

Czeizel Tamás kapta az első alkalommal kiadott Macskásy Árpád Életműdíjat

Az MMK Épületgépészeti Tagozata képviselve az épületgépész szakma egységét, a díj névadójához méltó keretek között megalapította a Macskásy Árpád Életműdíjat, amelyet az épületgépészeti életmű elismeréseként adományoz. A díj átadása első alkalommal 2015. november 27.-én, a Magyar Épületgépészek Napja rendezvényén került sor. A díj megalapításánál alapvető cél volt, hogy a szakma széleskörű támogatásával, a szakma összefogását demonstráló elismerést kaphassanak az arra érdemesek. A díj odaítélését végző Díjbizottságban a tagozat elnöksége tagjain kívül a szakmai szervezetek és az oktatási intézmények képviselői is helyet kaptak.

A díjat első alkalommal Czeizel Tamás vehette át, aki a légtechnikai és klimatechnikai tervezési szakterület kiemelkedő egyénisége. Számos jelentős létesítmény tervezése fűződik a nevéhez, szakértelmével emberi tartásával példát mutat a szakma szereplői számára.

A Miniszterelnökség elismerő oklevelét vehették át az MMK Épületgépészeti Tagozat tagjai

2015. november 27.-én a Budapesti Műszaki Egyetemen az épületgépészeti tagozat szakmai továbbképzésén három épületgépész . kollégánk vehetett át kiemelkedő szakmai munkájáért elismerő oklevelet.

Dauner Márton főosztályvezető úr a Miniszterelnökség képviseletében Dr. Csoknyai Tamásnak, Keve Lajosnak és Nagy Péternek adta át az elismerő okleveleket. Az átadáson jelen volt Kassai Ferenc elnök úr és Dr. Czigány Tibor a BME Gépészmérnöki Kar dékánja.

A Magyar Épületgépészek Szövetsége és a Magyar Mérnöki Kamara Épületgépészeti Tagozata együttműködési megállapodása

A Magyar Épületgépészek Szövetsége 2015. november 13.-án ünnepelte a megalakulásának 25. évfordulóját. Az ünnepi küldöttgyűlés fontos eseménye volt az az együttműködési megállapodás amelyet Golyán László MÉGSZ elnök és Nagy Gyula az MMK Épületgépészeti Tagozat elnöke írt alá.

A megállapodást a magyar épületgépészeti szakma jelene és jövője iránt elkötelezett és felelősséget érző szervezetek azzal a céllal kötötték, hogy

1. az épületgépész szakma fejlődését, munka- és vállalkozási feltételeinek javítását elérjék
2. a szakma társadalmi elismertségének javulását elősegítsék
3. a szakmán belüli párbeszéd és egyetértés kiteljesedjen
4. tagjaik tájékoztatását valamint szervezeteik belső és külső nyilvánosságát növeljék

Jelentős és egyben jelképes az együttműködési megállapodás. A közösen meghatározott együttműködési keretet a következő években kell tartalommal megtölteni. Nagyon komolyan kell venni, hogy működjön a két szervezet kapcsolata és együttműködése. Az Épületgépészeti Tagozat elnöksége fontosnak tartja, hogy a megállapodást más szakmai szervezetekkel is meg kell kötni, félretéve az esetleges gazdasági vagy személyes ellentéteket.

1955 évben végzetek találkozója - Macskásy Árpád Nap 2016. február 29.

Arnold Karcsi bácsitól kaptam az alábbi levelet, amelyben fontos eseményre hívta fel a figyelmet. Macskásy professzor úr február 29-én született. Az 1955-ben végzett épületgépészek minden évben találkoznak ebben az időpontban. Karcsi bácsi javasolja, hogy ezen a napon más tankörök és a korábbi díjazottak is találkozhatnak. Az ötletet felkarolva a tagozat vállalja a Macskásy Árpád Nap megszervezését, amelyhez várjuk a kollégák javaslatait. Az alábbiakban mellékeljük Arnold Károly felhívását, valamint karácsony közeledtével a Professzor úr kedvenc ételének receptjét.

Nagy Gyula elnök MMK ÉgT

Arnold Karcsi bácsi felhívása

Az 1955–ös épületgépész tankör utóéletének pillanatképei és felhívása

1955. decemberében, hatvan évvel ezelőtt, befejeztük a kollokviumainkat, és kiosztották a diplomaterv feladatokat.

1956. április hónap, a diplomaterv megvédése, és záróvizsga.

Macskásy professzor úr kézfogása, és intelme: *„Az igazi tanulási idő csak most kezdődik számotokra, mert az épületgépész tudomány rohamléptekkel fejlődik, és aki nem tart vele lépést, lemarad.”*

1956. május: Mindenki elfoglalja, az akkori hatalom által kijelölt munkahelyet. Szétszóródunk. Együtt csak azok maradtak, akiket a Szerelőipari Tröszt vállalataihoz irányítottak. (Szerip: Arnold, - Épszer: Csongor, Imre, Hegedüs – Vízfűtés: Bánhidi, - Buszer: Szegedi.)

1956. augusztus 1. Derült villámcsapásként, katonai behívó az egész tankörnek. (Csak a lányok, és szerencsések: Palla, Halmos, Szabados, maradtak ki.)

1956. november 1. Önhatalmúlag leszereljük magunkat. Zsebünkben egy névre szóló igazolással, a Váci Forradalmi Tanácstól, hogy nem voltunk az ÁVH tagja.

A kamara hírei, Macskásy Nap, székelykáposzta-recept!

Szerkesztő: Sőbér Livia - Módosítás: 2016. február 09. kedd, 18:39

Ismét szétszóródunk, volt, aki nagyon messzire. (Bittó: Venezuela, - Csiszár, Kozma Piroska: USA, - Sásdi: Schweiz, - Halmos: Hollandia.)

1972. február 29. Kedd. Macskásy professzor úr **születésnapján** egypáran összejövünk, és elhatározzuk, hogy 10 évente egyszer találkozunk. Ezt az elhatározást azon-ban, a mindennapi munkával járó, rohanó élet, keresztülhúzta. Egyszer-egyszer talál-kozunk ugyan, de szervezet összejövetel, tudomásom szerint, nem volt. Ma már sajnálom, én is betölthettem volna - professzorunk mondása szerint – a „vezérürü” szerepét.

2006. szeptember 8. A kék oklevelünk mellé egy bordó színű, „arany oklevelet” kapunk. Nagyon megfogyatkoztunk. Elhatározzuk, hogy évente egyszer, professzorunk születésnapján vagy az előtte lévő napon összejövünk. Na, ezt sikerült betartanunk.

2016. február 29. napján ismét össze fogunk jönni, (ha megéljük). De úgy gondolom, hogy talán más tankör is velünk tarthatna, ezért a megszokott kis ven-dég-lő helyett, most egy nagyobb választottunk.

Hely: Vak Varjú étterem

(„*Nomen est omen*” nem az étteremre, hanem a betérőkre gondolva.)

1133 Budapest, Bessenyei u. 4-6.
(bejárat, a **RaM** épületének déli oldalán)
<http://ujlipot.vakvarju.com/hu>

Időpont: 2016 február 29. 14.00 – 19.00 óra.

(*Kötetlen kezdési idő, melyik tankör, mikor kezd.*)

A kamara hírei, Macskásy Nap, székelykáposzta-recept!

Szerkesztő: Sőbér Livia - Módosítás: 2016. február 09. kedd, 18:39

Ezen a napon találkozhatnak megemlékezésre azok a kollegák is, akik az elmúlt húsz évben, Macskásy-díjban részesültek.

És a felhívás: Ha valamelyik tankör úgy gondolja, hogy összejövetelét erre, a napra, és helyre szervezi, kérem, keressen meg, a +36/30/9218042 telefonon vagy az e-mail címmel:
arnoldk@mail.datanet.hu

Talán még megérem, hogy a **február 29**-i napot négyévenként, a volt épület-gépész hallgatók, együtt ünneplik majd meg, megemlékezve a szakmánk névadójáról, Macskásy Árpád professzorról. Egyszer azonban el kell, hogy kezdjük.

Budapest, 2015. november 29.

Arnold Károly

Arany okleveles épületgépész mérnök.

Gyémánt jelvényes igazságügyi szakértő.

A Magyar Mérnöki Kamara, és az Igazságügyi Kamara örökös tagja.

Székelykáposzta húsgombóccal.

Macskásy professzor úr kedve szerint.

Hozzávalók: (10 főre)

A káposztás alaphoz: 1 kg sertés apróhús, - 2 kg savanyú káposzta, - 4 vékony szelet (15 dkg) füstölt szalonna, - 15 dkg zsír, - 50 dkg hagyma, - 10 dkg fokhagyma, - 5 dkg pirospaprika, - 2 pohár tejfel, - 0,5 dkg őrölt kömény-mag, - 0,5 dkg őrölt bors, - 3 dkg burgonya keményítő, - só.

A gombóchoz: 40 dkg sertés apróhús - 10 dkg kolbásztöltelék - 20 dkg rizs, - 2 db tojás, - 3 dkg

liszt, - só, bors.

Elkészítése:

1. A sertéshús kétharmadát felkockázzuk, egyharmadát megdaráljuk.
2. A füstölt szalonnát kakastaréjosra vágjuk, és zsírjára olvasztjuk. A sült szalonnát kivesszük.
3. A hagymát vágjuk egészen apróra, majd a szalonna zsírján pároljuk üvegesre (további zsír hozzáadásával).
4. Tegyük hozzá a felkockázott húst, és pörköljük ameddig színét veszti, és kérget kap.
5. Tűzről félretéve, hagyjuk hűlni, majd keverjük hozzá a pirospaprikát, és a további fűszereket.
6. A szálas savanyú káposztát vágjuk apróbbra, tegyük a húshoz, és 2-3 pohár vízzel, fedő alatt főzzük puhára.
7. Vegyünk ki egy evőkanál káposztát, és a megmaradt levet, keverjük össze, a burgonyakeményítővel és egy pohár tejfellel, és öntsük vissza a káposztába.
8. A darált húsból, a kolbásztöltelékből, és a forrázott, leszűrt rizsből, a tojás, és egy evőkanál liszt, só hozzáadásával formázzunk kb. kb.6-7 dkg –s gombócokat, és káposztalében főzzük puhára.
9. Helyezzük vissza a káposztában és az öntettel együtt, forraljuk össze,
10. Tálaláskor zöldpaprika karikákkal, sült szalonna kakastaréjjal díszítsd, és tetejére tegyél két evőkanál tejfelt.

Meleg tányéron, 2 db hús-, és 1 db krumplicipüré- gombóccal tálald.

Ajánlás: A sóval óvatosan bánjunk, mert a savanyú káposztával behozott só is elegendő lehet.