



APARHANTI HÍRMONDÓ



Kedves Aparhantiak!

Sokan érezhetjük úgy, mintha a történelem ismételné önmagát: az idei március épp olyan lehangolónak és kilátástalannak tűnik, mint a tavalyi. Árgus szemekkel figyeljük a híreket, hátha valahol megkapjuk végre a választ, amelyet oly' régóta keresünk: mikor lesz már vége?

Közeleg a Húsvét, a kereszténység legnagyobb ünnepe, mely sok esztendeje hív, szólít mindannyiunkat. Szólít, hogy reméljünk, hiszen Jézus feltámadása a legjobb példa arra, hogy továbbléphetünk a legkilátástalanebbnek tűnő helyzetből is, ha bízunk a holnapban.

Húsvétkor, a Teremtő szeretetének és értünk hozott áldozatának ünnepén kívánom mindannyiuknak, hogy minél többen élhessék meg az ünnepet a reá jellemző vidámsággal, tarkasággal, egymásra figyeléssel abban a közösségben, olyan körben, amely szívüknek legkedvesebb.

Áldott Húsvéti Ünnepekt kívánok Önöknek!

*Dávid Tímea
polgármester*

Szívben gyűlnek a színes kupakok

Kupakgyűjtő szívet helyeztünk el a szabadidőparkban februárban. A kupakgyűjtő szív kezdeményezés Dániából indult el hódító útjára, melyhez számos magyarországi település is csatlakozott, így Aparhant is. Az edénybe többek között ásványvizek és a különböző üdítőitalok flakonjának kupakjai, dobozos gyümölcslevek és tejek csavaros kupakjai, flakonos mosószeres, öblítők, tisztítószeres kupakjai helyezhetők el.

Az önkormányzat az összegyűlt kupakokat karitatív célokra gyűjti és ajánlja fel a jövőben, bízva abban, hogy kicsi odafigyeléssel is tudjuk segíteni egymást és a környezetünket. A kupakgyűjtés ilyen módja ráadásul érdekes-izgalmas dísz is településünknek.



A januári nyereményjátékunk nyertese

A januári Hírmondóban megjelent keresztrejtvény megfejtése a következő volt: Boldog új évet Aparhant!

Gratulálunk mind a 36 helyes megfejtést beküldőnek!

A szerencse Fábián Andrásné Aparhant, Kossuth utca 13. szám alatti lakosnak kedvezett.

Nyereménye egy 10.000,- Ft értékű ajándékutalvány volt, melyet a polgármestertől vehetett át.

Gratulálunk!



Használt sütőolaj gyűjtőedények telepítése

2 db 240 l-es gyűjtőedény érkezett Aparhantra és került elhelyezésre az önkormányzat udvarába, melyekbe a lakosok elhelyezhetik a PET palackokba/befőttesüvegbe töltött használt sütőolajat/zsiradékot.

Leadás menete:

- a használt és kihűlt étkezési olajat egy műanyag palackba vagy befőttesüvegbe kell tölteni, majd a lezárt PET palackot/befőttesüveget a gyűjtőedénybe kell helyezni.
- Az olajat tilos közvetlenül a gyűjtőedénybe tölteni, hiszen ezáltal marad „cseppmentes” a rendszer.
- TILOS a gyűjtőbe más egyéb kommunális hulladékot elhelyezni.

A rendszeres elszállításról a Biotrans Kft. gondoskodik.

Aki él ezzel a lehetőséggel, az egyrészt a környezetét védi, másrészt hozzájárulhat a helyi közösség támogatásához is, hiszen a begyűjtő cég az ingyenes edénycsere mellett minden hasznos kilogramm olaj után **25 forintot térít vissza az Aparhant Fejlődésére Egyesület számára.**



Szépkorú köszöntése

2021. február 14-én töltötte be Szentés Imréné 90. életévét, ez alkalomból köszöntöttük településünk valamennyi lakója nevében.

Marcella néni 1931. február 14-én született Bukovinában, Istensegíts településen. Már 5 unokával és 4 dédunokával büszkélkedhet.

Marcella néni szereti a társaságot, a baráti beszélgetéseket, így nagyon várja, hogy újra együtt lehessen a Nyugdíjas Klub tagjaival.

Marcella néninek jó egészséget és további békés, boldog éveket kívánunk szerettei körében!

**Ha látom, hogy rajtad van, tudom, hogy vigyázol rám,
ha látod, hogy rajtam van, tudod, hogy vigyázok rád!
Vigyázzunk egymásra, vigyázzanak magukra!**



Húsvétra is készülünk

Új játszóeszközzel, egy hintával gazdagodott a szabadidőpark játszótere. A terméket a Biohárs Kft-től vásárolta az önkormányzat, az ütéscsillapító kialakítását pedig dolgozóink alakították ki. Emellett az óvodába új kis ágyak kerültek, melyet óvodásaink az újrainyitást követően vehetnek birtokba.

Februárban lebontásra került az életveszélyessé vált Kossuth utca 47. szám alatti ingatlan, mellyel az önkormányzatot bízták meg. A munkálatok azóta folytatódtak, a volt apari óvoda épületének egy része is lebontásra került, illetve folyamatosan dolgoznak munkatársaim az udvar rendbetételén is.

A Nemzeti Művelődési Intézet alkalmazásában 2 fő közösség szervező – Lovász Erika és Miklóssy-Sebestyén Júlia – látja el Aparhant és Nagyvejké településeken a kulturális feladatokat. Nekik köszönhetjük többek között a Húsvéti díszeket településünkön.

Az élő adventi kalendárium sikerén felbuzdulva Bank-Bareith Zsuzsannának Húsvétra is van újabb játéka. Húsvétkor indul ugyanis a fészekrakás és fészekrablás. A fészekrakó jelentkezőknek nincs más dolguk, minthogy Húsvét vasárnapra fészket készítsenek a házuk elé. A fészkekbe olyan dolgokat kell elhelyezniük, aminek a kis fészekrablók örülni fognak. A paletta színes: lehet használaton kívüli plüssjáték, kézzel készített kisebb ajándékok, festett vagy csoki tojások, más édesség, vagy egyenként, folpackba becsomagolt és nem romló sütemény. Húsvét vasárnap a gyerekek szülei kíséretében megkeresik a fészkeket és az abban található ajándékokból választanak egyet. Cserébe a kis fészekrablókna valmit hagyniuk kell a fészkekben.

Hogy hol kell keresni a fészkeket? Abban ismét térképek fognak segíteni...



Online farsangi jelmeztverseny

Idén az önkormányzat online farsangi jelmeztversenyt hirdetett. Ezúton köszönjük minden résztvevőnek a beküldött pályázatokat! A beérkezett fotók közül a Facebook-on a legtöbb LIKE-ot a Csigabiga, azaz Schweitzer Lana kapta, aki elnyerte a közönségszavazásért járó 10.000,- Ft-os könyvutalványt. Szívből gratulálunk!



Cipóban sült csülök

A húsvéthoz hozzátartozik a sonka, a tojás és a kalács, így egy olyan receptet hoztam Önöknek, amiben mind a három benne van.

Hozzávalók: 1 füstölt csülök, 60 dkg liszt, 1 teáskanál só, 6 tojás, 3,5 dl tej, 1 evőkanál cukor, 3 dkg élesztő, 5 dkg vaj vagy margarin.

A csülköt nagyobb fazékba tesszük. felöntjük vízzel, és másfél-két óra alatt puhára főzzük.

Az átszitált lisztbe kevés sót szórunk, beleütünk egy tojást. Az élesztőt két deci langyos cukros tejbe morzsoljuk, és kelni hagyjuk. További másfél deci langyos tejben teljesen feloldjuk a vajat. A felfutott élesztővel, és a vajas tejjel bedagasztjuk a tésztát. Simára, hólyagosra kidolgozzuk. Letakarjuk, és fél óráig pihentetjük. Négy tojást keményre főzünk, és megtisztítunk.



A puhára főtt csülköt lecsepegtetjük, a csontokat eltávolítjuk belőle, és kihűtjük.

A megkelt tésztát lisztezett gyúródeszkára borítjuk, széthúzzuk, ráhalmozzuk a húst, és a főtt tojásokat. A tészta széleiből levágunk, három rudat sodrunk belőle, és fonatot készítünk a cipó tetejére. A csülökre minden oldalról felhúzzuk a tésztát, hogy teljesen befedje. Óvodatosan befordítjuk a sütőformába, a fonott koszorút ráhelyezzük, és az egészet felvert tojással átkenjük. Tíz percig pihentetjük, és kb. 40 percig 180 fokos sütőben készre sütjük. Úgy szeleteljük, mint egy tortát. Ízlé szerint salátával vagy tormával tálaljuk.

Jó étvágyat kívánok!