szerepét. Beszédében kitért az 1998-2014-ig megválasztott és megalakult Herceghalomi Német Kisebbségi Önkormányzat munkájára és elért eredményeire is.

A rendezvény utolsó felszólalójaként Klaus Stephani, a mehrstetteni partnerkapcsolatok elnöke a kezdetek felidézését követően párhuzamot vont a múlt és a jelen között, és kiemelte, hogy 30 évvel ezelőtt sok herceghalmi nézett fel a németekre és Mehrstettenre, ma viszont ők, mehrstetteniek tekintenek csodálattal és irigykedve Herceghalomra.

A konferencia zárásaként Csizmadia Zsuzsanna polgármester és Kazány Tibor alpolgármester az első képviselőtestület tagjainak, illetve hozzátartozóiknak, elévülhetetlen munkájuk elismeréseként átnyújtották a „városháza kulcsát”.

A konferencia díszvendége, Menczer Tamás, a Külgazdasági és Külügyminisztérium államtitkára volt

Az első képviselő-testület tagjai:

Dregusné Pusztai Márta,
Dr. Lipka Sándor †,
Dr. Sigmond Béla,
Farkas József,
Gáll Gregor,
Pörge Sándor,
Schnaider László †,
Viola István †,

Kedves Herceghalmiak!

TÁJÉKOZTATNI SZERETNÉM ÖNÖKET, TITEKET, HOGY 2021. DECEMBER 01. NAPJÁVAL LEMONDTAM HERCEGHALOM KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATÁNAK KÉPVISELŐ-TESTÜLETI TAGSÁGÁRÓL.

Hosszú évek óta részese voltam a település vezetésének, úgy érzem, munkámat mindig a település érdekeit szem előtt tartva végeztem. Mandátumom megszűnésének oka saját elhatározásomból történő lemondásom, mivel településünk fejlődésével és fejlesztésével kapcsolatban már nem voltam azonos véleményen a testülettel.
Tősgyökeres herceghalmiként azt látom, egyre kevesebben kísérik figyelemmel településünk életét, egyre kevésbé tartom közösségnek magunkat, elveszni látszik a régi összefogás, egyre inkább a „mit kéne másként csinálni, mit nem végez jól az önkormányzat, a testület és úgy általában mindenki" hangulat tör utat magának, nagyrészt a közösségi médiában.
Úgy éreztem, fentiek miatt nem tudok hasznos tagja lenni a települést irányító testületnek, továbbiakban a nyugodtabb magánéletemre és munkámra igyekszem koncentrálni.
Polgármester asszonynak, a testületnek, az alpolgármestereknek, a külső képviselőtársaknak, a polgármesteri hivatal dolgozóinak kitartást és sok sikert kívánok további munkájukhoz, és bízom benne, hogy Somogyi Kálmán ugyanolyan elhivatottsággal veti be tudását, ahogy én mindig is tettem.
Köszönöm a megtisztelő bizalmat és támogatást több, mint egy évtizeden keresztül!

Hunya Kriszti

Somogyi Kálmán az új képviselő

Herceghalom Község Helyi Választási Bizottsága a 2021. november 29-én megtartott ülésén a Magyarország helyi önkormányzatairól szóló 2011. évi CLXXXIX. törvény (29. (1) bekezdés f) pontja, valamint 30. §-a alapján Hunya Krisztina megválasztott helyi önkormányzati képviselő lemondása miatt megüresedett mandátum betöltése kapcsán úgy határozott, hogy azt az egyéni listán a következő legtöbb szavazatot elért jelölt, Somogyi Kálmán FIDESZ-Magyar Polgári Szövetség – Kereszténydemokrata Néppárt jelöltje részére adja ki. Somogyi Kálmán előzetesen nyilatkozott a mandátum elfogadásáról, képviselői esküjét a december 7-én megtartott képviselő-testületi ülésen tette le. Gratulálunk és jó munkát kívánunk!

Tisztelt herceghalomi polgárok!

A KORONAVÍRUS-JÁRVÁNY NEGYEDIK HULLÁMA MIATT HERCEGHALOM KÖZSÉG ÖNKORMÁNYZATA ÚJRA MEGSZERVEZI AZ ELŐZŐ ÉVBEN MÁR SIKERESEN BEVEZETETT ÉS MŰKÖDTETETT SEGÍTŐ SZOLGÁLATÁT A HERCEGHALMON ÉLŐ KÜLÖNÖSEN VESZÉLYEZTETETT IDŐS EMBEREK, ILLETVE A KARANTÉNBA KERÜLT POLGÁROK TÁMOGATÁSÁRA.

- Az önkormányzat által szerevezett ellátás keretében az érintett személyeknek elsősorban az alapvető élelmiszerek, tisztálkodószerek, gyógyszerek beszerzését vállaljuk a boltok aktuális kínálatához igazodóan.
- Az önkéntesek – szállítási költség felszámítása nélkül – kizárólag a termékek beszerzésében és kiszállításában nyújtanak segítséget. A megvásárolt termékek, gyógyszerek költsége az ellátást igénybe vevőt terheli.
- Ha a kialakult veszélyhelyzet miatt másfajta, rendszeres segítségre szorul, kérjük, jelezze azt is, egyedi elbírálást követően igyekszünk megoldást találni problémájára!

Amennyiben igénybe kívánja venni segítő szolgálatunkat, úgy azt munkanapokon reggel 8 órától 16 óráig a +36 20/389-0594 telefonszámon, vagy a herceghalom@herceghalom.hu e-mail címen jelezheti.

Igénybejelentését követően külön tájékoztatást nyújtunk az ellátás részleteiről.

További önkéntesek jelentkezését várjuk, akik az élelmiszerek beszerzésében és kiszállításában tudnának segíteni. Igénybejelentést követően részletes tájékoztatást nyújtunk az ellátás körülményeiről.
Ezekben a napokban a járvány terjedésének megakadályozása, csökkentése az elsődleges feladatunk.
Közös felelősségünk, hogy megóvjuk szüleinket, nagyszüleinket, idős szomszédainkat a koronavírus fenyegető veszélyétől, illetve segítsünk a beteg embertársainknak.

Herceghalom, 2021 decembere

Csizmadia Zsuzsanna
polgármester

Sport az ünnepek alatt

Kedves Herceghalomiak! Kicsik és nagyok!
A Herceghalom Szabadidő és Sportegyesület Öregfiúk Szakosztálya a 2021. évben is meghirdeti a hagyományos karácsonyi és szilveszteri labdarúgó rendezvényét!
Sok szeretettel várjuk az összes sportolni vágyó lakost és a szurkolókat is!
Időpontok és helyszínek:
Karácsonyi foci: 2021. 12. 25. szombat, 9:00–12:00, sportpálya.
Szilveszteri foci: 2021. 12. 31. péntek, 9:00–12:00, sportpálya.
Kérünk mindenkit, hogy a meghirdetett eseményre mindenki jelezze részvételi szándékát, hogy lássuk, mekkora létszámra számíthatunk! A hagyományoknak megfelelően innivalóról és pohárról mindenki maga gondoskodik!
2053 Herceghalom, Gesztenyés út 36.
www.herceghalomse.hu
herceghalom.se@gmail.com

Hajdú Eszter

Az eredmény csak a ráadás

HERCEGHALOM ABBAN A SZERENCSÉS HELYZETBEN VAN, HOGY AZ ORSZÁG ELSŐ SZÁMÚ ÉS LEGEREDMÉNYESEBB FITNESS EGYESÜLETÉNEK VEZETŐJE TART ITT EDZÉSEKET A KÜLÖNBÖZŐ KOROSZTÁLYÚ GYERMEKEKNEK. A MARCIPÁN TÁNC ÉS FITNESS KÖZHASZNÚ EGYESÜLET VEZETŐEDZŐJÉVEL, CSERVENYÁK GABRIELLÁVAL ÉS AZ EGYIK LEGSIKERESEBB HERCEGHALMI VERSENYZŐJÉVEL, HAJDÚ ESZTERREL BESZÉLGETTEM A SPORTÁG SZÉPSÉGEIRŐL ÉS KIHÍVÁSAIRÓL.

Egy edzőnek, gondolom van sportolói múltja.
Cservenyák Gabriella (CSG): Igen, 6 éves koromtól 24 éves koromig aktívan szertornáztam és versenyekre jártam: mind a hazai, mind pedig a nemzetközi versenyeken dobogós eredményeket értem el. Nyíregyházi születésűként kezdetben a helyi tanárképző főiskola utánpótlás csapatában voltam, később pedig a Testnevelési Egyetem (TF) diákjaként annak keretét erősítettem.
A TF elvégzését követően egyértelmű volt, hogy szertorna edzőként kezdem el pályafutásomat, jóllehet, több edzői diplomát is szereztem. Akkoriban az egyik legnívósabb egyesületnél, az Újpesti Dózsában egy önálló csoporttal kezdtem el a munkát, de vidékiként nagyon nehezen tudtam megélni abból a kevéske fizetésből, amit kaptam, ezért váltani kényszerültem. Egy „maszek" egyesületnél táncot kezdtem oktatni, idővel pedig éreztem, hogy jó lenne ezt önállóan folytatni. Pont 20 éve, 2001-ben hoztam létre a teniszedző férjem segítségével a Marcipán Tánc és Fitness Közhasznú Egyesületet. Egyébként mindig az volt a vágyam, hogy gyerekekkel foglalkozzak. Talán azért, mert szüleim is pedagógusok. Apukám a Nyíregyházi Tanárképző Főiskola főigazgatója volt évekig, és édesanyám is ezt a pá-

lyát választotta. Több szakkönyvet is írtak, így ízig vérig pedagógus családba születtem. Az alma pedig nem esik messze a fájától...

Mióta vagy jelen Herceghalomban?
CSG: Gyakorlatilag a kezdetek óta. Főállásban úszást oktattam és mellette kezdtem el az önálló edzői életemet. Amikor idekerültem Herceghalomra, akkor szembesültem vele, hogy a helyi iskolában mennyi ismerős arc van a múltamból, hiszen a nyíregyházi főiskola összekötött minket. Nem volt nehéz ezért beilleszkednem, nagyon szerettem ide jönni.

Eszter, te hány éves kordban csatlakoztál az egyesület csapatához?
Hajdú Eszter (HE): Óvodás koromban, három és fél évesen anyukám vitt el fitness edzésre, mert nem volt jó a testtartásom. Ennek lassan már 13 éve. Nagyon megszerettem ezt a sportot és a mai napig is imádom az edzéseket, Gabi nénit pedig szinte a második anyukámnak tekintem.

Mi fogott meg a fitnessben?
HE: Nagyon felnéztem az idősebb lányokra, akik már akrobatikus gyakorlatokat csináltak, szaltóztak, csillogós ruhákban versenyeztek. Már kicsiként is nagyon nőiesnek találtam ezt a sportágat.

A szertornát, táncot, úszást követően hogyan jött a fitness?
CSG: Egy ismerősöm révén keveredtem el egyszer egy fitness versenyre. Megláttam, hogy ez mennyire rokon sportága a szertornának, mégis azt éreztem, hogy talán kevesebb energiát kell belefektetnie a gyerekeknek a sikerhez, mint egy olimpiai sportágban. Mindemellett, mint ahogy Eszti is mondta, engem is megragadott a versenyek körítése is: a szép ruhák, a modern zenék és a látványos showelemek. Az benne a jó, hogy lehet szabadidősportként, de lehet versenyszerűen is űzni. A 20 év alatt csodálatos kis versenyzőket neveltem. Ma már 10 helyszínen 6 edzővel működünk, de versenyzőképzéssel csak Budaörsön, Kistarcsán, Kőbányán és Herceghalmon foglalkozunk. Próbáltunk olyan légkört kialakítani edzéseinken, hogy szeressenek hozzánk járni a gyerekek, mert az a legfontosabb, hogy sportoljanak és egészségesen fejlődjenek. Ha eredményt is elérünk, az csak ráadás.

Ez kicsit szerényen hangzott, hiszen ti vagytok a legeredményesebb magyar egyesület.

Cservenyák Gabriella lányával, Budai Grétával, a herceghalmi utánpótlás csoport vezetőjével

CSG: Az évek folyamán valóban szépen meneteltünk előre. Először csak magyar versenyeken, kupákon szerepeltünk sikeresen, ma már viszont megkerülhetetlenek vagyunk a nemzetközi bajnokságokon is mind a tánc, mind pedig a fitness kategóriában. 2009 óta minden évben mi nyertük el az Év Gyerek Fitness Egyesülete díjat. Utánpótlás edzője díjat kaptam 2015-ben, a 2020-as eredményeim alapján pedig kiérdemeltem Az Év Fitnessedzője díjat is. Ezekre persze nagyon büszke vagyok, és örülök, hogy sok ügyes gyermek kerül ki a kezem alól.

Eszter te milyen eredményeket értél el?
HE: Az úgynevezett elit kategóriába 12 évesen kerültem be. Gyerekversenyzőként a szerbiai világbajnokságon 2. helyezett lettem. Miután korosztályban ezt kinőttem, átkerültem a junior kategóriába, ahol tavaly májusban már felnőttekkel versenyeztem. Ez volt az első Európa-bajnokságom junior kategóriában. Én voltam a legfiatalabb, ennek ellenére a 4. helyezést értem el, aminek nagyon örültem. Idén ősszel Spanyolországban a világbajnokságon is részt vettem, ahol 6. lettem. Erre is nagyon büszke vagyok, hiszen a korosztályomban megint én voltam a legfiatalabb, és olyan versenyzőkkel kellett megmérettetnem magam, akik nálam sokkal tapasztaltabbak. Junior kategóriában eddig egyénileg indultam, de csapattag vagyok a tánc kategóriában és felnőtt formációban is szerepelek.

Mit jelent a tánc kategória?
CSG: Az egyesületünk két szövetséghez csatlakozott. Kezdetben csak a Magyar Testépítő és Fitness Szakszövetséghez, később pedig, amikor az első tanítványaim felcseperedtek, agitáltak, hogy induljunk táncversenyeken is, és ekkor csatlakoztunk az IDF-hez (International Dance Federation), a Nemzetközi Táncszövetséghez is. Ami érdekes, hogy a Magyar Testépítő és Fitness Szakszövetség 2 éve kibővült egy artistic, művészi kategóriával is, így akik esetleg nem olyan jók akrobatikában, de gyönyörű a mozgásuk, az ő számukra is van lehetőség a versenyzésre. Mind a két szövetségnél világbajnoki címeink vannak. Táncban például remek eredményeket ért el a herceghalmi lányokból álló csapat: Szabó Flóra, Hajdú Eszti, Széchenyi Ági és Köröshegyi Anna világbajnoki ezüstérmesek lettek.

Hogyan készülsz fel egy versenyre?
HE: Nagyon komoly felkészülést igényel egy ilyen verseny. Nem csak az edzéseken edzünk, hanem otthon is erősítünk és mellette diétázunk is. Gimnazistaként kicsit nehéz az iskolával összeegyeztetni, de nekem megéri, mert imádom csinálni és a társaság is nagyon jó. Általában 4 edzésre járok egy héten, de felkészüléskor akár 5-ször is. A verseny előtt pedig van egy edzőtábor, ahol csak az induló versenyzők vannak. Ezek akár 3-4 órás gyakorlások.

Említetted, hogy diétáznod kell. Mit jelent ez?
HE: Gabi néni személyre szabottan ír egy étrendet, és az alapján kell ennem. Az a fontos, hogy szálkás és izmos testet kapjunk, mert az akrobatik fitness gyakorlaton túl van egy pózolás is, ahol fürdőruhában kell megmutatni a női idomokat, izmokat. Nagyon hálás vagyok a szüleimnek, mert nagyon sokat segítenek mindig a diéta betartásában, és abban is, hogy el tudjak járni az edzésekre, majd pedig a versenyekre.
CSG: A fitnessen belül az a célunk, hogy szép, arányos testalkatú sportolóink legyenek: széles vállúak vékony derékkal és hosszú, izmos lábakkal. Nem elvárás és nem is akarunk elmenni a testépítés irányába, és ez szerintem nagyon jó. Nem visszük túlzásba az erősítést, mert nőies lányokat szeretnénk nevelni, akik a formájukat sokáig meg tudják őrizni.

De nem csak lányok járhatnak fitnessre, nem?
CSG: Nem, természetesen vannak fiú sportolóink is. 4 éves kortól várjuk a gyerekeket, lányokat és fiúkat is, hiszen nekik is szól ez a sport. Hegyesi Erik tanítványom például világbajnok lett 2020-ban.

Hajdú Eszter

A barcelonai IDF világbajnokságon ezüstérmes herceghalomi csapat: Kőröshegyi Anna, Hajdú Eszter, Szabó Flóra, Széchenyi Ágnes

Leírnád egy napodat Eszter?
HE: Minden nap 7 órám van a Szent Margit Gimnáziumban. Négyre érek haza. Fél órát szoktam adni magamnak kipihenni az addigi fáradalmakat, majd nekiállok tanulni. Fél 6-6 körül elindulok edzésre vagy Budaörsre, vagy ide, Herceghalomra. Este 8, fél 9-re érek megint haza. Utána fürdök, vacsorázom és még tanulok. Ha minden jól megy, akkor 11-kor sikerül lefeküdnöm. Nem könnyű, de semmi pénzért nem adnám fel a sportot, már csak azért sem, mert teljesen kikapcsol a tanulás mellett. Egyelőre még veszem az akadályokat. Tavaly az osztályfőnököm javaslatára megpályáztam a Magyarország jó tanulója, jó sportolója címet, amit meg is nyertem. Mind az általános iskolában, mind pedig a gimnáziumban is nagyon jól teljesítettem, tavaly is kitűnő tanuló voltam.

Miből tevődik össze egy verseny?
CSG: A fitness nagyon sokrétű. A gyerekek megtanulják a tánc alapjait, tanulnak akrobatikát, gimnasztikai ugrásokat, erőelemeket és hajlékonysági, azaz lazasági elemeket. A koreográfiáink 1,5 percesek, melyeknek az elvárásoknak megfelelően a 4 elemcsoport elemeit kell tartalmazniuk, de természetesen értékelik az eredeti elemeket is, melyeket tanítványaim közreműködésével találunk ki. A koreográfiát a gyerekek adottságaihoz próbálom alakítani, a ruhákat és a zenét pedig szintén együtt találjuk ki.

A koreográfiák, az eredeti elemek le vannak védve, vagy másolhatóak?
CSG: Hivatalosan nem másolhatóak, de a mai modern technikai feltételek mellett ezt nem lehet sajnos elkerülni. Az egyik versenyen a spanyolok gyakorlataiban feltűntek olyan elemek, amelyeket én találtam ki. Mikor szóvá tettem, közölték, hogy igen, rólam mintázzák az akrobatikát. Először kicsit felháborodtam, de miután mondták, hogy én vagyok a példa, a minta, akkor megenyhültem...

Eszter neked van kedvenc elemed?
HE: Igazából mindegyiket szeretem, de talán mégis a legjobban a „szuplé flick szuplé”-t, ami nyújtott lábú szaltót, kéz letételt és utána még egy nyújtott lábú szaltót jelent.

Mik kell ahhoz, hogy ilyen sikeres legyen egy egyesület?
CSG: Az, hogy sokan megszeressék ezt a sportot és hatalmas utánpótlás bázissal rendelkezzünk: 300–350 gyermekkel foglalkozunk, melyből jó 100 fős a versenyző bázisunk. Az elmúlt 1,5–2 év nem volt könnyű nekünk sem a Covid miatt. Egy fantasztikus létszámmal beindultunk 2019-ben, és egyszer csak jött a járvány és megcsappantunk. A kezdeti tiltások után a végén volt lehetőségünk edzéseket tartani, aminek nagyon örültünk. Mostanra kezdenek visszatérni a gyerekek, így újra együtt vagyunk és bizakodva tekintünk a jövőbe. Az Európa-bajnokságra szeretnénk egy szép nagy válogatottal menni, talán 6 junior versenyzővel, gyermekcsapatunkat pedig 13–15 fő alkotja. Nekik június közepére várható a világbajnokság, táncban pedig márciusban kezdődnek a válogatóversenyek. Addig még sok munka áll előttünk, de elhivatottan és örömmel csináljuk. Mi edzők biztosan, de azt gondolom, gyermekeink is.

Nálunk csak a lányok dolgoznak

NINCS MÉG EGY OLYAN HELY A VILÁGON, AHOL ANNYIFÉLE KIMAGASLÓ MINŐSÉGŰ MÉZET TUDNÁNAK ELŐÁLLÍTANI, MINT A KÁRPÁT-MEDENCÉBEN. ENNEK RÉSZE TERMÉSZETESEN A KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ MAGYAR MÉZ IS. BIZONYÍTOTTAN GYÓGYÍTÓ HATÁSA VAN, ÉS A HIEDELMEKKEL ELLENTÉTBEN NEM HIZLAL. A KIKRISTÁLYOSODÁSA NEM AZT JELENTI, HOGY CUKROZOTT, HANEM AZT, HOGY KICSAPÓDOTT BENNE A TERMÉSZETES GYÜMÖLCSCUKOR. S HOGY MINDEZT HONNAN TUDOM? A SCHUBERT MÉHÉSZET TULAJDONOSAINÁL JÁRTAM: SCHUBERT JÁNOSNÁL ÉS FELESÉGÉNÉL, SCHUBERT SZILVIÁNÁL.

Mesélnétek a kezdetekről?
Schubert János (SJ): Felcsúton nőttem fel és édesapám révén ismerkedtem meg egész kicsi koromban a méhészkedéssel. Ekkor ért az első méhszúrás is a szám szélénél, mely mély nyomot hagyott bennem. Édesapám egyébként közel 50 éve foglalkozik már ezzel, így nekem, másodgenerációs méhésznek könnyebb volt az út, mint neki. Gyakorlatilag mindent tőle tanultam, lestem el, de hogy legyen a tudásomról egy papír, elvégeztem egy tanfolyamot is.

Mekkora területen méhészkedtetek?
SJ: Kezdetben csak egy-két méhcsaládunk volt a háznál, de idővel vett édesapám egy területet, ahol bővíteni tudtuk a létszámot. Ahogy cseperedtem, egyre jobban és többet tudtam segíteni neki az iskola mellett, ezért egy kicsit mindig több családot mertünk vállalni.

Honnan a herceghalomi kötődés? Szilvia te vagy idevalósi?
Schubert Szilvia (SSZ): Nem, Győr mellől származom. 2010-ben költöztem fel Budapestre, ahol a munkahelyemen ismerkedtem meg Janival egy évre rá. 2012 őszén döntöttük el, hogy közös otthonunk itt lesz Herceghalmon.
SJ: Akkor még csak édesapámmal együtt méhészkedtem, de miután ide költöztünk, önállóan is ki akartam próbálni magam. Kerestem egy telket itt a környéken, és Háromrózsán találtam is egyet. Megadott szabályok szerint valójában a házunknál is lehettek volna a kaptáraim, de friss lakosként úgy gondoltam, jobb a békesség, ezért inkább egy zárkerti részt választottam a méheimnek.

Hány családdal indultatok?
SJ: Először 30–40-nel, de ez a szám csak nőtt és nőtt, ezért lett egy új telephelyünk is Mányon. Most körülbelül 150 családunk van, és édesapámnak is még ennyi. Mert azért a mai napig segítek neki, illetve pontosítok, segítünk egymásnak, hiszen mindig számíthatunk egymásra. Mi egyébként „Dadant" rendszerrel méhészkedünk.

Ez mit jelent?
Dadant kaptárakkal dolgozunk, ami Magyarországon nem elterjedt, de nekünk nagyon bevált. Más munkafolyamatokat követel meg, de számunkra sokkal átláthatóbb. Véleményem szerint a méhcsaládoknak is sokkal jobb, mert kiteljesedhetnek benne, igaz, a mézhordásban nagyjából megegyezik a többi használatos kaptárméretekkel.

Ha bővíteni szeretnétek, akkor vásárlásba fogtok?
SJ: Nem feltétlenül, mert megpróbálunk anyákat nevelni. Minden kaptárban egy méhanya van, akit most körülbelül 25–30 ezren vesznek körül. Csak a „lányok" telelnek át, de ahogy jön a jó idő, egyre népesebb a méhcsalád. Június végén van a legtöbb egyed, akkor nyolcvanezren is lehetnek.
SSZ: Talán kevesen tudják, hogy a „fiúk" száma jóval kisebb a lányokénál. Az említett nyolcvanezerből mintegy tízezer csak a fiú. Ők csak esznek és a szaporodásért felelnek, nem dolgoznak. Ez a lányok feladata.

A telet követően mikor engeditek ki őket?
SJ: Igazából sosincsenek bezárva, mindig kijönnek. Akik áttelelnek, egy bolyban vannak és mindent a hőmérséklet alapján tesznek. A boly közepén van az anya, akinek állandó 32 Celsius fok kell. Ezt a hőmérsékletet a boly biztosítja számára folyamatos pulzálással. A kaptáron belül a kéregnél ugyanaz a hőmérséklet, mint kint. Kicsit kimennek, majd visszamennek felmelegedni és enni. Ez a körforgás folyamatos. 15 fok alatt nem nagyon repülnek és nektárt sem tudnak gyűjteni. E fölött kicsivel pedig csak vízért repülnek ki.

Melyik az első mézelő növény?
SJ: A mogyoró, de mi tavasszal egészen a repcéig nem pörgetünk. Addig az mind a méheké: a mogyoró, a mandula, a gyümölcsfák virágpora és nektárja. Hagyjuk, hogy megerősödjenek, gyarapodjanak. Amikor látjuk, hogy készen állnak, akkor helyezzük csak ki azt a mézteret, amiből mi elvesszük a mézet.
SSZ: A méhek a Nap és a Hold állása szerint tájékozódnak. Ez alapján betájolnak arra az adott növényre, ami éppen virágzik. Nem repülnek el onnan addig, amíg az, például a napraforgó virágzik. Hiába virágzik már más növény is, nem tágítanak.

Mekkora távokat tesznek meg?
SJ: Akár 10 km távolságra is elrepülnek, de 5 km-es sugárban hasznosak, a legideálisabb pedig a 2–3 km.

Mennyire befolyásolja az időjárás a méztermést?
SJ: Sajnos nagyon. A tavalyi év elég gyenge volt, alig volt például akácunk. Az akác 10 napig virágzik. Abból 5–6 nap hasznos, és ha közben van egy három napos eső, az úgy kimossa a nektárt, hogy alig marad.

János, főállásban méhészkedsz?
SJ: Sokáig csak mellékállásban csináltam, de ma már csak ezzel foglalkozom. 2015-ben váltottuk ki a kistermelői engedélyt, azóta árulunk kiskereskedelmi mennyiségben is. Korábban ezzel nem foglalkoztunk, hanem nagytételben, hordókban adtuk el a mézet.
SSZ: Ekkor gyártottuk az első címkéinket, amiket még ollóval vágtunk ki. Csak kétfajta mézünk volt, napraforgó és akác, de ahogy Jani már a teljes napját erre tudta áldozni, nőtt a repertoár.
Hogyan értékesítitek a mézet?
SSZ: Először a Mozgó Piac szervezeten keresztül értékesítettünk, ma már viszont főleg gyárakban és irodaházakban. Két-három hetente keresi fel ezeket a helyeket Jani, ahol ebédidőben lehetőséget kapnak a dolgozók a vásárlásra.
SJ: Mára már kialakult egy biztos vevői köröm, sok a visszatérő vásárlóm. Ez nagyon jól jött a járvány idején is, hiszen a home office-ba kényszerült vevőim tudták az elérhetőségemet és felhívtak, én meg akár házhoz is vittem nekik a termékeinket.
Piacra nem is jártok?
SSZ: Csak a herceghalomi piacon árulunk, ami minden hónap második szombatján van márciustól novemberig.
Milyen kiszerelésű mézet árultok?
SSZ: Fél és egy kilósakat a méhészegyesület üvegében, van klasszikus műanyag maci formánk, de vannak díszüveges és díszcsomagolású mézeink is, ezek főleg az ízesítettek. Néhány nagyobb vásárlónk igényét is ki tudjuk elégíteni a három vagy hét kilós kiszerelésekkel.
Hányféle mézetek van?
SJ: Napraforgó, akác, vegyes virágméz, aranyvessző, hárs, repce, édesharmat, és az akácméz alapú ízesített mézek: levendulás, csipkebogyós, bodzás és epres, illetve a napraforgóméz alappal a fokhagyma-gyömbéres, a virágporos és a propoliszos.
Melyikre vagytok a legbüszkébbek?
SJ: Talán a csipkebogyósra, mert az elkészítése sem egyszerű és a beltartalma is nagyon értékes. Az Év méze megmérettetésen bronz fokozatot kaptunk érte, de ugyanígy bronz minősítésű lett az édesharmat vagy a napraforgó mézünk is.

Mézkisokos: melyik mire jó?

Akácméz: Hungarikum. Gyümölcscukor tartalma miatt sokáig folyékony. Májregeneráló, csonterősítő, méregtelenítő, köhögéscsillapító, fertőtlenítő hatású.

Vegyes virágméz: Magas a cukortartalma. Tápérték szempontjából a legértékesebb méz.

Napraforgóméz: Gyulladáscsökkentő, koleszterincsökkentő, görcsoldó. Aranysárga színe miatt sütéshez kiváló. 15 Celsius fok alatt hamar kristályosodik: felül folyékony, alul kristályos lesz.

Repceméz: Lúgos kémhatása miatt gyomorsav túltengésben szenvedőknek ajánlott. Magas a vas- és a szőlőcukor tartalma. Utóbbi miatt néhány napon belül kristályosodik (krémesedik).

Hársméz: Nyugtató hatású, köhögésre, hörghurutra és érelmeszedés ellen ajánlják.

Édesharmatméz: Rendkívül magas az ásványi anyag tartalma. Légúttisztító és idegnyugtató. Fogyasztása kizárólag önmagában, hőkezelés nélkül ajánlott.

Gesztenyeméz: Hatásos vérszegénység, kimerültség ellen, trombózis, visszér kezelésére. Érgyulladás esetén közvetlen a bőrre kenve is kifejti jótékony hatását.

Fotó: Kristóf István

Radányi Orsolya

Sörpuccs a borvidéken

A HERCEGHALOMMAL SZOMSZÉDOS TELEPÜLÉSEK IS IZGALMAS LÁTNIVALÓKAT TARTOGATNAK, ÉRDEKES EMBEREKET ISMERHETÜNK MEG A SZŰKEBB KÖRNYÉKÜNKÖN. ETTŐL A LAPSZÁMTÓL KEZDVE TÖBBSZÖR IS JELENTKEZÜNK MAJD A SZOMSZÉDOLÓ NEVŰ ÚJ ROVATUNKKAL. ELŐSZÖR DÉL FELÉ INDULTUNK EL.

Etyek az elmúlt évtizedben a bornak és a pezsgőnek köszönhetően a hazai gasztroforradalom egyik ikonikus helyszínévé vált, persze ehhez kellettek azok a borászok is, akik egyértelműen a minőség pártjára álltak. Világosan látszik az is, hogy a csendes borok felől a buborékok felé fordul a borvidék; 2023-ig kell már csak arra várnunk, hogy eredetvédett „Etyeki pezsgőt" ihassunk, amely talán nagyon gyorsan olyan ismert és elismert kifejezés lesz, mint a Tokaji aszú. A gasztroforradalmárok között azonban nemcsak borászok vannak: sonkamester, csokoládé- és sajtkészítő is öregbíti már a település nevét, de van egy első hallásra igazi kakukktojás is közöttük. Ha jobban megismerjük kiderül, hogy mégis csak van köze a borhoz: a musthoz például sörlevet kever. Vagy a sörléhez mustot? Az Etyeki Sörmanufaktúra főzdevezető-tulajdonosával, Radányi Orsolyával beszélgettünk.

Mekkora merészség az ország egyik legfelkapottabb borvidékén kisüzemi sörfőzdét alapítani?

A népszerűség egy olyan hullám, amire érdemes felülni, haladni vele. Igaz, hogy „túl hype-olt" a borvidék, de magához a borhoz csatlakozik a turizmus, illetve a gasztronómia is, és ezeket érdemes kihasználni, mint ahogy a főváros, Budapest közelségét is. Tehát lehet, hogy merész gondolatnak tűnik egy sörmanufaktúra egy borvidéken, de biztos vagyok abban, hogy jó döntés volt.

Egyébként először Budapesten, a budai oldalon kerestünk helyet magunknak, de ennek az elképzelésnek az ingatlanárak gátat szabtak. Szűkítette a lehetőségeinket az is, hogy mégiscsak egy ipari létesítményről beszélünk, aminek hangja van, esetleg minimális szaga, és autós forgalmat is generál. Itt még nem volt ránk panasz, és szerencse az is, hogy közel van Budapesten, vagyis a legfőbb piacunkon kívül a Velencei tó, a Balaton északi partja, keleti medencéje, valamint Tata, Tatabánya, amelyek szintén a disztribúciós területeink közé tartoznak.

A sörmanufaktúra miatt költöztek Etyekre?

Nem, már korábban itt laktunk. A párommal mindketten a keleti országrészből származunk, de sokat jártunk ide gyakorlatra a Kertészeti Egyetemről, ahol élelmiszeripari mérnökként végeztünk. Megszerettük Etyeket, és a manufaktúra helyszínének kiválasztásakor nyilván volt egy

kényelmi szempont is, hiszen ki az, aki szeret sokat utazni a munkahelyére?

Ha már Etyek, akár bort, pezsgőt, cidert, párlatot is készíthettek volna, mégis a sörre esett a választás. Miért?
Részben pont azért, mert a felsoroltakkal már sokan foglalkoznak. Másrészt inkább sörkedvelők vagyunk, amiben döntő hatása van annak, hogy az egyetem után két évet ösztöndíjasként Belgiumban töltöttünk, élelmiszertudományt tanultunk az itthoninál kicsit magasabb fokon. A diákélet részeként persze megismerkedtünk a belga kocsmakultúrával, de a képzés részeként is foglalkozhattunk a sörrel, ami maradandó élmény volt. Tulajdonképpen már akkor eldöntöttük, hogy ha egyszer lesz egy saját vállalkozásunk, amellyel pénzt is lehet keresni, de egyben hobbi is a munka, akkor ez lesz az irány.
Akkor 25-26 évesek voltunk, tehát a magnak, amit akkor elvetettünk magunkban, sok időre volt szüksége ahhoz, hogy kicsírázzon. Ehhez kellett az a szakmai gyakorlat, amit időközben megszereztünk, kellett élettapasztalat és bátorság is ahhoz, hogy vállalkozásba kezdjünk. Mindkettőnk szülei alkalmazottak, így nem volt előttünk otthonról hozott példa ahhoz, hogyan kell vállalkozni. Nem utolsósorban pedig meg kellett teremteni azokat az anyagi alapokat, amelyekkel biztonságosan bele lehetett vágni.

Hol sajátították el a sörfőzés gyakorlati részét?
Induláskor, illetve már előtte is nagy segítségünkre volt Gyenge Zsolt, a Kisüzemi Sörfőzdék Egyesületének elnöke, aki egyben a Fóti Kézműves Sörfőzde alapító-tulajdonosa is. Nála dolgoztam, hogy elsajátítsam a gyakorlati részt, és ma is őt hívom, ha valamilyen szakmai dologban bizonytalan vagyok. Jól működik az egyesület is, nemcsak információkkal segítjük egymást, hanem olykor eszközökkel, berendezések kölcsönadásával is.
A sörfőzés gyakorlatilag folyamatos képzés. Az ember belevág, aztán folyamatosan szerzi a tapasztalatot a munkája során és közben tanul. Rengeteget olvasok újdonságokról, technológiákról, új berendezésekről, alapanyagokról, mert csak így lehet lépést tartani.

Mennyire volt nehéz elindulni? Problémás-e az alapanyag-beszerzés vagy a gépesítés?
A kisüzemi sörfőzdék kialakulásának második hulláma, amit sokan szeretnek „sörforradalomnak" is nevezni, 2008-2009 környékén kezdődött. Amire mi beléptünk erre a területre, 2013-14 környékén, addigra már jól összerakott alapok, kialakult infrastruktúra fogadott minket. Nem volt már akkor sem probléma az alapanyagok beszerzése, a legkülönbözőbb berendezések is rendelkezésre álltak. Az italiparból sok gép, berendezés kompatibilis a söriparral, pl. egy erjesztőtartály, palackozó vagy címkéző. Viszont a főzőház beszerzése már nem volt ilyen egyszerű, azonban a szerencse mellénk szegődött. Találtunk egy használtat, ami pont annak a Gyenge Zsoltnak a gyártmánya volt, akitől a gyakorlati alapokat tanultam. Végül ő segített ennek a felújításában is.
A legnehezebb feladat – és azt hiszem, ezzel sok vállalkozó egyet fog érteni – az adminisztráció volt: az engedélyek megszerzése, a különböző és gyakran változó jogszabályoknak való megfelelés stb.

Növényi eredetű alapanyagokat használnak. Mennyire állandó ezeknek a minősége, lehet-e mindig ugyanolyan ízű egy fajta sör?
A maláta egy feldolgozott termék, aminek megkapjuk a specifikációját, ez alapján már tudunk dolgozni. A komló

sokkal inkább évjáratfüggő alapanyag, amelynek a minőségét jelentősen befolyásolja az időjárás. Ennek függvényében változik a többi között a keserűségét befolyásoló alfasav-tartalma. Például, egy Citra komlófajta nem mindig ugyanolyan keserű, eltérő mennyiségben tartalmazza a különböző illóolajokat. Noha a komlókereskedők mindig adnak részletes specifikációt a termékekhez, mégis nagyobb figyelmet igényel a komlózás folyamata.
A sör egy élő ital, sok minden függ az élesztőtől is, amelyet megpróbálunk maximálisan kiszolgálni mindazzal, amitől „jól érzi magát", tehát legyen elegendő tápanyag, ásványisó, oxigén stb., ami az életfunkciójához szükséges. Szigorú technológiával érhető el az, hogy szinte mindig ugyanolyan ízű legyen egy fajta sör.

Készen kapott vagy saját receptúrák alapján dolgoznak?
Mindegyik sör saját receptúra szerint készül. Már az alapreceptjeink is azok voltak, amelyekkel elkezdtük a próbafőzéseket 2015-ben. Mégpedig úgy, hogy mi akkor már 2-3 éve hobbi sörfőzőként otthon fejlesztgettük a receptjeinket, próbáltuk végleges formába önteni azokat.
Az első 4-5 sörünk ezekből a házisör receptekből jött, sőt, a pilseninél, az IPA-nál, a Pale Ale-nél és a búzasörnél most is azt használjuk. Aztán elkezdtünk újakat kitalálni vagy meglévőket átalakítani, és már gyakran kihagyjuk a próbának szánt 20 literes házisör mértéket is; rögtön nagy mennyiségben készítjük. Jelenleg 12 félét főzünk.

Mennyire „bevállalósak", ha új ízekről van szó?
Én a klasszikus ízek híve vagyok, azonban vannak fiatal kollégáim, akik elcsábítanak néha, és elkészítünk egy picit „újhullámosabb" receptet. De a – mondjuk úgy – l'art pour l'art söröket nem szeretem, ahol nem az a lényeg, hogy ízlik-e a fogyasztónak, hanem sokkal inkább a sörfőző magamutogatása. A mi fogyasztóink ezért biztosan soha nem fognak találkozni chilis, káposztás, fokhagymás ízesítésű sörökkel, mi alapvetően klasszikus söröket készítünk, amit néha megbolondítunk egy pici érdekességgel.

Mik ezek az érdekességek?
Néha fűszer, de leginkább gyümölcs, ami lehet málna, fekete ribizli, áfonya. Itt vagyunk egy borvidéken, így adott a szőlőmust is.

Térjünk majd még vissza a különböző ízesítésekhez, de előbb beszéljünk a szőlőmustról. Hogy kerül ez a sörbe?
Vannak itt Etyeken borász ismerősök, barátok, akikkel időközönként összeülünk beszélgetni, megmutatjuk egy-

A karácsonyi sörök

másnak a termékeinket. Az ilyen „italozgatáskor” beindul a fantáziánk, hogy mit lehetne még csinálni, mivel lehetne ízesíteni a sört. A must és a sör házasítása viszonylag klasszikus forma, ezért kezdtünk el ezzel foglalkozni. Nagy hagyománya van ennek pl. Olaszországban: a Grape Ale egy külön sörkategória.
Mi először az Etyeki Kúria mustját használtuk, aztán a Nádas Borműhelyét, idén pedig Rókusfalvy Palkótól kaptunk mustot. Ez a sörünk úgy készül, hogy – minden más típusú sörhöz hasonlóan – megroppantjuk a malátát, beindítjuk az elcukrosodási folyamatot, elkezdjük vízzel melegíteni, és várjuk, hogy a malátában lévő amiláz enzimek lebontsák a keményítőt. Ezután leszűrjük, majd a komlóforralás, ülepítés következik, aztán ez a komlózott malátaszörp bekerül a tartályba. A mustnál nem szeretnénk, hogy a benne lévő élesztő dolgozzon, mi szeretnénk irányítani az erjedési folyamatot, ezért hőkezeljük, úgy tesszük hozzá a sörléhez, hogy utána az általunk hozzáadott élesztő legyen az, ami felel az erjedési folyamatért.
Tulajdonképpen az élesztőt próbáljuk használni, mint „alkohol előállító segédeszközt”. Van, hogy a sörélesztő domborítja ki az ízeket, de lehet használni pezsgőhöz való élesztőt, kombinálni ezeket úgy, hogy elkezdeni az egyikkel az erjedés folyamatát, aztán pedig befejezni a másikkal. Két csodálatos alapanyagból, a mustból és a sörléből próbálunk egy új italt létrehozni. Maga az erjedési folyamat 3-4 hónap, szemben a hagyományos sörrel, amelynél ez 4-5 hét.

Hogyan fogadta a piac ezt a sört?
Van egy nagyon széles réteg, aki szereti az újdonságokat, sőt várják is. Vannak az úgynevezett sör geek-ek, akik – idegen kifejezéssel – trendsetterek is egyben, azaz nemcsak elmondják a véleményüket, hanem azzal befolyásolják is a piacot, a fogyasztókat és a sörfőzőket egyaránt. Nyitottak mindenre, így őket érdemes az újdonságokkal megszólítani, s ha elnyeri a tetszésüket, akkor a terméknek nagy valószínűséggel sikere lesz.
Egyébként nem vagyunk egyedülállóak ezzel a típusú sörrel, más főzdék is próbálkoznak, esetleg a must helyet törkölyt használnak. Egyre több a borász-sörfőző kollaboráció, amit pozitívan értékel a piac, és azt gondolom, ez még csak egy folyamat kezdete, egyre nagyobb siker várományosa a musttal erjesztett sör.

Visszakanyarodva az ízesítésekhez felmerül a kérdés, hogy a sörfőzők nem estek-e esetleg túlzásokba? Miközben az ön által az előbb említett, egyre „vadabb” ízesítésekkel lehet lépten-nyomon találkozni, addig egyre nehezebb olyan klasszikus, kisüzemben készülő sörfajtákat találni, mint egy pilzeni, egy bak vagy akár egy ale. Mi lesz azokkal a fogyasztókkal, akik a klasszikus söröket szeretik, de nem szeretnének az ipari mennyiségben készülő sörökből fogyasztani?
Abszolút jogos a felvetés, ez volt az egyik témája is egy közelmúltban megrendezett budapesti, szakmai konferenciának. Egy lengyel előadó arról számolt be, hogy 2020-ban, napi átlagban 8 új sör jelent meg Lengyelországban. A kisüzemi főzdék ezzel furcsa helyzetet teremtenek, hiszen ezt már nem tudja befogadni a vendéglátóipar, sem a kereskedelem, és a fogyasztókat is túlterheli. Eközben pedig – talán ezért is – egyre többen vannak, akik a klasszikus ízeket keresik a kisüzemi főzdéktől, a legjobb pilzenit, barna bakot vagy búzasört, állandó minőségben.
Úgy érzem, hogy kicsit túltelítettek a fogyasztók Magyarországon is, és az újdonságok mellett már igénylik az állandó minőségű, klasszikus söröket. Ezt a visszajelzést kapom hétvégente, amikor kóstolóval egybekötött főzdelátogatást tartunk. A vendégek örülnek, hogy ihatnak végre egy kisüzemi pilzenit a sok csavarral készülő, ízesített sörök helyett. Talán az elkövetkező években fordulat állhat be a hazai piacon is.

Németországban azokban a tartományokban, ahol hagyománya van a sörfőzésnek, szinte minden településnek van egy kisüzeme, és a vendéglátóhelyeken, kisebb üzletekben csak helyi sört lehet kapni. Sőt, a helyiek már csak büszkeségből sem isznak mást. Elképzelhetőnek tartja, hogy hasonló szintre eljussunk itthon is?
Nekem ez a nagy álmom, szerintem ez lenne a jó irány. Ez egy kicsit olyan, boros hasonlattal élve, mintha egy villányi borozóban csak szekszárdi vagy etyeki bort tudnának adni.
Úgy látom, van egy kicsi kedvező elmozdulás ezen a téren, egyre többen keresik a helyi termékeket, persze egyelőre még nem feltétlenül a sört. Ahhoz még idő kell, hogy az alsó vagy középkategóriás vendéglátóhelyeken, ahol értelemszerűen a legnagyobb forgalom bonyolódik, változás legyen, de vannak bíztató jelek. Talán egyre többen látják majd be, hogy ennek a lokálpatriotizmuson kívül gazdasági hatása is van. Másrészt pedig azt is egyre többen ismerik fel, hogy nem jó az, amikor egy termény, termék, áru, több száz kilométert utazik a fogyasztóhoz, pedig helyben is meg lehet termelni, elő lehet állítani.

Rövidesen itt a karácsony, a nagy múltú főzdék ilyenkor ünnepi sört főznek. Készül-e Etyeken karácsonyra sör?
Igen, készülünk ünnepi sörrel, méghozzá fahordós érlelésűvel. A Gemenc Distillery-től kaptunk hordókat, amelyekben korábban whiskey-t érleltek. Azt reméljük, hogy ez különleges ízvilágot kölcsönöz a beletöltött söröknek, a mézes dupla baknak, illetve egy porternek. Igazi téli különlegességek lesznek, kicsit magasabb alkoholtartalommal, amelyből reményeink szerint jól esik majd elkortyolgatni 2–3 decit a kandalló mellett.

Márton-naptól adventig

NOVEMBERTŐL ADVENT 3. VASÁRNAPJÁIG TÖBB RENDEZVÉNYEN IS TALÁLKOZHATTUNK, AMELYET EZZEL A KÉPRIPORTTAL FOGLALUNK ÖSSZE.

Fotók: Kristóf István

A Márton-nap elmaradhatatlan része a lámpás felvonulás

Tankó Zoltánné református lelkész asszony gyújtotta meg az adventi koszorú első gyertyáját

A Labdarózsa Kórus adventi fellépése

Betlehemes műsort adtak a 4. osztályos tanulók

A Szalóky Classic Jazz Band karácsonyi koncertje

Kedves mosoly és ajándék is jutott a gyerekeknek

A Mikulás idén is lovaskocsival érkezett a településre

Advent 1. vasárnapján műjégpálya nyílt Herceghalomban

Endreffy Gáza evangélikus lelkész adventi megemlékezése

A 3. gyertyát Csizmadia Zsuzsanna polgármester gyújtotta meg

A művészeti iskolások karácsonyi koncertje

A település kézművesei és iskolásai árulták portékáikat az adventi vásáron

Fűszerolajok készítése egyenesen a kertből

KERTÉSZETI TANÁCSOKRÓL DECEMBERBEN MÁR KÉSŐ LENNE ÍRNI, ÍGY INKÁBB NÉZZÜK MEG, MI AZ, AMIT FELHASZNÁLHATUNK A TERMÉNYEKBŐL. ITT AZ IDEJE, HOGY A NYÁRON MEGTERMELT ÉS LESZÁRÍTOTT FŰSZERNÖVÉNYEKET ELKEZDJÜK HASZNÁLNI. ERRE VALÓK A HÁZI FŰSZEROLAJOK, EGYENESEN A KERTÜNKBŐL, DE AZ SE KESEREDJEN EL, AKI IDÉN MÉG NEM TERMESZTETT FŰSZERT, MERT CSEREPES VÁLTOZATBAN MA MÁR EGÉSZ ÉVBEN BESZEREZHETŐK.

Fotó: Pixabay

A jó minőségű fűszerolajhoz valóan jó minőségű olaj dukál. Van, aki az olívaolajra esküszik, van, aki a szőlőmagolajban marinált különlegességeket kedveli. Ha tovább akarjuk megtartani a fűszerolaj frissességét, akkor az olajba a szárított fűszert tesszük. Ha frissen készítjük és maximum pár hetet áll a fűszerolajunk, akkor kecskesajtot, fetát vagy más sajtfélét is tehetünk bele, ettől csak még finomabb lesz az összhatás.
A fűszerolajok azért praktikusak, mert főzéskor tehetjük ételbe, pácolhatunk vele vagy akár salátaöntetnek is kiválóak.

Herbes de Provance fűszerkeverék olajban

Az egyik nagy kedvenc és igazi különlegesség is, ha ajándékba adjuk valakinek. Ez a klasszikus francia fűszerkeverék csipet levendulával készül. Fő fűszerei a kakukkfű, majoránna, turbolya, oregánó, rozmaring, bazsalikom, tárkony, lestyán, borsfű, zsálya, babérlevél, kapor. Ehhez főleg az olívaolaj fog illeszkedni vagy a tiszta napraforgóolaj. A fűszereket csokorba kötjük, leszárítjuk, majd az olajba merítjük és jól záródó befőttesüvegben pár hétre marináljuk, hogy az aromák összeérjenek.

Paprikába töltött sajt és hozzá fűszerolaj

Ha nem minden paprika ért be vagy nőtt meg a megfelelő méretre, akkor zölden is leszedhetjük a kicsi paprikákat és kicsumázva fetasajttal megtölthetők. Fűszerolajban marinálva két hétig is fogyasztható, természetesen hűtve tárolva.
A sajttal töltött paprikához a konyhakerti fűszerek közül a legjobban a bazsalikom, a citromillatú kakukkfű vagy a majoranna és oregánó fog illeszkedni. A leszárított fűszereket kössük megint csokorba, tegyük bele az olívaolajba és ebbe kerüljön bele a sajttal töltött paprika. Jól lezárható dobozba vagy befőttesüvegbe téve, hűtve 2–3 hétig lesz fogyasztható. Csatos üvegbe töltve karácsonyra gasztroajándéknak is jó választás.

Zamatos fokhagymás–rozmaringos fűszerolaj

A rozmaring a legtöbb konyhakertben megtalálható, már csak azért is, mert dekoratív dísznövényként is. Illatos és illóolajjal teli leveleinek kámforos illata hamar beleoldódik az olajba, ha fűszerolajként készítjük el. Jó társa a frissen vágott fokhagyma is, mellyel összeérve fűszerolajként pácolásra a vadhúsokhoz, vörös húsokhoz bátran felhasználhatjuk.
A rozmaringot ráadásul házi gyógykenceként is felhasználhatjuk. Nagyon régi családi receptünk az ízületekre készített rozmaringos krém, mely receptje nagyon egyszerű. A frissen a konyhakertből szedett rozmaring leveleit lecsipegetjük egy lábasba, hozzáteszünk mangalicazsírt és nagyon lassú tűzön, folyamatos kevergetés mellett felhevítjük és hagyjuk a leveleket a zsiradékban kihűlni addig, míg a zsír még önthetően folyékony. Ezután átszűrjük a keveréket és csak a rozmaringaromájú zsiradékot beletöltjük lezárható üvegbe és hűtőben tároljuk. Fáradt lábakra télen, zúzódásokra (nem nyílt bőrfelületen), ízületi fájdalmakra kenjük már hosszú évek óta családi hagyományként. (Ez természetesen az orvosi látleletet és kezelést nem helyettesíti és nem számít gyógyászati ajánlásnak!)

K.D.

Fotó: Pixabay

Gasztroajándék: ÍGY KÉSZÜL A HÁZI CSOKOLÁDÉ

NEM TAGADOM: IGAZI CSOKOLÁDÉRAJONGÓ VAGYOK ÉS VOLTAK ÉVEK, HOGY SZÁZSZÁMRA KÉSZÍTETTEM A CSOKIBONBONOKAT KARÁCSONYRA A CSALÁDNAK, LEGYEN AZ HÁZI BOUNTY VAGY TÖLTÖTT KONYAKOS MEGGY.

A házi csokoládékészítés eszközigénye

Ezzel a gasztroajándékkal egy „baj" van azon kívül, hogy gyorsabban fogy, mint ahogy készül. Kell hozzá némi eszközpark, mert nagyon könnyen elronthatjuk és akkor oda a drága alapanyag. Na igen, a másik a minőségi alapanyag, mert bizony a túl olcsó csokoládépasztillával vagy étbevonóval aligha lesz szép a végeredmény.

Szükség lesz olyan lábosokra, melyek egymásba tehetők, mert vízgőz felett kell dolgozni a legtöbbször. Kellhet egy hőmérő, ami alkalmas a temperáláshoz. Ha túl magas hőfokon olvasztjuk a csokoládét, akkor a kakaóvaj a dermedéskor foltosan kicsapódik a bonbon felületére. Jó, ha van egy kis lyukméretű fémrács, amin lecsepegtethetjük a felesleges csokoládét.

Ezen kívül már csak a jó minőségű, belga csokoládéra, liofilizált vagy aszalt gyümölcsökre, színes cukorkadekorokra és sütőpapírra lesz alapvetően szükség, ha nem akarjuk túlbonyolítani. De aki merészebb, az szerezzen be szilikon öntőformát is, bár én éveken keresztül a szilikon jégkockaformákkal dolgoztam.

Házi kókuszos bonbon avagy a kézműves bounty

Talán az egyik legegyszerűbb és annál nagyobb sikert arató kedvencem. Viszonylag olcsón el is készíthető.

Hozzávalók: 2 tubus cukrozott sűrített tej, 3 bögre kókuszreszelék, 1 tábla étcsokoládé, 1 ek. olaj vagy vaj

Elkészítése: egy tálba kiöntjük a kókuszreszeléket és hozzáadjuk a sűrített tejet és alaposan elkeverjük. Egy fémrácsot előkészítünk magunk mellé. Egy ív sütőpapírt is mellé készítünk. A kókuszreszelékes pépből evőkanálnyi mennyiségeket kiveszünk és összegyúrjuk kis gombócokká, majd a sütőpapírra tesszük szép sorban. Ha nincs kint elég hideg, akkor mélyhűtőbe tegyük be kihűlni a kókuszgombócokat, mert így a csokoládémáz majd gyorsabban dermed.

Egy lábosban forraljunk vizet, majd tegyük rá a kisebb lábasunkat, hogy a csokoládét megolvaszthassuk benne. A csokoládé olvasztásánál adjuk hozzá a kevéske olajat.

Amikor a kókuszgombócok áthűltek és a csokoládémáz is elkészült, akkor a gombócokat mártsuk meg egy villa segítségével a csokiban, majd tegyük a fémrácsra dermedni. Itt is, ha nagyon meleg van a lakásban, akkor érdemes vagy kitenni a hidegbe dermedni vagy a mélyhűtőbe pár percre.

Ez annyira gyors és egyszerű recept, hogy közvetlenül karácsony előtt is elkészíthető, ha van időnk rá.

Táblás csokoládé gyümölcsökkel

Kedvünk szerinti mennyiségben olvasszunk meg jó minőségű csokoládépasztillát vízgőz felett és készítsük elő a liofilizált gyümölcsöket, mely lehet bármilyen a málnától kezdve akár az áfonyáig, ízlésünk szerint. Egy tepsit béleljünk ki sütőpapírral, és öntsük bele az olvasztott csokoládémázat. Ezután jöhet is a dekorálás! Dekorálni igazából tényleg bármivel lehet. Szórhatunk rá olajos magvakat, blansírozott mandulaszeleteket, liofilizált vagy aszalt gyümölcsöket, de még akár kókuszreszeléket is. Ha sós csokoládéra vagy izgalmas ízekre vágyunk, próbáljuk ki a maldon sót rászórni, a sós karamellát ráaprítani, vagy akár a chilipehelyből is tehetünk rá! Hűtőben dermesszük meg a még olvadt és kidekorált csokoládénkat, és ha teljesen megszilárdult, forró késsel táblákra vághatjuk vagy akár össze is törhetjük és celofános kis tasakokba téve kiváló gasztroajándék lesz!

K.D.

Fotó: K.D.

Borkrémleves

MI MÁSSAL IS INDULHATNA A KARÁCSONYI MENÜSOR, MINT EGY JÓ LEVESSEL? ÉS ENNEK NEM MUSZÁJ HALÁSZLÉNEK LENNIE, BÁR KÉTSÉGTELEN, HOGY AZ LENNE A LEGHAGYOMÁNYOSABB MEGOLDÁS. DE, HA A FŐFOGÁS HALÉTEL, AKKOR ÉRDEMES MÁSBAN GONDOLKODNI. A BORKRÉMLEVES ÉDESKÉS, ELEGÁNS, FINOM – TÖKÉLETES FELVEZETÉS A FŐFOGÁSHOZ. KÉSZÍTHETJÜK ÉDES, FÉLÉDES VAGY AKÁR SZÁRAZ BORBÓL IS, ÍZLÉS SZERINT FŰSZEREZHETJÜK, ÉS A „FELTÉTET" IS VARIÁLHATJUK.

Hozzávalók:
1 liter félédes, édes vagy akár száraz fehérbor – ízlés szerint
1 db kezeletlen héjú citrom, pár szem szegfűszeg, kis darab fahéj, 8 db tojássárgája, 8 dkg cukor, 2 dl víz.
A tetejére: tejszínhab, pirított szeletelt mandula.

Elkészítés:
A bort 2 dl vízzel együtt egy fazékba öntjük, teatojásba tesszük a fahéjat, a szegfűszeget és belelógatjuk a borba, és hozzáadjuk a citrom hámozott héját is. Felforraljuk, majd lehúzzuk a tűzhelyről, és kivesszük belőle a citromhéjakat és a teatojást is. A tojások sárgáját habosra keverjük a cukorral (ennek mennyisége is változtatható attól függően, mennyire édeskés végeredményt szeretnénk), és a forró fűszeres bort óvatosan – fokozatosan – hozzáöntjük, közben habverővel verjük. Visszatesszük a tűzhelyre, és közepes lángon újra felmelegítjük, közben habverővel keverjük, míg kissé besűrűsödik.
A levest tejszínhabbal, és serpenyőben szárazon megpirított mandulaszeletekkel megszórva tálaljuk.
A tojásfehérjéből is készíthetünk habot, ehhez a felvert habot forró tejben kifőzzük, pont úgy, mint a madártejnél.

Afrikai harcsa Orly módra, franciasalátával

MAGYARORSZÁGON MÉG VISZONYLAG KEVÉS HALAT ESZÜNK, BÁR MÁR SZINTE MINDENKI TUDJA, HOGY A HAL RENDKÍVÜL EGÉSZSÉGES. SŐT, FINOM IS, ÍGY LEGALÁBB KARÁCSONYKOR ÉRDEMES EZT KÉSZÍTENÜNK AZ ÜNNEPI ASZTALRA. A RECEPTBEN SZEREPLŐ AFRIKAI HARCSA AZ INKÁBB SEMLEGES ÍZŰ ÉDESVÍZI HALAK KÖZÉ TARTOZIK, ÍGY A HALAT KEVÉSBÉ SZERETŐKNEK ÉS A GYEREKEKNEK IS BÁTRAN FELTÁLALHATJUK.

Harcsát már tényleg minden szupermarketben beszerezhetünk, lehetőség szerint válasszunk hazait belőle! Ha a köretet előre elkészítjük, akkor ez a recept igazán gyors fogás, hiszen a halat nem kell sokáig sütni.
Mire mindenki rácsodálkozik az ajándékára, már teríthetünk is.

Hozzávalók 4 főre:
1800 g harcsafilé, 400 g liszt, 8 tojás, 500 ml sör, 360 g zöldborsó, 360 g burgonya, 360 g répa, 4 db alma, 160 g csemegeuborka, 2 db citrom, majonéz, tejföl, só.

Elkészítés:
A franciasalátához a zöldborsót, a burgonyát és a répát puhára főzzük, majd hagyjuk kihűlni. A megpucolt almát és a csemegeuborkát kis kockákra vágjuk. A majonézt, a tejfölt, egy citrom levét és a sót összekeverjük, majd hozzáadjuk a zöldségeket. A kész salátát hűtőbe tesszük.
A halat felcsíkozzuk és megsózzuk. A lisztet a tojással és a sörrel simára keverjük, a halcsíkokat belemártjuk a masszába, majd közepes hőmérsékletű bő olajban ropogósra sütjük. Tálaláskor a franciasalátára helyezzük a sült halakat és citromszeleteket adunk mellé.

Fotó: MAHAL

Fotó: Pixabay

Puha linzer

VALÓJÁBAN ENNEK A SÜTEMÉNYNEK AZT A CÍMET KELLETT VOLNA ADNOM, HOGY PUHA LINZERKARIKA, DE MA MÁR VAN SZÍVECSKE, VIRÁG, CSILLAG, SŐT ANGYALKA ALAKÚ SZAGGATÓ IS, EZÉRT ÚGY ÉREZTEM, ELHAGYHATÓ A FORMÁRA UTALÁS. ETTŐL FÜGGETLENÜL PERSZE UGYANARRÓL A KLASSZIKUS SÜTEMÉNYRŐL VAN SZÓ, AMELY NEM HIÁNYOZHAT EGYETLEN ÜNNEPI SÜTEMÉNYESTÁLRÓL SEM. PONTOSABBAN MAJDNEM UGYANARRÓL A SÜTEMÉNYRŐL...

Gyermekkoromban engem is mindig elcsábított a sárga közepű, vaníliás illatú nyalánkság, de bevallom őszintén, sokszor száraznak és majdnem fullasztónak éreztem azt. Elég sokáig kellett várnom arra a pillanatra, amikor én is nagy rajongója lettem ennek a mindenki által közkedvelt süteménynek. Férjem édesanyjának receptjét szeretném most megosztani, amelyet, ha elkészítenek, garantáltan puha, omlós linzer karikát, vagy egyéb formát fognak kapni.

Hozzávalók:
55 dkg liszt, 5 dkg kukoricaliszt, 1 dkg sütőpor, 40 dkg hideg margarin, 16 dkg porcukor, 4 dkg vaníliás cukor, 2 tojássárgája. A kenéshez 1 egész felvert tojás, ami elhagyható, és helyette porcukorral megszórható. A „ragasztáshoz" bármilyen ízű lekvár.

Elkészítés:
A sütőport jól összekeverjük a kétfajta liszttel, majd kitartó munkával belemorzsoljuk a margarint. Hozzáadjuk a cukrokat és a két tojássárgáját. Ha szépen összeállt a tészta, kettévágjuk és lisztezett, vagy porcukrozott gyúródeszkán vékonyra nyújtjuk. (Ha úgy érezzük, hogy kicsit lágy, tegyük be a hűtőbe, hogy a margarin megdermedjen.) A szaggatásra figyeljünk oda, hogy ugyanannyi alja és teteje legyen összességében. Ebből az adagból 4 tepsire való sütemény jön ki.
180 fokon süssük addig, amíg kap egy kis színt, de ne barnítsuk meg. Melegen még egy picit puha lesz, de ahogy hűl, szépen szilárdul.
A tetejét és az alját mi baracklekvárral szeretjük összeragasztani.

Karácsonyi tojáslikőr

NEM CSAK A KARÁCSONYT, DE MÁR A KÉSZÜLŐDÉST IS MEGÉDESÍTI EZ A KLASSZIKUS TOJÁSLIKŐR. BÁR ALKOHOLOS ITAL, A KÉSZÍTÉSÉBE A GYEREKEKET IS BÁTRAN BEVONHATJUK, HISZEN TALÁN AZ ÜNNEP LEGSZEBB RÉSZE AZ, AMIKOR EGYÜTT SÜTÜNK, FŐZÜNK VALAMILYEN KARÁCSONYI HÁTTÉRZENE KÍSÉRETÉBEN. NEM BAJ, HA RAGAD AZ ASZTAL VAGY A PULT, ESETLEG A PADLÓ, A HANGSÚLY AZ ÖRÖMTELI EGYÜTTLÉTEN VAN.

Aki barátokat hív meg, nekik is remek időtöltés, és 20 perc után már kóstolható is ez a tradicionális karácsonyi ital. Az elismerés még azoknak is garantált, akiktől távol áll a konyhaművészet. Mi melegen is szeretjük elszürcsölgetni.

Hozzávalók (1 literhez):
20 dkg cukor, 4 dl tej, 250 ml habtejszín, 5 tojássárgája (a fehérjéből habcsókot süthetünk), 2 dl vodka, 1 evőkanál rum, 2 evőkanál vaníliapor vagy -kivonat

Elkészítés:
Öntsük egy lábasba a tejet, adjuk hozzá a tejszínt, majd tegyük fel forrni! Közben egy másik lábasban keverjük össze a szétválasztott tojások sárgáját a cukorral és a vaníliaporral! Miután ezt csomómentesen elkevertük, lassan, folyamatos kevergetés mellett csurgassuk bele a tejszínes tejet! Tegyük vissza a lábast a tűzhelyre, alacsony hőfokon kevergessük kicsit együtt is őket, majd húzzuk le az egészet a tűzről, és adjuk hozzá a vodkát és a rumot! Eközben nem árt megkóstolni néha, mert a pikantéria nélkül nem az igazi, de a túl erős alkoholíz elronthatja. Ha elértük a kívánt ízt, hagyjuk lehűlni, majd tegyük be legalább egy éjszakára a hűtőszekrénybe is! Akár már másnap fogyasztható, de hűtve eltartható néhány hétig is. Langyosan is nagyon finom, de óvatosan melegítsük fel, mert könnyen elillan az alkohol.

Fotó: Pixabay

Áldott karácsonyt

és

boldog új esztendőt kíván

minden kedves Olvasójának

a Herceghalomi Hírmondó szerkesztősége!

Altatásos Fogászat Biatorbágyon!

A FogArt Rendelőben már mélyaltatásban is kérheti a fogászati beavatkozásokat.
További részletekért keresse fel honlapunkat vagy érdeklődjön a rendelőben.
A mosoly a legnagyszerűbb műalkotás.

H-Cs: 8:00-20:00,P: 08.00-17.00 | Tel:06-23/310-455 | 06-20/5844775| www.fogart.hu | 2051 Biatorbágy, Vasút u. 7