

Igazodva a kereslethez

Észak-budai Áfész-mérleg

Új boltok, éttermek

A XII. kerületi Tanács vegreahajtó bizottsági ülésén az Észak-budai Munkás Áfész tevékenységét értékelték.

Az utóbbi időben eredményesen fejlődtek a cég által működtetett munkahelyi éttermek és büfék.

Rendszeresen figyelemmel kísérik a vásárlók igényeit, figyelik, mit keresnek, és igyekeznek beszerezni minden hiányzó cikket, s főként az olcsóbb áruból fedezni a megnövekedett keresletet. Nem volt panasz az ellátásra, bár sokszor küzdenek létszámgondokkal az Áfész-boltokban. A hálózat tavaly 3615 négyzetméterrel bővült, egyebek között megnyílt a békásmegyeri önkiszolgáló étterem és

presszó, a Régiposta utcában egy palackozott italokat árusító üzlet, grillbüfé és ajándékbolt, bővítették a Krisztina- és Gösse-sörözőt, továbbá éttermet és büfét nyitottak a Testnevelési Főiskolán.

Az Észak-budai Munkás Áfész a nyitvatartási idő csökkentése nélkül állt át az ötnapos munkahét rendjére.

A XII. kerületben három élelmiszer-, egy hús- és hat iparcikkboltjuk van.

Várhatóan még az idén be tudják fejezni a Disznófő vendéglő teljesítését, hozzájárulhatnak a Jólét-Curie tér és a Németvölgyi út sarkán egy söröző munkálataihoz. A Léka tér piac rendezése is mind halaszthatatlanabb feladat.



Befejezés előtt áll Kaszásdűlőn az 1008-as számú ház építése. Most a belső munkálatokat végzik, s a 43-as számú Állami Építőipari Vállalat még az év első felében átadja a formálódó városrész legnagyobb, ötszáz lakásos épületét.

(Vig László Endre felvétele)

ALBÁNIÁBA, IRAKBA

Bábolnai berendezések

Tizenhárommillió forint értékű sertéslepteli berendezés gyártását fejezte be az albán Makina importvállalat megrendelésére a Bábolnai Mezőgazdasági Kombinát. A múlt év végén gördültek ki az első albán kamionok Bábolnáról, s hamarosan már az utolsó egységeket viszik el. A kombinát a vállalt határidőre és kiváló minőségben készítette el a tíz sertésálló berendezését; olyan komplett technológiát adott el az albán partnernek, amely évente 15 400 hizósértés kibocsátására teszi alkalmassá a fölépülő telepet.

Irakból különféle baromfiállók technológiai berendezéseinek, illetve azok elemeinek gyártására kapott megrendelést a bábolnai kombinát. Június végéig összesen százhatvan is-

tállóhoz készítenek hűtőberendezéseket, a Protinas nevű NSZK-beli közös vállalatuk ütemezése szerint. Elkészültek az elektromos vezérlőszekrények és főkapcsolók mintapéldányai is. Ezekből — amelyek ugyancsak különféle istállók technológiai berendezéseinek részegységei — ez év végéig több száz darabot gyárt a bábolnai kombinát az iraki megrendelőknek. (MTI)

Új kikötőkben a bárkahajók

Az idén ünnepli megalakításának ötödik évfordulóját, az Interlighter Nemzetközi Hajózási Vállalat, amelyet négy szocialista ország, Bulgária, Csehszlovákia, Magyarország és a Szovjetunió hozott létre közvetlen vízi összeköttetés létesítésére a dunai államok kikötői és India, Pakisztán, valamint a délkelet-ázsiai országok, Malajzia, Vietnam és Kambodzsa között.

Két hatalmas bárkaszállító hajó indul rendszeresen ezekbe az országokba,

főként vas- és acélárut, gépeket, gyógyszert szállítva. Kaucsukot, gyapotot, valamint textilipari termékeket hoznak vissza Európába. A bárkákon több mint másfél millió tonna árut szállítottak az elmúlt években elsősorban a résztvevő államok megrendelésére, de egyre növekszik más országok, így az NSZK, Ausztria, Románia és Jugoszlávia részesedése is.

A növekedő igények kielégítésére

az idén félmillió tonna áru szállítására vállalkozik az Interlighter.

az idén továbbfejlesztik a fuvarozási kapacitást. Elsősorban a konténerparkját bővíti a vállalat: a tervek szerint a konténerállomány 1983-ban eléri az 1300-at, s további szervezési intézkedésekkel növelik a rendszer teljesítőképességét is. Az idén új kikötőket is bekapcsolnak a forgalomba; ezentúl a Srí Lanka-i Colombo és a thaiföldi Bangkok kikötőjét is felkeresik a bárkaszállító hajók. (MTI)

ROMOS – HELYREÁLLÍTJÁK

Lakásra pályáztak

Kelendő kicsik ♦ Megéri a törődést

Nincs még hagyománya, tavaly kezdődött: az igénylési névjegyzéken kívül is lehet állami lakáshoz jutni. Budapesten a huszonkét kerületből egyben — Erzsébetvárosban — hirdették meg az összes pályázat harmadát. E feltűnően magas arányra kerestünk magyarázatot Németh Péternél, a VII. kerületi Tanács elnökénél.

ÖNERŐBŐL

— Öregek a kerület háza, lakói idősök. Évről évre ezer lakás üresedik meg — mondja.

— Sok a névjegyzékben várakozó igénylő is...

— Szintén ezer körüli azoknak a száma, akik lakást kapnak. De csak egy részük itt a kerületben, az üresen állókból. Sokra még a hagyományos eljárás lefolytatása vár, azokat nem vehetjük figyelembe a megüresedés évében. Ugyancsak jelentős azoknak a száma, amelyek olyan rossz állapotban maradtak ránk, hogy kiutalhatatlanok. Ezért törekedtünk kezdetül, hogy kihasználjuk a lehetőséget, azoknak is adhassunk, akik a névjegyzékben nem szerepelnek ugyan — de hajlandók önerőből helyreállítani a lakást.

— Hány ilyen lakás volt tavaly?

— Százhuszonkettőre hirdettünk pályázatot, a helyreállítási költségek valamennyiben meghaladta a lakáshasználatbavételi díj kétszeresét. Az idén — új előírás — már elég, ha több az egyszeres díjnál, s így lehetőségünk nyílik, hogy nagy arányban növeljük a pályázatokot.

A tanácselnök sorolja a meghirdetett lakások jellemzőit. Egyszobás, (komfort nélküliek, félkomfortosak — egyetlen összkomfortos volt, igen leromlott állapotban), a legtágasabak: négyosztásosak.

— Ez a kelendő?

— Nem a nagyok! Hiszen a főváros programja szerint a nagycsaládok a jelentkezőktől számítva egy éven belül amúgy is kapnak lakást. Mivel a pályázók esetében is kötelességünk megtartani az igényjogsútsági rendelkezést: legkevesebb hat személynek utalható ki a négyosztás. Ezért többször is meg kellett hirdetni, míg az egyik gazdára talált. A másfél szobás, jó alaprajzúak a kapások, volt, amelyikre 1930-an is pályáztak.

— Hogyan történik az elbírálás?

— Minden hónap elején kifüggesztjük a meghirdetendő lakáslistát, mellékelve az alaprajzot, az elvégzendő helyreállítási munka leírását, s az ingatlankezelő vállalat szakértőjének becsülését arról, hogy ez körülbelül mennyibe kerül. Átlagosan 120 ezer forintba, amelyet huszonöt év alatt „lelakhatnak”. A jelentkezőket a lakásigénylési névjegyzékre kerülés feltételei alapján rangsoroljuk, bár ez nem lenne kötelező.

ADMINISZTRÁCIÓ

— Akkor miért teszik?

— A társadalmi igazságosság megkívánja, hogy a leginkább rászorulókat részesítsük előnyben. Társadalmi bizottság dönt, pártatlanul. De nagyjából azonos pontszám esetén a vidékről, vagy más kerületből jelentkezővel szemben a kerületiek mellett áll ki. Így is tavaly húsz lakást nem erzsébetvárosiak kaptak.

— A lakásállapot felmérésétől a kiutalásig meglehetősen nagy adminisztrációval járhat a szervezés.

— Valóban! És sem az ingatlankezelő vállalat, sem a lakásosztályunk erre nem kap plusz embert! De nemcsak a pályázóknak, nekünk is olyan előnyökkel jár a módszer, amely megéri a törődést. Hiszen így több mint tíz százalékkal

növelhetjük meg a kiutalt lakások számát, az ingatlankezelőt pedig 15 millió forinttal tehermentesítették a bérlők.

MINDENKI?

— Óvatos kérdés: a rossz állapotban örökölt lakást a kiutalás után valóban helyre is állította mindenki?

— Kivételesen. Addig ugyanis nem költözhettek be.

Szóllósi Ferenc

Konyhaszörmők

Ma még inkább konyhatündért szokás emlegetni. Röppenünk a sparhed elé, két perdelés, három kavartás, s pompás gyomorsimogató illatok szállidosnak! Párunkban is ott ég a vágy: hadd főzzön ő is... Tízvezredik segítőkész kérdése legföllebb arra irányul, hogy melyik lábostan, mennyi vízzel, hány kanál zsiradékon, s melyik kanál legyen az? Behúzza buzgó nyakát az árva, s üveges szemmel, üzött pillantást vetünk reá. Láb alatt vagy, ne röhögtes, tűnés innét, Jenő! Csak a szidalom az övé, meg a mosogatás joga, persze.

Szerencsére nem minden konyhaszörmők csügg, hanem saját dacos kútfejére támaszkodva, egyéni ötletekkel frissíti fel a konyhát. Íme, néhány érdekes recept:

Rakott egytál. Kizsírizza a kis tűzálló edényt, a konyhaszörmők bőven behintve zsemlyemorzssával (szörványonosan jut az edénybe is), majd széjjelválogatja a pempővé főzött burgonya belsejét a héjától. (Eltűnődve úgy dönt, hogy legközelebb megmossa!) Fele

hámozásnál rájön: nem fér belé a huncut. Kizsíröz egy közepes tálat, dűdölve felhinti a konyhát zsemlyemorzssával, önteni bele a masszát, de túl sok a nyomorult. Elkomorulva kizsírözza a legnagyobbik ökrösítő fazekát, beletapossa a keveréket, fele megmarad. Felordít, kizsírözza a frizsidert, személtáppal beléndagol, ott sokáig friss marad!

Focileves. Baboskendővel gyérülő fürtjein, zöldborsót lábostan perget, hajat a szemébe szórja. De midőn Petőfi hullámhosszán Botlábkező Csucu mellé lövi a tizenegyest, nagyot ordít, s meghökken: már vagy egy órája fordítva csinálja.

Ropogós rántotta. Sokadik kocogtatására összetörök markában a tojás, héja nagyját szerteszörva, diadallal kihalássza. Nyelvtögtetve úzi a kisebb darabokat is: mutatóujj körmével, sörnyitővel, tortalapáttal, lottószelvény csücskével, hihihí! Tíz perc múlva legyint, maradjon a marha, úgyis kell a kalcium. Ugrósreítés. Segít a cseresznyés rétesnél, s tizenhárom magot nagyvonalúan benne felejt. Aki rá-

lel a zápfogával, igen nagyot ugrik.

Emeletes csemege. Kavart tésztaját dalolva teszi a süttőbe. Melegtől a tészta sebesen terjed. Sikoltva rak alá még egy tepsit, de a tészta álmátagon a harmadikba omlik, már az első emeleten szedik felmosóronggyal, segítségéig.

Gyakorlottabb konyhaszörmők párhuzamos munkára is képes. Amíg lobogva főzött gombóca világgá fut, a nyüzszítve kavart vajjas prézlit szénné égeti.

Tanács szakállas konyhaszörmőknek: arbozontja csücskét leveskóstoláskor tegye mellényzsebre, mert a főtt csipetkét nehézkes kicsipegetni.

Jobbkedvűen ügyködne a konyhaszörmők, ha áldásos tevékenységét a szakácskönyv is megörökítené. A finom sütemény, amely most női szeszély névre hallgat, legyen ezentúl Ernői szeszély, s készüljön férjtorta, olcsó, kiadós! — Donjuansült pongyolában és igen vegyes kőritéssel, meg malachús házibarat módra, pikáns öntettel, hamis szüzérmék golyahír-salátával. Elítélően említjük a cukrosbácsi puszedlit: rácsos sütemény, gondosan elzárva tartandó.

G. Szabó Judit

CSERSZEGTOMAJI CSEPPKÖVEK

Kútásás közben barlangot találtak

A Keszthely—Hévíz között elterülő Czerszegtomajon eddig ismeretlen barlangot fedezett fel a buda-

pesti Acheron barlangkutató-szakosztály. Az üregre egy helyi lakos telken akadtak kútásás során, 26 méter mélységben. A telektulajdonos értesítette a barlangászokat, akik a napokban leszálltak a mélybe, és mintegy kétszáz méter hosszúságú, ásványi képződményekben gazdag, helyenként teremmé szélesedő barlangfolyosó-rendszer fedezték föl; falait nagyon szép cseppkövek és gipszkristályok díszítik. A barlangászok szerint lehetőség van arra, hogy összességük a közeli temető területén korábban feltárt kútbarlanggal, amelynek járatai több mint két kilométer hosszan kanyarognak. Az újonnan megtalált és természetvédelem alá helyezett czerszegtomaji barlang egyelőre csak a kutatók számára hozzáférhető. (MTI)

A legmodernebb mintájú, csillogó

strasszok

ruhára vasalásával ismét új szolgáltatást vezettünk be.

Órásk Szövetkezete



Budapest VI., Lenin krt. 61. sz. alatti fiókkülső.