

CSÁKBERÉNYI HÍREK

2. évfolyam 3. szám Csákberényért Alapítvány Lapja 2011. június 15.



ÖNKORMÁNYZATI HÍREK

Csókakó – Csákberény - Söréd körjegyzőség

A három település képviselőtestületei egyhangú határozattal döntöttek a hármas körjegyzőség létrehozásáról 2011. július 1. dátummal. A hármas körjegyzőség annyi állami normatívát kap, ami teljes egészében fedezi a jegyző költségeit. Ez a lépés évi több mint 3 millió forint megtakarítást jelent majd Csákberénynek. Július 1-gyel a Csákberényi Polgármesteri Hivatal dolgozói átkerülnek a körjegyzőséghez. Az átalakulással párhuzamosan sor került a hivatal személyi jellegű kiadásainak radikális csökkentésére. Az átszervezés 2011-ben plusz költséget jelent, viszont a felére csökkenő bér jellegű költségek miatt 2012-re megszűnhet a deficit és egyensúlyba kerülhet a költségvetés.

A Bajcsy u. 38. sz. alatti lakóingatlan értékesítése

Csákberény Községi Önkormányzat Képviselő-testülete Az önkormányzat vagyonáról és a vagyongazdálkodás szabályairól szóló 27/2002. (XII. 27.) számú rendeletében foglaltak alapján **nyilvános versenytárgyalás keretében érkecsíteni kívánja a tulajdonát képező Csákberény,**

Bajcsy u. 38. sz. alatti jelenleg üresen álló lakóingatlanát, az alábbi feltételekkel:

- Az ingatlan minimum vételárát 7.500.000 Ft-ban állapítja meg
- A szerződést a legjobb ajánlatot tevővel kell megkötni, akinek vállalnia kell a szerződéskötéskor 10% foglaló megfizetését és a teljes vételár 30 napon belül történő megfizetését.
- Az azonos legmagasabb összegű ajánlatot tevők között további versenytárgyalást követően a magasabb összeget ajánlóval kerül sor a szerződés megkötésére
- A vételi ajánlatokat zárt borítékban Csákberény Község Önkormányzata részére kell megküldeni 2011. július 15-ig.
- A borítékok bontására és az ajánlatok értékelésére a soron következő nyilvános testületi ülésen, a pályázók jelenlétében kerül sor.

Dr. Vécsei László
Polgármester

MUSKÁTLI VÁSÁR

Kedves Csákberényiek!

Úgy gondolom még mindenki emlékszik az áprilisban megrendezett kedvezményes muskátli vásárra.

Szeretném megköszönni minden résztvevőnek, segítőnek, támogatónak és persze vásárlónak, hogy ezzel is hozzájárult a falu szebbé tételéhez.

Külön köszönet a rengeteg felajánlásért, ami összességében 600 tő muskátlit jelentett a falu számára. Nagyszerű csapatmunkáról tett tanúbizonyságot a csákberényi lakosság, mind a muskátli vásárlást tekintve, mind a virágtartók, hordók, virágok és egyéb felajánlásokat tekintve és a muskátlik elültetésében valamit azok kihelyezésében.

Köszönjük azoknak is, akik örökbe fogadták a muskátlis ládákat, és önként vállalták azok gondozását, ápolását. Nem

szeretnék kiemelni külön senkit a faluból, hiszen sokáig lehetne sorolni azok nevét, akik közreműködtek ennek az egész feladatnak a megvalósításában, de szeretném megköszönni Fűrész Attilának és kedves nejének, Henriettnek a segítséget és a Csákberénynek ajándékozott virágokat.

Nagyon remélem, hogy még sok hasonló közös akcióban lesz részünk, és továbbra megmarad a lelkesedés, hogy közös erővel tegyük szebbé a mi kis falunkat.

Még egyszer köszönjük mindenkinek a közreműködést!

Huszárné Renci

CSAK EGY „KICSI” ÉSZREVÉTEL

Önkormányzat, és magánszemélyek, s mindenki, aki részt vett benne, nem kevés időt, pénzt, energiát fektetett abba, hogy falunk, környezetünk szebb, rendezettebb, virágosabb legyen.

Vajon egy faluban élünk-e mi, akik szeretnénk látni ennek eredményét? Gyönyörködni a dézsákba kiültetett piros muskátlikban, a parkban, házak előtt pompázó színes virágokban.

S akik a törekvést vagy nem látják meg, vagy semmibe veszik, s egy nem törődöm mozdulattal, amivel kinyithatják a baromfiudvar ajtaját a térre „tyúkot legeltetni” kitolatják

autóikkal a virágot, jelző-védő karókat, nyitva hagyják a kisajtót „hadd szaladhasson egyet a kutya” és oda piszkít a virágok tövébe. Egy legyintéssel, amivel elintézik a csínytevését „csak gyerek” azzal a mozdulattal, amivel kitépi a dézsából a frissen elültetett muskátlit, mert éppen olyan kedve volt.

Arra kérlek Csákerényi lakótársaim, lehet hogy magatokra ismertek: „ha építeni NEM tudtok, vagy nem akartok, legalább ne romboljatok!!!”

Baráth Zsuzsanna

IDÉN IS GURÍTOTTUNK

Április 16.-án ismét benépesült a „Ruszki hegyek” lábánál elterülő rét.



Igaz kicsit nehézkesen indult a dolog, mert az idő nem igazán kedvezett. A szél fúj, hűvös is volt, de a hagyományörző egyesület tagjai optimistán várták a gyerekeket és a felnőtteket egy kis délutáni programra, a meghirdetett tojásgurításra.

El is készült az akadálypálya, elhelyeztük a nyuszikat is kis karámjukba, amikor egy bátor eb megtámadta őket, és majdnem tragédia történt.

Szerencsére sikerült kiebrudalni az elvetemült eb állatot, és a veszély elhárult.

Ezután már jöttek a gyerekek és felnőttek szép számmal. Kit autóval hoztak, ki bringával érkezett, de mindenki boldog várakozással, hogy idén milyen meglepetésben lesz részük. Volt lovagoltatás, sétakocsikázás, különböző akadályversenyek. Sőt a zámolyi gyermekbarát egyesülettől még egy kondér paprikás krumplit is kaptunk.

Öröm volt nézni a sok kipirult gyereket, akik a játék hevében megéheztek, hogy milyen jóízűen falatoztak.

Hagyomány szerint a nap befejezése a nagy hegyről legurítani a tojásokat. Szinte mindenkinek volt még ereje felmászni, akinek nem, az letről nézte, és azt hiszem ez is egy élményben gazdag és felejthetetlen nap volt.

Köszönet mindenkinek, aki segített megvalósítani.

Szabó Kati

ISKOLAI KRÓNIKA

Mire e sorokat olvassa a kedves olvasó, már túl leszünk az utolsó tanítási napunkon. Amikor e sorokat írom, valójában még egy hét van hátra a tanévünkből, tehát az elmúlt két hónapról kell még beszámolnom, tekintettel arra, hogy a faluújságunkban rendszeresen jelentkeztem a krónikáimmal. Legutóbb az április hónap elején történetekkel zártam mondandómat, most innen folytatom:

- április 20.-án, a tavaszi szünet előtti utolsó tanítási napon a Szülői Munkaközösségnek köszönhetően iskolánkba is eljött a nyuszi. A gyerekek nagy örömmel keresték az udvaron elrejtett, ajándékot érő, névre szóló, színes papírtőjásokat. Aki megtalálta, az ajándékot kapott. (Természetesen senki sem maradt meglepetés „csoki nyuszi” nélkül!)
- április 27-én nevelési értekezletet tartottunk, melynek fő témája volt az iskolai házirendünk megújítása, átdolgozása. Ezzel a nappal tudtuk meghosszabbítani a gyerekeknek a tavaszi szünetet.



Anyák napja

- április 29-én tartottuk – a már jó előre beharangozott – papírgyűjtésünket. Lelkes tanítványaink és néhány tettere kész szülő segítségével 5200 kg papírt gyűjtöttünk ezen a napon, melyért 104 ezer Ft-ot kapott az iskola. Ennek köszönhető, hogy előre láthatólag az idei esztendőben egy fillérjébe sem kerül kedves szülőknek az iskolai kirándulás, melyről még később írok.
- május első hetében mi is kaptunk muskátlikat és virágládákat, melyeket örömmel ültettünk el. Ezzel iskolánk is csatlakozott községünk virágos arculatának kialakításában. (Csak halkán jegyzem meg, hogy mi már évek óta igyekeztünk jó példát mutatni a szép virágos ablakainkkal.)
- május 6-án három, illetve május második hetében egy osztályunk ünnepelte az édesanyját. Minden gyermek nagy izgalommal és odaadással készült erre, a mindenki számára oly kedves ünnepre!
- május 10-én a mi iskolánk is megkapta, illetve nálunk is felszerelésre került a Móri Kistérségi Társulással közös pályázaton nyert – több milliós értéket képviselő – 2 darab interaktív tábla. Ezzel egy három évvel korábbi pályázati projekt végére került pont!
- május 12.-én Pusztavámon voltunk – az előbb említett – a digitális táblák használatát bemutató továbbképzésen.
- május 25.-én a 4. osztályunk részt vett az országos kompetenciamérésen. Tanulóink magyar és matematika tantárgyakból adtak számot tudásukról.
- május 26-án délután a csókakői iskolában tartott digitális táblák használatát bemutató továbbképzésen vettünk részt.
- május 27-én – mint ahogy azt május végén kell – gyermeknapot tartottunk. Ebben az évben akadályversenyt szerveztünk a gyerekeknek. A vértesi túra sikeréhez a segítő szülők is nagymértékben hozzájárultak. A visszajelzések alapján a gyerekek nagyon jól érezték magukat az ő napjukon!
- Ugyan ezen a napon volt a *Selector Elektronikai Termék Újrahasznosító* Kft.-vel közösen szervezett elektronikai hulladékgyűjtési akciónk szállítási napja. A kora tavasszal meghirdetett akciónknak köszönhetően rengeteg elektromos „kütyü” (főleg TV-k és monitorok) jött össze. A céggel történt *Támogatási szerződésben* foglaltak értelmében másodszor kapunk 20 ezer Ft támogatást. Ezzel a támogatással is az iskolai kirándulás költségeit kívánjuk fedezni.
- május 31-én délután a Pásztói Miklós Zeneiskola kihelyezett tagozatának furulyavizsgáját tartottuk iskolában. A gyerekek nagy izgalommal adták elő vizsgadarabjaikat. Valamennyien képességeiknek megfelelően teljesítettek.
- június 3-án délután a Szülői Munkaközösség meghívására pedagógusnap ünnepségre voltunk hivatalosak. A nagy titokban szervezett „megemlékezést” a gyerekek színvonalas műsora színesítette. A családi hangulatú összejövetel, a közös beszélgetések, az ajándékok, kellemes emlékként



maradnak meg. A délutánt községünk polgármestere is megtisztelte jelenlétével, s még kis ajándékkal is kedveskedett tantestületünk tagjainak.

Dátum szerint itt tartunk most. És ami a „jövőt” illeti:

- június 9-én – a madárbarát iskola program tanévi zárásaként – Csákvárra megyünk a Pro Vértess meghívására. Madárlesre, „pusztabuszozásra” és ebédre vagyunk hivatalosak.
- június 10-én délután az elsős tanító néni szervezésében, a fehérvárcsurgói iskolával közösen Budapestre, cirkuszbá mennek a vállalkozó szellemű gyerekek.
- június 14-én iskolai kirándulásra megyünk – külön autóbusszal – a Fertő-Hanság Nemzeti Parkba, Fertőújlakra.
- június 15-én, szerdán lesz az utolsó tanítási nap iskolánkban.
- június 19-én, pénteken 18 órakor tartjuk a tanévzáró ünnepélyünket, s ezzel jelképesen bezárjuk iskolánk kapuját, és jöhet a gyerekek által már oly nagyon várt VAKÁCIÓ!

Úgy gondolom, - akik ha másképp nem is, csak a faluújságunk segítségével kísérték figyelemmel iskolánk életét, azok is – egyet értenek azzal a véleményemmel, hogy tartalmas, eredményes tanévet mondhatunk magunkénak. Itt ragadom meg az alkalmat arra, hogy köszönetet mondjak mindenkinek, aki valamivel is hozzájárult kis iskolánk életének jobbá tételéhez!

Gyermeknek, szülőknek és pedagógusnak pedig egyaránt, jöhet a jól megérdemelt pihenés, feltöltődés a következő tanévre!

Ehhez kívánok mindenkinek szép nyarat, jó egészséget!

2011. június 7.

Borbély József
Tagintézmény-vezető

ITT A TAVASZ, ÁLL A BÁL

Zeneszótól volt hangos április 30-án a Vértes-Gyöngye Vendéglő. Kora este kezdetét vette a BOROS BÁL. A bált a boros gazdák által várt esemény nyitotta meg, a borverseny eredményhirdetése, melyen a nyertesek örömmel vették át a megérdemelt okleveleket és serlegeket.

Vacsora közben a vendégek megköstölhették a borversenyen szerepelt borokat. A finom ételek elfogyasztása után meglepetés produkcióban részesültek a mulatni vágyók. Sáfrán András és barátai táncoltak és hozták meg a kedvet a mulatozáshoz. A bemutató után a vendégek is bátrabban vették birtokba a táncparkettet.

A vigadalmat a borárverés szakította meg, ahol a Móri Borvidék boros gazdái által felajánlott borok kerültek kalapács alá. A licitálás az első boroknál még óvatos volt, azonban a végére megjött a licitáló kedve a résztvevőknek s csak úgy röpködtek a 3-5 és 10 ezres licitek. Az árverés

végén. 81000 forint gyűlt össze, amelyet a szervezők az óvoda javára ajánlottak fel.

Az árverés után dínom-dánom vigalom, nem volt a táncra tilalom, s közben mindenki megtekinthette a tombolatárgyakat és megvehetette a saját szerencsét hozó tomboláját.

A tombolatárgyak az éjszaka során gazdára találtak s az eladott tombolák 88000 forinttal gyarapították az árverésből befolyt összeget. Ezeken felül az óvoda támogatására még további 15000 forint gyűlt össze.

A szervezők, az óvoda dolgozói és a gyermekek nevében köszönjük szépen minden résztvevő jelenlétét és támogatását, reméljük mindenki nagyon jól érezte magát.

Mi, az óvoda dolgozói igen.

Groszmann-né Kovács Zsanett

CSÁKBERÉNYI GYERMEKDÉLUTÁN

Gyülekezetünkben évek óta hagyomány, hogy a hitoktatás végét egy vidám és játékos délutánnal zárjuk le. Az idén is június 4-ére vártuk a hittanosokat szüleikkel együtt a parókia udvarár. Csapatokra osztottuk kicsiket és nagyokat összekeverve, majd kezdődött a nagy verseny a falunktól pár kilométerre lévő Orondi tanya volt a végállomás. Útközben több állomáson is bizonyítani kellett a csapatoknak. Volt bibliai totó, elveszett játékkeresés, mocsárjárás, darts dobálás, történelmi és általános műveltségi totó és sok más érdekesség.



A megfáradt csapatok számára egy kis programot szerveztünk. Először a magyaralmási modern táncsoport adott elő street dance és hip-hop táncbemutatót, majd közös táncolásra is invitálta a vállalkozó kedvű gyerekeket. A tánc után pedig a Csákberényi Önkéntes tűzoltók tartottak egy bemutatót, majd utána minden érdeklődő közelebről is megcsodálhatta piros tűzoltó kocsit.



Késő délutánra pedig finom uzsonnát készítettünk mindenki számára, amely marhagulyás leves és lángos volt. Ezek után mindenki egyénileg próbálhatta, ki ha volt még kedve és energiája az agyagozást, csoki evést késsel, villával, lovaglás és sok egyéb mást is. Az Orondi tanya pedig lehetőséget adott, hogy sokféle állatot láthattak és simogathattak meg a gyermekek. Nagy siker volt az idén is "majom ház", egész délután telt házzal üzemelt az alkalmi játszóterem. A szalmabálákon való ugrálás, hintázás és kötélmászás igazi önfeledt örömmel gazdagította meg a gyerekek szívét. Ezúton is szeretnénk megköszöni mindenkinek, akik eljöttek velünk és együtt tölthették ezt a szép délutánt, és különösen azoknak akik segítségünkre voltak a főzésben és a program lebonyolításában különösen is a táncosoknak, tűzoltóknak és nem utolsósorban a Vécsei családnak, akik szeretettel ajánlották fel tanyájukat.

Brunner Vilmos ref. lelkész

KOMPOSZTÁLÁSI PROJECT

7,8 millió forintos pályázat – indul a komposztálási projekt Csákberényben

250 családnak osztott ki ingyen komposztáló ládát Csákberény Község Önkormányzata, ezzel kezdetét vette a közel 8 millió forint értékű környezetvédelmi program a vértesi faluban.

Csákberény, 2011. június 2. - Az egy éves projekt célja, hogy népszerűsítse a komposztálást és minél szélesebb körben tudatosuljon a fenntarthatóság. A projekt komplexitását tükrözi, hogy a ládák kiosztásán túl nemcsak elméleti oktatásra kerül sor, hanem egy fő komposztálási tanácsadó alkalmazása is lehetővé válik a projekt időtartama alatt. A komposztmester szakszerű tanácsokkal látja el a családokat és kérésre házhoz is megy.

„Egyértelműen hosszú távú környezetvédelmi program mellett kötelezte el magát a település.” – szögezte le dr. Vécsei László, Csákberény Község Polgármestere. Nagyon büszke vagyok arra, hogy egy ilyen elszánt, környezettudatos települést képviselhetek, hisz gyakorlatilag minden negyedik csákberényi lakos rendelkezik komposztáló berendezéssel. A ládák pedig olyan speciális újra feldolgozott műanyagból készültek, amelyek akár fél évtizedig is képesek kiszolgálni az igényeket.”

A projekt által Csákberény lakosai hozzájárulnak ahhoz, hogy az értékes tápanyagok helyben hasznosuljanak, így a háztartási és kerti hulladék nem a szeméttelpeken indul bűzös rothadásnak. A komposztálás kiváló környezetbarát megoldás a légszennyező őszi lombégetéssel szemben, ráadásul minden harmadik kuka üres marad a faluban, hisz kétharmadára csökken az elszállítandó szemét mennyisége a helyes komposztálás segítségével. Az EU-s támogatásból megvalósuló közel 8 millió forintos pályázatban az Önkormányzat 5%-os önrészt biztosít.

Bővebb információ:

Dr. Vécsei László Polgármester

Csákberény Község Önkormányzata, 8073 Csákberény

Telefon: 22/564-101

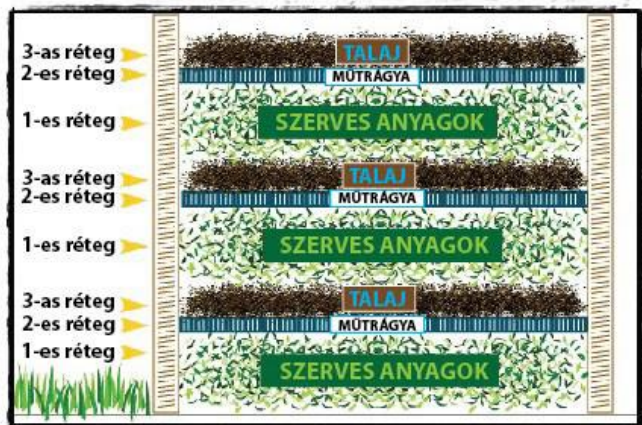
E-mail: 8073 Hősök tere 41.



A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával valósult meg.

KOMPOSZT ELŐADÁS A KULTÚRBAN

1. Mi-milyen arányban szerepeljen a komposzt ládában:



A friss, 4-6 hónapos komposzt tápanyagtartalma magas, ezért nagyon gyorsan hat. A talaj felszínén használható, pl. bogysók, fák, cserjék, veteményesek őszi betakarására. Pázsít, valamint földkeverék céljára alkalmatlan. Az érett, 8-12 hónapos komposzt lassan hat, kiváló talajjavító tulajdonságokkal rendelkezik és földdel egyenletesen összekeverve a cseres- és balkonnövények, valamint a veteményesek földjének fontos alapanyaga. Rostálás után valamennyi növénykultúránál felhasználható.

A jó komposztálás alapjai:

- az alapanyagok 5 cm-nél kisebbek,
- jó az oxigénellátás,
- optimális a nedvességtartalom,
- megfelelő a tápanyagtartalom (C/N arány),

- a gyorsabb érés érdekében a komposztot 6-8 hetente keverjük meg.

2. nedvességtartalom:



A víz hiánya vagy bősége rendkívül nagymértékben befolyásolja a szerves anyagok lebomlását. Ha kevés a nedvesség, nem indul be vagy abbamarad a lebomlás. Ha viszont sok a víz, kiszorítja az anyagrészek között lévő levegőt, és a korhadás rothadásba megy át. Tapasztalat szerint a 40-60%-os nedvességtartalom a legkedvezőbb. A gyakorlatban általában nem mérünk, hanem tapasztalati úton állítjuk be az anyagok nedvességtartalmát. Akkor jó az arány, ha a keverék a kicsavart szivacshoz hasonló. A nedvességtartalmat a marokpróbával tudjuk ellenőrizni: - ha a komposztot összenyomva vizet tudunk belőle kipréselni, túl nedves - ha összetapad, optimális - ha viszont az anyag szétesik, akkor túl száraz. A víz igen érzékenyen

befolyásolja a szerves anyagok bomlását. Ha kevés a nedvesség, akkor a mikroorganizmusok szaporodása leáll, a lebomlás nem indul be vagy abbamarad. Ha túl sok a víz, akkor kiszorítja a részecskék közötti térből a levegőt, és nem lesz elegendő oxigén a rendszerben. A szerves anyagok bomlása rothadássá alakul, ezt a kellemetlen szag jelzi. A komposztálás során megfelelő nedvességtartalomra kell törekedni, azaz se túl száraz, se túl nedves ne legyen az anyag.

3. Szellőztetés



4. Fű a komposztálóban. A lenyírt fű értékes, tápanyagban gazdag, organikus hulladék, de eredményesen csak bizonyos segédanyagok hozzáadásával komposztálható. Ha a tiszta fűnyíradékot halomba rakjuk, az hamar felmelegszik. A mikroorganizmusok elegendő táplálékot találnak és robbanásszerűen elszaporodnak. A magas hőmérséklet, párosulva a kiáramló sejtnedvekkel az anyag összetömrödéséhez vezet, csökken az oxigén-beáramlás, ami gyors erjedési folyamatot eredményez. Ezt a kellemetlen szag és a szúnyogok (vagy muslicák – a szerk.) megjelenése is jelzi. Ahhoz, hogy mindezt elkerülhessük, a lenyírt fűvet – amilyen gyorsan csak lehet – alaposan



keverjük össze faaprítékkal vagy faforgáccsal (1:1 arányban), és így már a komposztálóba kerülhet. Ne felejtjük a komposztot forgatni, nedvesen tartani, hogy aerob (vagyis levegő jelenlétében zajló – a szerk.) folyamat jöhesse létre. A faaprítékkal spórolhatunk, és többször is felhasználhatjuk, mivel a fű komposztta alakulásának kezdeti, kritikus szakasza után (kb. 1 hét) még szinte érintetlen állapotban marad (a fű gyorsabban, az apríték lassabban komposztálódik – a szerk.). A fűvet gyűjthetjük egy külön kupacban is, és a megszáradt fűből időnként tehetünk belőle a komposztra, valamint le is fedhetjük vele azt.

PÁLYÁZATI LEHETŐSÉGEK MIKROVÁLLALKOZÁSOK ALAPÍTÁSÁRA, FEJLESZTÉSÉRE

A támogatás célja a vidéki térségekben új mikrovállalkozások létrehozásának, illetve működő mikrovállalkozások beruházásainak, műszaki-technológiai fejlesztésének támogatása által a vállalkozói aktivitás, a versenyképesség, az innovációs képesség ösztönzése, munkahelyek megtartása és újak létrehozása, valamint a gazdasági szerkezet fejlesztése.

A pályázók köre: működő, vagy induló **mikrovállalkozás**, a gazdasági társaságokról szóló törvénynek megfelelően működő **előtársaság**, vagy olyan **természetes személy**, aki vállalja, hogy a támogatás megítélését követően az első kifizetési kérelem benyújtásának időpontjáig **egyéni vállalkozóként nyilvántartásba veteti magát** és tevékenységét, amennyiben főállású alkalmazottat nem foglalkoztat, főállásban ekként végzi.

A pályázat benyújtásához MVH regisztrációval kell rendelkeznie az ügyfélnek. Igénylése a területileg illetékes

MVH ügyfélszolgálaton lehetséges a **G001-es** nyomtatványon (<http://www.mvh.gov.hu/portal/MVHPortal/default/mainmenu/ugyfelnnyilvantartas>), amelyhez bankszámlaszám megléte szükséges.

Támogatható tevékenységek, eszközök és az elszámolható költségek:

- a) a fejleszteni kívánt tevékenységhez kötődő eszközök, kivéve a jogcímrendelet 3. mellékletben szereplő eszközök;
- b) Vhr. 30. §-ában foglaltaknak megfelelő, csak a gazdasági tevékenységgel érintett épülethez, épületrészhez tartozó, a fejlesztési tevékenységhez kapcsolódó építési munka, új épület kialakítása;
- c) a 2. mellékletben meghatározott, csak a gazdasági tevékenységgel érintett épülethez vagy épületrészhez kapcsolódó kisléptékű infrastruktúra-fejlesztés;

d) a 2. mellékletben meghatározott minőségbiztosítási és környezetirányítási rendszer, szabvány bevezetése;
e) a Vhr. 31. §-ában meghatározott egyéb elszámolható kiadások;

f) olyan szoftver, illetve a vállalkozás támogatható tevékenységét közvetlenül szolgáló program, amelyet az ügyfél számvitelileg aktivál a befektetett eszközei vagy immateriális javai között, és a támogatási kérelmében, eszközként elszámolható.

A rendelet alapján nem igényelhető támogatás motorral hajtott szárazföldi, légi, vízi közlekedési jármű vagy motorral hajtott sporteszköz beszerzésére, és ezen eszközök tárolását, javítását, forgalmazását érintő beruházásokra, termőföld és ingatlan vásárlására, ingatlan bérleti díjára, élő állat vásárlására.

A támogatás mértéke hátrányos helyzetű településen 65 %, egyéb területen 60 %, a beruházás ÁFA tartama ÁFA alany esetében nem támogatott.

A Vértesszőlő területén nincs hátrányos helyzetű település, tehát 60%!

Az **igényelt támogatásnak** az 1 millió forintot el kell érnie, de nem haladhatja meg a 35 millió forintot

Tehát minimum 1 millió Ft – max. 35 millió Ft támogatás igényelhető.

Természetesen a beruházás önerővel növelt összértéke több is lehet, mint a max. elszámolható kiadás, ilyen esetben gyakorlatilag nő az önerő mértéke.

Beruházás összértéke = önerő (min.) 40% + támogatás 60%.

A támogatási kérelem benyújtható elektronikusan, vagy postai úton.

További ingyenes tanácsadás, információ:

Vértesszőlő-Község
2890 Tata, Erzsébet királyné tér 13.

munkaszervezet@vercse.hu

www.vercse.hu

34/589-849

Schamberger Dóra – mikrovállalkozási jogcímfelelős

schamberger.dora@vercse.hu

70/431 49 21

KUTYATARTÁS SZABÁLYAI

Csákberény Község Önkormányzat

Képviselő-testületének 6/1998. (IV.17) sz. rendelete

Az állatok tartásáról

Csákberény község Képviselőtestülete az 1990. évi LXV. tv. 16. §. (1) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - figyelemmel az 1995. évi XCI.tv., valamint az 1974. évi 17 sz. Tvr. rendelkezéseire is - a helyi állattartás egyes szabályait az alábbi rendeletben határozza meg:

I. fejezet

Általános rendelkezések

1. §

A rendelet hatálya kiterjed Csákberény község közigazgatási területén élő valamennyi állattartóra.

2 §

Minden állattartó köteles gondoskodni arról, hogy az állattartás következményeként mások jogai, illetve jogos érdekei sérelmet ne szenvedjenek

IV. fejezet

Kedvtelésből tartott állatok tartásának szabályai **Állatvédelmi, közegészségügyi szabályok**

13. §

(1) A kedvtelésből tartott állatok száma nem esik korlátozás alá, de gazdáik kötelesek megfelelő, sajátos életfeltételeket (elhelyezés, táplálás, gondozás) biztosítani a tartott állatok részére.

(2) TILOS az állatok kínzása, tartós nyugtalanítása, bármilyen módon történő bántalmazása, elhagyása, valamint egymásnak ugratása, viadaloztatása.

(3) Ha az állattartó nem kívánja, vagy nem képes az állatot tovább tartani, köteles annak megfelelő elhelyezéséről gondoskodni.

(4) Az állatok által közterületen okozott szennyeződést az állat tulajdonosa köteles összetakarítani, eltávolítani

14. §

A közegészségügyi és állategészségügyi szabályok betartása a kedvtelésből tartott állatok tartásánál is kötelező.

IV. fejezet

Kedvtelésből tartott állatok tartásának szabályai **Állatvédelmi, közegészségügyi szabályok**

13. §

(1) A kedvtelésből tartott állatok száma nem esik korlátozás alá, de gazdáik kötelesek megfelelő, sajátos életfeltételeket (elhelyezés, táplálás, gondozás) biztosítani a tartott állatok részére.

(2) TILOS az állatok kínzása, tartós nyugtalanítása, bármilyen módon történő bántalmazása, elhagyása, valamint egymásnak ugratása, viadaloztatása.

(3) Ha az állattartó nem kívánja, vagy nem képes az állatot tovább tartani, köteles annak megfelelő elhelyezéséről gondoskodni.

(4) Az állatok által közterületen okozott szennyeződést az állat tulajdonosa köteles összetakarítani, eltávolítani

14. §

A közegészségügyi és állategészségügyi szabályok betartása a kedvtelésből tartott állatok tartásánál is kötelező.

Az eb tartásának külön szabályai

15. §

(1) Az eb tulajdonosa köteles az ebet úgy tartani, hogy az mások nyugalma ne zavarja, testi épségét és egészségét ne veszélyeztesse, anyagi kárt ne okozzon. Ha az eb tulajdonosa e feltételeket nem tudja biztosítani, akkor az eb tartását meg kell szüntetni.

(2) Az ebet bekerített udvaron, vagy megkötve kell tartani.

Harapós vagy támadó természetű ebet - nappal biztonságos módon -szükség esetén megkötve kell tartani. Az ilyen eb éjszakára is bekerített és lezárt helyen tartandó.

(3) Harapós, vagy támadó természetű eb tartása esetén a lakás, ház, udvar, telek bejáratánál a harapós kutyára utaló figyelmeztető táblát kell - szembetűnő módon - elhelyezni.

(4) Tilos az eb belterületi köztéren (gondozott parkban) való futtatása, oda történő kiengedése, felügyelet nélkül hagyása.

VI. fejezet

Szabálysértési rendelkezések

19. §

(1) A jegyző a jogszabálysértő állattartást megtiltja, illetve szabálysértési eljárást folytat le.

(2) Szabálysértést követ el és - amennyiben a cselekmény vagy mulasztás súlyosabbnak nem minősül - 10.000,- Ft-ig terjedő pénzbírsággal sújtható, aki:

- a./ állatáról nem gondoskodik megfelelően,
- b./ e rendeletben meghatározott darabszámot meghaladó állatot tart,
- e./ csak engedéllyel tartható állatot engedély nélkül tart,
- d./ az eb tartásának szabályait nem tartja be,
- e./ aki a trágya tárolására és kezelésére vonatkozó előírásokat megszegi.

AZ OLIVAOLAJ

A legnagyobb olívaolaj termelő ország Spanyolország és Olaszország. Az olaszok számára olyan az olívaolaj, mint számunkra kenyér. A görögök, a törökök és az arabok is kiveszik a részüket a termelésből és fogyasztásból, de a francia és kaliforniai olajok sem megvetendők.

Legalább száz olajfajtát ismerünk. Mindegyik egyedi ízű és tulajdonságú gyümölcsöt terem. Valamennyi fajta más és más hozamú, s olajának eltérő érzékszervi tulajdonságai vannak. Valamennyi régiónak és területnek megvan a saját típusválasztéka.

A bogyók színe az éretlen halványzöldtől az erős olívaazöldön át, érésig mélyfeketére változik. A frissen szedett olíva keserű ízű, igazi gazdagsága csak az olívaolajban mutatkozik meg. Ezért viszont keményen meg kell dolgozni: **egy liter olívaolajhoz kb. hét kg olíva bogyót kell szüretelni.** Egy átlagos olajfa egy-két liter olívaolaj előállításához elegendő olajbogyót terem.

Az olívaolajnak származási helyétől függően más-más az aromája.

Az enyhe ízű olaj ideális könnyű saláták, majonéz és finom szószok készítéséhez.

A markáns ízű olajok jól illenek tésztákhoz, húsokhoz, halhoz.

Általános szabály, hogy az erőteljes olajok megölik a könnyű fogásokat és ez fordítva is igaz.

Az olívaolaj **16-20% zsírt** tartalmaz. Ennek legnagyobb része a gyümölcshúsban van, a maradék a magban.

Az olívaolaj 77%-ban egyszeresen telítetlen zsírsavakat (oleinsavakat) és 9%-ban többszörösen telítetlen zsírsavakat tartalmaz. A telített zsírsavak aránya 10-14%. Az extraszűz olívaolajban 1,1 % aromaanyag van, amely antioxidánsokból és természetes vitaminokból áll. Tartalmukat az éghajlat, a talaj minősége, a gyümölcs fajtája és minősége, a szüretelés ideje és a sajtolás módja határozza meg.

Az olívaolajat a szabad zsírsavak részaránya alapján sorolják kereskedelmi osztályokba, az uniós szabályozással összhangban.

A szűz olívaolajok lehetnek: **extraszűz** (savasság 1%), **szűz** (savasság legfeljebb 2%), és **szűz lampant olívaolaj** (savasság 2-3,3 %).

A **finomított olívaolaj** a szűz olívaolaj finomításával nyerik (savassága nem haladja meg a 0,3%-ot). Az ennél gyengébb minőségű kategóriák részletezéséről eltekintünk,

megemlítve még az **olívamaradék-oljat**, mely a szűz olívaolajok kinyerése után maradt pogácsa. Ennek fogyasztásától tartózkodjunk. Az extraszűz olívaolaj az igazi.

Az **extra szűz olívaolajjal is lehet sütni-főzni**, de több dolgot érdemes észben tartani. Az extra szűz olívaolaj aromái melegítés hatására megváltoznak, adott esetben fokozódnak, és egészen új ízek-illatok jöhetnek elő, mint ha csak hidegen használnánk őket. Ha azonban **túl sokáig, vagy túl magas hőfokra hevítjük, nemcsak az ízét, de az értékes tápanyagait is elveszíti.** Ilyen használatra tehát érdemes az olcsóbb, finomított változatot választani, az értékesebb és ízletesebb extra szűzet pedig amolyan fűszerként alkalmazni, és vagy rövid ideig hevíteni, vagy csak tálalás előtt meglocsolni vele az ételt. Az extra szűz olívaolajat lehet sütéshez, pároláshoz használni, de ne hevítsük se túl sokáig, se túl magas hőfokra. Például **ne grillezzünk rajta húst** (mert a grillezés jellemzően nagyon forróra hevített serpenyőben történik, vagyis elérnénk az olaj füstpontját), hanem **csak a már megsütött húst ízesítük tálalás előtt extra szűz olívaolajjal**, ha pedig a sütni való húst extra szűz olívaolajjal pácoltuk, sütés előtt töröljük le róla az olajat. Ha olyan egytálételt készítünk, amelyet sokáig kell főzni, nem érdemes extra szűz olívaolajjal dolgozni, mert a főzés végére nem sok marad az olaj értékes anyagaiból. Ha viszont **halat, szelet húst vagy zöldséget** sütünk serpenyőben, rövid ideig, nyugodtan vehetünk hozzá extra szűz olívaolajat – olyan ízvilágút, amelyet az adott étel megkíván.

A napi 4-5 evőkanálnyi olívaolaj javítja az infarktusos betegek vérképét. Más tanulmányok szerint napi kétharmad evőkanálnyi olívaolaj csökkenti a férfiak vérnyomását. Az olívaolaj könnyen emulgeál, hamar felbomlik az emésztőrendszerben. Máj-és epediéta esetén is megfelelő zsiradék, de savcsökkentő hatása ismeretes. Az olívaolaj ellenállóbbá teszi a sejtmembránt, ezáltal a sejtek védettebbé válnak a szabad gyökök támadása ellen. Feltételezik, hogy az olívaolajban lévő antioxidánsok, ha az emberi sejtek elegendő mennyiségben veszik fel őket, ellenállóbbá tesznek a kórokozókkal szemben.

Az olívaolajat fénytől védve, sötét üvegben vagy sötét helyen, állítva kell tárolni. Ideális hőmérséklete a 14- 16 celsius fok, maximum 20 fok. Ne tartsuk hűtőszekrényben, mert megdermed, s használat előtt mindig meg kell várni,

míg átveszi a szobahőmérsékletet! A bor öregén, az olívaolaj fiatalon élvezetes!

Mivel az olívaolaj melegítés során máshogy viselkedik, mint a többi olaj, melegkonyhai használatra-sütésre, főzésre- is ajánlható. Az olívaolaj 210 fokon kezd égni, míg a napraforgóolaj 170, a vaj pedig 132 fokon. A nagy oleinsavtartalom miatt az olívaolaj még többszörös melegítés során sem törik meg, alig keletkezik belőle oxidációs melléktermék. Fontos azonban, hogy ne hagyjuk túlmelegedni és szűrjük át.

Sopszka saláta:

Hozzávalók:

- 50 dkg kígyóborka
- 6 db paradicsom
- 2 db tv paprika
- 1 fej vöröshagyma/ lilahagyma
- 15 dkg [juhsajt](#)
- 3 ek extra szűz olívaolaj
- 1 ek borecet
- kis só

Elkészítés: A zöldségeket felkockázzuk, egy tálba rendezzük. Megöntözzük olívával és borecettel, ízesítjük kis sóval. Tetejét megszórjuk kockára vágott juhsajttal. Behűtve kínáljuk.

Roston sült sertéskaraj:

Hozzávalók:

- 4 szelet sertéskaraj
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 dl olívaolaj
- 1 db padlizsán
- 2 db cukkini
- 4 db paradicsom
- 2 csokor petrezselyem
- 3 dl majonéz
- 5 db csemegeuborka
- 1/2 dl csemegeuborka leve

- izlés szerint só
- izlés szerint őrölt bors

Elkészítés: A sertéskarajból vásárláskor csont nélkülit válasszunk. Sóval, borssal és a zúzott fokhagymával fűszerezzük, majd fél deci olívaolajjal meglocsoljuk. Pár órára a hűtőbe tesszük pácolódni. A padlizsánt és a cukkinit félujjnyi vastag szeletekre, a paradicsomot pedig félbe vágjuk és sóval, borssal, aprított petrezselyemmel fűszerezzük, majd meglocsoljuk a maradék olívaolajjal. A pácolt húst és a zöldségeket forró rostlapon pirosra sütjük, és közben elkészítjük a mártogatót. A majonézt simára keverjük a csemegeuborka levével, beleforgatjuk az apróra vágott közepes nagyságú csemegeuborkát, majd jól lehűtjük. Tálaláskor a zöldségeket a tányérra halmozzuk, majd mellé fektetjük a karajszeleteket, és uborkás mártogatót kanalazunk mellé.

Olívaolajos sütemény:

Hozzávalók:

- 1 rész = 1 pohár
- 1 rész natúr joghurt
- 1 rész tiszta olívaolaj
- 2 rész cukor
- 3 rész finomliszt
- 1 tasak sütőpor
- 1 tasak vaníliás cukor
- reszelt citromhéj
- 3 egész tojás

Elkészítés: A hozzávalókat keverjük össze, majd a masszát öntsük kiolajozott, lisztezett formába majd tegyük előmelegített, 180 o C-os sütőbe és kb. fél óráig süssük. Igen, az olívaolajat sütemények sütéséhez is lehet használni. Az így elkészített sütemény hosszú időn át friss és puha marad.

Novák Zsuzsanna
Dietetikus

FÖLDIEPER A FIATALÍTÓ

A földieper gazdag vitaminokban (A-, B1-, B2- illetve C-vitamin) és ásványi anyagokban (kalcium, kálium, magnézium, vas, cink). A bogyós gyümölcsökhöz hasonlóan kimagasló mennyiségben tartalmaz flavonoidokat, melyek antioxidáns hatásúak.

Oldja a máj zsírlerakódását, jó hatást fejt ki a májgyulladásban szenvedő betegek szervezetében. Javasolt epe- és vesebántalmak, reuma és köszvény kezelésére. Magas C-vitamin tartalma egy felnőtt napi C-vitamin-szükségletét fedezi. Serkenti a vérkeringést, és fokozza a méregtelenítő folyamatokat. Sok bogyós gyümölcsökhöz hasonlóan a földiepernek is vértisztító és baktériumölő hatása van. Bőrbetegségek esetén: /pikkelysömör, ekcéma /eredményesen alkalmazható az eper kúra.

Az eper kálium és magnézium tartalmán kívül az E- és C-vitaminja csökkenti a koleszterin szintet és a túl magas vérnyomást, megelőzi a trombózist és a vérerek beszűkülését, így az infarktust is.

A cink és a C-vitamin páros a vírusok és a baktériumok elleni küzdelemben segíti az immunrendszert.

Az eper vastartalma segíti a vér oxigén szállítását, folsav tartalma segíti a vérképződést, és a boldogsághormonokat is. Az eper kivételesen jó C-vitamin forrás. 100 gramm eper 60 mg C-vitamint rejt magába. A C-vitamin tartalma pedig erősíti a hajszálereket és a sejtfalat, ezenkívül létfontosságú a bőr petyhüdését megakadályozó kollagén termelésben!

Tíz szem eperben több C-vitamin van, mint egy narancsban.

Epres sütemény hozzávalók:

1,25 dl víz, Csipet só, 4 dkg vaj, 10 dkg liszt, 2 tojás, 2 dl tejszín, 10 dkg eper, porcukor ízlés szerint.

Elkészítése: A vizet a csipet sóval felforralom, megolvasztom benne a vajat, majd hozzáadom folyamatos keverés közben a lisztet, addig kevergetem, míg összeáll a tészta. Ekkor leveszem a tűzről és az egyik tojást jól elkeverem benne. Megvárom míg kihűl, ekkor keverem hozzá a másik tojást. Előmelegítem a sütőt 150 fokra és sütőpapírra kanállal kis halmokat rakok. Ebből a mennyiségből én 6 süteményt készítek. Kb. 10 percig sütöm,

Elkészítése: A földiepret megtisztítjuk, megmossuk, apróra vágjuk, és 900 g-ot kimérünk. Az epret a gyümölcslével és a reszelt narancshéjjal egy főzőedénybe tesszük, a befőző cukorral jól elkeverjük, és állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forrni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk. Ezután az üvegeket száraz dunsztba rakjuk, és ott hagyjuk kihűlni. Másnap, ha kihűlt, sötét hűvös helyre rakjuk, és fogyasztásig ott tároljuk. Ha a lekvárhoz forrást követően 2 evőkanál apróra vágott friss mentát keverünk, különleges zamatot kölcsönözhetünk lekvárunknak. Ínyencek próbálják ki a levendulavirággal fűszerezett eperlekvárt. Ehhez keverjünk 1 mokkáskanál levendulavirágot a felforralt lekvárhoz.

Epres túrótorta hozzávalók: 5 tojás, 20 dkg porcukor, 20 dkg liszt, 1 csomag vaníliás cukor, 7 dkg olvasztott vaj, 10 dkg étcsokoládé

míg felemelkedik és picit megbarnul a teteje. Kiveszem és megvárom, míg kihűl. A jól lehűtött tejszínt kemény habbá verem, majd porcukorral ízesítem és belevagdosom az epreket. Pár szebb darabot félre teszek a díszítéshez. Miután a sütemény kihűlt kettévágom, megtöltöm az eper habbal, eperszeleteket teszek rá és visszatesszem a tetejét, amit porcukorral hintek meg.

Diétás eperlekvár hozzávalók:

900 g földieper (előkészítve mérjük le), 100 ml fekete ribizli lé, 1 narancs reszelt héja, 1 tasak diabetikus befőzőcukor, ízlés szerint édesítő por

Krém: 25 dkg túró, 10 dkg porcukor, 1 citrom leve, 1 csomag vaníliás cukor, 0,5 dl rum, 1 csapott evőkanál zselatin, 3,5 dl tejszín habja, 25 dkg eper

Tetejére: 1,5 dl tejszín habja, eper

Elkészítése: A tojás sárgákat habosra keverjük a cukrokkal és pici sóval, majd a tojások fehérjének keményre vert habjába keverjük. Hozzáadjuk a lisztet, a vajat, és a vízfürdőben lágyra olvasztott csokoládét. Papírral bélelt formába öntjük, és előmelegített sütőben, 180 °C-on kisütjük, kb. 45 perc alatt. Túpróbával ellenőrizzük! A kihűlt tortalapot három részre vágjuk. A túró kikeverjük a cukrokkal, a rummal, a citromlével. A tejszín felvert habjához keverjük a kevés vízben, kis lángon feloldott, langyos zselatint, majd beleforgatjuk a túróba.

Az egyik piskótalapot visszatesszük a kapesos tortaformába, a krém felét elsimítjuk rajta, megszórjuk eperdarabokkal, rátesszük a következő lapot, és ugyanígy járunk el.

Tetejére helyezük a harmadik lapot, tejszínhabbal vonjuk be, és eperrel díszítjük.

INFORMÁCIÓK - HIRDETÉSEK

TISZTELT CSÁKBERÉNYIEK

Kérünk minden Csákberényben élő magánembert, működő civil szervezetet, vállalkozást, hogy kötelezettség nélkül programjaikkal, problémáikkal, javaslataikkal, megjelentetni kívánt hirdetéseikkel keressenek meg bennünket.

A lapot mi csak szerkesztjük, formába öntjük, de a tartalmát Önöknek kell összeállítani. Akár kézzel írott cikkeket is átadhatnak, vagy számítógépen szerkesztett cikkeket, képeket küldhetnek részünkre, hogy a következő számaink még teljesebbek, tartalmasabbak lehessenek. Hirdetéseink „ingyenesek” Szeretnénk lapunk nyomdai költségét esetleg hirdetési adományokból fedezni.

Belátásuk szerint utalhatnak adományt a Csákberényért Alapítvány számlájára, az Alba Takarékszövetkezet helyi fiókjában, ahol az Alapítvány számlaszámát ismerik.

Elérhetőségeink, ahova küldhetik cikkeket, hirdetéseket:
Személyesen: Csákberény, Rigó Köz 5. (ha nem találunk itthon, dobják a postaládába) vagy hozzák el a Csákberényi Óvoda konyhába: Beke Dóra részére.

Elektronikus formában email címünkre:
beke.dora@invitel.hu vagy dezsoj@vnet.hu

II. Csákberényi Szépe Verseny, 2011!

A Csákberényért Alapítvány megrendezi a második szépségkirálynő választást!

A verseny ideje: 2011. július 30. (falunap)

A jelentkezésnek nincs korhatár feltétele, bárki jelentkezhet!

Az egyetlen feltétel, hogy csákberényi legyél!

Jelentkezési határidő 2011. július 30.

Jelentkezni lehet:

Kovács Krisztina, tel. 06-20/9-193-391,
vagy a csakberenyertalapitvany@gmail.com email címen,
valamint a falunapon a verseny kezdetéig.

Az első három helyezett jutalmat kap!

Kérjük, hogy minél többen jelentkezzenek, hogy mindenki tudja, Csákberényben élnek a legszebb lányok!

Sok sikert kívánunk! Csákberényért Alapítvány