

Közel két évtizedes múltra tekint vissza az a történet, amely egy kerületi vállalkozás születése idejében nagy tervek voltak születőben, mára sokuk a múlt ködébe vesztett, a Csömöri út 80. szám alatt tervezett üzletház – a N° 80 – azonban megvalósult. Bár nem egészen az lett belőle, mint anno képzelték az ötletgazdák. Több üzlet is megszűnt, gazdát váltott, egy azonban közülük töretlen kítartással mindig képes volt fejlődni, előre lépni...

A Submarine Station – Tengeralttjáró Állomás – leánykori nevén Kaisers Steak House – imáron 15 éves, de „gyermekkorát” – mintegy 3 évet – mint Celentano foglaltozó töltötte. Ekkor még kicsi volt, de már akkor is az volt a szemléletük, hogy kedvező áron minőséget szolgálhassanak, és ide a Kertvárosba importáljanak egy kis belvárosi színvonalat. A vállalkozás vezetője, Ernst László – tősgyökeres kerületi lakos, szívvel-lélekkel lokálpatrióta – büszkén meséli a régvolt időkről: „Egy nagyon jó nevű cukrász vezette a foglaltozót, a gépeink is igen korszerűek voltak. Igazán büszkéek voltunk az eredeti olasz alapanyagokból készült – az akkor még újdonságnak számító – foglaltkülönlegeségeinkre. Már akkor kialakítottuk a kerthelyiséget.”

Három év elteltével azonban lépni kellett az igények alakulásának irányába. Így váltottak profilit 15 évvel ezelőtt, s megszületett a Kaisers Steak House, amely különleges steak-jeiről lett híres. S valóban, „messzi földről” is eljártak ide a vendégek, többek között a különleges pácban érlelt marha-steak feledhetetlen ízvilágáért. A nem szakmabeliek kedvéért, csak tájékoztatás-képpen: a steak minden által legnemesebb része, a marhánál ez a bélszín. Itt a Steak Houseban ennek elkészítésében voltak nagymesterek, sőt, még lávakővn is sütöttek, amelytől még különlegesebb zamata lett a húsnak. Természetesen emellett a hagyományos nemzetközi, és a magyaros zek is ott voltak az étlapon – kihez mi állt közelebb.

Ekkor már a nyitott teraszból télelített helyiség lett, tágas, 50 főt is befogadó térrel, eltolható, szabadba nyíló üvegfalakkal. De egy vállalkozásnak mindig haladni kell a korrál és az igényekkel – tudni kell változni és változtatni. 10 évvel ezelőtt Ernst Laciék gondoltak egyet, és megszüle-

ARABESQUE – TÁNCMŰVÉSZETI OKTATÁS nemzetközi szinten, klasszikus balett, modern, jazz, mai és történelmi társastáncok, latin klubtáncok, videoklip, musical, színpadi stílusokban.
Bővebb információ: 06-20-9360-554 – László Attila (a Magyar Táncművészeti Főiskola adjunktusa, az angol, német, osztrák táncpedagógusok szövetségének vizsgázott tanára); 06-70-312-1481 – Jegonyan Oxána(koreográfus, egyetemi diplomás testnevelő és táncsportmester).

ARABESQUE – TÁNCMŰVÉSZETI OKTATÁS nemzetközi szinten, klasszikus balett, modern, jazz, mai és történelmi társastáncok, latin klubtáncok, videoklip, musical, színpadi stílusokban.
Bővebb információ: 06-20-9360-554 – László Attila (a Magyar Táncművészeti Főiskola adjunktusa, az angol, német, osztrák táncpedagógusok szövetségének vizsgázott tanára); 06-70-312-1481 – Jegonyan Oxána(koreográfus, egyetemi diplomás testnevelő és táncsportmester).

ARABESQUE – TÁNCMŰVÉSZETI OKTATÁS nemzetközi szinten, klasszikus balett, modern, jazz, mai és történelmi társastáncok, latin klubtáncok, videoklip, musical, színpadi stílusokban.
Bővebb információ: 06-20-9360-554 – László Attila (a Magyar Táncművészeti Főiskola adjunktusa, az angol, német, osztrák táncpedagógusok szövetségének vizsgázott tanára); 06-70-312-1481 – Jegonyan Oxána(koreográfus, egyetemi diplomás testnevelő és táncsportmester).

GIPSZKARTON SZAKÜZLET
1144 Füredi út 74-76. Tel: 220-6217
Nyitva: hétfőtől péntekig 7-16-ig, szombaton 8-12-ig
•KNAUF gipszkarton rendszer (válaszfal, tetőtér, állmenyezet, előtétfal, akusztikai szigetelések)
•**HOMLOKZATI SZIGETELÉSEK** utólagos hőszigetelés (polisztirol illetve ásványgyapot)
•**BELTÉRI AJTÓK** (fém és fa tokkal)
•**KAZETTÁS ÁLMENYEZET**
•**VAKOLÓ ÉS FALAZÓ ANYAGOK**
www.gipstone.hu • e-mail: gipstone@gipstone.hu

Az olasz gombóctól a tengeri herkentyűig...

Egy 15 éves vállalkozás: Submarine Station



tett a Submarine Station, azaz a Tengeralttjáró Állomás ötlete. A megvalósításhoz szükséges külső (azaz belső) kialakításában Csikós Mihály, a híres belsőépítész tervező közreműködött: igényes pácolt tölgyfa burkolatok, „tengeralttjáró dizájn” fogadja a vendégeket mind a mai napig. Természetesen a külsőint a belbecs is követte: az ételsor kibővült a „tengeri herkentyűk” – halak, rákok, kagylók – legváltozatosabb fogásaival. 10 éve az ilyen ételek szintén újdonságnak számítottak. Jöttek hozzájuk még külföldi vendégek is, akiket magyar barátaik hoztak el büszkén a különleges kertvárosi étterembe.

Ám 10 év hosszú idő, s a vezetőiség újból lépni készül, mint megszoktuk, természetesen előre. Azaz ebben az esetben ép-bek között a különleges pácban érlelt marha-steak feledhetetlen ízvilágáért. A nem szakmabeliek kedvéért, csak tájékoztatás-képpen: a steak minden által legnemesebb része, a marhánál ez a bélszín. Itt a Steak Houseban ennek elkészítésében voltak nagymesterek, sőt, még lávakővn is sütöttek, amelytől még különlegesebb zamata lett a húsnak. Természetesen emellett a hagyományos nemzetközi, és a magyaros zek is ott voltak az étlapon – kihez mi állt közelebb.

Ekkor már a nyitott teraszból télelített helyiség lett, tágas, 50 főt is befogadó térrel, eltolható, szabadba nyíló üvegfalakkal. De egy vállalkozásnak mindig haladni kell a korrál és az igényekkel – tudni kell változni és változtatni. 10 évvel ezelőtt Ernst Laciék gondoltak egyet, és megszüle-



Submarine Station étterem • 1161 Bp. Csömöri út 80.
www.submarinestation.hu • info@submarinestation.hu
Telefon: 405-3768 • Nyitva: H-Szo: 12-24, V: 12-22

immár megnövekedett tetőtér is további lehetőségeket rejtette, de arra jelenleg még nincs kialakult elképzelés. A tervezett bővítés, megújulás tavaszra fejeződik be, de addig is érdemes ellátogatni hozzájuk, például a 10 éve minden hónapban megrendezett borestekre. Ilyenkor neves borások személyesen már az ő stílusukhoz alakítják, ahol elsősorban olyan pizza-különlegességekkel várják majd a különböző feltétekről lesz majd híres. Természetesen az étterem konyhája ott is rendelkezésre áll, ha valaki mást kíván. Lesznek zenés estek is, nemcsak gépi, hanem 1-2 tagos élőzenével, ifjú zenészekkel. Itt is lehet majd külön rendezvényeket tartani, mintegy 30 főig. Az átépítés kapcsán a régi étteremrészt is kissé hozzáfőrísztik majd az újhoz. Az

re. (Valószínűleg minden háziasszony álma lenne egy ilyen gép, amelynek részletes bemutatása meghaladja ezen írás kereteit.)
A cikkben leirt történet nem egészen hétköznapi, de szóról ellátogatni hozzájuk, például a 10 éve minden hónapban megrendezett borestekre. Ilyenkor neves borások személyesen már az ő stílusukhoz alakítják, ahol elsősorban olyan pizza-különlegességekkel várják majd a különböző feltétekről lesz majd híres. Természetesen az étterem konyhája ott is rendelkezésre áll, ha valaki mást kíván. Lesznek zenés estek is, nemcsak gépi, hanem 1-2 tagos élőzenével, ifjú zenészekkel. Itt is lehet majd külön rendezvényeket tartani, mintegy 30 főig. Az átépítés kapcsán a régi étteremrészt is kissé hozzáfőrísztik majd az újhoz. Az

Balerina nem lesz mindenkiből, de a szép, **HARMONIKUS MOZGÁS, TÁNC** szeretelete életre szóló ajándék Szüleinktől! Kezdő és haladó **ovis és kisiskolás balettanfolyam** indul szeptembertől! **Erdeklődni:** 10 ezer Ft/ho (8 alk.) **30/623-4310** 14 ezer Ft/ho (12 alk., intenzív) (Az Őrs vezér tere közelében)

Megnyitottunk

Női- férfi fodrászat

műkörömépítés

pedikúr

kéz- és lábápolás

méregtelenítés

arcvasalás

1161 Hősök tere 12.

06-20-989-2525

ugyanitt: angol import használt ruhák

Helyi Hírek

Mi mennyi a piacon? (szeptember negyedik hetében)

	Bosnyák tér	Sashalom
Burgonya	98-120 Ft	98-168 Ft
Hagyma	98-180 Ft	168-198 Ft
Sárgarépa	148-160 Ft	150-298 Ft
Fehérrepa	360-398 Ft	598 Ft
Saláta	100-130 Ft	120-160 Ft
Tök	120-160 Ft	148-298 Ft
Fejes káposzta	98-200 Ft	98-198 Ft
Keikáposzta	148-198 Ft	198 Ft
Zöldbab	450-500 Ft	398-600 Ft
Fejőbab	500-600 Ft	498 Ft
Uborka	300-400 Ft	320-498 Ft
Paradicsom	98-398 Ft	150-398 Ft
Paprika	130-500 Ft	248-298 Ft
Padlizsán	100-398 Ft	398-548 Ft
Karalábé	150 Ft	120 Ft
Karfiol	198-300 Ft	298 Ft
Gomba	398-460 Ft	498-600 Ft
Zeller	150 Ft/db	120 Ft/db
Alma	98-200 Ft	120-248 Ft
Körte	348-398 Ft	298-500 Ft
Szilva	148-218 Ft	248-300 Ft
Szőlő	200-480 Ft	220-398 Ft
Őszibarack	360-498 Ft	240-498 Ft
Kopaszbarack	298-398 Ft	240-398 Ft
Sárgadinnye	298 Ft	498 Ft
Görögdinnye	78 Ft	98 Ft
Citrom	448-598 Ft	498-598 Ft
Banán	278-298 Ft	298-348 Ft
Tojás	26-28 Ft	28-32 Ft
Tyúk	480-520 Ft	580 Ft
Csirkecomb	565-720 Ft	850-998 Ft
Csirkemell	898-1098 Ft	1050-1180 Ft
Sertéscomb	1200-1300 Ft	1180 Ft
Rövidkaraj	1290-1300 Ft	1280 Ft
Dagadó	1150-1260 Ft	998 Ft
Oldalal	1080-1200 Ft	998 Ft
Rostélyos	1340-1400 Ft	1180 Ft
Élő ponty	850 Ft	940 Ft
Pontyzelejt	1490 Ft	1500 Ft
Házi tej	200 Ft	180 Ft

Aktuális receptünk Rántott krumpli

Hozzávalók: 4 db nagyobb krumpli, 10 dkg kemény sajt, 15 dkg prézli, 2 tojás, liszt, só, olaj, Piros Arany ételízesítő.

A megmosott krumplit héjában félpuhára főzzük, kihűlés után meghámozzuk, fél centi vastag szeletekre vágjuk, egyik oldalát vékonyan bekenjük Piros Arannyal (csemege). A prézlit összekeverjük a leresztelt sajttal. A tojásokat felverjük, kicsit sózzuk. A krumpliszeleteket megforgatjuk a lisztben, tojásban kétszer, majd a sajtos prézliben. Bő, forró olajban mindkét oldalán átsütjük, salátával tálaljuk. Önálló ételként is jó, de lehet köret, pl. sült húshoz is. *Jó étvágyat kívánunk!*

(Előző számunkban a Bab-tál receptjét közöltük, címe viszont az előző recepté maradt – reméljük, nem lepődtek meg azok, akik nyári zöldbablevest kívántak készíteni, s végül bab-tál lett belőle. Tévedésünkért szíves elnézésüket kérjük.)

AKCIÓ! TELJES KÉSZLETFELJÚJTÁS

KIFUTÓ árúkészlet 20-30-40% kedvezménnyel!

Szentmihályi **ÖLTÖNYHÁZ**

Bp. XVI. Rákosi út 194. • 405-3921
Nyitva: hétfőtől - péntekig: 10-18-ig, szombaton: 9-13-ig.

Öltönyök, szmokingok, zakók, pantallók
ingek, nyakkendők, övek, zoknik, és más kiegészítők *(Szakszerű méretre igazítást vállalunk!)*

Megérkeztek a minőség! TÉLI kabátok!
Változatos fazonokban már: 24.990 Ft-tól

2008. október 1.

Szentmihály-napi búcsú



Népes közönség vett részt a szentmihályi Templom téren szeptember 28-án megrendezett Szentmihály-napi búcsún, ahol a szentmise és a körmenet után színes családi programokon vehettek részt a látogatók.

• **A KERESZTÉNY EMBER KÖZÉLETI FELADATA ÉS HÍVATÁSA** címmel tart előadást Dr. Zlinszky János nyugalmazott alkotmánybíró október 11-én, szombaton 19 órai kezdettel a Rákosszentmihályi Plébánia közösségi termében (1161 Bp. Templom tér 3.). Házigazda: Dr. Horváth Attila a PPKE jogi tanszékének docense. Rendező a Rákosszentmihályért Kulturális Egyesület és a Kovász Egyesület.

• **BIBLIKUS TEAHÁZ** lesz október 10-én 10-12.30. a Mészlényi Zoltán Katolikus Közösségi házban (Sasvár utca 23.). 10.30-tól Baba-mama muzsika Hentemé Andrea énekezte pedagógussal.

• **CSALÁDI EGÉSZSÉG- ÉS SPORTNAPRA** hívják a családokat október 4-én 9 és 14 óra között a Móra Ferenc Általános Iskolába (1162 Bp. Ida u. 11.), ahol játékos sportvetélkedőkkel, szűrővizsgálatokkal és orvosi előadásokkal, tanácsadással várják az érdeklődőket. Díszvendég: Orbán Sándor karate világbajnok. A rendezvény fővédnöke Dr. Budai Bock László, szervezője Kratofil Zita, a KALOT Egyesület elnöke, önkormányzati képviselő, Szőke Györgyi koordinátor-vezető.

INTARZIAKÉPEK MÁTYÁSFÖLDÖN. Október 25-én szombaton 15 órakor nyílik Vass László intarziakészítő kiállítása a Corvini Domini Egyesület székházában. (1165 Bp., Tánccsics utca 10.) A kiállítás a közeli múltban elhunyt barátok, és az eljövendő halottak napja tiszteletére a MEMENTO MORI (Emlékezz a halálra) címet viseli. Az alkotó az alkalomhoz illő egy művét sorossal felajánlja a közönségnek. Az Ön megjelenését Vass László megtiszteltetésnek veszi.

Lenyitható konténer

SZIU BÚTOR Konyhastúdió
Bp., X. Kerepesi út 73. PLAZZA üzletház (Posta és OBI mellett) **tervezés-kivitelezés**
Lapszabászat konyha, iroda és beépített bútorok egyedi méretre
XVI. ker. Újszász u. 43. Tel: 402-0042 www.sziubutor.hu

INGYENES RAKODÁSSAL! 06-30-944-7987

BAU-STAU

MŰANYAG NYÍLÁSZÁRÓK

Egyedi szín, forma és méretválasztékban rövid gyártási határidővel, falbontás nélkül is, igény szerinti kőművesmunkával, beépítéssel, szállítással

Szúnyogháló, redőny, relaxa, külső, belső párkányok rendelhetők

Fax: 06-28-445-123 (Csömör), Mobil: 06-20-9392-253

2008. október 1.

Veteránautók székelykáposztával



Káposztát kóstol a Szeretem Zuglót Egyesület elnöke

Volt, akit a gyomra, másokat az autók iránti szenvedélye csábított ki szeptember 27-én a Postás SE sporttelepére. Ki így, ki úgy érkezett, az biztos, hogy vagy a látványtól, vagy a fantasztikus ízeiktől jóllaktak ezen a borrongós és hideg délelőttön. Az I. Renezánsz Káposzta Napért a felölősséget a Szeretem Zuglót Egyesület vállalta, mely civil szervezetet még Rátonyi Gábor korábbi zuglói polgármester hozta létre néhány lokálpatrióta XIV. kerületi emberrel karöltve. Az egyesület azt a célt tűzte maga elé, hogy megpróbál közösségteremtő programokat szervezni Zuglóban.

Szeptember 27-én aztán egy ilyen közösségteremtő kezdemenyezésnek lehettek részesei azok, akik kilátogattak a Róna utca – Mogyoródi út találkozásánál levő sporttelepre. Az egyesület vezetői ugyanis összefogtak két zuglói veterán járművekkel foglalkozó klubbal, az Adler SC-vel és az Euromotor Veterán SC-vel, illetve néhány kerékpárossal, és egy olyan programot szerveztek, mely a zugliák számára sokáig emlékezetes marad. A férfiak számára azért, mert olyan autókkal találkozhattak, melyeket a nyílt utcán már soha, vagy csak nagyon elvétve láthatnak. (Azok a férfiak, akik kevésbé vonzódnak a régi autók iránt, egy kellemes hastánc-bemutatóval lettek kiengesztelve.) A nők számára pedig azért, mert a káposzta-ételek elkészítéséről olyan csínyeket sajátíthattak el, melyeket otthon is hasznosítani tudnak. Nem maradtak ki a gyerekek sem, akiket a gazdag makettautó (Matchbox) kínálat, és a palánkos foci pályán megrendezett kerékpáros ügyességi verseny tett leginkább boldoggá.

Piramil
Vágóhídi Baromfibolt a Dömsödi úton

Friss kacsra, kakas, tyúk, pulyka és helyben vágott csirke kedvező áron kapható

1106 Bp. Dömsödi u. 39.
Tel: 06-208-050-606
Ny: K-Sz-Cs: 8-17, P: 7-17-ig

Sodexo étkezési utalványt és Cheque déjuponr étkezési csekket elfogadunk!
Megköszönjük: Őrs vezér tere 4-77-es busszal Péntek L. - Dömsödi u. saroknál kb. 200 m-re!

Helyi Hírek

ugyanis elengedhetetlen kellékei a veterán járműtalálkozóknak), az alkátrészesek pedig már hajnál óta kínálták eladásra a veterán holmikat. A szomszédban a regisztrált fűzőcsapatok előbb berendezkedtek, majd nagy füsttel és vehemenciával tüzeket gyújtottak, és nekiláttak a saját káposztareceptjeik megvalósításának. Az alkalmi konyhák között sétálva sok ismerősrre bukkanhattunk.

A házigazda Szeretem Zuglót Egyesület szakácsai mellett a zuglói Gyermekek és Ifjúsági Önkormányzat, a Zuglói TV és a Zuglói Polgárőrség is beszállt a versenybe. No, meg rajtuk kívül számtalan magánember, baráti társaság és céges csapat is bizonyítani akarta a káposztaételek terén való jártasságát. Csisztu Zsuzsa, a népszerű műsorvezető, a nap háziasszonya körülbelül 20 főzőcsapatot mutatott rá, hogy a legjobban ők ismerik a speciális káposztaételek titkait. (Szerintük a titok lényege, hogy I. Renezánsz Káposzta Napért a felölősséget a Szeretem Zuglót Egyesület vállalta, mely civil szervezetet még Rátonyi Gábor korábbi zuglói polgármester hozta létre néhány lokálpatrióta XIV. kerületi emberrel karöltve. Az egyesület azt a célt tűzte maga elé, hogy megpróbál közösségteremtő programokat szervezni Zuglóban.)



tőségben arra az állápontra jutottunk, hogy biztos azért, mert a káposztaételek a renezánszukat élík mostanában.)

Szeptember 27-én már reggel-től sűrűsödött a forgalom a Postás pálya környékén. A veterán járművek a kerítésen belüli füves területre parkoltak, a főzőversenyre jelentkező csapatok pedig a létesítmény előtt gyülekeztek. A nagy sürgés-forgás csak fokozódott, amikor az első érdeklődők is bekukkantottak a telepre. Az események aztán egész délelőtt párhuzamosan zajlottak. Az oldtimerek csak jöttek folyamatosan, időközben a hevenyészett színpadon a Don Attila Band countryslágereket játszott (az amerikai cowboy életérzés, a countryszene, a cowboykalap, a westerncsizma és bőrmellény káposztaremekeket. **(M)**

6. oldal

7. oldal