



TESTÜLETI ÜLÉS

Sok érdeklődő volt a képviselő-testület novemberi ülésén. A napirend előtt a polgármester úr beszámolt az elmúlt két hónap intézkedéseiről, az iszapkárosultak részére összegyűlt adományok átadásáról, az önkéntesek munkájáról.

Elsőként a III. negyedéves költségvetési beszámoló került megtárgyalásra, melyet egyhangúlag fogadott el a testület. A teljesítési adatok időarányosak, a bevételek összességében túlteljesültek, ez adott fedezetet néhány előre nem tervezett fejlesztésnek, felújításnak. A Falunapokról szóló beszámolót is tudomásul vette a testület, a költségek a tervezett szinten 800.000 Ft. alatt maradtak, a teljes költség a szponzori támogatásnak köszönhetően közelített az 1 millió Ft-hoz. A tortaárverés és tombolából befolyt 80.000 Ft-ot a Pálpataki iskolának adtuk át. A képviselők számának csökkenéséből és a bizottságok összetételéből adódó szükséges módosításokkal változtattak a képviselők a Szervezeti és Működési Szabályzaton. A Deák F. utca murvázására 300.000 Ft-ot szavazott meg a testület. Az érintett vállalkozások vállalták az úthengerezés és gépi munka költségét.

A Mikulás ünnepség némi vita és a hozzászólók többségének egyetértésével oly módon változik, hogy alanyi jogon nem kap ezentúl csomagot mindenki. A 62 év feletti Paloznaki lakosokat továbbra is várjuk vacsorával, egy kis műsorral és ajándékkal december elején a szépkorúak ünnepségén. A Bursa pályázaton 4500 Ft-tal támogat minden paloznaki, felsőoktatásban nappali képzésben résztvevőt az Önkormányzat. Az építmény utáni idegenforgalmi adó megszüntével szükségessé vált a helyi adórendeletek felülvizsgálata és átalakítása ennek irányvonalát meghatározva a decemberi ülésre konkrét javaslatok kidolgozását kérte a testület a jegyzőtől. Piac kialakítására tett javaslatot Siklós László. Az önkormányzat várja azon termelők jelentkezését, akik a kezdetben havi rendszerességgel megrendezett piacon terményeiket árulni szeretnék

CzÁ

Meghívó

Paloznak Község Önkormányzata
sok szeretettel várja a
gyermeket december 4-én, szombaton 9.30 órakor
a szépkorúakat december 4-én, szombaton 17 órakor

a
MIKULÁS ÜNNEPSÉGRE
a Faluház nagytermébe.

PALOZNAKI FALUNAPOK DÍJAZOTTJAI 2.

Paloznakért kitüntetés:

Török Imrének, volt képviselő-testületi tagnak, aki önzetlenül és tevékenyen hozzájárult Paloznak közösségi életéhez, példát mutatva a közösségi munkában.

A Paloznaki Hímzőkör Örökség díját idei évben

Szabó Lajos, alpolgármester kapta.

A „Paloznak Jövőjéért” Közalapítvány az „Alapítvány Embere” díjat

Kiss Lenkének adományozta, több éves lelkes, önzetlen munkájáért, mellyel segítette az Alapítvány eredményes működését, rendezvényeinek sikerét.

Paloznak Község Önkormányzata
szeretettel várja Önt és családját

Jásdi István

Szerenád a szőlőben

c. könyvének bemutatójára

2010. november 25-én, csütörtökön 18 órakor
a Faluház Nagytermében.



A szerzővel beszélget:
Trokán Péter színművész
Közreműködik:
Nagy Csaba lantművész

A beszélgetés után csopaki borokkal
koccinthatnak vendégeink.
A könyv a bemutató után megvásárolható a
helyszínen.

A könyvbemutatót támogatja a
"Paloznak Jövőjéért" Közalapítvány

ÁDVENTI JÁTSZÓHÁZ

A Paloznaki Civil Egyesület adventi játszóházba várja
a gyermekeket és a szülőket a Faluház nagytermében
2010. december 4-én, szombaton 11 órától
(a gyermek Mikulás Ünnepség után)

Minden alkotni vágyót szeretettel várunk:
Szántiné V. Zsuzsanna, Nagy Zsuzsanna,
Verrasztóné Panni

PIAC

Az idegenforgalom élénkítése és a helybeliek jövedelmének kiegészítése érdekében javasolom, hogy 2011 tavaszától tartsunk rendszeresen piacot Paloznakon. A piacnap kezdetben lehetne minden hónap első szombat délelőttjén, a tájház udvarán, azután az igények szerint módosítanánk.

A piacon elsősorban a helybeliek kínálhatnák a terméneiket, esetleg ezeket feldolgozva konyhakész állapotúvá (pirított sós mandula, tisztított burgonya, zöldség, gyalult tök stb.), vagy dzsemmé, savanyúsággá stb. A hely lehetőséget kínál a kézimunkák, kézműves termékek értékesítésére is. Az önkormányzat, illetve a civil egyesületek pályázatokkal, versenykiírásokkal ösztönözhetnék a lakosságot, hogy törekedjenek a helyi adottságokra, sajátosságokra alapozott édességek, ajándékok, emléktárgyak, stb. készítésére, amelyek idővel akár a falu védjegyévé válhatnak. (Gondoljunk a tihanyi levendulára, amelyet számtalan formában felhasználnak az ügyes ajándékkészítők és a kereskedők.) A bor, mandula, szőlő és a levendula alapját képezheti a készítményeknek.

Káptalantótiban egy-két év alatt idegenforgalmi attrakcióvá nőtte ki magát a bio-piacként indult rendezvény.

Fontosnak tartom, hogy a piac fejlesztése tudatos és irányított legyen, ne hagyjuk magára. A próbálkozás különösebb befektetést nem igényel, kockázata minimális. Sikeres megvalósítása viszont egy új lehetőséget kínál a falu fejlesztésére.

Ahhoz, hogy az önkormányzat a javaslatot támogassa, szeretnék látni, hogy ez valóban egy létező igény, megvalósulásához a lakosság is megadja a szükséges támogatást, azaz megjelenik ott az értékesítésre szánt portékáival. Kérem, hogy aki árulni kívánna a paloznaki piacon jelezze szándékát a polgármesteri hivatalba egy pár soros levélben, vagy e-mail-ben (inf@paloznak.hu) november végéig!

Égyéni lehetőség és közösségi is, ne hagyjuk ki!

Siklós László

Ünnepváró Játsszóház

Szeretettel várjuk a Kicsiket és a Nagyokat,
Szülőket és Nagyszülőket
Ünnepváró Játsszóházunkba.

November 27-én, szombaton 10 órától
Pogácsasütés és karácsonyi filmvetítés

December 11-én, szombaton 10 órától
Karácsonyi-dísz készítés

December 18-án, szombaton 10 órától
Mézeskalács készítés és karácsonyi filmvetítés

Helyszín: Szent József Ház (Teleház).

Szerk.

Advent – hagyományok, népszokások

Az advent a keresztény kultúrkörben a karácsonyt, pontosabban december 25-ét, a Megváltó, Jézus Krisztus születésének napját megelőző negyedik vasárnaptól számított időszak.

Az advent szó jelentése eljövétel (a latin „adventus Domini” kifejezésből származik, ami annyit tesz: „Úr eljövetele”).

A karácsonyt megelőző várakozás az eljövételben éri el jutalmát. Régebben egyes vidékeken nevezték ezt az időszakot „kishöjtnék” is. Advent első vasárnapja, a keresztény egyházi év első napja, mindig november 27. és december 3. közé esik.

A december 25-e előtti utolsó vasárnap advent negyedik vasárnapja. Az azelőtti advent harmadik vasárnapja és így tovább.

Az adventi koszorú

Adventkor szokás koszorút készíteni. Az adventi koszorú általában fenyőágból készített kör alakú koszorú, melyet négy gyertyával díszítenek. A gyertyákat vasárnaponként gyűjtik meg, minden alkalommal eggyel többet. A világító gyertyák számának növekedése szimbolizálja a növekvő fényt, amelyet Isten Jézusban a várakozónak ad karácsonykor.

Minden gyertya szimbolizál egy fogalmat: hit, remény, szeretet, öröm. Egyben a katolikus szimbolika szerint egy-egy személyre (vagy közösségre) is utalnak:

Ádám és Éva – mint akiknek elsőként ígérte meg Isten a megváltást (hit)

zsidó nép – akinek megígérte, hogy közülük származik a Messiás (remény)

Keresztelő Szent János – aki hirdette Jézus eljövételét, és készítette az utat az emberek szívéhez (szeretet)

Szűz Mária – aki megszülte a Fiút (öröm)

A karácsonyi várakozás izgalmát növelve egyes családokban a gyermekeket advent kezdetekor adventi naptárral lepik meg. Az Adventi naptárt egy anya találta ki, gyermekének öröme, hogy gyorsabban teljen a várakozás.

Advent első vasárnapja

Időpontja évről évre változik, Szent András napjához (november 30.) legközelebb eső vasárnapon ünnepeljük. Színe a lila: a templomi terítő lila, a szertartáson a pap lila miseruhát vagy stólat visel, illetve az adventi koszorún elsőnek meggyulladó gyertya színe is lila.

Advent második vasárnapja

Színe hasonlóképpen a lila. Az advent mellett a nagybőjti időszaknak is lila az ünnepi színe az egyházi liturgiában. Számos helyen a karácsonyt megelőző hetekben a lilát kézzel helyettesítik, hogy a két ünnepet megkülönböztessék egymástól.

Advent harmadik vasárnapja

Gaudete (=örvendjete!) vasárnap kiemelkedik a többi közül, advent második felének kezdetét jelzi. Színe a rózsaszín, amely az örömet szimbolizálja.

Advent negyedik vasárnapja

Színe a bűnbánatot kifejező lila. Az adventi koszorún mind a négy gyertya egyszerre ég ezen a napon.

Szerk.



Márton-napi születésnap



November 6-án tartotta immár hagyományosan Márton-napi rendezvényét a Paloznaki Civil Egyesület. A libanap és újbort mustra most is sokakat vonzott a festői kis faluba. Idén még az égiek is kegyesek voltak a szervezőkhöz és résztvevőkhöz, hiszen csodálatos időjárással ajándékoztak meg mindenkit.

A készülődés már egy héttel előbb elkezdődött, amikor az erős férfikezek felállították a vendégek kényelmét szolgáló rendezvénysátrat.

Pénteken délután aztán kezdődhetek a főzési előkészületek. A nyugdíjas asszonyok Fülöp László mesterszakács veszprémi konyhájában tisztították a csaknem 300 libacombot, szeletelték a káposztát, sütőtököt, zöldségeket, hogy szombaton kora reggel a mester irányításával kezdődhessen a főzés. Itt a fiatalabbak segédkeztek, hogy délutánra elkészülhessen a finom menü: sütőtök krémleves, sült libacomb párolt káposztával, hagymás tört burgonyával, ludaskása, libazúza pörkölt.

Délelőtt a teleházas játszóházban libás sütitket készítettek a gyerekek. Délután aztán benépesült a Faluház udvara!

A sátorban már elkészült a libazsíros kenyér lilahagymával, az udvaron helyi gazdák kínálták az újbort a Szőlőhegyi Egyesület szervezésében, az éhezőket mangalica finomságok (kolbász, szalámi, tepertő), kecskesajtok, kemencében sült tök várta. No meg kezdődhetett a kedvelt program, a tökfáragás!

Internetről letöltött, nyomtatott minták, kés, kanál mindenkinél. Pöttöm gyerekek az asztalon, egyik sem sokkal nagyobb a töknél, családi vállalkozásban készül a mű. Az érdeklődők, alkalmi bírák száma egyre nő. Besötétedik, a szalmabálákon sorjáznak a kész művek, a zsűri tanácstalan, egyik jobb, mint a másik. No mindegy, dönteni kell. Minden résztvevő cukorkát kap, a négy díjazott egy-egy tábla csokit.

A humoros kategóriában Cseh Tamás, Az ijesztő, félelmetesben Kun Kristóf és Tamás, a családi összefogásban a Németh család, a szépen kidolgozottban Pauer Niki jeleskedett.

Akinek nem jutott tök, vagy hamar végzett a töklámpás faragásával a Szent József Házban várták a játszóházba, ahol természetes anyagokból készítettek a gyermekek rongylibákat, egyszerű népi játékokat.

Benn a sátorban cigányzenekar, nótaénekes és nem utolsósorban a sok finom falat fokozták a hangulatot.

Idén születésnapi köszöntővel bővült a szokásos Márton-napi program. A Paloznaki Civil Egyesület idén ünnepli 5. születésnapját. Előkerült a diavetítő és a vetítívászon megelevenedtek az elmúlt 5 év legsikeresebb programjai. Persze a teljesség igénye nélkül, hiszen rengeteg sikeres, jó hangulatú rendezvény dicséri a tagok 5 éves munkáját. A PACI elnöke egy-egy csokor virággal, illetve egy-egy üveg borral köszönte meg a régi és új elnökségi tagok munkáját. A közönség közös énekléssel jutalmazta az egyesületet.

Na és ekkor jött az igazi meglepetés: hatalmas torta – PACI embléma formájú – finomabbnál finomabb kisebb tortákból megformázva. Jutott is belőle mindenkinek!

Este libabálban ropták a táncos lábúak kifulladásig. Köszönjük PACI, BOLDOG SZÜLETÉSNAPOT!

Lokody Ákosné

Köszönjük mindenkinek a segítségét és a rendezvényhez nyújtott támogatását!

PACI vezetősége

„Beszélő fák”

A 2010-es Falunapok ünnepi hangulatának kiemelkedő pontja volt Oláh Kati, festőművész „Telő idő” c. kiállítása a Faluház nagytermében. Polgármester úr köszöntője után Zongor Gábor festőművész méltatta Kati belső indíttatású, lenyűgöző művészi alkotásait. Kiemelte a kultúra erősségét, a mely a községben működő közös összefogás eredménye.

Szemlélve a kiállított képeket, azok színes, csodálatos harmóniája melegséget, nyugalmat áraszt, érzelmeket ébreszt.

Kati a fákat az „ÉG”-gel szimbolikusan összeköti, velük üzen az embereknek. A fák szinte beszélnek, csak hagyjuk magunkat megszólítani, a válasz: A lélek rezdüléseiből felszínre jövő érzések emlékképei. Az őserőket sugárzó, ünneplőbe öltöztetett, a magányos, de mégis fenséges tartású beszélő fák, a bokrok, a titkokat rejtő és sejtető erdei sétányok valahonnan mélyről a legszebbeket, vagy éppen a legfájóbbakat hozzák ki az idő sodrából.

A megszokott szépérzékkel elhelyezett „kellékek” méltó környezetet biztosítottak a kiállításnak. Kati, férje révén családtagja a nagy tiszteletben tartott, évszázadokra visszatekintő Pongrácz és Boda családnak. Az ősrégi és Paloznakhoz erősen kötődő említett családok értékes relikviái még bensőségeesebbé tették a tárlatot.

Büszkék vagyunk, hogy Kati köztünk él, ezáltal ismét gazdagabbak lettünk.

J-né Irén

A Paloznaki Kórus
tisztelettel meghívja Önt és családját

Adventi hangversenyére

a Paloznaki Római Katolikus Templomba.

Időpont: 2010. december 11. 18.00 óra

Közreműködnek: Paloznaki Kórus

Karvezető: Szabó Lajos karnagy

Óriás Imréné zongoratanárnő

A Paloznaki Kórus hozzátartozói, gyermekei



ÁDVENTI ÉS KARÁCSONYI SZERTARTÁSOK ELŐZETESE PLÉBÁNIÁNK TERÜLETÉN

December 15-től 9 estén át

SZÁLLÁST KERES A SZENT CSALÁD.

A Plébánián várjuk a paloznaki családok jelentkezését.

vitéz Ajtós József László
esperes, plébános

Adventi recepttöltekek

Sült pulyka fahéjas sült almával

Hozzávalók: 1 kg pulyka felsőcomb (de lehet alsócomb vagy szárny is, mindegyik finom), 10-15 dkg füstölt szalonna, 3-4 közepes méretű vöröshagyma, zsír vagy olaj, baromfi fűszerkeverék, fokhagyma vagy fokhagyma granulátum ízlés szerint, személyenként 2 db közepes alma, porcukor,

Elkészítés: A megtisztított pulykahúst a fűszerkeverékkel beszórom (sózni nem kell, mert a fűszerkeverék sós), és kiszírozott vagy olajozott tepsibe teszem. A füstölt szalonnát vékonyan felszelelem, és a hús tetejét megrakom vele. A megtisztított vöröshagymákat félbe vagy négybe vágom, és a hús köré rakom. Rádarabolok 6-8 gerezd fokhagymát (vagy megszórom a fokhagyma granulátummal). Kevés vizet, esetleg fehérbort öntök alá, és alufóliával letakarva sütőben puhára sütöm. Ha a hús már megpuhult, leveszem a fóliát, és megpirítom a hús tetejét. Az almákat megmosom, kettévágom, kiviszem a magházat. A porcukrot fahéjjal összekeverem, belemártom az alma vágott felét, tepsibe teszem. A maradék cukorral még az alma üres küzepét megtöltöm. Forró sütőben 15-20 perc alatt puhára sütöm. A megsült húst tálra teszem, körberakom a sült almával, hagymával, szalonnával, és sült burgonyával tálalom.

Karácsonyi svéd sütemény (Pepperkakor)

Hozzávalók: 55 dkg liszt, 30 dkg Rama sütőmargarin, 2 db tojás sárgája, 10 dkg porcukor vagy darált barna cukor, 10 dkg méz, 1/2 evőkanál szegfűszeg, 1/2 evőkanál fahéj, 1/2 kiskanál szerecsendió 1/2 kiskanál gyömbér, 1 kiskanál sütőpor, 4 dkg kakaó

Elkészítés: A lisztet összekeverjük a kakaóporral, majd elmorzsoljuk a margarinnal. A többi anyagot hozzáadva határozottan összegyúrjuk. A kész masszát pihentetjük min. 3 órát, de legfeljebb 1 napot. Pihentetés után a tésztát kinyújtjuk 2-3 mm vékonyságúra, majd tetszés szerinti formákat szaggatunk belőle. Előmelegített sütőben 180-200 fokon 5-6 percig sütjük. Kihűlés után tálalhatjuk.

Fűszeres grog

Hozzávalók: (1 adagra): 50 g méz, 1 rúd egész fahéj, 4 szem szegfűszeg, 2 szem szegfűbors, 1 cl frissen facsart narancslé, 1.5 cl 80 %-os rum, 1 szelet narancs, forró víz a felöntéshez

Elkészítés: Hőálló pohárba tesszük a mézet, szegfűszeget, szegfűborsot. A pohárba tesszük a narancsszeletet, a narancslevet, és a rumot is. A pohárba teszünk egy egész rúd fahéjat, végül az egészet felöntjük forrásban lévő vízzel. A kész italt felkeverjük, és forrón kínáljuk!

Szerk.

SPORT

December 18-án, szombaton délután 14 órától rendezi a PACI a Szent József Házban a

VIII. Luca Napi Asztalitenisz Kupát

különböző korcsoportok részére
(a felnőtteknek kb. 17 órától).

Jelentkezni lehet Szente Zsoltnál (70/236-7545), ill. a helyszínen.

(Gyakorláshoz a Szt. József Ház kulcsát a Teleházból lehet elkérni.)

Szente Zsolt

JÓ TUDNI!

- **November 25-én**, csütörtökön 18 órakor Jásdi István Szerenád a szőlőben c. könyvének bemutatója a Faluház nagytermében.
- **November 27-én**, szombaton 10-13 óráig Ünnepváros Játszóház a Teleházbán.
- **December 4-én**, szombaton Mikulásünnepség a Faluház nagytermében 9.30-tól a gyermekeknek, 17 órától a szépkorúaknak.
- **December 4-én**, szombaton 11 órától Adventi Játszóház a Faluház nagytermében.
- **December 11-én**, szombaton 10-13 óráig Ünnepváros Játszóház a Teleházbán.
- **December 11-én**, szombaton 18 órakor a Paloznaki Kórus Adventi Hangversenye a paloznaki rk. templomban.
- **December 18-án**, szombaton 10-13 óráig Ünnepváros Játszóház a Teleházbán.
- **December 18-án**, szombaton 14 órától „VIII. Luca Napi Asztalitenisz Kupa” a Szent József Házban.
- **December 15-23-ig** minden este Szállást keres a Szent Család különböző családi helyszíneken.

Szerk.

ELFAGYHAT A VÍZÓRA

Még nem késő, hogy gondoskodjunk a vízóra elfagyás megelőzéséről. Közeleg a tél és a kemény fagyok alkalmával könnyen előfordulhat, hogy a vízóra elfagy. Ez nem csak az elfolyó víz miatt okozhat bosszúságot, hanem az új óra ára, felszerelése is az ingatlantulajdonos költségére történik. Könnyen megelőzhető a baj, ha az aknába hungarocell darabot teszünk, de megteszi egy vastagabb rongy, régi szőnyeg is, mellyel letakarjuk az órát. Ne fedlekezzünk meg az aknatető pontos lezárásáról sem. A vízóra letakarása akkor is fontos ha a nyaralót víztelenítettük, hiszen az aknában lévő vezetékben és az órában még van víz. Ha télen nem használjuk az ingatlant célszerű a vízóra előtt lévő csapot elzárni így fagyás esetén csak az óra megy tönkre, de a víz nem folyik el.

Szerk.

PALOZNAKI ÉLET-KÉPEK



Ádventi örvendezés

Utaidat vágyva kerestem,
S utaid megtaláltak engem.
Csodáidat látni akartam,
S ámulok rajtuk szakadatlan.
Titkaidat bogoztam egyre,
S most, mint gyermek az egyszeregyre,
úgy nézek rájuk, dicsekedvén,
ujjong szívem kegyelmed kedvén;
mert szereteted egyszerűség,
irgalmasságod csupa hűség,
s egy értelme van a keresztnek:
hogy megkerestek és szeretnek!
Hát hirdetem, hogy útja száz van
minden szívhez a nagyvilágban,
keresni kell és rátalálni ma,
akinek Ő a vágya álma;
kinek batyuja az a "nincsen",
megtalálja a gazdag Isten.

Fejes Ádám

MOZAIK KÉPEK A RÉGI PALOZNAKRÓL KALENDÁRIUM VILÁGI ÉS VALLÁSI ÜNNEPEKKEL

(részlet)

SZENT ANDRÁS

November 30.

Szent András napja november 30-a, melyhez kapcsolódik Paloznak is. Katolikus templomáról 1352-ben esik írásos említés, hogy az Szent András tiszteletére van felszentelve. András nevével sok helyen találkozhatunk. Például, ha a vasúti pálya keresztezi az autót utat, a vasúti kereszteződést, András kereszttel „X” jelzi, de ilyen András keresztet készítenek a kőműves és ácsmesterek, amikor az épületek homlokzatán „X” alakban fixálják a létraállványokat deszkalécekkal. Ezen elnevezések minden esetben a vértanúságot jelzik, András keresztben elszenvető Szent Andrástól maradt reánk. Mert őt valóban ilyen „X” alakú keresztre feszítették fel. Szomorú esemény! Szent András neve sokáig él, sokak emlékezetében.

TÉLAPÓ-SZENT MIKLÓS ÜNNEPNAPJA

December 6.

Várjuk a télapót. Cipők, kis csizmák kitisztítva. Ha jók voltunk ebbe ajándékot vagy virgácsot kapunk, ki mint tette dolgát. Mind ezt Szent Miklós püspök jó cselekedeteinek emlékére.

LUCA

December 13.

Ekkor kezdték elkészíteni a Luca székét, amin minden nap egészen december 24-ig dolgoztak egy keveset. Ezt a székét az éjjeli misére elvitték és erre felállva megláthatták, hogy a faluban ki a boszorkány. Ezen Luca székének a története, így maradt fent.

Keller József

HIRDETÉSEK

- **Rezgő Kft.** Kovácsoltvas, kapuk, kerítések, korlátok, va-
gyonvédelmi és díszrácsok készítése. Bútorok, lakberendezési
tárgyak és egyéb kiegészítők gyártása. A felületkezelés lehet
festett, patinázott és tűzihor-ganyzott a megrendelő igényei
szerint. Keressen bennünket a 71-es és 73-as út kereszteződésénél,
ahol bemutatótermünkben választhat igényei szerint.
Csopak, Falukertje u. 2. Tel./fax: 87/555-073, 87/555-074,
30/9571-585, 30/2373-664, e-mail: rezgo@rezgokft.hu
- **Autó Perger Suzuki Márkaszerelv.** Szalonunkban
megtalálja a Suzuki teljes típusválasztékát. Szervizünkben
nagy gyakorlattal rendelkező munkatársak várják Önöket.
Autószerelés, javítás, műszaki vizsgára való felkészítés és
vizsgáztatás. Környezetvédelmi mérés és zöldkártya kiadása,
eredetiség vizsgálat, légkonditöltés, gumiszerelés. Csopak,
Kossuth u. 101. Tel. / fax: 87/ 446-944, 87/ 446-084.
Web: www.suzukiperger.hu, e-mail: perger@t-online.hu

A Balaton Riviera Turisztikai Egyesület
együttműködés céljából továbbra is várja
Alsóörs-Csopak-Felsőörs-Lovas-Paloznak területéről
szálláskiadók, vendéglátók és egyéb szolgáltatásokat
végzők jelentkezését.

- **Dobó Vendéglő.** Anyák és nagymamák főztjét, s azok jó
emlékű ízeit szeretnénk mindenkinek kínálni, jó borokkal
és régi vendéglői hangulattal. Kis és nagy társaságok össze-
jövételének bonyolításában is jártasak vagyunk, akár hely-
ben, akár házánál vagy másutt. Legyenek vendégeink és válják
egészségükre! Csopak, Kossuth u. 103. Tel./fax: 87/446 425
Nyitva: Hóban-napsütésben-esőben 12-22 óráig.
e-mail: dobovendeglo@chello.hu.

Akác Vendéglő

Paloznak Fő téren, ahol az óra áll!

Nem dohányzó, megújult környezetben, melegkonyhával,
pizzával, téztafélékkel, napi és heti menüvel. Hétfégen
cukrászsüteményekkel. Egész héten melegétel és pizza
kiszállítással.

Várjuk kedves vendégeinket! Ugyanitt torta és süteményren-
delést felvesszünk. Tel: 06 87 446-400, Mobil: 06 30 837 5438,
e-mail: akacvendeglo@freemail.hu, web:
www.balatonriviera.hu/hu_index.php?page=gasztronomia

- **Szőlőfürt Gazdabolt.** Zárva tart előreláthatólag
november 1-től március 1-ig. Paloznak, Zrínyi u. 44. tel.:
87/ 446-869
- **Szent Donát Pince és Borház.** Csopakon az Öreghegyi
dűlőben található, páratlan szépségű természeti környezetben.
Hívős pincéjében a csopaki lejtők legjobb borait kínálja, köz-
tük a méltán híres csopaki olaszrizlinget. Borkóstolókon kívül
rendezvények, esküvők, kulturális programok helyszínül szol-
gál. Tel.: 20/ 333-81-11. Fax: 87/ 446-325. E-mail: kovin@t-
online.hu
- **Ingatlan Rajnai.** Ingatlan adás-vétele, bérbe adása!
Balatonfüred-Csopak-Paloznak-Lovas-Alsóörs térségéből vá-
rom eladási-vételi szándékát. Fizetni csak a sikeres lebonyolí-
tás után kell! Egy hívást megér! Telefon: 06-20-991-6842.
Honlap: www.rajnaia.hu.
- **Hidro vill 2008 Kft** - Teljes körű épületgépészet (víz-, vil-
lany-, fűtés-, gáz) tervezés, kivitelezés. Automata öntözőrend-
szerek telepítése, karbantartása, javítása. Ingatlanok, nyara-
lók gondnoksága, kertek, medencék karbantartása.
Paloznak, Ady E. u. 1. Tel.: +3630 9867655

KEREKEDI CSÁRDA

Csopak 71-es főút, ott ahol a babák állnak!
Egész évben várjuk vendégeinket neves pincészetek borai-
val, szolid árakkal, házas ételekkel. Üdülési csekk, ticket
restaurant, chéque déjeuner és Sodexo elfogadóhely, vala-
mint hitelkártyás fizetési lehetőség. Kerthelyiség, borospin-
ce, látványkonyha, gyerekeknek játszótér. Baráti, családi
összejövetelek, osztálytalálkozók helyszíne.

Tel./Fax.: 87/ 705-842 és 30/ 994-1921,
web: http://www.csopak.hu/index.php?option=com_content&view=article&id=34&Itemid=200038,
e-mail: toth.sandor19@chello.hu

- **Milek Vasipari Bt.** Kerítések, kapuk, kovácsolt díszrác-
sok, épületlakatos munkák, fémbútorok. Elérhetőségek:
5700 Gyula, Budai Nagy Antal u. 15. Tel.: 20/244-0837, e-
mail: milekbt@freemail.hu
- A paloznaki **Homola Pincészet Kft.** szakvézettséggel és lehető-
leg szakmai tapasztalattal rendelkező **munkatársat keres**
helyben (Balatonfüred-Almádi térségben) szőlészeti-, borászati-
, kertészeti- és gondnoki feladatok együttes ellátására. Érd.:
30/560-444-8. Jelentkezés: info@homolapinceszethu

Orange Cafe, Pizzéria.

Pizzák, koktélok és minden, amit akartok!
Egész évben várjuk vendégeinket olasz, kemencében süttöt
pizzákkal és más meleg ételekkel, hideg koktélokkal.
Mediterrán hangulat, hangulatos kerthelyiség, hajnalig
szórakozás. Gyertek el hozzánk!
Ingyenes pizzakiszállítás! Üdülési csekk, ticket restaurant,
chéque déjeuner és Sodexo elfogadóhely. Cím: Csopak,
Gyöngyvirág u. 1.; Tel: 87/ 788-179 és 30/ 994-1921.

- **Valve-Tech Mérnöki Iroda Kft.** Fal-és mennyezetfű-
tés és hűtés, geotermikus hőszivattyú, központi porszívó, ön-
tözőrendszer. Paloznak, Zrínyi u. 12. Tel.: 87/ 446-900 és
20/ 9576-004.
- **Jásdi Pince.** Csopak és Paloznak határán épült majd 200
éve a klasszicista Ranolder, ma Jásdi Pince. A 2000. év leg-
szébb pincéje címet kapta a Balaton-felvidéki Nemzeti
Parktól. Ranolder püspök 18 fős körpanorámás borkósto-
lójában bejelentkezésre fogadunk látogatókat. Nyitva: hét-
fő-szombat. Pincelátogatás, palackos bor eladás. Jásdi Ist-
ván 2001. 2002. 2003. 2006. évben elnyerte az „év
borosgazda” címet. 2005-ben a csopaki borvidék legjobb
pincészete, 2004-ben, 2005-ben és 2006-ban az év 12 leg-
népszerűbb pincészete közé választották Magyarországon.
Csopak, Arany János u. 2. Tel./ fax: 87/446-452, web:
www.jasdipince.hu, e-mail: jasdipince@t-online.hu
- **Ügyvédi iroda Csopakon.** 8229 Csopak,
Kossuth Lajos utca 7. telefon/fax: 06-87-446-006,
mobil: 06-20-3277-772, e-mail: ugyved@dr.com,
www.koczkasdr.hu
Tanácsadás mellett tekjes körű ügyvédi szolgáltatás, képvise-
let, elektronikus összeköttetés az országos ingatlanvilván-
tartással (Takarnet), minősített elektronikus aláírás a cég-
ügyek intézésére, Dr. Koczás Sándor ügyvéd.

Paloznaki Hírmondó

A Paloznaki Önkormányzat lapja.

Szerkesztő és felelős kiadó: Sári Annamária.

Tipográfia: Kovács Imre.

Sokszorosítja a polgármesteri hivatal. Megjelenik havonta.