



A TESTÜLETI ÜLÉSRŐL JELENTJÜK...

A novemberi testületi ülésen Czeglédy Ákos tájékoztatta a testületet a téli közfoglalkoztatási programról, melynek keretében november elsejétől két főt, januártól újabb két főt foglalkoztat az önkormányzat, ezen kívül a kazánprogramban részvevő két főnek is április 30-ig meghosszabbítják a foglalkoztatását. 0740 hrsz Séd patak megosztását engedélyezte a Földhivatal, a bejegyzési kérelmet beadtuk, ezzel a horgászbejáró közterületi kapcsolattal fog rendelkezni. A Balaton Fejlesztési Tanács rendezvény pályázatán 574.000 Ft vissza nem térítendő támogatást nyertünk a Falunapokra és a szüreti felvonulásra. Mandulafa osztás sikerrel járt többen igényeltek még fát, ezt tavasszal tudjuk biztosítani.

Első napirendként a 2014-es költségvetési koncepciót tárgyalta és fogadta el egyhangúlag a testület, majd a 2013-as III. negyedévi beszámolót. A szeptember 30-i állapot szerint az előirányzatoknak megfelelően áll a várhatóan 85 milliós költségvetés, bevételei 72, kiadásai 68 százalékon teljesültek.

Módosította a szociális tüzifa rendeletét az önkormányzat miután 150.000 Ft támogatást nyert el a Belügyminisztériumtól. A rászorultak (aktív korúak ellátására, időskorúak járadékára, lakásfenntartási támogatásra, stb jogosultak), november 30-ig adhatják be a kérelmüket maximum 3 m³ tűzifára.

Elfogadta a testület a Helyi Esélyegyenlőségi Programot, mely a különböző hazai és európai támogatások feltételeként, a helyi esélyegyenlőség biztosítására kellett elkészíteni.

Tudomásul vették a képviselők az iskolai körzethatárokat, a paloznaki gyerekek számára, amennyiben állami oktatásban akarnak részt venni, továbbra is a Balatonfüredi Radnóti Általános Iskola a kijelölt állami intézmény.

Az idei december 7-i Mikulás és szépkorúak ünnepségének programját és költségeit is elfogadta a testület.

A Tájház büfé bérleti jogára, valamint a fiókgyógyszer-tár bérlésére felhívást tett közzé az önkormányzat.

CzÁ

MEGHÍVÓ

Paloznak Község Önkormányzata
sok szeretettel várja a

a gyermekeket december 7-én, szombaton 11 órakor
a szépkorúakat december 7-én, szombaton 17.30 órakor
a **MIKULÁS ÜNNEPSÉGRE**
a Faluház nagytermébe.



Az Önkormányzat 1+2 évre bérbe adja a Tájház udvaron lévő büfé helyiséget. Érdeklődni a Hivatalban Czeglédy Ákos polgármesternél lehet. A bérleti ajánlatokat december 4-én 16.00 óráig beérkezőleg várjuk.

ÁDVENTI ÉS KARÁCSONYI SZERTARTÁSOK ELŐZETESE PLÉBÁNIÁNK TERÜLETÉN

December 14-től 9 estén át
SZÁLLÁST KERES A SZENT CSALÁD.
A Plébánián várjuk a paloznaki családok jelentkezését.

December 21. szombat 18 óra
ÁDVENTI HANGVERSENY
a paloznaki r. k. templomban.
Fellép: a Paloznaki Kórus.

December 24-én 15.30 órakor
BETLEHEMI PÁSZTORJÁTÉK
hittanos gyermekek részvételével.

vitéz Ajtós József László
esperes, plébános

Libanap és újbör mustra

Sokan voltak kíváncsiak az új borokra Paloznokon. A Paloznaki Civil Egyesület libanapi rendezvényén az érdeklődők a Márton napi hagyományokkal, a gazdák friss borai-val ismerkedhettek és többféle libás ételt kóstolhattak.

Délután a Márton napi szokásokról, Dr. Praznovszky Mihály irodalomtörténész előadását élvezhette a közönség, majd a Tájház udvarán borszenteléssel folytatódott a program. A gyerekek tökfáragással, míg a felnőttek inkább a borkóstolással mulatták az időt. A cipóba töltött libatoros káposzta és zúzapörkölt egyöntetű elismerést aratott csakúgy, mint a libamájpástétomos kenyér. A kóstolás után libabálban mulattak a vendégek.

CzÁ

SPORT

December 14-én, szombaton délután 15 órától rendezi a PACI a Faluház nagytermében a

„XI. Luca Napi Asztalitenisz Kupát”

különböző korcsoportok részére (a felnőtteknek kb. 18 órától).

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



Októberi Borklub

A Borklub 2013. október 18-ai foglalkozásán Dél-balatoni borokat kóstoltunk, a résztvevők száma 25 fő volt.

A Dél-balatoni bortermelők borait a következő sorrendben kóstoltuk:

1. Olaszrizling – Rajnai Rizling Cuvée, 2012-es, termelője: Léglí Ottó
Dűlő szelektált bor volt: Gesztenyés-Kokas Dűlőből
2. Sauvignon Blanc 2010-es, termelője: Léglí Ottó
A bor származási helye: Balatonboglár, János-hegy
3. Dél-balatoni Szürkebarát, 2011-es, előállító: Bujdosó Pincészet, Balatonboglár
4. Olaszrizling, 2009-es évjárat, előállító: Veszprémi Családi Pincészet
származási hely: Kötcese, Gránárium Dűlő
5. Sirály Merlot, 2009-es, származási hely: Balatonlelle Borászat
6. Ikon Kékfrankos, 2011-es, származási hely: Balatonlelle.
A bort Konyári János Ikon Pincészete állította elő, mely elnyerte a 2013-as év Legjobb Borászat címet.

A borok 12,5-14,5 % alkoholtartalommal kerültek forgalomba és kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeztek.

Englert Dezső, klubvezető

A Paloznaki Kórus

tisztelettel meghívja Önt és családját

Adventi hangversenyére



a paloznaki
Római Katolikus Templomba.

Időpont:

2013. december 21., szombat
18.00 óra.

Meseklub és Játszóház

Lassan két éve kerül megszervezésre a Könyvtárban a Meseklub és Játszóház 2-3 hetente.

A foglalkozásokat évszakhoz és ünnepi alkalomhoz illő kézműves foglalkozások kísérik mesékkel fűszerezve. Van, amikor mesét, verset olvasok fel, vagy a gyerekekkel találunk ki saját történeteket, és ezeket a meséket dolgozzuk fel a kézműves foglalkozásokkal.

Az előző foglalkozáson süni ujjbábót és „guruló” sünit készítettünk a gyerekekkel, szülőkkel. A következő alkalomkor az adventi és karácsonyi ünnepekre készülünk, ajándéktárgyakat és díszeket fogunk készíteni.

Szeretettel várok mindenkit!

Sári Annamária

Időpontok:

november 30. szombat 10-12 óráig

ADVENTI KÉSZÜLŐDÉS

Mese az adventről, adventi díszek készítése.



december 14., szombat 10–12 óráig

Karácsonyfadísz és ajándékkészítés.

Karácsonyi mese, karácsonyfadíszek készítése.

A könyvtár hírei

ÚJ KÖNYVEK:

FELNÖTT SZÉPIRODALOM:

Kurt Vonnegut: Macskabölcső =

Cat's cradle (kétnyelvű kiadás)

Emma Donoghue: A szoba

Emma Donoghue: A cafka

Lee Child: A pók hálójában

Lee Child: Összeesküvés

Lee Child: 61 óra

Gerald Durrell: A részeg erdő

Stefan Zweig: Démonok és mesterek – tanulmányok

Stephanie Meyer: Eclipse – Napfogyatkozás

Stephanie Meyer: Breaking down: Hajnalhasadás

Kathleen Olmstead: Dr. Jekyll és Mr. Hyde különös esete

Jane Austen: Értelem és érzelem

Ransom Riggs: Vándorsólyom kisasszony különleges gyermekei



Philippa Gregory: Az állhatatos hercegnő
 Michael White: A Medici-titok
 Bret Easton Ellis: Amerikai psycho
 James Herriot: Kuttyák a rendelőmben
 Erika Robuck: Hemingway lánya
 Meg Cabot: Csúcsformában: Heather Wells újabb rejtélyes esete
 Cecilia Ahern: Életed regénye
 Agatha Christie: N vagy M
 Janikovszky Éva: Mosolyogni tessék
 Robin Maxwell: Ó, Júlia!
 Claudia Carroll: Ha ez a mennyország, kérem vissza a pénzem!
 James Dashner: Az útvesztő
 Sheila Hocken: Emma meg én
 Noah Gordon: Az orvosdoktor
 J. K. Rowling: Átmeneti üresedés
 Yann Martel: Pi élete
 Nigel Barley: Egy zöldfülű antropológus kalandjai: feljegyzések a sárkunyhóból
 David Mitchell: Felhőatlasz
 Judmila Ulickaja: A mi urunk népe
 Lesley Pearse: Árnyak
 Fábrián Janka: Adél és Alíz
 Tom Wood: Az ellenség
 Tony Parsons: Fiúkból lesznek a férfiak
 Nicholas Evans: Viharhegy
 Sue Townsend: A 23 és ¾ éves Adrien Mole küzdelmei
 Edgar Wallace: Borzalmak kastélyra
 E. L. James: A sötét ötven árnyalata
 Csányi Vilmos: A kuttyák szőrös gyerekek
 Ken Follett: Papírpénz
 Vámos Miklós: Húrok
 Carin Gerhardsen: A mézeskalács ház
 Robert Kirkman, Jay Bonansinga: The walking dead – élőhalottak

IFJÚSÁGI- ÉS GYERMEKIRODALOM:

Charles Dickens: Karácsonyi ének
 Elisabetta Gnone: Fairy Oak II. – A sötétség bűvölete
 Elisabetta Gnone: Fairy Oak – Grisam kapitány és a szerelem
 Leiner Laura: A Szent Johanna Gimi: útvesztő
 Leiner Laura: A Szent Johanna Gimi: örökké 1-2.
 Leiner Laura: Babel
 Bartos Erika: Anna és Peti: kistestvér érkezik
 Bartos Erika: Bogyó és Babóca
 Geronimo Stilton: A kanális királynőjének különleges esete
 J. R. R. Tolkien: A hobbit
 J. R. R. Tolkien: Befejezetlen regék Númenorról és Középföldről
 Both Gabi: Kalóz nagypapa: családi mesék kortárs szerzőktől
 Dóka Péter: A kék hajú lány
 Sherman Alexie: Junior: egy indián naplója
 Mihail Pljackovszkij: A sün, akit meg lehetett simogatni
 Vlagyimir Szutyejev: Miau és más vidám mesék

Gaál Csaba: Anekdoták, adomák, érdekességek: különösen a (seb)orvoslás területéről (nem csak orvosoknak)

Marék Veronika: Boribon, a játékmackó
 Marék Veronika: Boribon cicája

ISMERETTERJESZTŐ IRODALOM:

Bárdosi Viktória: Lassan a testtel!: emberi testrészek a magyar szólásokban, közmondásokban
 Paul „Coach” Wade: Fegyencedzés: Hogyan törj ki a gyengeségből
 Paul „Coach” Wade: Fegyencedzés 2.: börtönözés haladóknak
 Paul „Coach” Wade: Fegyencedzés: edzésnapló a tökéletes forma eléréséhez
 Kincsek a kamrából: ízletes zöldségek, zamatos gyümölcsök üvegbe zárva
 Kárpát-medence régiói: Dél-Szlovákia
 Kárpát-medence régiói: Közép-Magyarország
 Kárpát-medence régiói: Észak-Alföld
 A világ állatai: képes ismeretterjesztés gyerekeknek
 Jack Watkins: A világ legrosszabb találmányai: evetséges ötletek, haszontalan szerkentyűk
 „Állami titok”: internáló- és kényszermunkatáborok Magyarországon, 1945-1953
 Lincoln: a merénylet, amely örökre megváltoztatta Amerikát
 Sue Gardner: Hímzett babaruhák
 Világrengető beszédek, melyek megváltoztatták a világot
 John Keegan: A parancsnoklás álarca
 Antony Shugaar: Kémsztorik: hirhedt kémek, híres ügynökök
 National Geographic Traveler: Franciaország
 National Geographic Traveler: Szicília
 Zilliken Monika: Fűszerek kézikönyve
 Babulka Péter: Ismerjük fel a vadon termő gyógynövényeket

DVD-K:

A nyomorultak I.
 Ég és föld között: Találd meg önmagad! (Shirley Maclaine)
 Solaris (Lem Stanislaw)
 A lator

A Paloznaki Könyvtárban továbbra is lehetőség van leselejtezett könyvek megvásárlására, melynek darabja 50.- Ft.

A Teleház és Könyvtár nyitva tartása:
 Hétfő: Zárva
 Kedd-Péntek: 14-19 óra
 Szombat: 9-13 óra
 Vasárnap: Zárva

Sári Annamária

III. Murci-ünnep a Szőlőhegyieknél

Október 19-én a Faluházban a hagyományá fejlődött Murci ünnep ismét nagyon jól sikerült.



Bevezetőül a Csapaki Református Asszonykör énekelt, majd Fodor Zsuzsa és Tormási György köszöntötte az érdeklődőket.

Már a címe is sokat sejtető volt Tislér Géza ny. református lelkipásztor előadásának:

"Az ittas Noétól a pityókás apostolokig"
Sokat tanultunk bibliai idézeteiből.



Gárdonyi Géza születésének 150. évfordulójáról

Dr. Regős Ferencné, Marcsi emlékezett meg.

A gondosan összeválogatott idézeteket Regős Ferenc, Englert Dezső és a szerepét tökéletesen átélő Szabadi Bálint olvasta fel.

Az Asszonykör a későbbiekben is szórakoztatott bennünket vidám borsdalokkal.

A termet ismét a fáradhatatlan Marcsi díszítette. Az író emlékére ő rendezett be egy sarkot, ahol régi fotók, korabeli tárgyak, könyvek idézték a XIX. századvéget.

Szépen megterített asztalok mellett ülhattünk és a kimerítő kulturális élmények után a kulináris élvezetek követhettek. Házas finomságok mellé ittuk a murcit és az óbort. Az Asszonykórus ismét dalra fakadt.

Jó mulatság volt, beszélgettünk, észre sem vettük, hogy elszaladt az idő.

Gyimesi Viktória

Október 23. - Megemlékezés



Október 23-án, szerdán koraeste emlékeztünk meg az 1956-os forradalomról. A Hősök kútjánál gyülekezett az ünneplő sereg. A Himnusz közös elénekzése után Bakos Áron, Soós Klaudia és Steinbach Bence verseket olvastak fel, Steinbach

Zsófia egy nagyon szép dalt énekelt el és Steinbachné Szabó Edina narrátorként működött közre.

A szereplők előadása után Czeglédy Ákos polgármester úr mondott ünnepi beszédet, kiemelve, hogy a megemlékezés ténylegesen arról szóljon, hogy a forradalmi napokra és a sebesültekre, áldozatokra, a tettek emlékezünk, és nem aktuálpolitikai harcot folytatunk.

A koszorúzás után együtt elénekeltük a Szózatot és gyertyát gyújtottunk.

Sári Annamária

ADVENT

Egyházi szertartások és szokások

A katolikus egyházban advent liturgikus színe a lila (violet), mely a bűnbánatot, a szent fegyelmet és összeszedettséget jelképezi. Advent harmadik vasárnapján, örömvasárnap (gaudete vasárnap) az Úr eljövételének közelségét ünneplik; e nap liturgikus színe a rózsaszín. Az egész időszakban dísztelen a templomi oltár, az orgona szerepe pedig az énekek kíséretére korlátozódik.

Elterjedt szokás az adventi hétköznapokon hajnali (rorate) misét tartani. E szertartásokon különös hangsúlyt kap Szűz Mária tisztelete és a karácsonyi várakozás.

Szentcsalád-járás

A szentcsalád-járás a 20. század elejéről származó katolikus szokás. A hívek minden nap más házhoz visznek egy a szent családot ábrázoló képet, majd imákat mondanak, és kisebb szertartásokat mutatnak be körülötte. A népszokás arról a bibliai eseményről emlékezik meg, amikor a gyermekét váró Szűz Mária és Szent József Betlehembe érvén szállást kerestek maguknak.

Adventi koszorú

Adventkor a 19–20. század óta szokás koszorút készíteni. Az adventi koszorú őseit 1839-ben Johann H. Wichern német evangélikus lelkész készítette el: egy felfüggesztett szekerkeréken 23 gyertyát helyezett el, melyek közül minden nap eggyel többet gyújtott meg karácsonyig.

Ma az adventi koszorú általában fenyőágból készített kör alakú koszorú, melyet négy gyertyával díszítenek. A gyertyák színe katolikus körökben lila, kivéve a harmadik vasárnapra jutót, amely rózsaszín. A gyertyákat vasárnaponként (vagy előző este) gyújtják meg, minden alkalommal eggyel többet. A világító gyertyák számának növekedése szimbolizálja a növekvő fényt, amelyet Isten Jézusban a várakozónak ad karácsonykor. Az adventi koszorún mind a négy gyertya egyszerre ég az utolsó vasárnapon.

Minden gyertya szimbolizál egy fogalmat: hit, remény, szeretet, öröm.

Adventi naptár

Az adventi naptár használatának népszokása 1900 körül kezdődött, kialakulása egy német édesanyához köthető, akinek kisfia, Gerhard, már hetekkel az ünnep előtt türelmetlenkedett a várva-várt és megszokott karácsonyi ajándékok miatt. Az édesanya ezért érdekes és meglepő játékot talált ki gyermeke számára: egy kemény papírlapot huszonnégy részre osztott, mindegyik részre rátűzött egy-egy darab csokoládét, majd megengedte, hogy a gyermek minden este megegyen egyet-egyet közülük. Mikor a kisfiú felnőtt, nem felejtette el édesanyja meglepetését, és üzleti vállalkozásba kezdett. Olyan naptárt szerkesztett, amelyen huszonnégy ablakocska mögé egy-egy darab csokoládé vagy cukorka volt elrejtve, s ezek csak a spaletták kinyitása után váltak láthatóvá.

Szerk.

November a paloznaki konyhában

Szeretem a novembert. Még csak tervezgetéssel és vásárolgatással készülődöm a kedvenc ünnepemre, a Karácsonyra és úgy érzem, hogy még rengeteg időm van hátra – sajnos pillanatok alatt itt a december, s akkor rájövök, hogy megint jó lesz, ha csipkedem magam.

Mivel jócskán élnek a másik féltekén rokonok, az első dolgom a Karácsonyi üdvözlitek megírása. Bár többekkel Skype-olunk, telefonon beszélünk, mégis jó dolog kézzel fogható üdvözlöket kapni. Kb. 35-40 képeslapot írok és kapok. A karácsonyfa közelébe, jól látható módon kiállítom őket és január 6-ig többször nézegetem, olvasgatom – szóval ez egy jó alkalom egy kis rokoni és baráti kapcsolattartásra.

November utolsó hetében becígöljük a karácsonyi díszítőket és eltervezem, mit hová tesztek. Mivel minden darab valakire, vagy valamire emlékeztet, elmolyogatok vele egy-két napig, közben nagy rendtelenség lesz, ebben a pár napban eltűrom.

Amerikában elkészítik a karácsonyfát advent első napjára, az ajándékokat becsomagolva, feliratozva. Amikor Kanadában töltöttük az adventet és a karácsonyt, majdnem kifúrta az oldalam, hogy a Magdi feliratú csomagokban mi van. Csak karácsonykor tudtam meg...

Novemberben vásároljuk meg a sütési kellékeket (cukor, vaníliás cukor, sütőpor, dió, mandula, mogyoró, marcipánmassza – mindenhol kapható – és a többi).

Aztán jöhet a lista mit fogunk sütni és főzni. Kényelmesen spájzoljunk be mindent. Tervezzük meg a ház kivilágítását és az ablak díszítését. Sok apró örömöt okoz.

És végül néhány korán elkészíthető édesség, ami jól záródó fémdobozban a mélyhűtőbe rakható. Csak azt kell megállni, hogy ne járjunk rá idő előtt.

Kókuszos virág

Hozzávalók (65 darabhoz): 18 dkg szívbarát margarin (pl.: Flóra), 10 dkg cukor, 17,5 dkg liszt, 15 dkg kókuszreszelék, 1 ek. Részelt citromhéj, 10 dkg málnalekvár, 2 ek. Porcukor

Elkészítés: A margarint habosra keverjük a cukorral. Összegegyük a liszttel, a kókuszreszeléssel, egy csipet sóval, a citromhéjjal és cipóvá formázzuk. Fóliába csomagoljuk, és 1 órára betesszük a hűtőbe. A tésztát lisztezett deszkán kb. 3-4 mm vékonyra kinyújtjuk és virágokat szaggatunk ki belőle. Felének a közepét kilyukasztjuk. A süttőt 180 oC-ra előmelegítjük. A tepsit sütőpapírral kibéleljük, ráragasztjuk a virágokat. A süttőben kb. 13 perc alatt világosra sütjük. Ha vékonyabbra nyújtottuk a tésztát, hamarabb elkészülünk. A levárt felforrósítjuk, összeragasztjuk vele a sima és lyukas virágokat. Vékonyan megszórjuk porcukorral, végül zárt dobozba rakjuk. Ebben tároljuk.

Mandulás rudak

Hozzávalók (35 darabhoz): 10 dkg szívbarát margarin (pl.: Flóra), 10 dkg cukor, 1 tojás, 10 dkg liszt, 10 dkg étkezési keményítő, 2 ek. Zsírszegény tej, 3 dkg darált mandula, 5 dkg étcsokoládé tortabevonó.

Elkészítés: A margarint a kézi robotgép keverőbetétjével habosra keverjük, beledolgozzuk a cukrot és a tojást. A lisztet elkeverjük a keményítővel, és evőkanalanként a krémbe dolgozzuk. Hozzáadjuk a tejet, a mandulát, alaposan összegegyük, majd 1 órára betesszük a hűtőbe. A süttőt 180 oC-ra előmelegítjük. A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A tésztát nagy lyukú, csillagesőrös habzsákba szedjük, és elegendő távolságot tartva, kb. 5 cm hosszú rudakat nyomunk ki belőle a tepsire. A süttőben 12-15 percig sütjük. Hagyjuk teljesen kihűlni. A tortabevonót az előírás szerint vízfürdőben felolvasztjuk, és villával a rudakra csorgatjuk. Hagyjuk megszáradni.

Pisztáciás csillag

Hozzávalók (45 darabhoz):

A tésztához: 18 dkg liszt, 7 dkg étkezési keményítő, 1 tojás, 7,5 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 12,5 dkg margarin (pl. Rama).

A mázhoz: 2 tojásfehérje, 15 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor, 1 tk. citromlé, 2 ek. apróra vágott pisztácia.

Elkészítés: A lisztet összekeverjük a keményítővel, beledolgozzuk a tojást, a cukrot, a vaníliás cukrot és a margarint. Cipóvá gyúrjuk, fóliába csomagoljuk, és 1 órára betesszük a hűtőbe. A tepsit kibéleljük sütőpapírral. A süttőt 180 oC-ra előmelegítjük. A tésztát lisztezett deszkán kb. 3 mm vékonyra kinyújtjuk, csillagokat szaggatunk ki belőle, és a tepsire rakjuk. A mázhoz a tojásfehérjét simára keverjük a cukorral, a vaníliás cukorral, a citromlével. Belekeverünk 1 ek. pisztáciát, és megkenjük vele a csillagokat. A süttőben 12-14 percig sütjük, majd rácsra rakjuk, megszórjuk a maradék pisztáciával, és hagyjuk megszáradni.

Fahéjas-csokoládés trüffel

Hozzávalók (kb. 30 darabhoz): 1 ek. őrölt fahéj, 50 gr porcukor, 3 ek. konyak, 200 gr fehér csokoládé, 200 gr tejszokoládé, kakaópor és porcukor a beszóráshoz, 150 gr puha vaj.

Elkészítés: A vajat habosra keverjük a porcukorral, majd belekeverjük a fahéjat és a konyakot. Összetördeljük, majd forró vízfürdő fölött megolvasztjuk a kétféle csokoládét. A folyékony csokoládét a vajmaszába keverjük és az egészet kb. 2 órán át a hűtőben pihentetjük. A masszából 30 darab diónyi golyót formázunk. Kakaóba és porcukorba hempergetjük.

Jó étvágyat!

Rajnai Magdi

HÍRDETÉS

- **Autó Pergger** Suzuki Márkaszervíz. Szalonunkban megtalálja a Suzuki teljes típusválasztékát. Szervizünkben nagy gyakorlattal rendelkező munkatársak várják Önöket. Autó-szerelés, 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.
Információ: Keresztes Éva tel: 06-70-371-8501

- **Ügyvédi iroda** Csopakon. 8229 Csopak, Sport utca 18. tel: 06-20-3 277-772, e-mail: ugyved@dr.com, www.koczkasdr.hu. Tanácsadás mellett teljes körű ügyvédi szolgáltatás, képviselet, Dr. Koczás Sándor ügyvéd
- **Ingatlan Rajnai.** Ingatlan adás-vétele, bérbe adása! Balatonfüred - Csopak - Paloznak - Lovas - Alsóörs térségéből várom eladási - vételi szándékát. Fizetni csak a sikeres lebonyolítás után kell! Egy hívást megér! Telefon: 06-20-991-6842. Honlap: www.rajnaia.hu
- **Jásdi Pince.** Csopak és Paloznak határán épült majd 2000 éve a klasszicista Ranolder, ma Jásdi Pince. A 2000. év legszebb pincéje címet kapta a Balaton-felvidéki Nemzeti Parktól. Ranolder püspök 18 fős körpanorámás borkóstolójában bejelentkezésre fogadunk látogatókat. Nyitva: hétfő-szombat. Pincelátogatás, palackos bor eladás. Jásdi István 2001. 2002. 2003. 2006. évben elnyerte az „év borosgazda” címet. 2005-ben a csopaki borvidék legjobb pincésze, 2004-ben, 2005-ben és 2006-ban az év 12 legnépszerűbb pincésze közé válogatták Magyarországon. Csopak, Arany János u. 2. Tel./ fax: 87/446-452, web: www.jasdipince.hu, e-mail: jasdipince@t-online.hu
- **Milek Vasipari Bt.** Kerítések, kapuk, kovácsolt díszrácok, épületlakatos munkák, fémbútorok. Elérhetőségek: 5700 Gyula, Budai Nagy Antal u. 15. Tel.: 20/244-0837, e-mail: milekbt@freemail.hu
- **Bérgép-kölesönző Alsóörs.** 8226 Alsóörs Gárdonyi G. u. 6. Tel: 20/447-1200. Kisgép, Utánfutó, Takarítógép bérbeadás. Földmunkagépek kezeléssel, beton újrahasonosítás. Web: www.bergepkolcsonzo.hu E-mail: info@bergepkolcsonzo.hu Árak, Árlista, műszaki információk tekintetében keresse WEB oldalunkat, vagy hívjon bizalommal!

KEREKEDI CSÁRDA

Csopak 71-es főút, ott ahol a babák állnak!
Egész évben várjuk vendégeinket neves pincészetek borával, szolid árakkal, házas ételekkel. Üdülési csekk, ticket restaurant, chéque déjeuner és Sodexo elfogadóhely, valamint hitelkártyás fizetési lehetőség. Kerthelyiség, borospince, látványkonyha, gyerekeknek játszótér. Baráti, családi összejövetelek, osztálytalálkozó 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

- **Frizura Szalon** Mikrokamerás hajvizsgálat, Hajgyógyászat, Gyógynövényes fejbőrkezelés. Férfi – női – gyermek fodrászat. Megújult környezetben várom kedves vendégeimet, Paloznak Zrínyi utca 3. szám alatt. Bejelentkezés +36-70-433-1856
- **Rezgő Kft.** Kovácsoltvas, kapuk, kerítések, korlátok, va-gyonvédelmi és díszrácok készítése. Bútorok, lakberendezési tárgyak és egyéb kiegészítők gyártása. A felületkezelés lehet festett, patinázott és tűzihorganyzott 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
- **Hidro vill 2008 Kft** – Teljes körű épületgépészet (víz-, villany-, fűtés-, gáz) tervezés, kivitelezés. Automata öntözőrendszerek telepítése, karbantartása, javítása. Ingatlanok, nyaralók gondnoksága, kertek, medencék karbantartása. Paloznak, Ady E. u. 1. Tel.: +3630 9867655

Orange Cafe, Pizzéria.

Pizzák, koktélok és minden, amit akartok!
Egész évben várjuk vendégeinket olasz, kemencében sütött 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.

- **Négy Évszak Gazdabolt** Növényvédő szerek, műtrágyák, vetőmagok, virágföldek, virágpalánták, kerti szerszámok, öntözéstechnika, kötözőszerek, hobbi-állat eledel. Nyitva tartás: hétfő-péntek: 8-16 óráig, szombat: 8-12 óráig. Elérhetőség: Alsóörs, Endrődi u. 1. Tel: 06-20/473-0169. E-mail: balogh-juci@freemail.hu

Paloznaki Hírmondó

A Paloznaki Önkormányzat lapja.
Szerkesztő és felelős kiadó: Sári Annamária.
Tipográfia: Kovács Imre.
Sokszorosítja a polgármesteri hivatal.
Megjelenik havonta.