



HIDVÉGARDÓI Kronika

IDŐSZAKOS KÖZÉLETI ÚJSÁG

Megjelenik Hidvégardó Község Önkormányzatának támogatásával

Hidvégardó Község Önkormányzata a
Teleház és a Hidvégardóért Közalapítvány

**TISZTELETTEL MEGHÍVJA
AZ OLVASÓT**

2008. június 7-én szombaton
megrendezésre kerülő

**IX. ARDÓI FALUNAP
RENDEZVÉNYÉRE**

Részletes program a faliújságokon olvasható!



Magyar-Szlovák EURO-Regionális Munkaügyi Tanácskozás Hidvégardóban

Munkanélküliség, foglalkoztatottság, helyzetelemzés, térségi felzárkóztatás, társadalmi összefogás, programok, projektek. Gyakran elhangzó kifejezések ezek a foglalkoztatáspolitikai területén. Különös hangsúlyt kapnak e szavak az Európai Unió csatlakozás munkaügyi és szociális aspektusaiban.

A térségek közti különbségek csökkentése, a foglalkoztatottsági szint javítása és a munkanélküliség hatékonyabb kezelése érdekében a munkaügyi szervezetek stratégia váltása elkerülhetetlen.

(folytatás a 2. oldalon)

A TARTALOMBÓL

Magyar-Szlovák EURO-Regionális tanácskozás	1	Szigorúbb KRESZ	6
TÁMOP tájékoztató	2	Iskolai versenyeredmények	6
Vállalkozóvá válás segítése	2	Nem hiszek másban	7
Emlékezzünk régiokról: Esterházy I. Miklós herceg	3	Ha merül az elem	7
Rendezvények az elkövetkező hónapokban	3	Felhívás környezetszépítésre	8
Tisztelet az időseknek	3	A muskátli	8
Bor- és Süteménysütő-verseny	4	Táplálékallergia és táplálékintolerancia	9
Batalintás a könyvtártestület munkáihoz	5	Bemutatózik Malcsányni Jenő festőművész	9

Magyar-Szlovák Euro-Regionális tanácskozás
(folytatás a 1. oldalról)

Az Európai Unió alapokmánya a Római Szerződés, amelyben rögzítve lett az áruk, a szolgáltatás, a munkaerő és a tőke szabad áramlása. Ennek szellemében került megrendezésre 2008.május 15-én Hidvégardóban az-az euroregionális tanácskozás, amelynek témája a külföldi munkavállalás volt.

A tanácskozás szervezésének előzményeként megemlítendő, hogy a Szlovák Munkaügyi Szervezet, Moldova Nad Bodvou /Szepsi/ Kirendeltség és az Edelényi Munkaügyi Kirendeltség áprilisban már megbeszélést tartott. E rendezvényen fogalmazódott meg az ott jelenlévő szlovák vállalkozói, munkáltatói oldalról az-az igény, hogy szükség lenne megfelelő szakemberekre, esetlegesen Magyarországról is fogadnának munkaerőt.

A rendezvény koordinálója és szervezője az ÉMRMK Edelényi Kirendeltsége volt, segítette őket a Szepsi Kirendeltség vezetője Szalay Sándor úr (kollegái bevonásával a meghívó szlovák nyelvre történő fordításában).

A rendezvény megrendezésére településünket választották a határ közelsége miatt, méltó helyszínt biztosítva a Gedeon kúria ódon falai között.

A meghívott 13 szlovák cég, vállalkozás közül 8 képviseltette magát.

A Tornai mikro térség 10 településének polgármesterei is szívesen fogadták a kezdeményezést.

A rendezvény elején Matusz Tamás polgármester köszöntötte a meghívottakat, majd az ÉMRMK főigazgatója Szabó József Úr üdvözlő szavaival megnyitotta a tanácskozást.

Az ÉMRMK Edelényi Kirendeltségének vezetője Budai Sándor előadásában bemutatta a Tornai mikro térség munkaerő-piaci helyzetét, kiemelve a térség humán erő forrását. Ezt követően dr Káplár Csaba az ÉMRMK Jogi osztályának munkatársa ismertette a hivatalos külföldi munkavállalás fontosabb szabályait.

Az EU. akcióprogramokra épülő közös szociálpolitikája nem tűzte ki egységes európai szociális biztonsági jog kialakítását. Jogharmonizáció helyett koordináció jellemzi a tagállamok társadalombiztosítását. A Szlovák munkavállalás külföldiekre érintő szabályait ismertette a Kosicei Regionális Munkaügyi és Családügyi Hivatal főigazgató helyettese dr Blasko Magdalena.

A rendezvény előadásait követően kötetlen beszélgetésre került sor, amely során tisztázták a munkaviszony létesítésével kapcsolatos kérdéseket, a vállalkozók munkaerő igényeit, az azokhoz kapcsolódó személyi és egyéb feltételeket.

A Rendezvények Házában került sor kora délután az Állásbörzére, ahol az előzetesen kiértesített érintettek közül közel 200-an jelentek meg. Elsősorban a Trenkwalder szlovák képviselőtől állás ajánlata keltette fel az érdeklődők figyelmét, amely Kassa környéki ipari parkba toborzott betanított munkára munkaerőt. Ezen ajánlatra 100 körüli volt a jelentkezők száma. A tesztírára május 30-án került sor.

Kis és középvállalkozások jelezték munkaerő igényüket a következő szakmákban: ács, víz és csőhálózat szerelő, kovács, tehergépkocsi-vezető, szakács, bútor asztalos, hegesztő, esztergályos.

A közös munka további folytatásának reményében zárták az egész napos rendezvényt (hisz abban valamennyien egyetértettek, hogy közös gondjaink csakis globális gondolkodással oldhatók meg).

Homonnai Andrea

TÁMOP tájékoztató

Az Európai Szociális Alap támogatásával elindult a **TÁMOP 1.1.2. „Decentralizált programok a hátrányos helyzetűek foglalkoztatásáért”** című konstrukció.

Ennek keretében 2008. április hónapban megkezdődött a szárazépítő képzés 12 fő és a kőműves képzés 15 fő részvételével.

A program célja, hogy az:

- alacsony iskolai végzettséggel rendelkezők,
- pályakezdők,
- idősebb koruk miatt elhelyezkedési nehézséggel küzdők,
- a gyermekgondozás vagy hozzátartozó ápolását követően munkérő-piaci nehézséggel szembesülő emberek új esélyt kapjanak a beilleszkedésre,
- továbbá akiknek családját többgenerációs munkanélküliség sújtja, a program által munkához juthassanak.

A Kirendeltség tervezett programjai keretében az alábbi képzések szervezését készíti elő: vegyianyag-gyártó, minősített hegesztő, pedellus, dajka, ismeretfelújító, ismeretpótló, felzárkóztató.

A programban adható támogatások:

- képzési költségtámogatás
- képzés ideje alatti keresetpótló juttatás és annak járulékai, mely a mindenkori legkisebb munkabérek megfelelő összeg
- képzéshez kapcsolódó helyi, helyközi utazási költség támogatása
- bértámogatás
- munkába járáshoz, munkatapasztalat-szerzéshez kapcsolódó helyközi utazás költségeinek megtérítése.

Várjuk a programba szívesen kapcsolódó célcsoportnak megfelelő személyeket és a képzést sikeresen teljesítőknél munkát biztosító munkáltatókat.

A TÁMOP 1.1.2. programról bővebb felvilágosítást kérhetnek a 48/341-117-es telefonszámon vagy személyesen az Észak-magyarországi Regionális Munkaügyi Központ Edelényi Kirendeltségén: Bártfay Viktor ESZA koordinátornál, Oláh Katalin esztmenedzsernél és Kalocsai Károly roma mentor-asszisztensnél.

Budai Sándor kirendeltségvezető

Vállalkozóvá válás segítésére

**Az Észak-magyarországi Regionális Munkaügyi Központ
PÁLYÁZATOT HIRDET
az álláskereső vállalkozóvá válását elősegítő
vissza nem térítendő támogatások igénybevételére.**

A pályázatokat folyamatosan, de legkésőbb 2008. október 31-ig lehet benyújtani – a pályázati dokumentációkban meghatározott feltételekkel – a regisztrálás helye szerint illetékes kirendeltségre.

A támogatások részletes feltételeit, a pályázatok elkészítésének és benyújtásának módját a pályázati dokumentációk tartalmazzák, amelyek ügyfélfogadási időben térítésmentesen vehetők át a Munkaügyi Központ illetékes kirendeltségein, ahol további információ is kérhető, valamint

letölthető az Észak-magyarországi Regionális Munkaügyi Központ honlapjáról (<http://emrmk.afsz.hu> oldalon a

EMLÉKEZZÜNK RÉGIEKRŐL Esterházy I. Miklós herceg (1714–1790)



"A fényes"

1714 december 18 – án született Bécsben. Főnemesi származása a katonai pályára rendelte ahol komoly sikereket ért el. Részt vett az osztrák örökösödési és a hétéves háborúban: 1744 –től ezredes, 1747-től generális, 1757-től altábornagy, 1768-tól tábornagy. 1762-ben Sopron vármegye főispánja lett, 1764-től 1787-ig a nemesi testország kapitánya. Fontos diplomáciai megbízásokat is teljesített. II. József királyi küldöttje volt Frankfurtban. Megkapta az aranygyapjas rendet. 1778-ban a herceg 1200 katonával segített II. József császárnak a bajor örökösödési háborúban. 1783-ban a császár a hercegi méltóságot kiterjesztette az éppen uralkodó hercegek összes családtagjaira. I. Miklós herceg 1790 szeptember 28 – án halt meg Bécsben. Híres volt fényűző és költséges életmódjáról. Ő építette át a süttöri kis vadászházat Esterházává 1764 – 69 között. A fertődi kastélyt és barokk kertet a kortársak magyar Versailles -ként emlegették. Itt német színtársulatot, operatársulatot és bábszínházat tartott fenn. Kismartoni kastélyában zeneiskolát alapított. A herceg a „fényes” jelzőt a költséges udvartartása és pompakedvelő életstílusa miatt kapta. 1773-ban még Mária Terézia császárnő is meglátogatta Esterházában, akit a nyár közepén ragyogó ünnepséggel lepett meg. Mivel a császárnő szánkázásra vágyott, felszóratta az utat sóval és így teljesítette Mária Terézia kívánságát. Az új császárnak II. Józsefnek, kifejezve hódolatát fényes ünnepségeket szervezett, melyeket Goethe „Esterházy tündérbirodalom” -ként jellemezte. I. Miklós idejében lett Joseph Haydn 1760 –tól, udvari főkarmester egészen 1790 -ig. Az udvari zene ápolása tette Haydn-t az Esterházy uradalmakon túl is világhírűvé.

A szádvári uradalomhoz tartozó Hidvégardó birtokosaként és a hitbizományok kezelőjeként (1762 – 1790 között) 1777 –ben újjáépíttette a katolikus templomot mely akkor nyerte el mai barokk formáját. 1784 –ben pedig a hidvégardói tönkrement fából épült kocsmát építtette újjá, hogy „jó anyagból legyen, és a bérleti díjat emelni lehessen”. Erre a célra az uradalmat fenntartó bizottság 500 forintot utalt ki.

Irodalom: Kállay István : Az Esterházy hercegi hitbizomány központi igazgatása a 18. század második felében. Századok. 1976.,856.,870.o. Magyar Életrajzi Lexikon. www.mek.oszk.hu Horányi Mátyás: Eszterházi vigasságok. Bp.; 1959. www.esterhazy.at Soós Imre : Az egri egyházmegyei plébániák

Pályázatok menüpontból).

történetének áttekintése. Bp., 1985., SZIT., 568.o. Ott tévesen szerepel a templom újjáépítőjeként Esterházy Pál Antal .

Béres Gyula

Rendezvények az elkövetkező hónapokban

**2008. június 13. (péntek): ARANY JÁNOS
ÁLTALÁNOS ISKOLA BÚCSÚZÓ
8. ÉVFOLYAMÁNAK BALLAGÁSA**

**2008. július 18. (péntek): GÖMÖR-TORNAI
FESZTIVÁL KERETÉBEN HIDVÉGARDÓI
PROGRAMSOROZAT**

A játszóházban a lakosság és az idelátogatók kézműves foglalkozáson vehetnek részt, ezzel is felelevenítve és megőrizve a népi hagyományainkat. Ezzel párhuzamosan falusétára és a község külterületén látványos túsátra várjuk az érdeklődőket az Alsóhegyre, a Tornai-dombság magaslataira (Szent János-kő, Nagy-kő). Este az Esztenázs népzenekar tart táncbátát.

**2008. augusztus 19. (kedd): SZENT ISTVÁN KIRÁLY
ÉS AZ ÚJ KENYÉR ÜNNEPE ALKALMÁBÓL
KENYÉRSÜTÉS**

Az idén is sor kerül a Szent István király tiszteletére és az Államalapítás ünnepére az újkenyér és kenyérlángos sütésére. Ez a program évek óta megrendezésre kerül Burinda János bácsi udvarán, ahol is udvari kemencében sülnék a finomságok.

**2008. szeptember 27. (szombat): XII. ARDÓI SZÜRETI
NAP ÉS NEMZETKÖZI KULTURÁLIS
FESZTIVÁL**

Hagyományápoló rendezvényünkön délelőtt madárijesztő-készítő verseny, gyermek játszóház, délután pedig szüreti felvonulás, majd a szabadtéri színpadon szlovák és magyar kulturális csoportok bemutatói. Közben kirakodóvásár és a Kastélyban időszaki kiállítás megnyitása.



Kastély udvar

Tisztelet az időseknek

Az idén április 22-én került megrendezésre az idősek napi rendezvény. Ezen a tavaszi napon invitálta meg a Községi Önkormányzat Képviselőtestülete a település hatvan év feletti, nem dolgozó lakóit egy közös ünnepségre. Matusz Tamás polgármester köszöntötte a megjelenteket, külön is a község legidősebb hölgy és férfi lakosát: a kilencvenkét esztendősen Kalász Benjáminét és a nyolcvanhét éves Tóth Józsi bácsit.

Ők sajnos megromlott egészségi állapotuk miatt nem tudtak részt venni az ünnepségen. Ezúton is köszöntjük őket, kívánjuk, hogy még sokáig éljenek közöttünk! A köszöntő szavak után a helyi általános iskolások adtak műsort az egybegyűlteknek, majd Ötvös Éva a miskolci Nemzeti Színház művésznője és művésztársnője szórakoztatta énekével az időseket, melyett vacsora és szórakozás, nótázás követt.

Bor- és Süteménysütő-verseny

Az idén május 3-án, szombaton került megrendezésre a Bor és Süteménysütő-verseny. A benevezett borokat és süteményeket egy 3-3 tagú zsűri minősítette.

A Borversenyre 9 gazda nevezett 11féle borával. Az idén először Szlovákiából is érkeztek a versenyre. A borbírálat eredménye a következőképpen alakult:

1. helyezett: Kristóf Béla 2007-es vörös, cveiger bora

2. helyezett: Eperjesi László 2006-os fehér, zalagyöngye és rizling bora

3. helyezett: Kristóf István 2007-es fehér, bianca bora

Különdíj: Molnár József 2007-es sárga, konkordi bora

A Süteménysütő-versenyen 15 helyi hölgy mérette meg magát 18féle süteménnyel.

1. helyezett: Gergelyné Mészáros Mária Pergolt diós süteményével

Gyúrt tészta: 20 dkg liszt, ½ marék porcukor, 2 tojássárgája, 10 dkg Rama, 1/1 cs. sütőpor. A hozzávalókat összegyűrjük, ha szükséges tejet teszünk hozzá, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk. Elnyújtjuk és tepszi aljára tesszük.

Kavart tészta: 8 tojássárgáját kikeverünk 30 dkg porcukorral. Hozzáadunk 25 dkg darált diót, 1 evőkanál réteslisztet, ½ cs. sütőport és a 8 tojásfehérje felvert kemény habját. Ezt ráöntjük a gyúrt tészta alá és együtt sütjük meg.

Krém: 3 dl tejet, 1 cs. vaníliapudinggal, 6 evőkanál kristálycukorral sűrűre megfőzünk. Ha kihűlt 1 Rama adunk hozzá és az így elkészült krémet rákenjük a tészta alá. 8 dkg durvára vágott diót egy lábasban megpörkölünk és rászórjuk a sütemény tetejére, majd csokit megolvasztunk és zacskóból rácsurgatjuk díszítésnek.

2. helyezett: Kalász Endréné Gumi tortájával

Hozzávalók: 4 cs. zselatin, 6 dl víz, 6 db egész tojás, 2 evőkanál kakaó, 17 evőkanál porcukor, 4 dl krémföl (tejföl is jó, a tejszín még jobb), 1 cs. vaníliacukor, 2 dl málna szörp

1. Sárga réteg: 3 tojássárgáját, 5 evőkanál porcukorral habosra keverünk. 1 cs. zselatint 1 és ½ dl vízben forrásig hevítünk, majd hozzáöntjük a tojássárgájához. A 3 tojásfehérjét felverjük habnak és óvatosan összekeverjük a tojássárgájával. Tortaformába öntjük és betesszük a hűtőbe megdermedni.

2. Barna réteg: 3 tojássárgáját, 5 evőkanál porcukorral és 2 evőkanál kakaóval habosra keverünk. 1 cs. zselatint 1 és ½ dl vízben forrásig hevítünk, majd hozzáöntjük a tojássárgájához. A 3 tojásfehérjét felverjük habnak és óvatosan összekeverjük a tojássárgájával. Ezt a krémet a már megdermedt sárga rétegre öntjük és ismét hűtőbe tesszük.

3. Fehér réteg: 4 dl krémfölt kiverünk 1 cs. vaníliacukorral és 7 kanál porcukorral. Majd 1 cs. zselatint 1 és ½ dl vízben forrásig hevítünk és a kettőt összekeverjük. A barna rétegre öntjük és ismét mehet a hűtőbe dermedni.

4. Színes réteg: az utolsó 1 cs. zselatint 1 és ½ dl vízben forrásig hevítünk, majd 2 dl málna szörpöt öntünk hozzá. Ez

lesz a torta teteje. Újra mehet a hűtőbe, és mikor teljesen megdermedt lehet fogyasztani.

3. helyezett: Medve Istvánné Pávaszem süteményével

6 tojássárgáját, 12 dkg porcukorral habosra kikeverünk. Ezután hozzáadunk 4 dkg kakaót, 2 evőkanál lisztet és fél mokkáskanal szódabikarbónát. Az egészet jól kidolgozzuk. Majd a 6 tojásfehérjét kemény habba verjük és óvatosan hozzáadjuk az előbb készített masszához. Előmelegített sütőben sütjük.

Krém: 2 db tojássárgáját, 2 kanál lisztet, 2 dl tejben sűrűre főzünk. 20 dkg margarint, 20 dkg porcukorral jól kikeverünk és hozzáadjuk a főtt, kihűlt péphez. Megkenjük a tésztát a krém egynegyed részével, majd a többibe kakaót teszünk és még egyszer megkenjük. Ezután összetekerjük mint a piskótatekerceset. A külsejét is megkenjük a barna krémmel. Megszórjuk kókuszreszelékkel és hűtőbe tesszük. Fogyasztás előtt szeleteljük.

Különdíjat kapott: Diményné Horváth Zsuzsanna Grillázkoszorúja

Hozzávalók 16 szelethez:

Tésztához: diónyi + 20dkg lágy vaj/margarin, 20 dkg cukor, 1 cs. vaníliás cukor (10 gr), 4 tojás, só, 2 evőkanál rum, 1 db citrom, 25 dkg finomliszt + a formához, 15 dkg étkezési keményítő, 1 cs. sütőpor (12 gr), 16 piros, cukrozott cseresznye a díszítéshez.

Krémhez: 1 + 4 dl tej, 1 cs. vaníliás pudíngpor, 4 tojássárgája, 1 vaniliarúd, 15 dkg cukor, 25 dkg lágy vaj/margarin.

A grillázshoz: 10 dkg hámozott mandula, 1 kiskanál olaj, 1 evőkanál vaj/margarin, 5 dkg cukor.

Elkészítése:

1. Egy 26 cm átmérőjű, koszorú alakú sütőformát kikenünk diónyi vajjal/margarinnal és beszórunk liszttel. A sütőt előmelegítjük 180 °C-ra. A tésztához a vajat/margarint habosra keverünk a cukorral és a vaníliás cukorral, egyenként hozzáadjuk a tojásokat, 1 csipet sót, a rumot, végül az alaposan megmosott citrom reszelt héját és átszűrt levét. A lisztet összekeverjük az étkezési keményítővel és a sütőporral, a masszához adjuk, a formába szedjük-simítjuk és 1 órán át sütjük (tűpróba). 10 percig a formában hagyjuk, azután rácsra borítjuk és 12 órát pihentetjük

2. A krémhez 1 dl hideg tejben simára keverjük a pudíngport és a tojássárgákat. A vaniliarudat felhasítjuk, kikapargatjuk a belsejéből a pépet és a cukorral együtt a maradék 4 dl tejhez adjuk, felforraltjuk. A pudíngot tojásához szűrjük-keverjük, gőz fölött besűrítjük, kihűtjük. A vajat/margarint habosra keverjük, kanalanként összedolgozzuk a vaníliakrémmel.

3. A grillázshoz a mandulát darabosra vágjuk. Alufólia alatt simítunk egy felfordított tepszi hátára, vékonyan megkenjük olajjal. A felforrósított vajban/margarinban aransárgára pirítjuk a cukrot, beleforgatjuk a mandulát, mindössze ½ percig pirítjuk. Azonnal a fóliára simítjuk, hagyjuk teljesen kihűlni, majd vastagabb nejlontasakba tördeljük és nyújtóféval apróra törjük.

4. A tésztakoszorút hosszú pengéjű késsel 3 azonos vastagságú lapra-gyűrűre vágjuk. 2-3 evőkanál krémet csillagszerű habzsákba szedünk, a maradék felét félretesszük a torta bevonásához, a többit elfelezzük. egy rész krémmel megkenjük a lapos tálra/tortalapra helyezett alsó lapot, megszórjuk 2 evőkanál grillázssal, aztán a második lap, a maradék rész krém és 2 evőkanál grillázs, végül a harmadik lap következik.

5. A koszorút kívül-belül bevonjuk a félretett krémmel. A maradék grillázst nagyobb tálba szórjuk, a tál peremére támasztva körbeforgatjuk a koszorút és habkártyával a tetejére és oldalára „dobáljuk” a grillázst. 16 formás krémrözsát és cukrozott cseresznyét nyomunk a tetejére, 4-5 órára behűtjük, fogyasztásig hidegen tartjuk. Jellegzetesen kávé mellé kínált sütemény, de egy pohár sherry vagy pezsgő is pompás kíséret hozzá.

Változatok: -„Részeges” változata még vonzóbb: mielőtt a tésztagyűrűket megkennék a krémmel, bőven meglocsoljuk brandyvel, rummal vagy mandulalikörrel.

- Mandula helyett készíthetjük diós vagy mogyorós grillázssal is (a mogyorót előzőleg tanácsos meghámozni).

Betekintés a Képviselőtestület munkájába

Hidvérgardó Községi Önkormányzat Képviselőtestülete a Krónika előző száma óta eltelt időszakban két alkalommal ülésezett az alábbiak szerint:

2008. április 01 napján megtartott nyilvános ülés

Az első két napirend keretében a képviselőtestület a költségvetésről szóló beszámolót, a pénzmaradvány és a 2007. évi magánszemélyek kommunális adója felhasználására, továbbá az ÖNHIKI pályázat benyújtására vonatkozó előterjesztéseket tárgyalta.

Scsavnyiczki István körjegyző kiegészítésében elmondta, hogy az ÖNHIKI-t évről évre nehezebb feltételek teljesítése mellett adják, az önkormányzatok lehetőségei szűkülnek ezen a területen is. Ezt követően a testület egyhangúlag megalkotta a 3/2008. (IV.2.) rendeletét a 2007. évi pénzügyi terv végrehajtásáról, határozott a pénzmaradvány és a kommunális adó felhasználásáról.

Harmadik napirendként a testület a Többcélú Kistérségi Társulás Szervezeti és Működési Szabályzata módosítására vonatkozó előterjesztést (Aggtelek csatlakozására) tárgyalta és hagyta jóvá.

A következőkben az intézményi társulási megállapodás kiegészítéséről - a szociális étkeztetés és a házi segítségnyújtás társulásban történő ellátásáról döntöttek a képviselők, melynek érdekében a működési engedélyeket is módosítani kell.

A szociális rendelet módosítására vonatkozó előterjesztés szerint a lakásfenntartási támogatás 50 %-ának természetbeni kifizetésére lenne lehetőség a szolgáltatók felé, a Képviselőtestület a fentieket elfogadva egyhangúlag megalkotta a 4/2008. (IV.2.) rendeletét a szociális ellátásról szóló rendelete módosításáról.

Matusz Tamás polgármester a jövőbeni pályázatok benyújtására vonatkozóan javasolta: a szennyvízkezelésre és szennyvízhálózat kiépítésére, a Jókai út bal oldali szakaszának, valamint a Szabadság út második felének és a hozzá csatlakozó Árpád úti szakasznak aszfaltszőnyeg felújítására vonatkozóan pályázat benyújtását, melyet a testület egyhangúlag támogatott.

Az ülés befejező részében a polgármester az aktuális kérdésekről tájékoztatta a testület tagjait a következők szerint:

- a csuklós busz tervezett Hidvérgardó – Miskolc közötti közlekedésének lehetőségeiről,
- a Körösi Gábor féle ingatlan (Tornai út 35.) megvásárlásáról.

2008. május 06 napján megtartott nyilvános ülés

Az első napirend keretében a Képviselőtestület a hidvérgardói belterületi önkormányzati építési telek értékesítéséről döntött Gulyás Csaba és felesége Albert Andrea Hidvérgardó, Tornai út 47. sz. alatti lakosok részére, akik időközben elálltak a vételi szándéktól.

A következő napirend keretében a helyi építési szabályzat módosítására tett előterjesztést tárgyalta és fogadta el a testület és egyhangúlag megalkotta az 5/2008. (V.7.) rendeletét a helyi építési szabályzat módosításáról.

A harmadik napirendként a testület a közös fenntartású intézmények alapító okiratának módosításáról döntött, a módosításra az Európai Unió előírásoknak megfelelő új szakágazati besorolás miatt volt szükség, egyúttal valamennyi intézmény (iskola, óvoda, körjegyzőség) alapító okiratának egységes szerkezetbe foglalása is megtörtént.

Ezt követően a képviselőtestület az Arany János Általános Iskola átszervezésével kapcsolatos előterjesztést tárgyalta és az alábbiak szerint határozott:

- az Arany János Általános Iskolát 2008. augusztus 31. napjával jogutódlással megszünteti,
- a közös igazgatású közoktatási intézményt a bódvaszilasi Körzeti Általános Iskolához integrálja. Hidvérgardóban a társulási megállapodás szerint 2008. szeptember 1. napjától lehetőleg 1-6 évfolyam, de mindenképpen legalább 1-4 évfolyammal tagiskola működik tovább,
- az Arany János Általános Iskola mindenkori igényeknek megfelelő gyermeklétszám elhelyezésére szolgáló épületegyüttest használatra – a tulajdonjog fenntartásával átadja,
- az Arany János Általános Iskola épületegyütteseiben található berendezési tárgyakat, szemléltető eszközöket a Körzeti Általános Iskola tulajdonába adja a társulási megállapodásban foglalt feltételekkel úgy, hogy azok Hidvérgardóban maradnak.

A következőkben a Sajó-Bódva Völgye és Környéke Hulladékkezelési Önkormányzati Társulás alapító okiratának és társulási megállapodásának módosítását hagyta jóvá a testület, majd a polgármester ismertette az eddig benyújtott pályázatokat és javaslatot tett további pályázatok benyújtására: új zeton és homlokrakodó vásárlására, a legújabb 4 tantermes és tornatermes iskolaépület gázfűtésének megoldására és esetleg a közvilágítási lámpák cseréjére a Tornai út első felén.

A polgármester tájékoztatta a testület tagjait, hogy a 37 milliós tervezett hiányoz képest csak mintegy 50 %-ra lehetett benyújtani az ÖNHIKI-t, szigorú takarékoságra és mindenképpen a működésképtelen önkormányzati támogatás megpályázására lesz szükség a működéshez.

Végezetül az aktuális kérdésekről szolt a következők szerint:

- a Virágos Hidvégardóért pályázat meghirdetéséről, (erről az újságban részletesen írunk)
- kábel tv hálózatba a Viasat3 csatorna bekötéséről lakossági kezdeményezésre, mely kb. 100-120 Ft-os havi díj emelkedést fog jelenteni.
- a falunapról és a július 18-i Gömör-Tornai fesztiválról,
- a közhasznú foglalkoztatás főbb tevékenységeiről,
- a vízbekötések ismételt meghirdetéséről.

Az érdeklődők számára a Képviselőtestület üléseiről készült jegyzőkönyvek a Polgármesteri Hivatalban munkaidőben megtekinthetők.

Rendőrségi felhívás

Az Edelényi Rendőrkapitányság az alábbiakra hívja fel a Tisztelt Lakosság figyelmét!

Az elmúlt évek bűnelemzéseinek eredményei azt mutatják, hogy a magánlakások, családi házak sérelmére elkövetett betörésekre sok esetben akkor került sor, amikor a tulajdonosok felügyelet nélkül hagyták ingatlanjaikat.

A nyár közeledtével az ilyen helyzetek egyre gyakoribbak lesznek, hiszen sokan utaznak el rövidebb-hosszabb időre nyaralni, pihenni és az otthon maradt értékek felügyeletét nem tudja mindenki szomszéd, barát segítségével megoldani.

Az Edelényi Rendőrkapitányság elsősorban ezen állampolgároknak ajánlja a „**Bejelentő kártya**” segítségével a köz- és magánbiztonság megerősítésének lehetőségét. A kártyával történő bejelentéssel a távollét ideje alatt a rendőrség lehetőségeihez mérten fokozottan és visszatérően ellenőrzi a megjelölt ingatlan környékét bűncselekmények megelőzése, megakadályozása érdekében. A kártya 2008. május 01-től **személyesen** igényelhető munkanapokon 08 és 16 óra közötti időben a kapitányság közrendvédelmi és bünyügyi osztályvezetőitől, továbbá a szendrői és bódvaszilasi rendőrörsök parancsnokaitól.

A felhívás azonban nem vagyonvédelmi vagy őrzési tevékenységet jelent, nem minősül polgári szerződésnek, szolgáltatásnyújtásnak, a rendőrség ezzel nem garantálja, hogy a bejelentett helyszíneken bűncselekmény nem történhet!

Minden tulajdonosnak továbbra is elemi érdeke, hogy lehetőségeihez mérten maga gondoskodik a magántulajdona biztonságáról. Ezt a feladatot a rendőrség nem tudja és nem is akarja átvenni, azonban a bejelentéssel tovább erősíthető a köz- és magánbiztonság, továbbá szorosabbra fűzhető a lakosság és a rendőrség együttműködése is.

A bejelentés nem kötelező, az abban feltüntetett adatok a bejelentéssel érintett időpontot követően a rendőrség iratkezelési szabályai szerint kerülnek megsemmisítésre, mellyel a bejelentő hozzájárul a megadott adatai kezeléséhez és nyilvántartásba vételéhez.

Dr. Antal István r.alezredes kapitányságvezető

Szigorúbb KRESZ

A kormány előterjesztése alapján az Országgyűlés 2008. január 1-jével határozott, de május 1-től alkalmazva szigorította a „közúti közlekedési előéleti pontrendszert”.

Szigorítás

Az Új rend és szabadság program lényege, hogy a módosítások következtében a kiskapukat kihasználó, a felelősségre vonás alól kibúvó, a többi közlekedőre veszélyt jelentő autósok száma csökkenjen. A közúti közlekedési előéleti pontrendszerrel szóló törvény két ponttal emeli a közlekedési bűncselekményekért kiszabható pontokat.

Bűncselekmények: miért, mennyit?

Segítségnyújtás elmulasztása (közúti közlekedésben)	9
Közúti veszélyeztetés	9
Közúti baleset okozása	9
Járművezetés ittas vagy bódult állapotban	9
Járművezetés tiltott átengedése	9
Cserbenhagyás	9

Két ponttal emelkedik a közlekedési szabálysértésekért kiszabható pontszám is. A szabálysértésekért így a korábbi 3 pont helyett maximálisan 5 pont lesz kiszabható.

Iskolai versenyeredmények a 2007/2008-as tanévben

Arany János Szavalóverseny: Baturin Csaba Richárd 2.hely,
Németh Fruzsina 3.hely

Körzeti matematikaverseny: Tomesz Anett 5.hely,
Scsavnyiczki Kristóf 6.hely

Hevesy György körzeti kémiaaverseny: Tomesz Anett 4.hely
Simonyi Zsigmond helyesírási verseny –

körzeti:Tomesz Anett 1.hely, Kondás Krisztina 3.hely,
megyei forduló : Tomesz Anett 4.hely

Zrínyi Ilona megyei matematika verseny:

Kleiber Brigitta 59.hely, Görös Gábor 66. hely

Körzeti németverseny: Drótos Dalma 3. hely

Kalász László versmondó verseny:

Baturin Csaba Richárd 1. hely

Vincze István Biológia-Technika-Informatika csapatverseny:

Baturin Csaba Márió, Kovács Ágnes, Giba Szabolcs,
Tomesz Anett, 1.hely

Bódva-völgyi iskolák szépkiejtési versenye:

Németh Fruzsina 3. hely

Ózd és kistérsége Egészségnevelési Tudáspróba csapatverseny

Kisiczki Zsófia, Scsavnyiczki Donát, Scsavnyiczki
Kristóf, Tóth-Szabó Csenge, Tomesz Anett, 3.hely

Egészségnevelési Tudáspróba – Miskolc (döntő):

Kisiczki Zsófia, Scsavnyiczki Donát, Scsavnyiczki
Kristóf, Tóth-Szabó Csenge, Tomesz Anett, 3.hely

Történelmi kalandtúra Szádváron: Boros Cintia, Scsavnyiczki

Donát, Scsavnyiczki Kristóf, Tomesz Anett 5. hely.

Sport:

Leány labdarúgás III-IV. kcs.: Városkörnyéki döntő 1. hely;
Megyei elődöntő 2. hely

A megyei elődöntő 2. helyéhez hozzátartozik az a szomorú tény, hogy pontazonossággal egyetlen szerencsétlen gólocskával maradtunk le a továbbjutásról. A csapat kulcsjátékosa Boros Cintia az első félidőben lesérült és így Béres Barbara kivételével 5-6. osztályos tanulók játszották végig a mérkőzéseket. Így is Kazincbarcikat 3 – 2-re, Ózd csapatát 3 – 0-ra győztük le. Miskolc csapatától kaptunk ki 2 – 1-re. A bennünket szállító komjáti sofőr csak annyit mondott,

szégyen a többiekre nézve. Gratulálok a lányoknak, további sok sikert kívánok nekik!

Göröcsös Gábor pedagógus

A csapat tagjai: Boros Cintia, Béres Barbara, Boros Kinga, Varga Zita, Várdai Annamária, Szabó Martina, Varga Ivett.

Anyakönyvi hírek

(a Krónika előző száma óta eltelt időszakból)

Születés:

Horváthné Góré Anikónak és Horváth Zoltánnak **Liliána** nevű gyermeke született

Házasságkötés: nem volt

Elhalálozás:

Berki Pál, özv. Kerekes Lajosné, Darnos Lukácsné, Izsó Tiborné, Csontos Béla

Nem hiszek másban...

...csakis a szeretet erejében! Adni jobb, mint kapni, de meg kell tanulni; elfogadni!

Elfogadhatja-e a tiszta vászon, hogy összekenyjék zord ecsettel, olaj és festék színekavalkádját vigyék fel reá? Kérdik-e a követ, engedi-e, szabad-e, hogy kemény vésők sebet üssenek rajta? S a fát, hogy éles bicskával, késsel faragják? Hófehér papírt, hogy avatatlan kezek írjanak, rajzoljanak bármit is a felületére? A sok szép textíliát, hogy éles ollók szabdalják szét darabokra? A homokszemeket, hogy üveggé fújják őket? Az agyagot, hogy korongon forogva alakítsák? S Téged ember, hogy szeretnek-e? Igen, szeretnek és szeress, hisz ez az egyetlen út! Fogadd el a szeretet szavát és hitét!

Az a tiszta vászon, mely festmény formájában egy ember gondolatát tükrözi, már megtanulta, elfogadta a szeretetet, hisz szebben ragyog, mert sokan csodálják. A kő is elfogadta; szobor alakot öltve áll és magasodik a téren, már sok ember jó ismerőse. A legboldogabb talán az a fa, amit a gyerekek használnak a játszótéren, mikor kacagva ülnek fel kifaragott lósörényük mögé, a lóhátra. Elgépiesedett világunkban mérhetetlen a boldogsága annak a papírnak, amire szép gondolatokat közölve verset, prózát vetettek és több társával együtt könyvvé formálódva olvassák e szerelmes szavakat: „Lassan kinyílnak szemeid, megpillantjuk egymást, édes öleléssel üdvözöljük ébredésünket és hosszú-hosszú csókkal, köszöntjük a reggelt.”

A textíliák összeszabdalt bája, mint ruhaköltemény jelenik meg az emberek testén, mutogatva önmagát (is). S óh, az üveg, a homokszemekből összeállt csoda, ha vázaként díszleg, önmagában tartva egy bimbózó rózsaszálat? Mily boldog az agyag is, mit formázva, kiegészítve milliónyi ember használ nap, mint nap az étkezésnél.

Látod, mennyi szeretet, mennyi csoda, mennyi elfogadás? S Te ember? Kérded-e még, hol a szeretet? Mindenhol! Nézz körül! A szeretet benned van! Fogadd el!

Boros Eszter



A felújított Papp-kúria és parkja

Ha merül az elem...

Téli depresszió, tavaszi fáradtság... mi jöhet még? Mondjuk, a nyári kánikula, amikor a hőségtől kimerülten legszívesebben estig nyújtánánk a déli szieszát. De félre a tréfával: amikor jön a tavasz, a testünk is szeretne felébredni. Valószínűleg az őskorból hoztuk magunkkal, hogy télen nem táplálkozunk kielégítően és változatosan, ezért a vitaminhiánynak is véget kell vetnünk. Mit tegyünk? Hogyan pihenjünk? Hogyan töltekezzünk?

Depresszió ellen

1. Énekeljen, tomboljon!

Álljon fel a karosszékből, és utánozza a macskáját! Mozogjon, mert ez az egyik legjobb szer, testünk ugyanis sportolás és tánc közben boldogsághormonokat termel.

2. Ki a szabadba!

Naponta fel kellene tankolnia szervezetét 15 percnyi friss levegővel. A sejtek oxigénellátottsága új energiákat szabadít fel. A gyors gyaloglás szabályozza a keringést, az emésztést és az anyagcserét.

3. Illékony megoldás

A citromfű nem hiányozhat egyetlen idegerősítő teakeverékből sem. A zabtinktúra pedig a szellemi túlteljesítés, erőn felüli teljesítés esetén segít.

Fáradtság ellen

1. Nyakmasszázs

A feszült, merev vállizmokat először kenjük be rózsaoajjal, dörzsöljük jól át, majd két teniszlabdával körkörös mozdulatokkal masszírozzuk át a területet.

2. Citrusfélék

A C-vitamin rendbe hozza az immunrendszerét, a napi szükséglet mindössze 75 milligramm. Ha nem fogyaszt elegendő gyümölcsöt, válassza a Cetebe vitamint, amellyel biztosítja szervezete számára az egyenletes C-vitamin bevitelt.

3. Bányásszuk elő a vasat!

Az ásványi anyagok megfelelő mennyiségben karbantartják az izmokat, az idegrostokat, illetve az egyes belső szerveket. A vas és a magnézium az ön fegyvere.

Stressz ellen

1. Diófélék rágcsálása

A dióban, mogyoróban rengeteg a stresszoldó hatású magnézium. Ráadásul, ami ropogós, roppanós, annak

rágcsálása ellazítja az állkapcsot és a vállövet, így az agy irányába megnő a vérellátás.

2. Nyomjuk el a feszültséget akupresszúrával!

Krémezzük be az arcunkat a szokásos nappali krémünkkel! Mutató-, középső- és hüvelykujjunkkal gyengéden csippentsük össze az orrunkat a szemünk csücskénél. Utána belülről kifelé haladva préseljük össze, majd húzzuk ki szemöldökünket, mintha ki akarnánk egyenesíteni vonalát. Végül két kézzel nyomjuk össze orrlyukainkat, és a fülünk felé húzzunk a kezünkkel egy csíkot. A járomcsontunknál még álljunk meg egy pillanatra, és írjunk le pár kort.

3. Az ájurvédikus megoldás

Az Ájurvéda szerint a váta típusúaknak lassító pozíciókra, meditálásra, jógazásra van szükségük stresszhelyzetben. A pitta természetű tüzes embereket hűtő ételekkel (lédús, édesebb nyári gyümölcsökkel, sok zöldeggel) kell és lehet fagyasztani. A kapha típusúak letargiáját a mellet kitaró gyakorlatok oldják, de a melengető rozmaringszencia is segíthet csökkenteni a nyomást.

FELHÍVÁS KÖRNYEZETSZÉPÍTÉSRE

Tegyünk többet a virágos Hidvégardóért!

**Hidvégardó Község Önkormányzata, valamint
a Hidvégardóért és annak Ifjúságáért Közalapítvány
meghirdeti a „Virágos Hidvégardóért” pályázatot.**

A pályázatra olyan hidvégardói családi házak tulajdonosai, bérlői és intézmények/cégek nevezhetnek, amelyek az ingatlanuk előtti, illetve az azt körülvevő terület (kert, tornác, ablakpárkány) virágosításáért, a zöldfelület gondozásáért sokat tesznek, tudatosan alakítva ezzel szebbé környezetüket.

A pályázók között az első három helyezettet díjazzuk és különdíjat is odaítélünk:

1. díj 30.000,- Ft + elismerőtábla községcímerrel

2. díj 20.000,- Ft

3. díj 10.000,- Ft

Külföldi: 5.000,- Ft

A pályázatokat szakmai zsűri bírálja el.

Nevezni név, lakcím, telefonszám feltüntetése mellett 3 db fényképpel lehet, amelyeken a pályázó bemutatja a lakó- vagy munkahelyi környezetének szebbé, virágossá tételéhez tett erőfeszítéseit és annak eredményét. A pályázatban kérjük feltüntetni, hogy melyik kategóriában – családi ház, intézmény/cég – kíván a pályázó részt venni.

A pályázatokat 2008. július 20-ig várjuk az alábbi címen:

Polgármesteri Hivatal, 3768 Hidvégardó, Tornai út 106.

Az ünnepélyes eredményhirdetést szeptember 27-én, a Szüreti Kulturális Fesztivállal egybekötve tartjuk.



Virágos faluközpont

A muskátli

A muskátli igazi régi virág, szinte elválaszthatatlanul hozzátartozik a hagyományos magyar faluképhez, akár csak a nádfedél vagy pedig a tornác. Holott ez az igencsak kedves virágunk nem magyar, de még csak nem is európai. Az első néhány tő az 1700-as évek tájékán Dél-Afrikából került a kontinensünkre. Mára – főként az angol nemesítők munkájának köszönhetően vagy fél száz népszerű fajtája terjedt el.

A muskátlit általában ablakban, erkélyen, teraszon és szobában tartják. Ahhoz, hogy szépen fejlődjön sok napfényre és megre van szüksége. Szereti a déli fekvésű helyeket. Levelei és virágai a teljes napfényt kedvelik, viszont gyökerei érzékenyek a hőségre. Az öntözésnél figyeljünk arra, hogy ha sok vizet kap, a túlzott nedvességtől elrothadnak a gyökerei. Ezért az ültető edényt ki kell lyukasztani, az aljára pedig érdemes kavicsot vagy alaposan kimosott cseréptéglatörmelékkel rakni. A legkülönbözőbb edényekbe ültethetjük. Leggyakoribb a műanyag virágláda. Mivel terjedelmes bokorra fejlődhet, ezért fontos, hogy a növénytartó stabil legyen és ne boruljon fel könnyen. A futómuskátlit ferdén kell ültetni, mert így nem kell azért növekednie, hogy elérje az edény szélét. Átültetéskor a földet mindig nyirkosan, enyhén tömítve rakjuk a cserépbe. A beültetésre kerülő földlabdát áthelyezés előtt jól locsoljuk meg, mert a kiszáradt tő csak nehezen tud az új környezetbe illeszkedni. Arra is oda kell figyelni, nehogy megsérüljenek a muskátli hajszálgökerei és, hogy a növény magasabbra vagy mélyebbre ne kerüljön, mint előző tartójában volt.

A muskátlit más színes egynyári virággal is vegyíthetjük, létrehozhatunk gyönyörű színekombinációkat, igazi virágparadicsomot varázsolhatunk, ha van hozzá elég fantáziánk.

Kezdetben a kifejlődő virágbimbók egy részét jobb kitörni, mivel ebben a fejlődési szakaszban tápanyagelvonásukkal gyengítik a növekedést. A muskátlinak legjobb a humuszban gazdag, finommorzás szerkezetű föld. Fontos, hogy a fiatal növény legalább 6 hétig megfelelő mennyiségben kapjon nitrogén szerves tárgyát. A virágok fejlődését ezután foszfortartalmú teljes trágyával, pl. Vitaflórával vagy Muskátlitáppal serkenthetjük. A hervadt virágokat és leveleket

távolítsuk el, mert a tisztogatással a folyamatos virágzásra serkentjük a növényt. A virágot a csomónál törjük le.

Júliusban megkezdhetjük a dugványozását: egy levélpár alatt levágott oldalhajtásról szedjük le az alsó leveleket. A földbe ültetett dugványt locsoljuk meg, majd pedig húzzunk rá nejlonzacskót, és mindaddig tartjuk meleg helyen, amíg gyökeret ereszt.

A muskátlik a tartós fagyra érzékenyek. Egyszerűen átteleltethetők. Ajánlható, hogy minden évben vegyessen ültessék a régi és az új növényeket. Önmagában a fejlett, drágább növény még nem garancia a szép nyári párkányra. Gondozás nélkül szinte a szó szoros értelmében „ablakon kidobott pénz” lesz belőle. Jó kertészkedést kívánunk!



Táplálékallergia és táplálékintolerancia

A táplálékallergia valójában a szervezet immunrendszerének túlzott védekezését jelenti egy élelmiszerrel vagy annak alkotórészeivel szemben. A kóros reakciót kiváltó anyagok legtöbbször fehérjék. A táplálékallergia tünetei azonosak az egyéb allergén anyagok által kiváltott túlzott immunválasz tüneteivel. A tünetek nagyon változatosak lehetnek, érinthetik a légzőszerveket (pl. nátha, köhögés), az emésztőrendszert (pl. hányinger, hasmenés, hányás), vagy lehetnek a bőrön jelentkező elváltozások (pl. csalánkiütés, viszketés, feldagadás), de megjelenhetnek akár egy gyors orvosi beavatkozás nélkül halálos kimenetelű sokkos állapot, anafilaxiás sokk formájában is. A kóros reakció általában az élelmiszer elfogyasztását követően azonnal vagy nagyon rövid időn belül alakul ki, de előfordulhat, hogy a tünetek ennél lényegesen hosszabb idő, akár néhány nap múlva jelentkeznek.

A táplálékintolerancia, ami magyarul összeférhetlenséget, valaminek a nem tűrését jelenti. Az intolerancia oka általában az emésztés, a felszívódás, az anyagcsere kóros állapota, ami lehet örökletes, vagy az élet során alakul ki. A táplálékintolerancia tüneteit sokszor nehéz megkülönböztetni a táplálékallergia tüneteitől, ezért a diagnózis felállításához kiegészítő vizsgálatok elvégzésére van szükség.

Összeférhetlenségi tüneteket számtalan élelmiszer okozhat, többek között egyes tartósítószer (pl. benzoosav és sói, szulfitok), egyes ízfokozók (pl. nátrium-glutamát) is.

A táplálékintoleranciák közül talán az egyik legismertebb a tejcukor-intolerancia.

A táplálékfogyasztással összefüggésben jelentkező kóros állapotok között sajátos helyet foglal el a cöliákia (lisztérzékenység), ami a szervezetnek a gabonafélékben jelen lévő egyik fehérjében, a gluténben lévő gliadinra adott kóros reakciója.

A fenti kóros állapotok a hagyományos értelemben nem gyógyíthatók, az érintett betegek tartós tünetmentessége csak a kiváltó élelmiszer-összetevőnek az étrendből való kizárásával, vagy minimálisra csökkentésével biztosítható.

Legfontosabb kötelezettsége a konyháknak a fogyasztók megfelelő tájékoztatása. Meg kell tudni mondani, ha az étel megnevezéséből egyértelműen nem derül ki, hogy egy adott ételben milyen összetevő van jelen a jogszabályban felsoroltak közül, ehhez nem elegendő azt tudni, hogy egy ételbe közvetlenül melyiket tesszük bele (pl. mustárt), hanem azzal is tisztában kell lenni, hogy az ételbe kerülő összetett, készen vásárolt termékben jelen vannak-e ezek az összetevők. Ezért a kereskedelmi forgalomból beszerzett élelmiszerek (beleértve pl. a különféle húsipari készítményeket, a fűszerkeverékeket, különböző ételalapokat stb. is) címkéjét alaposan tanulmányozzuk.

Jogszabály sorolja fel azokat az élelmiszer-összetevőket, amelyek fogyasztása az azokra érzékenyek körében kóros tüneteket okozhat. Ezek a következők:

1. Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek
2. Rákfélék és azokból készült termékek
3. Tojás és abból készült termékek
4. Halak és azokból készült termékek
5. Földimogyoró és abból készült termékek
6. Szójabab és abból készült termékek
7. Tej és abból készült termékek
8. Diófélék és azokból készült termékek
9. Zeller és abból készült termékek
10. Mustár és abból készült termékek
11. Szezám és abból készült termékek
12. Csillagfűrt és az abból készült termékek
13. Puhatestűek és az abból készült termékek

A felsorolt összetevőknek a jelenlétét az ezeket tartalmazó élelmiszerek csomagolásán, címkéjén szigorú szabályok szerint fel kell tüntetni. Ezen termékösszetevők listája folyamatosan változhat, bővíülhet.

A könnyebb eligazodás érdekében célszerű lehet jegyzéket összeállítani az egyes ételek, ételösszetevők esetlegesen kóros hatást kiváltó anyag tartalmáról.

Mivel a közétkeztetési konyhák néhány kivételtől eltekintve nem tudnak megfelelően összeállított ételleket biztosítani a különleges táplálkozási igényű étkezőknek, sokszor merül fel a kérdés főleg a gyermekélelmezésnél, hogy a szülő beviheti-e ezekbe az intézményekbe a gyermeke számára készített speciális ételleket.

Véleményem szerint a szülők, az intézmény, illetve a konyhák vezetési és az ÁNTSZ területileg illetékes kistérségi intézeteinek munkatársai együttműködve megoldást kell tudjanak találni a megfelelő étkezés biztosítására. Ez nem lehet elvi kérdés, a gyakorlatban kell megtalálni a lehetőségeket, a megfelelő megoldást.

Scsavnyiczkiné Nagy Ildikó élelmezésvezető

"Megrajzollak a lemenő nap tüzen,
S elégsz kertem ölen.
A pillanatok hamuját
Elszórja majd a szél.
S a csend igézve mesél...
Nyomokat hagyva az ágak hegyén..."

Bemutakozik Molcsányi Jenő tájképfestőművész

Néhány szó magamról:

1958-ban születtem Miskolc-Görömbölyön.
Gyermekkoromat természet közelben töltöttem el. Az erdőn-

mezőn való bolyongásaim alkalmával magamba szívhattam a táj szépségeit.

A fák, az állatok, a paraszti élet, mind-mind rácsodálkozásaim tárgyai voltak. Lerakódtak bennem, s most ezeket hívom elő, ezekből táplálkozom. Az alkotási vágy párhuzamosan kísért az élményekkel.

Verseket írtam (ma is írok), fát faragtam, agyagot formáztam, **Szanyi Péter szobrászművész** növendékeként a szobrászattal ismerkedtem. Az előkészítőt abbahagyva az életem műszaki pályára terelődött.

1985-ben házasságom révén kerültem **Hernádnémetibe**. 1991-ben egy váratlan fordulat következtében ecsetet vettem a

kezembe, s azóta próbálom átadni nemcsak a külső tárgyiasságot, hanem az érzést, a hangulatot is.

Kiállításaim voltak Szikszón, Miskolcon, Bodrogkeresztúrbán, Homrodon, Demecserben, Hernádnémetiben, Sajóbáonyban, Alsószolcán, Tokajban, Mezőkövesden, Sárovaron, Taktaharkányban, Tiszalúcon, Tiszadobon, Ongán, Budapesten, Miskolcon, Böcsön.

Képeim eljutottak már Ausztriába, Németországba, Hollandiába, Japánba és Amerikába is.

**"Mesél a csend" címmel időszaki kiállítása
a Gedeon- kúriában, a IX. Adrói Falunap programjaként
2008. június 7-én 15⁰⁰ órától kerül megnyitásra.**

Energiatakarékossági tippek

Egyre többet fizetünk ki számlákra a zsebünkől. Nem mindegy, hogy mit és hogyan üzemeltetünk, használunk. Az energiatakarékosság szükségességét saját bőrünkön, pénztárcánkon érezzük.

Most induló sorozatunkban néhány tippet szeretnénk adni ahhoz, hogy az egyes célterületeken milyen módon tudnánk takarékoskodni.

Akinek van valamilyen jól bevált tapasztalata, kérjük, hogy ossza meg velünk és az olvasókkal is, várjuk ötleteiket...

Világítás

Energiatakarékos izzó: 1/5 energia, 10-szeres élettartam

Azon világítóttestekben, amelyek naponta a leghosszabb ideig világítanak, cserélje le a villanyizzót energiatakarékos éggőre. Bár ezek beszerzési ára magasabb, mintegy 80%-kal kevesebb áramot fogyasztanak, és tízszer akkora az élettartamuk, mint a hagyományos villanykörtének, ezért hosszú távon sokkal gazdaságosabbak. Napi egy-másfél óra használati idő már indokolhatja a hagyományos izzó energiatakarékosra cserélését.

Várható életkor – ennyit égnek az égők

Egy hagyományos villanykörte átlag élettartama kb. 1.000 óra, míg az energiatakarékos égők akár 8.000-12.000 órán keresztül is világítanak.

Kikapcs-bekapcs

Az energiatakarékos izzók kevésbé érzékenyek a ki- és bekapcsolásra, mint a hagyományos villanykörték. Ennek ellenére – az izzó élettartamának növelése érdekében – két perces szünetet érdemes tartani egy ki- és bekapcsolás között.

Érdeemes keresni a kínálatot

Az energiatakarékos izzókból egyre szélesebb a választék. Javasoljuk, hogy olyan szaküzletben vásároljon, ahol a forma, fényszín és fényerő szerint is széles palettáról választhat.

Figyelem: veszélyes hulladék!

Az elhasználdott energiatakarékos izzó veszélyes hulladék, azt ne dobja a háztartási szemétkébe – akárcsak az elemek esetén – külön hulladékgyűjtők állnak a rendelkezésére

Nem kell mindenhol fényár

Mondjon le a folyamatos világításról. Mindig csak abban a helyiségben legyen felkapcsolva a világítás, ahol éppen tartózkodik.

Okos világítás

A világítást igazítsa a használathoz: az általános megvilágítás legyen alacsony, a munkavégzés helyén viszont magas. Ez nem csak a szemnek jobb, de az atmoszférára is jó hatással van.

Válasszon jobb házőrzőt

Ha elmegy otthonról, kapcsolja le a világítást. Bár kétségtelenül kellemes érzés, ha érkezéskor fényár fogadja az embert, mindez rengeteg energiát emészt fel feleslegesen. Betörés elleni védelemhez használjon időkapcsolót és mozgásérzékelőt.

Tiszta fény

Rendszeresen tisztítsa meg a világítóttestet és az izzót is, de csak akkor, ha meggyőződött az áramtalanításról.

Megyei III. osztály Kazincbarcikai Alsövetség 2007/08. tavaszi eredményei

	Időpont (2008. év)	Mérkőzés	Helyszín	FELNŐTT		IFI	
				Eredmény	Pont	Eredmény	Pont
1.	03. 15. szombat 15 ⁰⁰	Hidvégardó-Rudabánya	Itthon	10 : 0	3	5 : 0	3
2.	03. 22. szombat 15 ⁰⁰	Sajókaza-Hidvégardó	Idegen	2 : 1	0	4 : 0	0
3.	03. 29. szombat 15 ⁰⁰	Hidvégardó-Kurityán	Itthon	6 : 0	3	1 : 1	1
4.	04. 05. szombat 16 ⁰⁰	Szendrő-Hidvégardó	Idegen	3 : 0	0	2 : 2	1
5.	04. 12. szombat 16 ⁰⁰	Hidvégardó-Felsőkelecsény	Itthon	3 : 1	3	0 : 4	0
6.	04. 20. vasárnap 16 ⁰⁰	Nagybarca-Hidvégardó	Idegen	4 : 2	0	6 : 1	0
7.	04. 26. szombat 16 ⁰⁰	Hidvégardó-Felsőnyárad	Itthon	3 : 0	3	3 : 0	3
8.	05. 01. csütörtök 17 ⁰⁰	Perkupa-Hidvégardó	Idegen	3 : 3	1	2 : 3	3

9.	05. 03. szombat 17 ⁰⁰	Hidvégardó-Bánhorváti	Itthon	3 : 1	3	1 : 3	0
10.	05. 10. szombat 17 ⁰⁰	Dédestapolcsány-Hidvégardó	Idegen	5 : 2	0	8 : 3	0
11.	05. 24. szombat 17 ⁰⁰	Hidvégardó-Tardona	Itthon	1 : 2	0	2 : 1	3
12.	06. 01. vasárnap 17 ⁰⁰	Nekézseny-Hidvégardó	Idegen	6 : 1	0	10 : 1	0
13.	06. 07. szombat 17 ⁰⁰	Hidvégardó-Meszes	Bódvaszilas				
14.	06. 15. vasárnap 17 ⁰⁰	Alsószuha-Hidvégardó	Idegen				

Az ifjúsági mérkőzés a felnőtt mérkőzés előtt 2 órával kerül megrendezésre.

Idegenbeli mérkőzésre az autóbusz indulása az italbolt illetve a presszó előtt!

Hidvégardói Krónika

Időszakos közéleti újság. Felelős kiadó: Hidvégardó Polgármesteri Hivatala. e-mail: telenet@t-online.hu
Megjelenik Hidvégardó községben az Önkormányzat támogatásával (3768 Hidvégardó, Tornai út 106. Tel./fax: 06-48/450-001)
Főszerkesztő: Kovács Lászlóné. A szerkesztésben közreműködött: Derján Józsefné, Matusz Tamás és Viszóczy László.
A nyomtatást készítette: a TELEHÁZ Hidvégardó, Tornai út 54. Készült 400 példányban.