2019. OKTÓBER • II. ÉVF., 9. SZÁM • MEGJELENIK HAVONTA • INGYENES

Újpesti Piac

UJPEST.HU/PIAC

Akciós ajánlatok

2019. október
1–31.

ÚJPESTI BORFESZTIVÁL

Szent István tér | Szeptember 27-28.

Bővebben a 3. oldalon.

Metróval a piacra Káposztásmegyerről

Bővebben a 12. oldalon.

TARZAN™ Park

Az ország legnagyobb szabadtéri családi játszóparkja!

www.tarzanpark.hu

1046 Budapest, Tábor utca 26-28.

* TARZAN TM védjegy, Edgar Rice Burrough, Inc. tulajdonában és engedélyével használva

ÚJPESTI PIAC

NYITVATARTÁS

HÉTFŐ–PÉNTEK	06:00–18:00
SZOMBAT	06:00–14:00
VASÁRNAP	06:00–14:00

VÁRJUK KEDVES VÁSÁRLÓINKAT MINDEN NAP!

Az ősz ízei

SZERZŐ
Helmeczi Benjamin

Véget ért a nyár, ezzel együtt a piros gyümölcsök és a dinnye szezonja is. A sütőtök és a szilva évszakának beköszöntével mi is átállunk a vitamindús, energiát adó ételekre, amelyek segítenek megőrizni vitalitásunkat és egészségünket a nyirkosabb időben is. Számtalan őszi recept van, de most egy olyan könnyen elkészíthetőt kerestem, ami tele van egészséges finomsággal és látványnak sem utolsó.

Őszi libacomb almával, zsályával és sütőtökkel

Hozzávalók: (4 személyre):

4 db libacomb	3 db alma
só	2 db sárgarépa
őrölt fekete bors	500 g sütőtök
1 ek vaj	1 dl félszáraz vörösbor
6–7 db friss zsályalevél	

Elkészítés:
A libát megtisztítjuk, a csontnál kissé bevágjuk, hogy jól átsüljön, majd sózzuk és borsozzuk. 10 percig hagyjuk állni. A sütőtököt meghámozzuk, a répát megpucoljuk, az alma házát kiszedjük, majd mindet felkockázzuk. A sütőtököt külön tálba tesszük. Az almát és a répát egy nagy tálban összeforgatjuk. Egy serpenyőbe vajat teszünk. Ezen sütjük elő a libacombokat úgy, hogy előbb a bőrével lefelé fordítjuk, hogy kisüljön a zsírja. Pár perc alatt kérget sütünk, majd kivesszük a serpenyőből. A serpenyőben maradt fűszeres, olvasztott vajat feléöntjük a borral. Magas hőfokon hevítjük, hozzáadjuk a felaprított zsályaleveleket és felére besűrítjük. Beleöntjük a sütőtököt és sóval átforgatjuk. Rövid ideig főzzük, majd hozzáadjuk a répát és az almát is. Ezzel már csak pár percig főzzük, majd az egészet egy hőálló tálba vagy tepsibe öntjük és elterítjük. Ráhelyezzük az elősütött libacombokat és előmelegített, 180 fokos sütőben kb. 30 percig sütjük.

Pitén innen, pitén túl

SZERZŐ
Végh Attila

Az őszhöz nálunk hozzátartozott az alma illata. Nemcsak az egészséges, kerek, piros, lédús gyümölcsé, amiből minden nap vittem egyet az iskolába tízóraihoz, hanem az almás sütemények semmi máshoz nem hasonlító aromája is.

Éltem-haltam gyerekkoromban nagymamáim almás pitéiért. Mindketten más-más módon alkották meg piteköltményeiket, az egyik a citromos változatra esküdött, a másik diót is tett bele. A tészta mindkét verzióban egyszerre volt omlós és ropogós, bőven megtöltve reszelt almával. Pitén innen, pitén túl, megmutatom az őszi almaszezon személyes, külön bejáratú süteménykedvencét.

Crostata. Az olaszok almatortája. Kicsit pite, de mégsem az. Jó hír, kell bele pálinka is, s nem csak úgy, hogy a cukrász tölti magába. A tészta egy sima pitealap, ezt nem részletezem, vaj, liszt, tojás, tej, sütőpor, minden, ami egy omlós tésztához kell. A töltelék 100 gramm babapiskóta vagy keksz, 4 púpozott kanál gesztenyelekvár – ha nincs, kibékülhetünk a szilvával is –, 200 g sült gesztenye vagy gesztenyemassza, 800 g alma, 4 evőkanál cukor, 100 g fehér csokoládé, 1 deci friss tejszín, 0,5 dl pálinka, ha lehet alma vagy birs, ha nincs, jó a törköly, a szilva is. Az almát szeletelve, serpenyőben addig főzöm, míg a leve nagy része el nem párolog, majd a cukor felével karamellizálom. A cukor másik része a gesztenye karamellesítéséhez kell, amit aztán összedolgozom a fehér csokoládéval. A piskótát vagy a kekszet ledarálom, összekeverem a lekvárral és a pálinkával. A sütőpapírral kibélelt tepsibe kerül a tészta, majd először a pálinkás-lekváros darált alap, utána az alma, tetejére a gesztenyés-csokis-karamelles rész, mehet rá egy kis darált dió vagy a darált keksz/piskóta maradéka. A tészta peremét ráhajtjuk a töltelékre, 180 fokos előmelegített sütőben 45 percig sül az alkotmány, a fáradalmakat a maradék pálinka mértékletes ízlelésével pihenhetjük ki. Sütésre fel!

SZERZŐ
Héjja Krisztián

Újpesten a borvilág!

Csatlakozz az eseményhez!

Alighogy befejeződtek az idei Városnapok, máris egy új, izgalmas esemény várja az újpestieket. A helyszín ezúttal is a Szent István tér. A korábban Szüreti Mulatságként ismert rendezvény nevet váltott, idén már az Újpesti Borfesztivál programjain, kóstolásain és koncertjein vehetünk részt.

Azonban nem ez az egyetlen újdonság. Az egynapos alkalom az idei évre kétnapos ingyenes fesztiválla nőtte ki magát, így **szeptember 27-én és 28-án** is lehetőségünk van végigkóstolni az ország legjobb borászatait. Persze a jó italokhoz kellemes zene és színes program is dukál. Az Újpesti Borfesztivál színpadán egymást követik a jobbnál jobb zenekarok, így fellép többek közt Torres Dani, a Budapest Bár és a Tátrai Band is.

Nem feledkezhetünk meg a hagyományőrző programokról sem. Amíg a gyerekek kézműves foglalkozásokon, valamint a szüreti játszóban tölthetik az időt, addig a felnőtteket dalárda, néptáncfellépés és borbeszélgetés várja.

SZEPTEMBER 27. (PÉNTEK)

14.00 László Mária és dalos barátai
15.30 Zsikó Zoltán és Zenekara
18.00 Torres Dani
20.00 **Budapest Bár**

SZEPTEMBER 28. (SZOMBAT)

14.00 Muslincák
15.00 Bem Néptáncegyüttes/Bem Folklór Egyesület
17.00 Midlife Crisis Zenekar
20.00 **Tátrai Band**

AZ ORSZÁG MINDEN TÁJÁRÓL

A tavalyi évhez hasonlóan az ország minden tájáról érkeznek pincészetek a Szent István térre. A résztvevők a vöröstől a rozén át egészen a száraz fehérborokig mindent megkóstolhatnak, miközben a hazai streetfoodvilág legjobb ételeit ízlelhetik meg.

#ÚJPESTENABORVILÁG

- **Ruppert Pince**, Babarcszőlős
- **Németh János Pincészet**, Szekszárd
- **Fekete Pincészet**, Szekszárd
- **Pannonhalmi Főapátság**, Pannonhalma
- **Pálffy Pince**, Köveskál
- **Szent Donát Birtok**, Csopak
- **Podmaniczky Pince**, Balatonföldvár
- **Anonym Pince**, Etyek
- **Gallay Pince**, Nyékládháza
- **Kovács Nimród Borászat**, Eger
- **Nyolcas és fia Borház**, Eger
- **Holdvölgy Pincészet**, Mád
- **Recas Pincészet**, Temesrékás
- **Soós István Borászati Szakgimnázium és Szakközépiskola**

SAVANYÚ KÁPOSZTA,
a téli multivitamin

SZERZŐ
Kerényi Kata

A népszerű savanyú káposzta – mely az egészséges fermentált élelmiszerek közé tartozik – a tél egyik legbőségesebb és legolcsóbb vitaminforrása. Rengeteg C-vitamint tartalmaz, ásványi anyagokban gazdag, emellett pedig segít megőrizni a bélflóra érzékeny egyensúlyát. Sőt, ha rossz a kedvünk vagy diétázni szeretnénk, a savanyú káposzta abban is segítségünkre lehet!

A fermentáció egy ősi ételkészítési és tartósítási eljárás, mellyel italokat, zöldségeket, gyümölcsöket, tejtermékeket tesznek nemcsak kellemes ízűvé és hosszabb ideig elállóvá, de igen egészségessé is. A savanyított káposzta eredetileg kínai találmány. A korabeli számadások szerint, a Kínai Nagy Fal építésekor a munkásokat ezzel táplálták. Azóta a világ szinte minden részén fogyasztják, így Kelet- és Közép-Európában, Németországban és Oroszországban, sőt Franciaország és az USA egyes részein is jellegzetes étel. A savanyú káposztát sokféleképpen ízesítik, például fűszerekkel (babérlevél, borókabogyó vagy köménymag), gyümölcsökkel (almával, áfonyával) vagy sárgarépával, paprikával.
A nyers savanyú káposzta energiatartalma nagyon alacsony, így diétázóknak is tökéletes lehet. A C-vitamin mellett nagyobb mennyiségben találunk benne C-, B6- és K-vitamint, kalciumot, magnéziumot, vasat, káliumot, mangánt és élelmi rostokat. A fermentáció során pedig olyan folyamatok mennek végbe a zöldségben, melyek ezeket a tápanyagokat könnyebben elérhetővé teszik a szervezetünk számára, vagyis jobban tudjuk őket hasznosítani.
A savanyú káposzta igazi előnye a benne található jótékony hatású baktériumoknak és enzimeknek köszönhető, melyek nagyon jót tesznek az emésztésnek, segítenek fenntartani vagy éppen visszaállítani az egészséges bélflórát, ennek köszönhetően pedig az immunrendszerünk működését is javítják.

Ha az őszi-téli időszakban rendszeresen eszünk savanyú káposztát, azzal nemcsak csökkenthetjük a fertőző betegségek kialakulásának kockázatát, de a gyógyulást is meggyorsíthatjuk.
Több kutatás is foglalkozott már azzal, hogy ha valaki rendszeresen eszik savanyú káposztát vagy más fermentált élelmiszert, az hatékonyabban képes megküzdeni a stressz hatásaival, javíthatja a hangulatát és csökkentheti a szorongás tüneteit is.
Amikor az asztalunkra kerül ez a remek étel, ne csak a székelykáposztára vagy a disznótoros káposztára gondoljunk, hisz nagyon jól variálható étel. Akár önálló köretként is megállja a helyét, például egy fasírt vagy krumplis lepény mellett. Törekedjünk arra, hogy amikor csak lehet, nyersen fogyasszuk, hiszen így őrzi meg maximálisan vitamintartalmát. Ami pedig a legfontosabb, hogy ne csak a káposztát, hanem a levét is fogyasszuk el, hisz egy-egy újpesti focigyőzelem után a másnaposságra is ez a legjobb orvosság!

ÚJPESTI PIAC
AKCIÓS AJÁNLATOK

savanyú káposzta
450 Ft/kg

csemegeuborka
800 Ft/kg

házi szörp, tartósítószer-mentes, cukorral és cukor nélkül
(gyömbér, csipkebogyó, akác, levendula, hárs, citromfű, bodza, csalán, menta, bodzabogyó)
800 Ft/üveg

tojás
35 Ft/db

gödöllői házi tészta
450 Ft/zacskó

gyalult tök
550 Ft/kg

almapaprika
800 Ft/kg

Erzsike Savanyúság
34. üzlet

Kristály Mánia
11B3. sziget

AJÁNDÉKÖTLETEK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

tökmécsesek
1500 Ft/db-tól

illatos gyertyák
1000 Ft/db-tól

üvegállatok
2500 Ft/db-tól

ólomkristály pohárkészlet
14 000 Ft-tól

ásványkarkötők
3500 Ft/db-tól

ÚJPESTI PIAC

AKCIÓS AJÁNLATOK

tisztított keszeg, kárász
1199 Ft/kg

busaszelet
1299 Ft/kg

ruszli
799 Ft/üveg

busafilé
1499 Ft/kg

pontyapróhús halászléhez
1300 Ft/kg

pontybelsőrész
3500 Ft/kg

pontyfilé
2500 Ft/kg

INDUL A PONTYSZEZON!

Halas
126. üzlet

GOMBA-BOMBA

HASZNOS TANÁCSOK AZ ERDŐBE ÉS A KONYHÁBA

SZERZŐ
Helmeczi Benjamin

A gomba nagyszerű alapanyag, számtalan módon elkészíthetjük. Tölthetjük, ránthatjuk, készíthetünk belőle illatos szószt, levest és persze sokak kedvencét, a gombapaprikást.

A legtöbben inkább megveszik a boltban az előre csomagolt gombát, de sokan vannak, akik maguk szedik össze az erdőben. Nyilván a magunk szedte gomba mindig finomabb, de nem árt vigyázni! Köztudott, hogy nem minden gomba ehető!
A következőkben néhány tanácsot, praktikát szeretnék megosztani az olvasóval:

1. Ha nem gombához értő emberrel megyünk gombázni, minden esetben meg kell mutatni szakértőnek!
2. A zsákmányt kosárba vagy papírzacskóba gyűjtsük, mert a gomba műanyag dobozban vagy nejlonzacskóban befülled és összetörhet.
3. Kizárólag fiatal, egészséges példányokat szedjünk, és a tönköt teljes egészében emeljük ki a földből.
4. A gombát lehetőleg a gyűjtés napján használjuk fel! Egyrészt könnyen romlik, másrészt veszít az aromájából. Ha nincs időnk elkészíteni, akkor hideg vagy szellős helyen terítsük szét egy rétegben, esetleg nedves konyharuhába göngyölve tartsuk a hűtőben másnapig.
5. Érthető, hogy az erdő nyomait le kell tisztítani a gombáról, de a vizet hamar magába szívja. Azt javaslom, hogy a tönk alját vágjuk le, se a tönköt, se a kalapot ne hámozzuk meg, hanem ecsettel, kis kefével, esetleg konyharuhával dörzsöljük le.

Most pedig néhány tipp, praktika a gomba elkészítéséhez, ízesítéséhez:

1. Csak mértékkel alkalmazzunk fűszereket és hagymafajtákat, hogy ne nyomják el a gomba természetes aromáját.
2. Ha sózzuk, csak a főzés legvégén adjuk hozzá, mert értékes nedveket von el a gombából.
3. Ha borsot teszünk hozzá, kizárólag frissen őröltet használjunk, és csak röviddel a tálalás előtt daráljuk bele, máskülönben keserű lesz.
4. Milyen fűszert használjunk a gombához? Legjobb választás a petrezselyemzöld, frissen aprítva. De remek ízvilágot kölcsönöz neki a kakukkfű, a rozmaring és az oregánó is.
5. Ha tejszínes gombaételt készítünk, pár csepp citromlével, gombamártásnál pedig fehérborral koronázhatjuk meg a fogást.
6. Ha halhoz vagy húshoz köretként használjuk, adjunk hozzá kaprot vagy édesköményt. Az őz, a szarvas és a vaddisznó húsához borókabogyót és babérlevelet javaslok.
7. Ne felejtsük el, hogy a gomba túlzott fogyasztása gyomorpanaszokat eredményezhet. A könnyebb emészthetőség elősegítése érdekében azt javaslom, hogy a gombát vágjuk apróra, és az előírtnál kicsit tovább süssük-főzzük.

ÚJPESTI PIAC

AKCIÓS AJÁNLATOK

lekvár (cukorral készült)
(áfonya, erdei gyümölcs, rózsa, szeder, eper, meggy, málna, kajszi, galagonya)
1380 Ft/300 g

cukormentes lekvár
(áfonya, málna, fekete ribizli)
1480 Ft/300 g

Nagy Attila
A90. asztal

ERDÉLYI TERMÉKEK NAGY VÁLASZTÉKBAN!

erdélyi levesalapok
(paraszt csorba, lucskos káposzta, tárkonyos szemespaszuly, erdélyi csorba, gyergyói örményleves)
480 Ft/z

zakuszka
(erdei vargányás, rókagombás, padlizsános, paszulyos)
1190 Ft/300 g

padlizsánkrém
1190 Ft/300 g

szörp (cukorral készült)
(áfonya, erdei gyümölcs, málna, homoktövis, fekete ribizli, rózsa, meggy, galagonya, szeder, bodza, eper, fenyőújulás)
1480 Ft/0,5 l

cukormentes szörp
(áfonya, málna, homoktövis, fekete ribizli)
1580 Ft/0,5 l

ÚTMUTATÓ KEZDŐ VEGÁNOKNAK

SZERZŐ
Héjja Krisztián

Vegán. Sokan most talán bólogatnak és vannak, akik elutasítóan csóválják a fejüket. Egy nagyon megosztó témáról, életstílusról és felfogásról van szó. Tulajdonképpen a veganizmus lényege az állatok tárgyiasításának és kihasználásának elutasítása. Összetett, sokak szerint nehéz ezen értékek szerint étkezni és élni, mégis egyre többen állnak át vegán életmódra.

Mi most az ételekről alkotott tévhiteket próbáljuk tisztába tenni, illetve tanácsokat adni azoknak, akik még csak most kezdenek bele a veganizmusba. Először is fontos megjegyezni, hogy a növényi étrend és a vegán életmód nem ugyanaz. Teljesen rendben van és helyes, hogy ha valaki kizárja az állati eredetű ételeket, DE a vegán életmódra való átálláshoz a fentebb említettek szükségesek. Ételek terén az alap – nem lesz meglepő – a rengeteg zöldség. Nyersen, főzve, párolva és így tovább. Mindezeket egy kis utánjárással, könnyen feldobhatjuk rengeteg mindennel. Például tésztát is ehetünk, amennyiben az tojásmentes, de jöhet a bulgur is, mint köret, így tartalmasabb ételeket is készíthetünk.

KARFIOLFASÍRT

(gluténmentes, tejmentes, tojásmentes, zsírszegény, vegán)

HOZZÁVALÓK (20 DARABHOZ):

450 g karfiolrózsa, aprítógépben felaprítva
1 kisebb vöröshagyma, apróra vágva
1 tk fokhagymapor
1 tk tengeri só
frissen őrölt bors
1 tk pirospaprika
1 tk füstölt paprika
1 csapott ek majoránna
1-2 ek gluténmentes sörélesztőpehely
150 g víz
5 g almaecet
130 g Szafi Free amerikai fánklisztkeverék
2 tk extra szűz olívaolaj a sütéshez

ELKÉSZÍTÉS:

A hozzávalókat az olívaolaj kivételével alaposan elkeverjük, akár kézzel is alaposan összegyúrjuk. Legalább 10 percig állni hagyjuk.
Egy kanál segítségével fasírtokat formázunk és ellapogatjuk. Egy tapadásmentes serpenyőt szilikonos ecset segítségével kikenünk extra szűz olívaolajjal, amit megmelegítünk, és ebben sütjük szép piros-barnásra a fasírtok mindkét oldalát.

ÚJPESTI PIAC

AKCIÓS AJÁNLATOK

Tóth Zoltán
A13-15. és a A92-95. asztal

Metróval a piacra
KÁPOSZTÁSMEGYERRŐL

A 3-as metró építése 1970-ben kezdődött, ekkor történt meg ugyanis az első kapavágás, és az építkezés egészen 1990-ig tartott. Az első szakasz a Nagyvárad tér és a Deák tér között húzódott. Aztán kiépült déli irányban Kőbánya-Kispestig, északon pedig az Élmunkás (ma Lehel) térig. Mindez tíz évbe került. A következő tíz év során adták át az Árpád-hídig, majd az Újpest-központig tartó szakaszt.

A 3-as metró tehát 1990-ben érte el a mai teljes hosszát. Azóta viszont egy méterrel sem nőtt annak ellenére, hogy már akkor arról volt szó, hogy tovább építik Káposztásmegyer felé. Eredetileg a Káposztásmegyerig tartó szakaszt éppen úgy tervezték, hogy a lakóteleppel egy időben épüljön meg. Ez lett volna tehát az első olyan eset a főváros történetében, amikor egy épülő, új városrész tömegközlekedésének fejlesztését a lakótelep építésével egy időben és azzal összehangolva oldják meg. De nem így történt. 1990-től a Demszky-érában négyévente minden kampányban újra és újra megígérték, a 3-as metró meghosszabbítása ügyében semmi nem történt. Csak az ígéretek száma gyarapodott.

A káposztásmegyeriek hosszú évtizedek óta várják, hogy az eredeti terveknek megfelelően a 3-as metró elérje a városrészt. Újpest mindent megtett a fejlesztés elindításának érdekében: sikeresen küzdöttünk forrásokért a megvalósíthatósági tanulmány elkészítéshez, amely nélkülözhetetlen része a sikeres pályázatnak. Az önkormányzat 2014-ben elkészítette és el is fogadta az M3 metró új szakaszának és környezetének szabályozási tervét. Mondhatjuk, hogy „tisztára söpörtük az utat” a fejlesztés előtt. A BKK által megkötött tervezési szerződés alapján már zajlik a kiviteli tervek elkészítése, ami elengedhetetlen ahhoz, hogy láthassuk az építés költségeit és belátható időn belül elkezdődhessen a munka. Nem volt egyszerű ezt kiharcolni, Budapest 23 kerületet foglal magában, a többi 22-nek nyilvánvalóan más fejlesztések előbbre valók, égetőbbek. A városvezetésnek idén sikerült áttörést elérnie, amikor az eddigi elvi támogatások után végre a főváros pénzügyi forrást is rendelt a tervezés munkák megkezdéséhez. A tervezéstől az munkálatok megkezdéséig és az átadásig hosszú és rögös út vezet még, de ilyen közel sosem kerültünk még a káposztásmegyei metró megvalósításához. Ha már jelentős összeget elköltött a főváros a tervezésre, jobb eséllyel lehet sürgetni a kivitelezést.

A metró meghosszabbítása nagy lendületet adhat egész Újpest fejlődésének: a káposztásmegyeriek kényelmesen, gyorsan juthatnak el otthonaikba, avagy metróval juthatnak el például a piacra és a rendezvényközpont programjaira, vagy épp a belvárosba és vissza, anélkül, hogy a nyugodt lakókörnyezetükben változás történne. Az új közlekedési csomópont egész Újpest közlekedési és parkolási helyzetét érzékelhetően javítani fogja, növeli a környező ingatlanok értékét, egy korszerű és fejlődő szolgáltatási központot eredményez, hasonlóan az újbudai Etele tér felértékelődéséhez.

Fontos, hogy a tervek szerint a Rákospalota-Újpest vasútállomásnál is lesz metrómegálló. Ehhez kapcsolódva a közbeszerzés egy P+R parkoló létrehozását és a villamospálya korrekcióját is előírja.

MEGÉPÜL:

- **4,9 kilométernyi kétvágányú metropálya,**
- **négy új közbenső állomás, ebből kettő felszíni, kettő felszín alatti,**
- **egy karbantartó, takarító járműtelep.**

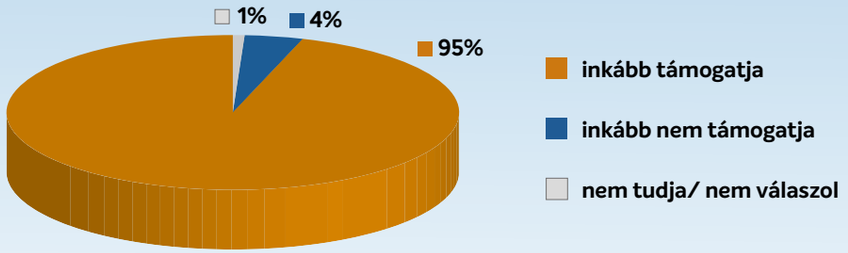
A 3-as metró új végállomása a Megyeri út és a Külső Szilágyi út találkozásánál lesz, a Jégpalota szomszédságában. Itt egy intermodális csomópont épül ki, amely kényelmesen összekapcsolja a 14-es villamos, a 3-as metró, a váci vasút és a helyi autóbuszok állomásait.
A kivitelezés során elbontják a villamos pályáját és végállomását.

Kiépítik

- a metró végállomását,
- egy új autóbusz-végállomást,
- egy új vasúti megállóhelyet (jelenleg Rákospalota-Újpest és Dunakeszi között nincs megállója a vonatnak),
- valamint a P+R, B+R parkolókat.

A beruházásban benne van a Megyeri út átvezetése a Budapest–Vác vasútvonal alatt. Ez a közút járdával, kerékpáros sávval vezeti át a forgalmat a vasút túloldalára, ahol a Dunakeszi út található.

Nem véletlen, hogy az elmúlt években végzett minden közvélemény-kutatás azt mutatja, hogy az újpestiek gyakorlatilag egyhangúan akarják a metró kivitelét Káposztásmegyerre. A legutóbb, idén júliusban készült reprezentatív felmérés szerint az újpestiek 95%-a támogatja.

Éppen ezért érthetetlen mindenki számára, hogy miközben augusztusban még Karácsony Gergely főpolgármester-jelölt és az újpesti ellenzéki politikusok közösen azzal kampányoltak, hogy a metrót ki kell vinni Káposztásmegyerre, nem egész egy hónappal később már homlokegyenest ellenkezőjét mondják. Immár azzal kampányolnak szintén együtt ugyanolyan hévvel, hogy nem kell metró, hanem helyette parkerdőt kell „építeni” a leendő metró vonalán. Túl azon, hogy erdőt nem építeni szoktak, hanem telepíteni, ez a pálfordulás teljességgel érthetetlen. Pusztán a politikai kampány logikája szerint is oktalan és értelmetlen szembemenni a szavazók 95 százalékának az elvárásaival. Senki sem érti, de főképp azok, akik 31 éve várják a metrót, hogy miközben Újpest tele van zöldterületekkel, amelyek száma és mérete évről évre gyarapszik, miért pont az a jelentéktelen nagyságú, a szomszédos parkok ötödét sem kitevő terület tenné zöldebbé a várost.

ÖN INKÁBB TÁMOGATJA VAGY INKÁBB NEM TÁMOGATJA A 3-AS METRÓ KIVEZETÉSÉT KÁPOSZTÁSMEGYERRE? (%)