

Csanyti Hírmondó



A Remény Szociális Alapszolgáltató Központ
Családsegítő Szolgáltatása

**Karácsonyi
Adománygyűjtést**
szervez a rászorulóknak részére

az alábbi időpontokban:

2007. november. 19 - 22 – ig. 12-16 óra között,
2007. november. 26 – 29 – ig. 12-16 óra között,
2007. december. 04 – 05 - ig. 12-16 óra között,

Mindazon nemes lelkű ember segítségére számítunk, akiknek adományával szebbé tehetnénk sok-sok család Karácsonyát! **Adományaikat: játékok, gyermekruhák, élelmiszerek (cukor, liszt, étolaj, stb.), pénzbeli adomány, várjuk Csanytelek, Kossuth u. 34. sz. alatt.**

Elérhetőség: 20 4900 987, vagy 30 3137 605 telefonszámon

Tegyék lehetővé, hogy Ők is érezzék:

„Itt van a szép, víg karácsony,
Élünk dión, friss kalácson:
Mennyi finom csemege!
Kicsi szíved remeg-e?”

Kopasz Imréné
Családsegítő



HÁZHOZ MEGY A MIKULÁS

2007. DECEMBER 5-én este

*A szolgáltatás díja:
600.-Ft családonként*

**A csomagokat december 4-ig (kedd)
várjuk az óvodában.**

Bővebb információ:
Napközi Otthonos Óvoda
Csanytelek
Tel. : 478-020



LÉPJ EGYET ELŐRE!

Ha megfelel a feltételeknek **TÉRÍTÉSMENTESEN** tanulhat és még **megélhetési támogatásban is részesülhet.**

Ha nem tudta befejezni Általános Iskolai tanulmányait, vagy **hiányzik a 7-8 osztálya**, jelentkezzen most és bizonyítványt szerezhetsz, sőt szakmát tanulhat. Mindezt támogatásban részesülhetsz. A támogatás mértéke 150 tanóránként az érvényes minimálbér.

Ha **Ön rokkantnyugdíjas, vagy gyesen, gveden van, munkanélküli vagy egyszerűen csak más szakmát szeretne** tanulni, kérem, jelentkezzen.

Általános iskolai végzettséggel rendelkezőknek:	Érettségivel rendelkezők részére
- Élelmiszer és vegyi áru eladó	- Kereskedelmi ügyintéző
- Gyorséttermi- és étel eladó	- Ruházati kereskedő
- Kéz és lábápoló – műköröm építő	- Vendéglátós szervező
- Konyhai kisegítő	- Vendéglős
- Panziós	- Ékszerbecsüs
- Falusi vendéglátó	- Műtárgybecsüs
- Ruházati eladó	
- Szakács	
- Takarító	
- Zöldség-gyümölcs eladó	
- Kereskedő boltvezető	

Lehetőség nyílik **számítógépes tanfolyam elindítására is elegendő létszám esetén.**

Jelentkezési lap kérhető a Családsegítőnél, Csanytelek Kossuth u. 34. sz. alatt (Hétfő- csütörtök, péntek).

Érdeklődni, időpont egyeztetés: **20-4900-987**-es telefonszámon lehet.

Kellő létszámú jelentkező esetén **a tanfolyamok Csanyteleken is megtarthatóak.**

NE szalassza el, **Lépjén!**

Kopasz Imréné
családsegítő

HozamDuó IV. Megtakarítási Csomag

Az OTP Bank **2007. november 12-től 2007. december 29-ig** meghirdeti az OTP HozamDuó IV. Megtakarítási Csomag értékesítését. A csomagba való befektetéshez szükség van egy OTP Banknál vezetett bankszámlára és egy értékpapírszámlára. A befizetett összeg minden esetben a következők szerint kerül elhelyezésre:

- az egyik része az **OTP Alfa V. Alapban** és/vagy az **OTP Orient I. Alapban**,
- a másik része 2 hónapos, **fix évi 12%-os kamattal**, automatikusan megújuló **lekötött betétben** kerül lekötésre.

Az akcióban **2 hónapra, fix kamatozással, folyamatos** (kamat nélküli vagy kamattal növelt) **lekötéssel** lehet betétet elhelyezni abban az esetben, ha

- legalább 150.000 Ft névértékben jegyzett már az Alfa V. Alap és/vagy az Orient I. Alap befektetési jegyeiből össznévértéken, és
- a 2007. október 30-i megtakarításainak állományát legalább 150 ezer Ft-tal növeli, és
- az akciós forint lekötött betétbe 1. alkalommal minimum 150.000 Ft-ot helyez el, de az 1. akciós lekötést követő további lekötések esetében már a számlakonstrukciónkénti minimum összegek is elhelyezhetők, és
- a lekötött betéti pénzösszeg(ek) összértéke nem lehet magasabb, mint a befektetési alap(ok)ban elhelyezett pénzösszeg(ek) összértéke.

Az akciós betét a 2 hónapos **futamidő lejáratát követően** a Bank mindenkor hatályos, „A Lakossági bankszámlák és Folyószámlahitel kamatairól” szóló Hirdetményében közzétett 2 hónapos **nem akciós lekötés feltételeinek megfelelően kamatozik tovább.**

OTP Bank Nyrt

Csongrádi fiók

Az egészségügy hírei

Tisztelt Csanytelekiek!

Értesítjük Önöket, hogy megérkeztek ez évben is az influenza elleni védőoltások, melyek felvehetők az orvosi rendelőkben a rendelési idő alatt, melyet az ÁNTSZ bocsátott rendelkezésünkre a veszélyeztetett lakosság részére, mely ingyenes és vizitdíj mentes.

Kik a veszélyeztetettek?

- a 60 éven felüliek
- a rendszeres orvosi kezelés alatt állók kortól függetlenül
 - o magasvérnyomás
 - o cukorbetegség
 - o tüdőbetegségek (asthma, tüdőátagulás, krónikus hörghurut stb)
 - o szívbetegek, szívűtöttek
 - o vesebetegek
 - o és minden rendszeres orvosi kezelést igénylő beteg
 - o idősök otthona lakói
 - o egészségügyben dolgozók, szociális gondozók

A védőoltás nem kötelező, de ajánlott. Aki nem tartozik a fenti csoportokba, de szeretne védőoltásban részesülni, annak receptre tudunk felírni védőoltást, ez már nem ingyenes, a gyógyszerárban fizetni kell érte, és vizitdíj köteles.

Az influenza elleni védőoltás a járványos A és B vírus okozta influenza ellen véd, természetesen a meghűlés, nátha ellen nem. Az influenza magas lázzal, elesettséggel járó megbetegedés, melynek a fenti betegcsoportokban nagy veszélye a szövődményes influenza, mely súlyos állapotot jelent. A védőoltásoknak köszönhetően az elműlt években súlyos járványok nem voltak.

Várjuk a rendelőkben az arra rászorulókat védőoltás beadására!

November 5-től november végéig Dr. Balásperi Csaba szabadsága miatt Dr. Csehpál Etelka fogja ismét ellátni a két körzetet a megszokott időben.

8-13 óráig a két rendelőben

13-15 óráig beteglátogatás közben telefonon (06-20-9603-503)

15 óra után a központi ügyelet (06-62-474-374) látja el a súlyos eseteket

Megértésüket köszönjük!

Dr. Csehpál Etelka
Háziorvos

Tájékoztatás:

Az alábbiakban tájékoztatjuk a lakosságot a **Tömörkény községben 2008. évben megtartásra kerülő országos állat-és kirakodó vásárokról, valamint a búcsúvásár időpontjáról:**

Március 5	szerda	országos állat-és kirakodó vásár
Június 4	szerda	országos állat-és kirakodó vásár
Szeptember 3	szerda	országos állat-és kirakodó vásár
	Szeptember 21	vasárnap búcsúvásár
December 3	szerda	országos állat-és kirakodó vásár

A CSANYTELEKI NAPKÖZI OTTHONOS ÓVODA Dolgozói, SZÖSZ tagjai



HASZNÁLT AKKUMLÁTOROK GYŰJTÉSÉT SZERVEZIK

2007. november 26-tól, december 7-ig várjuk a használaton kívűli készülékeket, melyeket az óvoda udvarán átveszünk, majd elszállítunk.

Kérjük, segítsék munkánkat!

A gyerekek nevében is köszönjük!

2007 - 2008. évi asztalitenisz csapat-bajnokság

A bajnokság kezdete: 2007. 48. hét

1. forduló

Kórház - Gondúzó
Gyenes P.E. - Mindszent
Csongrád Piroskaváros - Hungerit
Csongrád - [Csanytelek](#)
Cserkeszölő - Fábíansebestyén
Tejszolg. - Szentesi Kinizsi amatőr

2.forduló

Csongrád - Gondúzó
Csongrád Piroskaváros - Cserkeszölő
Tejszolg. - Gyenes P.E.
Szentesi Kinizsi amatőr - Kórház
Mindszent - Fábíansebestyén
[Csanytelek](#) - Hungerit

3. forduló

Szentesi Kinizsi amatőr - Cserkeszölő
Fábíansebestyén - Csongrád
[Csanytelek](#) - Csongrád Piroskaváros
Hungerit- Gyenes P.E.
Mindszent - Kórház
Gondúzó - Tejszolg.

4. forduló

Kórház - Hungerit
Gyenes P.E. - [Csanytelek](#)
Csongrád Piroskaváros - Fábíansebestyén
Szentesi Kinizsi amatőr - Csongrád
Cserkeszölő - Tejszolg.
Gondúzó -Mindszent

5. forduló

Cserkeszölő - Gondúzó
Tejszolg. - Csongrád
Szentesi Kinizsi amatőr - Csongrád Piroskaváros
Fábíansebestyén - Gyenes P.E.
[Csanytelek](#) - Kórház
Hungerit - Mindszent

6. forduló

Kórház - Fábíansebestyén
Gyenes P.E. - Szentesi Kinizsi amatőr
Csongrád Piroskaváros - Tejszolg.
Cserkeszölő - Csongrád
Mindszent - [Csanytelek](#)
Gondúzó - Hungerit

7. forduló

Csongrád Piroskaváros - Gondúzó
Csongrád - Gyenes P.E.
Cserkeszölő - Kórház
Tejszolg. - Mindszent
Szentesi Kinizsi amatőr - Hungerit
Fábíansebestyén - [Csanytelek](#)

8. forduló

Gyenes P.E. - Gondúzó
Csongrád Piroskaváros - Kórház
Mindszent - Csongrád
Cserkeszölő - Hungerit
Tejszolg. - [Csanytelek](#)
Szentesi Kinizsi amatőr - Fábíansebestyén

9. forduló

Kórház - Tejszolg.
Gyenes P.E - Cserkeszölő
Csongrád Piroskaváros - Csongrád
Hungerit - Fábíansebestyén
Mindszent - Szentesi Kinizsi amatőr
Gondúzó - [Csanytelek](#)

10. forduló

Kórház - Csongrád
Gyenes P.E - Csongrád Piroskaváros
[Csanytelek](#) - Szentesi Kinizsi amatőr
Hungerit - Tejszolg.
Mindszent - Cserkeszölő
Gondúzó - Fábíansebestyén

11. forduló

Kórház - Gyenes P.E
Fábíansebestyén - Tejszolg.
Cserkeszölő - [Csanytelek](#)
Hungerit - Csongrád
Csongrád Piroskaváros - Mindszent
Gondúzó - Szentesi Kinizsi amatőr

A bajnokságról aktuális tájékoztató majd a plakátokon.



**KÁBELTÉVÉ, INTERNET, TELEFON
CSANYTELEKEN
HAMAROSAN ELÉRHETŐ!**

**2 szolgáltatás megrendelése esetén a
bekötési díj 0 Ft!**

Meglévő Ügyfeink díjmentesen válhatnak Kábelnetre.



INTERNET FÉLÁRON!

**Minden kábeltévés Internetre előfizető ügyfelünk az első 3 hónapban
50% kedvezménnyel veheti igénybe Internet-szolgáltatásunkat.**

Praktika	1,5 Mbps/256 kbps	3800 Ft 1900 Ft/hó
Praktikus	1,5 Mbps/1,5 Mbps	5990 Ft 2995 Ft/hó
Optima	3 Mbps/512 kbps	5990 Ft 2995 Ft/hó
Optimál	3 Mbps/3 Mbps	7990 Ft 3995 Ft/hó
Giga	4,5Mbps/768 kbps	7990 Ft 3995 Ft/hó
Gigász	4,5 Mbps/4,5 Mbps	9990 Ft 4995 Ft/hó
Extra	6 Mbps/1 Mbps	9990 Ft 4995 Ft/hó

Egyedülálló Internet-csomagjaink akár azonos le- és feltöltési sebességet kínálnak rendkívül kedvező áron. Korlátlan letöltés, korlátlan szórakozás, sávszélesség-ingadozás nélkül! A kihelyezett kábelmodemért egyszeri, 9000 Ft-os letéti díjat kérünk, mely a szerződés megszűnésekor visszajár.

KÁBELTELEFON

Alacsony havidíj, egymás közötti díjmentesség és rendkívül kedvező percdíjak jellemzik helyhez kötött telefonszolgáltatásunkat. Ízelítő árainkból: távolsági hívás díja csúcsidőn kívül bruttó 8,4Ft/perc, Németország csúcsidőben 28 Ft/perc. Alapdíj 990 Ft/hó-tól.

30/535 9775 1276 kék szám

KÁBELTÉVÉ-CSOMAGOK

SKÓT 10 csatorna 490 Ft/hó
VÁNDOR 32 csatorna 1990 Ft/hó
TÁLTOS 58 csatorna, ebből 25 digitális 3290 Ft/hó
HBO + HBO2 1200 Ft/hó
AKCIÓ! HBO+ HBO2+ Cinemax+ Cinemax2+ HBO Comedy 1700 Ft/hó

SKÓT		VÁNDOR		TÁLTOS	
1	M1	1	TV2	3	Paprika TV
2	M2	1	RTL Klub	3	TV Deko
3	Duna	1	Discovery Channel	3	Discovery Travel and Living
4	Duna II	1	CNN	3	Discovery Civilization
5	Hálózat/Csongrád	1	Viasat3	3	Eurosport2
6	TV5	1	Eurosport	3	Sport1
7	Deutsche Welle	1	Cartoon	3	Sport2
8	Civil TV	1	VivaTV	4	Travel Channel
9	Euronews	1	Romantica	4	Jetix
1	Információs csat.	2	Budapest TV	4	AXN
		2	Hirtv	4	Fashion
		2	Music TV	4	Viasat History
		2	Filmmúzeum	4	Viasat Explorer/ Spice Platinum
		2	Hallmark	4	VH1
		2	Film+	4	National Geographic
		2	ATV	4	Animal Planet
		2	Spectrum	4	Reality
		2	Minimax / A+	5	Zone Club
		2	Echo TV	5	AXN Sci-fi
		3	Sportklub	5	RTL2
		3	Cool	5	PAX
		3	Hálózat	5	TVE
				5	Rai Uno
				5	Vital TV
				5	Mezzo
				5	BBC Prime

Széles programválaszték, kiváló képminőség, kedvező ár!

A feltüntetett árak akciós árak, tartalmazzák az áfát. Szolgáltatási terület: település lefedett része. A műsorcsomagok változásának jogát fenntartjuk! Internetes csomagjaink forgalmazott adatmennyiségét semmilyen formában nem korlátozzuk! Táltos-csomag rendelésekor a digitális adások vételéhez egy SetTopBox-ot díjmentesen biztosítunk. Az akciók 2007. szeptember 30-ig beérkező megrendelés esetén érvényesek. A tájékoztatás nem teljes körű.

Részletes tájékoztatásért hívjon minket:

30/535 9775 1276 kék szám

Közeledvén a télhez

Nemcsak az időjárás változik meg, hanem étrendünk is, hiszen a friss zöldségfélék, gyümölcsök eltűnnek a piaci kínálatból. Azonban ilyenkor is a kiegyensúlyozott, energiában gazdag, a létfontosságú tápanyagokat tartalmazó étkezésre van szükségünk az egészségünk megőrzése érdekében. Télen kevesebbet mozgunk, kevesebb időt töltünk szabad levegőn, s emiatt csökken az energialeadás. A szervezet hőtermelése nő, ugyanakkor a hőleadás csökken. A hidegebb környezeti viszonyok 3-5 %-kal növelik a napi energiaszükségletet - ösztönösen is energiadúsabb, „töményebb” ételeket fogyasztunk. Ennek magyarázata, hogy a zsírszövet fontos szerepet játszik a hőszigetelésben, így érthető, hogy a hidegben „feltöltjük a zsírpárnákat”. Az egyensúly akkor borulhat fel, ha több energiát viszünk be, mint amennyit a szervezet igényel. A kívánatos egyensúly fenntartását segíti, ha a laktatóbb ételfélékben is megtartjuk a mértéket, s inkább összetett szénhidrátokban, élelmi rostokban gazdagabb ételeket fogyasztunk. Szervezetünk a különféle fertőzések megbetegedésekre is fogékonyabb ilyenkor. Az étkezéssel számos olyan tápanyagot viszünk be szervezetünkbe, amelyek fontos védőbástyája immunrendszerünknek. Szerencsére a téli idény növényei is értékes tápanyagok forrásai, ezért változatosan, naponta többször kell beiktatni étrendünkbe.

A **vöröshagyma**, **fokhagyma** serkentik a belső elválasztású mirigyeket, ezáltal aktivizálják a szervezet erőit. A **gyökér** és a **zeller** segítik a salakanyagok kiválasztását, vizelethajtók. Elfeledett ételünk, de minden gabonaféle közül a **hajdina** a legjobb testmelegítő: energiát ad és szívóssá, ellenállóvá tesz bennünket. Magját fogyaszthatjuk nyersen vagy pörkölve, egészben, liszté és darává őrölve is. De készülhet lepény, őrleményéből sokféle hajdinakása, lisztjéből péksütemény, palacsinta, sőt, akár torta is. Ásványianyag-tartalmát tekintve Ca és Mg-értékeivel jeleskedik, de K-, P-, Na- és Fe-tartalma is jelentős.

A **sütőtök** finom, tápláló őszi-téli csemege. Igen gazdag C- és egyes B-vitaminokban, karotinban. Süthetjük, sütőtöklevet készíthetünk belőle gyümölccsel társítva, szerencsendióval ízesített pürét is készíthetünk belőle. A magja B1-, B2-, E-vit., Mg, K forrása, melyet önállóan, müzliben, saláta alkotórészeként, sütemények tetejére szórva is fogyaszthatunk.

A kékes-lilás héjú, kellemes ízű **padlizsán** nagy mennyiségben tartalmaz C-vitamint, Mg-ot, K-ot. Kedvezően befolyásolja a koleszterinszintet. Energiatartalma nagyon kicsi, (100 g/27 Kcal) emiatt előnyös testsúlycsökkentő étrendbe is beilleszteni. Mivel majdnem az összes jótékony hatású vitamin és bioaktív anyag a héjában található, ezért ne hámozzuk meg. Legjobb, ha hosszában vagy keresztben felszeleteljük, utána fűszerezünk, majd serpenyőben enyhén pároljuk addig, amíg megpuhul. Paradicsommal fogyasztva különösen finom, de elkészíthetjük rizzsel, bulgurral /tört búza/ töltve is, vagy akár padlizsánkrémet is süthetünk belőle. Ha héjával együtt megsütjük, belsejét kivájjuk, magját eltávolítjuk, ízesítjük, akkor pl. főtt burgonyapéppel összekeverve főzeléket készíthetünk belőle.

Immunrendszerünk télen extra erősítésre szorul, hiszen kevesebb napsugár éri, a korán beköszöntő sötétség pedig a meleg szoba kényelmes kanapéjára csábít bennünket, ahol várnak az izgalmas könyvek és filmek, no meg a meleg mézes tea, roppanó gyömbéres süti...

A lelkünk mellett az immunrendszerünket is jobban kell kényeztetnünk. Ahhoz, hogy fenntartsuk az indián nyár dinamikus, vitamindús táplálékokkal teli életérzéseit, nem szabad teljesen leengednünk, különben néhány nap alatt megkezdődik a téli zsírpárnák és megfázások inváziója! Szervezetünk mindig jobban díjazza a természet lágy öléről származó táplálékokat, még ha azok télen kevesebb tápanyagot tartalmaznak is. Maradjunk a téli hetek alatt is friss, egészségtől sugárzóak, karcsúak és kiegyensúlyozottak, ehhez segítségül hívhatjuk az alábbi két zöldséget is.

Sárgarépa: A lényeg rosttartalmában és narancs színében rejlik. Reszelve bármilyen salátához keverhetjük, fogyasztani köretként magában vagy párolt rizzsel keverve, de bármilyen hús mellé is kiváló édesen és sósan is. A nyers sárgarépa rostjai béltisztító hatásuknak köszönhetően könnyítik az emésztési folyamatokat, végigsöprik az ember bélrendszerét. Valóságos fiatalító vitaminbomba a maga A-, B-, C-, D vitamin tartalmával, de keverhetünk hozzá reszelt nyers káposzta csíkokat mézzel meglocsolva. A sárgarépa leve nagyon finom almával, petrezselyemmel is.

A **céklában** annyira erős színező anyagok uralkodnak, hogy gyerekkorunktól féltjük a ruhánkat tőle. Ami azonban ezt az erős színt adja, az lassítja szervezetünk öregedési folyamatait. A gömb alakú gyökér lereszelve felélénkít egy óriás tál vitaminsalátát! Imádja a bélrendszer, csodálatosan savtalanít és még a májunkkal, epénkkel is jól tesz!

Ha ezekhez a zöldségekhez paprikát is keverünk, meg jégсалátát és kígyóuborka karikákkal keverjük, rászórunk száraz vagy friss oregánót, kakukkfűvet, petrezselymet, megbolondítjuk kevés paradicsommal, néhány vékony szeletke, karikáira szedett póréhagymával, fetasajttal, tetejét megszórjuk dióval, öntettel dúsítva (extraszűz olívaolaj citromlével), biztos főételnek is beválik.

S nem utolsó sorban ne feledkezzünk el a rendszeres mozgásról, tornázásról!

A Szegvár és Vidéke Takarékszövetkezet

az alábbi szolgáltatásokkal áll

Tisztelt Ügyfelei rendelkezésére:

- ✓ Lakossági és vállalkozói bankszámlavezetés
- ✓ Start-számla és Diákszámla
- ✓ Rövid futamidejű és éven túli lejáratú, kiemelt kamatozású Méhecske betétjegyek
- ✓ Bankjegykiadó automaták a térség 9 településén
- ✓ Internetbank és házibank kedvező feltételekkel magánszemélyeknek és vállalkozásoknak egyaránt
- ✓ Fogyasztási, jelzálog-, folyószámla- és devizahitelek
- ✓ Beruházási, forgóeszköz és folyószámlahitelek vállalkozóknak, agrárhitel gazdáknak
- ✓ Kamattámogatásos hitelek folyósítása, számlafaktorálás
- ✓ Területalapú, agrár-környezetgazdálkodási és egyéb pályázati támogatások előfinanszírozása

Válassza a tradíciót és a megbízhatóságot, az

**50 éves Szegvár és Vidéke
Takarékszövetkezet
a régió 13 településén!**

Telefon: 63/578-080, 63/578-081

Beutaló, vizitdíj és sorbanállás nélkül!
2007. december 10-én délután 13:00 órától
a csanyteleki háziorvossal történt egyeztetés
alapján

**ORTOPÉD SZAKVIZSGÁLATOT
SZERVEZÜNK!**

Helyszín: Csanyteleki Háziorvosi Rendelő
Csanytelek Radnóti M. u. 2.

Tegyen az egészségéért! Legyen ott Ön is!

RÁGCSÁLÓIRTÁS:
06-30-925-2548
GYAPJAS MIHÁLY

SZÜLETETT:

Kovács Józsefnek és Lakatos Krisztinának:

Ramon József

Milák Gézának és Brútyó Mónikának:

Patrik

nevű gyermeke

MEGHALT:

Laczkó Jánosné

Apró Mihály

Juhász Mihály

Czéfő Dezsóné

Évzáró zenés csoportgyűlés

2007. november 18-n a Mozgáskorlátozottak Csanyteleki Csoportja Évzáró csoportgyűlést tartott az általános iskola tornatermében.

A csoport már hagyományosan minden évben meghívja tagjait és azok családjait egy ünnepibb és mégis lazább csoportgyűlésre.

Egyperces néma felállással emlékeztünk azokra a tagjainkra, akik már nem lehetnek velünk. Ezt követően Bakony Zoltánné Rózsika a csoport titkára megnyitójában köszöntötte a meghívott vendégeket és a megjelent tagokat, azok családtagjait, majd röviden értékelte az elmúlt időszakot és a közeljövő feladatait. Kiemelte a csoport összetartó erejét, de felhívta a tagok figyelmét a tagdíjak első félévben történő befizetésére, illetve arra hogy van lehetőség a tagdíjak kettő részletben történő befizetésére, majd jó étvágyat kívánt az ebédhez.

A Gyapjas Mihály által elkészített marhapörkölt gyorsan fogyott, nem csoda, hiszen nagyon finom volt. Ebéd után Varga István és barátainak zenéjére táncra kerekedett a több mint száz fős vendégség.

Úgy gondolom érdemes volt ismét megszervezni, hiszen a mi tagjaink komoly egészségügyi problémákkal élnek együtt, jó volt látni amint elfeledkeznek egy rövid időre a mindennapi fájdalomokról, bajokról, gondokról.

A legközelebbi csoportgyűlés 2007. december 04.-én lesz, kérem azokat a tagokat, akik szándékoznak eljönni, hozzanak magukkal tányért és kanalat, mert egy kis meglepi ebédrel készülünk.

Tisztelettel:

Körmendi Józsefné
személyi segítő

Helyesbítés:


Az előző újság „Szeptember a vízparton” című cikkében közölt gyermekversenyünk győztesei helyesen:

1. Németh Máté

2. Jéri Tamás

3. Bali Áron

Az érintettektől elnézést kérünk!

Recept klub	Községünk legszebb versei
<p>Habos-lekváros fánk</p> <p><u>HOZZÁVALÓK:</u> 25 dkg liszt 3 dkg porcukor 3 dkg vaj 1 darab tojássárgája 1 dkg élesztő 1 dl tej 1 darab citrom (reszelt héja) 1 tasak vaníliaşcukor 3 cl rum 1 csipet só olaj a sütéshez 2,5 dl tejszín 10 dkg áfonyalekvár</p> <p><u>ELKÉSZÍTÉS</u></p> <p>Az élesztőt kevés cukorral futtassuk fel a tejben, majd öntsük a többi hozzávalóval együtt a lisztbe, és jól dagasszuk be. Figyeljünk arra, hogy a hozzávalók is langyosak legyenek és kelni is langyos helyen hagyjuk, akkor lesz igazán könnyű a fánk. Takarjuk le konyharuhával, és pihentessük, amíg szépen megkel.</p> <p>Borítsuk lisztezett deszkára, nyújtsuk ujjnyi vastagra, szaggassuk ki tetszőleges nagyságúra, majd ismét letakarva pihentessük újra. Közepesen forró, bő olajban megsütjük, először a felső felét téve az olajba, fedő alatt, majd megfordítva már fedő nélkül.</p> <p>Verjük habbá a tejszínt és óvatosan dolgozzuk össze a lekvárral. Ezzel a finomsággal megkenjük a fánkot.</p> 	<p>A csanyteleki temetőben</p> <p>Búsuló, öreg fák árnyékában Sárguló lombjuk oltalmában Virágok nyílnak a sírdombokon Gyászolók sírnak a domboldalon</p> <p>A csanyteleki temetőben Réges-régen megszentelt földben Őseink csontjai porladnak lent Az anyaföld ölelésében</p> <p>Apák, anyák, testvérek emléke Kiknek lelkében már ott a béke Mégfáradt testük nyugalomban fekszik Szívünk miattuk örökké vérzik</p> <p>A mohalepte kőkeresztek Emlékeznek régmúlt időkre A semmibe tűnő évekre Szertefoszló emlékeinkre</p> <p>Mi is emlékek leszünk egyszer Gyermekeink ránk gondolnak majd könyves szemmel Ide érkezünk majd mi is kihűlt szívvel Az idő mindenki felett egyformán múlik el</p> <p>Évente egyszer a gyertyák lángra gyúlnak Emlékeztetőül, hogy az évek gyorsan múlnak Fájdalmas szívvel érkezünk a temetőhöz Őszinte imát mondunk a teremtőhöz</p> <p>Aztán elmúlik az ünnep, s télelőre várván Csak a kőkeresztek állnak ridegen és némán A virágok a síron gyorsan elhervadnak Csak a zokogó-fájó emlékek maradnak</p> <p>A szél is eláll, az idő is megáll Sötét fellegek alatt szürke köd szítál Csak a szívünk emlékezik a szomorú esőben S újra csend honol a csanyteleki temetőben.</p> <p>2007-11-01</p> <p><i>Csányi József</i></p>