

Adonyi ÚJSÁG

8. évf. 09. szám, 2023. szeptember
Adony Város Önkormányzat helyi közéleti
és információs lapja



Fotó: Schmidt- Czetli Ágnes

A TARTALOMBÓL...

Nagy sikerrel zárult az I. Adonyi Kézműves Búcsú
Szeptemberi növényünk a szurokfű
Úticélunk a Tisza
Horgász egyesületi hírek
Kreatívan Ősszel is

Köszönjük mindenkinek, aki eljött az I. Adonyi Kézműves Búcsúba, és ezzel igazi közösségi élménnyé téve ezt a napot! Köszönjük a rengeteg pozitív visszajelzést a közösségi médiában és személyesen is!

A program Adony Város Önkormányzatának támogatásával valósult meg!

Kozmér Amanda, Takács Orsolya

szervezők



"Nagyon-nagyon szuper volt! Értelmes, érdekes programokkal! Nem csak a gyermekeimet, de még minket felnőtteket is lekötöttek az érdekes játékok! Nagyon köszönjük!!"

A legjobb búcsú volt, amit valaha láttam! Gratulálok az ötlethez és a szervezőknek, remélem lesz hagyománya!

Ti írtátok:

"Nagyon szuper volt! Az eddigi legjobb búcsú! A remek játékok, programok és a jó szervezés keretében minőségi időt tudtunk eltölteni a gyermekeinkkel. Köszönjük!"

Pásztohy Panka

Először szemet gyönyörködtető, kedves illusztrációi ragadták meg a figyelmemet, melyekkel számtalan mesekönyvben, verseskötetben, társasjátékon találkoztam. A későbbiekben már tudatosan kerestem munkáit, ugyanis amellet, hogy Pásztohy Panka évek óta az egyik legnépszerűbb hazai illusztrátor, egyre több kedvelt könyv szerzője is.

Művész családból származva, számára teljesen természetes az alkotás, az e fajta kifejezési mód. Édesanyja a mai napig szívesen emlegeti, hogy már csöpp gyermekkorában az ébredése után az volt az első, hogy rajztablát, papírt és ceruzát kért, hogy rajzolhasson.

Kedvelem egyedi stílusát, mely azonnal felismerhető, hatalmas szemű szereplői nagyon bájosak és szerethetőek.

Írói pályafutása a „Mentsük meg a kiskutyám!” című könyvvel kezdődött, s a további kötetek is hűen tükrözik az író szívének, a felelős állattartást. Lili és a menhelyről mentett Pitypang kutyus történetei hétköznapi helyzeteket mutatnak be, a gyerekeknek könnyen érthetően magyarázva, hogy miért fontos lelkiismeretesen gondozni kedvenceinket. Nagyon tetszik, hogy a mese végén a szerző összefoglalja a legfontosabb szabályokat, melyekre ügyelni kell, ha állatot tartunk.

Érdekesség, hogy Pitypangot külsőre egy amerikai, Marty nevű kutyusról mintázta az író, a könyv alapötletét a saját örökbefogadott, Kacat nevű, 18 éves yorki fajta kiskutyája adta.

A Pitypang és Lili sorozat (14db) témáit aszerint választja, hogy mi érdekl, foglalkoztatja a kicsiket. Könyveivel célja a játékos tanítás, többek között ír pl. a helyes közlekedésről (Pitypang a zebrán), az empátiáról (Pitypang születésnapja) és a sötétből való félelem leküzdéséről (Jó éjszakát, Pitypang).

Meghatározó gyermekkori élményei szolgálták alapul a szívéhez legközelebb álló „Pesti mese” című könyvéhez, melyben egy budapesti nagymama és vidéki unokája életébe pillanthatunk be. Az együtt töltött minőségi idő fontosságát rejti és hangsúlyozza ez a kedves kötet.

A „Halló, mama” is egy szerethető mese, kedves rajzokkal fűszerezve, melyben a külföldön élő unoka és nagyszüleinek napi kapcsolattartási lehetőségeiről olvashatunk.

Szeretettel ajánlom a második kislányának születése ihlette, a „Mese rólad” című csodaszép albumot, mely különleges képeskönyv is egyben. Abban egyedi ez a történet, hogy egy kisbaba születésének és növekedésének eseményeit, barátságuk történetét egy kismackó szemén keresztül ismerhetjük meg.

Könyvtárunk kis olvasóinak körében is igen népszerűek az író könyvei, szívesen kölcsönzik tőlünk bájos meséit.

Megszívlelendő gondolatával zárom Pásztohy Panka

bemutatását: „A meséből sosem lehet elég. Olvassanak sokat a gyerekeknek, vagy találjanak ki közösen történeteket, hiszen a kicsik fantáziája határtalan.”

Forrás:

<https://www.pagony.hu/pasztohy-panka-2>

<https://moderniskola.hu/2020/01/a-mesebol-sosem-lehet-eleg-interju-pasztohy-panka-iroval-illusztratorral/>

<https://gyerekszoba.hu/kisgyerek/a-muterem-varazsaban-nott-fel-most-a-gyermekkonyvek-birodalmaban-el-interju-pasztohy-pankaval/>

Játszz velünk!

Ha kedved tartja, színezd ki a „Mentsük meg a kiskutyám” című könyv borítójáról készült rajzot!



Stanczelné Piroksa
könyvtáros

GÓLYAHÍR

Szeretettel köszöntjük Adony ifjú polgárát!

Jung Miron
2023.08.21.
Virág Elizabet Ramóna
Jung Balázs

Szeptemberi növényünk : Szurokfű / majoranna, oregano /

Sokak ismerik ezt a régóta használt fűszer növényünket, melyet vad majoranna vagy oregano néven is ismerhetünk.

Nagy népszerűségnek örvend mivel a pizza fő fűszere, melyet nagy élvezettel fogyasztunk.

Közkedvelt fűszer és gyógynövény. Édes aromás illatú. Több fajtáját ismerjük.

Fagytűrő, évelő növény, 60cm magasra nő. Föld feletti hajtását gyűjtjük.

Görögöktől maradt ránk, akik a hegyek örömeinek is hívták. Sokan járhattunk

Görögországban és láthattuk a domboldalakat, melyek telis-tele voltak szurokfűvel és a csodás fűszeres – édes illatával teljesen be illatosította a levegőt.

Görögországban, Aphrodité jelképe. Boldogság néven hozták létre.

Fürdés után oregano olajjal kenték be a hajukat és a homlokukat, ez által boldogabbak és kiegyensúlyozottak voltak. Azoknak ajánlják akik sokat bánkódnak így könnyebben átvészelik a lelki problémákat.

Kézmosó vizekbe is ajánlatos tenni.

Gyógyhatásairól a következőket tudjuk:

Jó idegnyugtató.

Köptető, meghűlés csillapító.

Görcsoldó, az emésztőrendszer sima izmaira hat melyek lassan engednek a fájdalomtól.

Parazita ellenes, az emésztő rendszerben / bélférgek / kiűzésére nagyon hatékony.

Gyomor megnyugtató, nehezen emészthető ételek után érdemes fogyasztani.

Étvágyjavító (napi 1 csésze tea elegendő)

Hormonműködés szabályozó. A pajzsmirigy működés szabályozására, 4-6 hétig fogyasszuk napi 1 csészével.

Reumás fájdalmaknál borogatást is készíthetünk, zúzott friss levelekből.

Kismamának nem javasolt a túlzott fogyasztása, beindíthatja a méh izmait!!!

Konyhai felhasználás:

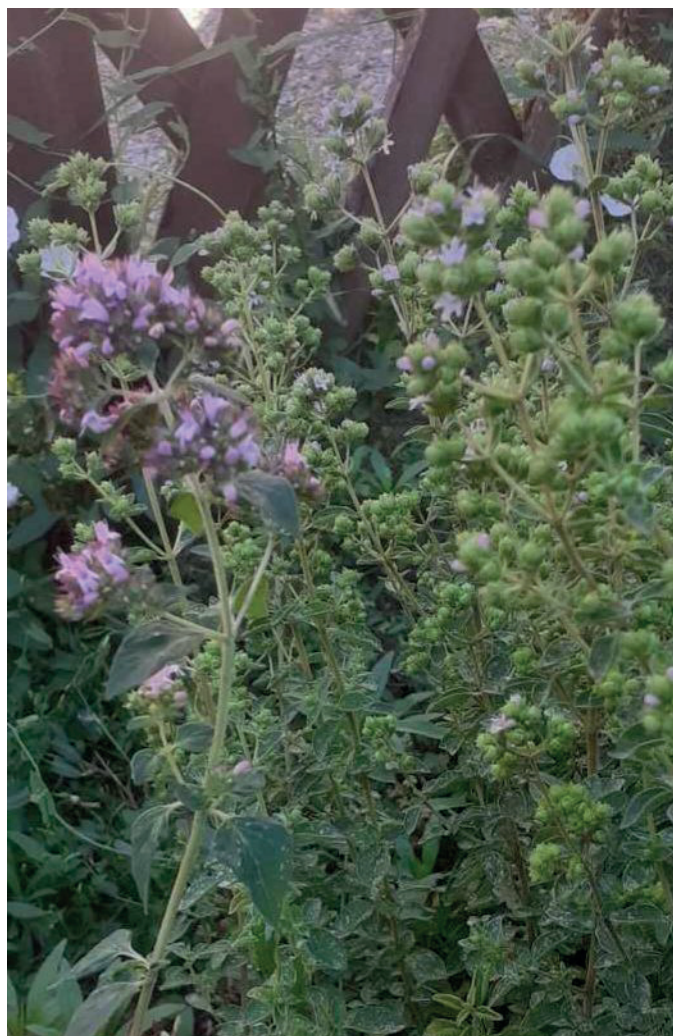
Mártásokba, tésztákba, húshoz, salátába, pizzára apróra vágva tegyük.

Hús ételekbe a főzési idő utolsó perceiben használjuk fel.

Kiváló ízt kölcsönöz minden ételünknek.

Ha a halakat bedörzsöljük vele, az íz élmény még intenzívebb lesz.

Illatszertként, potpouriba tesszük levelét vagy párnánkba itatva, hogy alvásunk pihentetőbb legyen. Relaxációnk sokkal jobb minőségben történik.



Illóolaját bedörzsölésre használjuk vagy kádfürdőzésnél relaxációhoz. Idegrendszert teljesen megnyugtató és frissíti.

Tea készítése: 1 csapott evőkanál teafüvet 2.5 dl vízzel leforrázunk, 15 perc után leszűrjük és fogyasztjuk.

Gyógybor készítése:

100gr szárított szurokfüvet 2 liter fehér borban 10 napig áztatunk majd leszűrjük.

Napi 3x fél decit étkezés előtt fogyasztunk belőle. Étvágyjavító hatása van.

Ínyenceknek:

Borsmenta, szurokfű, fehérüröm, rozmaryn, bazsalikom gyógyfüvekből 1-1 dekagrammot beáztatunk 1 liter félédes borba. 1 hét után leszűrjük és étkezések előtt illetve közben fogyaszthatjuk. Egészségünkre válják.

Érdemes kipróbálni mindannyiunknak mert nagyon jótékonyan hat test szerte.

Gyógyulásunkat pozitívan befolyásolja.

Jó egészséget kívánok mindenkinek!

Jókai Ildikó
fitoterapeuta

Körtés diós morzsasüti

Hozzávalók : 12 dkg liszt ,10 dkg vaj , 10 dkg cukor , 10 dkg zabpehely.

Töltelék : 4 db körte, 1 teáskanál őrölt fahéj, ízlés szerint méz, egy marék dió, kevés víz , A lisztet, cukrot, zabpehelyet, vajat összemorzsoljuk nem gyúrjuk!! A töltelékhez a körtét mézzel fahéjjal picit vízzel összekeverjük, állni hagyjuk. Kis sütőformába fogjuk tenni az aljára a tölteléket, rátesszük a diót, majd a morzsát rászórjuk. 180 fokon pirosra sütjük. Szaftos, finom, különleges sütit kapunk. Díszíthetjük körteszelettel, tejszínhabbal. Jó étvágyat kívánok!

Kató



KREATÍV KÁVÉ

Karamellás-mogyorókrémes tejeskávé

Itt az ősz és vele a forró kávék ideje. Egy lábasba készítsünk egy kevés karamellát, öntsük fel másfél deci tejjel, keverjük el benne egy nagy teáskanálnyi mogyorókrémet, majd öntsünk hozzá egy adag erős eszpresszót! Érdeemes kipróbálni! T. O.



KREATÍV ÖTLETEK

Szereted a különleges, egyedi őszi dekorációkat? Próbáld ki ezt a különleges papírvirágokkal készült őszi táblaképet!

A fa táblára természetesen nemcsak befőttesüveg alakú matricát ragaszthatsz, megrajzolhatod a befőttesüveg körvonalait festékkel, filctollal vagy fonalból is kihúzhatod!

Tetszés szerinti virágokat ragaszthatsz rá papírból, díszítheted masnival is!

T.O.



Először is köszönöm Réka lányomnak a felkérést e cikk megírásához. Folytatva és egy kicsit hozzátéve az ő gondolataihoz a család, a hit és a hála fontosságát szeretném kiemelni.

A család, az összetartozás mindig fontos volt az életemben, hiszen ilyen családban nőttem fel, erre tanított az anyai nagyanyám, aki sokat jelentett nekem. Ő volt, aki az éngyerekkoromat megédesítette, élményekben, - majd emlékekben - gazdaggá tette, és felkészített az úgynevezett „NAGYBETŰS ÉLETRE”. Sok bölcsességet adott át, ami a kamaszkoromban már néha terhes volt, mert mindig ugyanazokról beszélt: a becsületességről, a tisztességről, az őszinteségről, a család fontosságáról. Volt, hogy már nagyon untam, de aztán felnőtt koromban rájöttem, hogy nem volt hiábavaló a tanítása. A szüleim is ebben a szellemben neveltek, aztán azon vettem magam észre, hogy én magam is ezeket az ismérveket igyekszem a gyerekeimnek átadni, ezzel biztosítva egyfajta generációs körforgást a családukban.

A hit szerepének a fontosságát az életben pedig, egy nagyon kedves barátomnak köszönhetem. Ő volt, aki rávezetett erre az útra, és hálás vagyok neki ezért. Rájöttem, hogy hit nélkül elveszett az ember ebben, a már-már embertelen, lélektelen világban. A hit erőt, reményt és továbblépést ad az embernek. Átsegít nehézségen, gyászon, és kivezet bennünket a fényre. Különösen fontos ez manapság, amikor az emberi kapcsolatokban eluralkodott a közömbösség, a bizalmatlanság, és az egyéni érdekek fontossága. Úgy gondolom, hogy hit által talán sikerül lelassítani az érdekesember egyre nagyobb növekedését a világban.

A hála a lelkünkben születik. Hogy megtanulunk hálásnak lenni mindazért, amink van. És nem azt látni, és nem arra fókuszálni a mindennapjainkban, amink nincs. Az elégedettség érzése nem csupán anyagi javakat jelent, hanem hogy békében, harmóniában vagyunk elsősorban önmagunkkal, és minden nap hálásak vagyunk azért, hogy élünk. A buddhista vallás egyik alaptétele: „Éld minden napodat úgy, mintha az utolsó lenne!” És milyen bölcs! Ezt a tézist követnie kellene minden embernek, mert akkor lehet, hogy rájönne mi az, amin változtatnia kellene, ahhoz, hogy az elégedettség érzését átélje, megélje, és ne akarjon mindig többet és többet, főleg anyagi javakat felhalmozva, és arra fókuszálva, elfelejteni ÉLNI!

Hálás vagyok azért, hogy két olyan országban járhattam az elmúlt két évben, ahol a szegénységet és a gazdagságot is megtapasztalhattam saját bőrömön keresztül. Természetesen hiba lenne egy-egy nyaralás alkalmával mély konzekvenciákat leszűrni, de tudják mit...! A szegény országban életet, színeket, érzelmeket, alázatot, tiszteletet tapasztaltam, míg a gazdag országban hűvösséget, az utcák kihaltak voltak, mintha nem is laknának ott emberek, kimértséget, makulátlanságot. Persze ez is egyénfüggő, hogy ki, melyik érzelmi közegben érzi jobban magát, mint ahogyan a magyar

szólás is találóan fejezi ki: „kinek a pap, kinek a papné!” ☒ Viszont, ami közös a két országban: az a természet lenyűgöző szépsége, a fények játéka, ami megbabonázza az utazót, és rabul ejti a lelkét örökre. Mindezt megélve, átélve elgondolkodtam azon, hogy mi emberek, milyen kicsik vagyunk a természet gépezetében, mégis igyekszünk a fejlődésre hivatkozva, tönkre tenni, leigázni azt! De a természet lesz az, ami győzedelmeskedni fog, mert ő az erősebb!

Bízom benne, hogy sikerült a gondolatébresztés Önökben.

A következő cikk megírásához **Hegyesi Zitát** kérem fel.

Schmidtné, Judit

Új színfolt a szolgáltatások terén Adonyban!

Flowers coffee néven nyílt régi-új üzlet az Erika virágbolt helyén! Nemcsak a név más, de kívül-belül



is megújult az üzlet. Hegyesi Zita társtulajdonos elmondta valami frissebbet, újabbat szerettek volna a régi helyett, innen jött az ötlet, hogy nemcsak virágot árulnak, hanem összepárosítják valami mással. Ha bemegy valaki egy jó kávét is magával vihet a virág mellé, illetve borok, magkrémek, kézműves csokoládék is megtalálhatók a kínálatban. Természetesen a tradicionálisabb stílust kedvelők is nyugodtan kereshetik őket továbbra is. Igyekeznek mindig új ötletekkel, frissülő választékkal kiszolgálni a vevőik igényeit. Közösségi média felületeiken erről rendszeresen tájékoztatást is adnak vásárlóiknak.

T. O.

Augusztusi hónapban meglepő módon, az eddig megszokott alacsony vízállás helyett holtágunk többször is jelentős, bár a gáton sajnos át nem lépő előntést kapott! Nagyon fontosak ezek a vízbetörések az egyesület kezelésében lévő vizek számára-főleg a középső víztesten- a nagy meleg miatti, esetlegesen fellépő víz túlmelegedés következtében, alacsony oxigénszinttel együtt járó halpusztulás, algásodás miatt. Szerencsére ez a veszély most egyetlen vízrészünkben sem áll fenn, a magas vízállás friss vizet hozott be az élő Dunáról, így holtágunk vízminősége továbbra is jónak mondható. E sorok írásakor a vízálláselőrejelzés ismét emelkedő vízjárást mutat, a nagy hőség után, várhatóan friss vízzel megtelt medrekkel vághatunk neki az őszi telepítési szezonnak.

Augusztus 18-án pénteken megkezdjük nyár végi-őszi telepítéseinket. A Topp horgásztóba érkezett 1000 kg horogérett háromnyaras ponty, melyet az őszi folyamán a vízállástól függően további telepítések fognak követni minden víztestünkbe.

A telepítést követően a hagyományosan, minden évben megrendezett augusztus 20-i horgászversenyünket már második alkalommal a Topp tavon tudtuk megtartani.

Nagy melegben, hatalmas páratartalommal terhelt levegő mellett folyt a verseny. A telepítés ellenére, az időjárási viszonyoknak is köszönhetően viszonylag gyenge fogási eredmények születtek. A már megszokott kategóriákban indulhattak versenyzők. Amatőr egyéni, profi egyéni, családi és gyerek kategóriákban hirdettünk eredményt. A verseny díjazottjai kategóriánként a következőképpen alakultak:

Gyerek kategória: (5 fő indult):

1. hely: Halász Botond 680 gramm
2. hely: Barna Balázs 460 gramm
3. hely: Földházi Bence 430 gramm

Amatőr egyéni kategória: (24 fő indult)

1. hely: Csík János 9980 gramm
2. hely: Mónos Zsolt: 7600 gramm
3. hely: Tercsák Bence: 3930 gramm

Profi egyéni kategória: (6 fő indult):

1. hely: Horváth Gábor 1690 gramm
2. hely: Csák Róbert 980 gramm
3. hely: Pataki József 150 gramm

Családi kategória: (13 csapat, 28 fő indult):

- 1 hely: Lőke Patrik csapata 5850 gramm/ fő
- 2.hely: Szakács Olivér csapata 4330 gramm/ fő
3. hely: Vörös Antal csapata 4070 gramm/ fő

A verseny legnagyobb halát egy 5460 grammos tőponty formájában Kálmán Gábor horgásztársunk fogta!

Gratulálunk az elért eredményekhez minden versenyzőnek!

A verseny befejezése után mindenkit vendégül látott egyesületünk egy Kovács Benji, Smeller Tibor, Láng Laci és Domak Pista közös munkájával főzött, kinek-kinek ízlése szerint választható bab, vagy krumpligulyásra. Köszönjük, hogy a finomra sikerült gulyásokat megfőzték nekünk!

Köszönjük minden segítő részvételét, ismét egy sikeresen lebonyolított versenyt tudunk magunk mögött!

Augusztus 26-án szombaton a középső vízrészünkön az elburjánzott vízínövényzet megritkítását tűztük ki célul. Rekkendőmelegben, reggel 7 órától délig dolgozva sikerült horgászaink segítségével, társadalmi munka keretén belül nagy részt felszabadítani, horgászhatóvá tenni. Tovább tervezzük a mentesítést folytatni, így az őszi telepítéseknél a partról is jól meghorgászhatóvá válik ez a víztestünk is.

Sok halat kívánok horgásztársaimnak!

Bodó István
elnök



TÁNC TÁBOR MEZŐFALVÁN



Schneider Boróka augusztusban még nem volt tagja a táncsoportunknak, de mivel édesanyja csapattag, lánya pedig táncosként egy művészeti szakgimnáziumba nyert felvételt, kézenfekvőnek tűnt, hogy kipróbálja a néptáncot. Az Ő beszámolóját olvashatják a következőkben (Králl Gabriella)

„Augusztusban a Salina Néptáncgyűttessel töltöttem 5 napot edzőtáborban, Mezőfalván a Vadászházban.

Első nap részt vettünk egy jiu jitsu csapatépítő edzésen, ahol önvédelmi fogásokat is tanultunk. A délelőttöket pilates tornával kezdtük és utána folytattuk szilágysági táncok - lassú és friss csárdás - tanulásával. Az egész délelőtt a mozgásról, a táncról szólt, amelynek nagyon örültem. Sok új dolgot tanultam és fejlődtem ebben az 5 napban.

De nem csak erre jutott idő; a délutánokat is szuper programokkal töltöttük.

Jártunk a szépen felújított Festetics-kastélyban Dégen, ahol bepillantást nyerhettünk, hogy *hajdanán* milyen volt az élet a kastélyban. A tárlatvezetés érdekességét a mai napig emlegetjük. Kedvencem az óriási kastélypark, hatalmas füves tisztásaival gyönyörű fáival és a tóparti sétánnyal.

A dunaújívárosi élményfürdőben lehűtöttük magunkat és sokat csúszdáztunk. Dunaföldváron meglátogattuk táncos társunk Görög Balázs családját. Megnéztük a háztáji állatokat, lovagolhattam is. Egyedül irányíthattam Balázs lovát, Ferót, ez nagy élmény volt számomra. Lovas kocsikáztunk és bográcsban készült nagyon finom gyöngytyúklevest ettünk. Esténként társasoztunk, rengeteget nevtünk, jó volt a hangulat.

Én most voltam először együtt ezzel a csapattal és nagyon jól éreztem magam. Összetartó, végtelenül vidám közösség.”

Schneider Boróka

A NÉPMESE NAPJA
alkalmából
2023.09.28-án 10 órától
Csernik Szende
székely mesemondó és lábbábos
lesz a vendége a
Bálint Ágnes Művelődési Ház és Könyvtárnak.
Az előadás címe:
Mesebölcső
Az alsó tagozatos gyerekek szervezeten érkezők a rendezvényre.
Lehetőség van csatlakozni a programunkhoz és további információt kérni az alábbi elérhetőségeken:
konyvtar@bamhk.hu
06-25-230-056 telefonszámon
vagy személyesen a könyvtárban.

BÁLINT ÁGNES
MŰVELŐDÉSI HÁZ ÉS KÖNYVTÁR

BÁLINT ÁGNES
MŰVELŐDÉSI HÁZ ÉS KÖNYVTÁR

ORSZÁGOS KÖNYVTÁRI NAPOK
2023.10.02-06.
BÁLINT ÁGNES MŰVELŐDÉSI HÁZ ÉS KÖNYVTÁR
ADONY

OKTÓBER 2. 15 ÓRA IDŐSEK NAPJA
FEDÁK SÁRI SZÍNHÁZ MŰVÉSZEINEK ELŐADÁSA

OKTÓBER 3. 8.00-TÓL TALÁLKOZÓ HOLDEN ROSE ÍRÓVAL
ELŐADÁS GYEREKEKNEK

OKTÓBER 4. 9.00-TÓL LÜK JÁTSZÓHÁZ GYEREKEKNEK
BERTALAN ANDRÁS JÁTÉKMESTERREL

OKTÓBER 5. 17 ÓRA TALÁLKOZÓ ANNE L. GREEN ÍRÓNŐVEL
ELŐADÁS FELNŐTTEKNEK

EGÉSZ HÉTEN RETRO KÖNYVVÁSÁR

AZ ORSZÁGOS KÖNYVTÁRI NAPOK IDEJE ALATT A KÖNYVTÁRBA TÖRTÉNŐ BEIRATKOZÁS INGYENES, KÉSEDELMI DÍJAT NEM SZÁMOLUNK FEL.

PROGRAMJAINK INGYENESEK, MINDEN KEDVES ÉRDEKLŐDŐT SOK SZERETettel VÁRUNK!

A rendezvényeken kép-és hangfelvétel készül, melyet Adony Város Önkormányzata és a B.A.M.H.K. felhasználhat!

Nem pap!

Dicsértessék a Jézus Krisztus!

A nyár folyamán két történetet hoztam a kedves Testvéreknek, amik inkább gyerekeknek íródtak.

Most egy a személyemet is érintő témát szeretnék körbejárni, ez a világi lelkipásztori munkatársak szolgálata.

Hajlamosak vagyunk azt gondolni, hogy az Egyház ma micsoda gondokkal küzd a hivatások terén, nincs elég pap. Az ősegyházban is kihívást jelentett az egyes feladatokra alkalmas személyeket találni, így ír erről az Apostolok cselekedetei: „Az egyházak élére (kézrátétellel) előjárókat rendeltek, és imádkozva, böjtölve az Úr oltalmába ajánlották őket, akiben hittek” (ApCsel 14,23). E bizonyos „egy feladatra” szól a világi lelkipásztori munkatársak megbízása. Az egyházi rendnek – úgy mondjuk, hogy a beavatás mértéke szerint – három fokozata van: diakónus, pap, püspök. A beavatás mértéke abban jut kifejezésre, hogy másféle szolgálatot látnak el, másféle mértékben szolgáltatathatják ki a szentségeket. Számunkra a legszembetűnőbb módon úgy nyilvánul meg a hierarchia különbözősége, hogy másként végzik a liturgiát, más az öltözetük.

A második bekezdésben leírtak alapján máris fel kell tennünk a kérdést, hogy ki az a világi lelkipásztori munkatárs vagy világi lelkipásztori kiegészítő? Röviden azt kell mondanunk, hogy egy megkeresztelt, laikus világi hívő, egy nem felszentelt személy, akit a püspök bizonyos egyházi feladatokkal bíz meg. Az arra érdemes, magában elhivatottságot érző személyt – lehet férfi vagy nő – a plébános ajánlása alapján a megyéspüspök kiválasztja az általa előírt képzés elvégzésére. A jelöltek számára a Székesfehérvári Egyházmegye minden évben meghirdeti egyéves képzési sorozatát. A sikeresen vizsgázók megbízásáról a megyéspüspök dönt. A megbízottak a székesfehérvári bazilikában megtartott szentmise keretében vehetik át megbízólevelüket. A megbízás általában az ajánló plébános terheinek megkönnyítését célozza. Felkészítést kapunk többek között irodai szolgálatra, egyházi anyakönyvek vezetésére, temetésre, valamint igeliturgia megtartására és áldoztatásra.

A feladatokat tekintve hasonló a világi lelkipásztori munkatárs szolgálata, mint a diakónusé. Mégis van egy igen jelentős különbség. Amint írtam, a világi lelkipásztori munkatárs nem felszentelt személy, vagyis nem kap beiktatást az egyházi rend szentségébe. Itt jegyzem meg, hogy az egyházi rend szentsége – a keresztséghez és a bérnyúláshoz hasonlóan – eltörölhetetlen jegyet hagy az ember lelkében, ezért életünk során csak egyszer lehet felvenni. Szemben például a betegek szentségével, amit minden egyes újabb súlyos betegség alkalmával, vagy 65. életév betöltését követően minden évben felvehetünk.

Különbségek a diakonátuson belül is akadnak, hiszen aki papnak készül, őt is először diakónussá szenteli a püspök, ekkortól például már vonatkozik

rá a cölibátus. Ugyanakkor létezik állandó, vagy nős diakónus is. Ők olyan személyek, akik házasságot kötöttek, folytattak teológiai tanulmányokat, majd már házasként a plébános ajánlása alapján a megyéspüspök az egyházi rend első fokozatára felszentelte őket. (Volt adonyi plébánosunk, Tokodi Bence atya doktori értekezésében járta körül a papságra készülő ideiglenes és az állandó diakónusok szolgálata körüli kérdéseket.) A két diakonátus közötti másságot nagyon leegyszerűsítve úgy is fogalmazhatunk, hogy az ideiglenes diakónust a felszentelését követő gyakorlati idő alatt igyekeznek minél jobban felkészíteni arra, hogy pappá szentelése után plébánosi szolgálatot láthasson el és ilyen módon önállóan szervezzen, építsen és vezessen egyházközséget.

A világi lelkipásztori munkatárs nem püspök, nem pap, nem is diakónus. Egy hívő, aki szentmisét nem mutathat be, igeliturgiát tarthat.

Arról egy hónap múlva olvashatnak a kedves Testvérek, hogy mi is az az igeliturgia.

Dicsértessék a Jézus Krisztus! Kép: freepik

Nagy Tamás
világi lelkipásztori munkatárs



Soproni kirándulás

A borrend idei évi szakmai kirándulása a poncichterek földjére, azaz a soproni borvidékre kalauzolta a kirándulni vágyókat. Az érdeklődés ismét nagyon nagy volt, a helyek alig egy hét alatt beteltek. Ugyan mindenki tapasztalhatja a jelenlegi gazdasági helyzetet, az önkormányzat támogatásának is köszönhetően mégis sikerült barátságos szinten tartani a részvételi díjakat.

Az ország egyik legtávolabbi borvidékére igen korán indult a lelkes társaság, már 6 órakor nekivágtunk az útnak Adonyból. Szerencsére mind a forgalom, mind az időjárás a kirándulók mellé állt, így első állomásunkra, a vitnyédi Pannónia Üzletházhoz, a tervezett időben, ragyogó napsütés mellett érkeztünk meg. A tulajdonos - egyben házigazdánk - Németh Lajos hatalmas vendégszeretettel és lelkesedéssel várta a csapatot. A finom borok mellett pálinkával, kávéval, szörpökkel és rágcálnivalóval várt minket. A kóstoló közben mesélt néhány szót a vállalkozásról és a kérdéseinket is szívesen fogadta. Az elfogyasztott helyi tételek közül talán Hauer Erik, Sopron-balfi borász Királyleánykából készült gyöngyözőbora volt az egyik legkiemelkedőbb. Nagy divatja van manapság nemcsak a pezsgőnek, hanem a különféle habzó- és gyöngyözőboroknak is. Ez a tétel is igen kellemes, virágos jellegű, friss, kimondottan üdítő példája volt annak, amiért egyre többen szeretik ezeket a borokat.

A következő állomáson egy nagyon komplex program várt a társaságra. A Winelife Borászat és a Luka Pincészet együttműködésében a fertőrákosi Steiner dűlőben fogadtak minket, két tétéles borkóstoló kíséretében (Winelife Kékfrankos rozé 2022 és Luka Kékfrankos 2021). Itt a két tulajdonos Luka Enikő (Luka Pincészet) és Hajdu Tamás (Winelife Borászat) köszöntötték az egybegyűlteket és finom nedük mellett bemutatták néhány szóban a borvidéket és a saját tevékenységüket. Ezt követően kisvonattal vittek végig a fertőrákosi dűlők között, bemutatva a Kékfrankos és Cabernet sauvignon területeket, aminek a Fertő-tó és a kilátás csodálatos hátteret szolgáltatott. A kisvonatozás Luka Enikő pincéjénél ért véget, ahol a csapat további három nagyon finom vörös tételt kóstolhatott (Szívhez közel (Cabernet sauvignon-Merlot 2021); Madárlátta (Merlot 2020); Cabernet sauvignon 2018). A borokat kellemes hangulatban a tulajdonos Luka Enikő és Takács Rebeka szőlész-borász, növénydoktor ismertetése mellett fogyasztottuk el.

Az ebédet már a Winelife Borászat székelyén fogyasztottuk el, gyönyörű környezetben. Egy nagyon finom, kemencében készült csülkös bablevest ehettük, desszertként pedig túrós rétes volt Kékfrankos szőlőlekvárral tálalva. Az ebéd mellé itt is további három tételt ismerhettünk meg a borvidék borai közül. Meglepő, hogy míg a köztudatban a soproni borvidéket csak a Kékfrankossal hozzák összefüggésbe, addig a valóság sokkal színesebb és

nagyon sok finom fehérszőlőből készült bor található a kínálatban. A nyitó tételünk egy Zöldveltellini volt, melyre az intenzív illat és a friss, gyümölcsös aromák a jellemzők. Ezt követően egy 2018-as Furmint került a poharakba, mely fajtáról érdemes tudni, hogy a 19. században, a filoxéravészt megelőzően, a borvidék egyik legelterjedtebb szőlőfajtája volt és a belőle készült aszú borok felvették a versenyt a tokaj-hegyaljai társaikkal is. Zárótételként egy Supernova fantáziánévvel illetett, Rizlingszilvániból készült féledes fehérborral zártuk, amely főként a fiatalabb generációt célozza meg. Azt is érdemes megemlíteni, hogy a pincészet gondol azokra is, akik betérnek hozzájuk, de alkoholt fogyasztani valamilyen okból nem tudnak. Számukra egy Zöldvelteliniből készült mustot kínálnak, mely rendkívül finom és akár felkészítheti a fogyasztót, milyen élmények várják majd a bor kóstolása során. Azt hiszem, elmondhatjuk, hogy igen komplex élményben volt részünk és megismerhettük a borvidék egy olyan arcát, mely arra ösztönzi az embert, hogy ide bizony érdemes visszatérni. Miközben indultunk a következő célpontunk felé, a buszon is csak dicsérő szavakat lehetett elcsípni, mind a vendéglátásról, a borokról és az ételről is.

Egy rövid utazás után meg is érkeztünk Sopronba, a Gangl pincéhez, mely helyszínét tekintve egy igazi klasszikus soproni pincének mondható. Hazánkban ugyanis egyedül itt jellemző, hogy a pincék nem a szőlőterületek mellett, hanem bent a városban, a lakóházak alatt találhatóak. Házigazdánk és vendéglátóink, Gangl Szabolcs és felesége Nikolett egy igazi földalatti labirintusba kalauzoltak minket, ahol a szebbnél szebb (és hatalmasabb) hordókban gyönyörködhattunk. Az első tétel is itt került ismertetésre. Ahogy ők mondták, hogy haladjanak a korral és női igényeknek is megfeleljenek, készítettek egy Friccante névre keresztelt, Zenit és Cserszegi fűszeres házasításából előállított gyöngyözőbort, amely friss, élénk és végén egy leheletnyi édeskés ízérzetet hagy maga után. Ezt követően egy hangulatos kóstolóterembe vezettek minket, ahol további öt tételt ismerhettünk meg a borászat kínálatából (Irsai Olivér; Cserszegi fűszeres; Kékfrankos rozé; Kékfrankos; Soproni Grosszfater (Kékfrankos és Cabernet sauvignon házasítása); továbbá egy bónusz tétel, a Zenit). Házigazdánk, Szabolcs a borok ismertetése mellett a borászathoz és a családhoz kapcsolódó kedves történetekkel tette színesebbé az ott-tartózkodásunkat. A jó hangulatot támasztja alá, hogy távozáskor a család ifjabbik hölgy tagja rögtönzött szerenádott kapott a busz indulására várakozó csapattól.

Utunk következő és egyben utolsó állomása a szintén Sopronban található Taschner Bor- és Pezsgőház volt. Taschner Kurt István nagyfokú profizmusról adott tanúbizonyságot, miközben a szőlőfeldolgozóban ismertette velünk az ott zajló folyamatokat. Finomabbnál finomabb tételekben itt sem volt hiány. A kóstolót egy palackos erjesztésű

(methode traditionnelle) Pinot meunier alapú pezsgővel indítottuk. Ezt követte egy Zenit, egy Kékfrankos rozé, egy Kékfrankos classic, majd a Pinot meunierből készült vörösborral zártuk a sort és napot is. Minden egyes tétel mellé nagyon érdekes és hasznos szakmai információkat is kaptunk a vendéglátónktól.

A csapat ugyan fáradtan, de annál jobb hangulatban vágott neki a hazafelé tartó hosszú útnak, melyet az is tanúsított, hogy szinte végig harmonika és énekszó kísérte az utunkat. A tartalmas és hosszú napot követően már este 11 is elmúlt, mire visszaértünk Adonyba, de talán elmondhatjuk, hogy megérte nekivágni és az ország egyik legtávolabbi borvidékét is meglátogatni. Érdekes élményekkel gazdagodtunk és sok új információt szereztünk, nem utolsósorban nagyon finom borokat kóstolunk. Jövőre Veletek ugyanitt, ahogy szokták mondani! De mi lesz vajon az úti cél? Bármerre is megyünk, az biztos, hogy a borrendnek évről évre sikerül tartalmas kirándulást és jó hangulatot varázsolnia.

Köszönjük Adony Város Önkormányzata Képviselő-testületének a szakmai kirándulás megvalósításához nyújtott jelentős anyagi támogatást!

(Bagdi-Papanecz Beáta borrendi tag)
(Fotók: Rácz Lambada József)



Úticélunk a Tisza-tó

Az idén 50 éve, hogy átadták a Kiskörei Vízlépcsőt. Mi nem az évforduló alkalmából látogattunk oda, hanem szeretnénk volna megnézni azt a csodát, amit az ember alkotott.

Poroszlót hívják a Tisza-tó kapujának. Az Ökocentrum épületét már messziről láthattuk. A tervezője úgy álmodta meg, hogy egy felszálló madárra hasonlítson. A hosszú utazás után tettünk egy pihentető sétát a főépületet körülölelő parkban. Ott állatbemutatókkal kedveskednek a látogatóknak. Nem csak madarakkal találkozhattunk, aranyakáltól a teknősbékáig sok minden megtalálható. A pelikánok is várták az etetőjüket. A poroszlói Tájház mellett hagyományőrző baromiudvart alakítottak ki. Szemben a halászati eszközök szabadtéri kiállítását tekinthettük meg. Mikor beléptünk az 1884-ben készült kis házba, a nagymamáink konyháját, szobáját véltük újra felfedezni. Ez a csoportnak mindig nagy élmény. Megosztjuk egymással az emlékeinket. Az Ökocentrum épületében felmentünk a hét emeletnyi magasságban levő körpanorámás kilátóba. Ráláttunk Poroszló településre, a sajátos növény-és állatvilágra, a tó víztükrére. Majd következett a filmvetítés. A csúcstechnikával felszerelt mozi igazi kedvcsináló. Utána indultunk is Európa legnagyobb édesvízi akváriumrendszerét megnézni. Alagútja olyan élményt nyújt, mintha a tó mélyén sétálnánk. Fejünk felett úszkáltak az őshonos halfajták, közöttük a hatalmas vizák. Sokáig tudtunk volna szemlélődni, de haladni kellett, hiszen a hullók kiállítása egy éjszakai erdőbe vitt minket. Még a vidra pár életébe is bepillanthattunk. A látványtetést nem tudtuk megvárni, hiszen a legszebb program még előttünk volt. A kishajós kirándulásunkon két járművet vettünk igénybe melyben kényelmesen elfértünk. A vízben úszó növények között láthattuk a tündérfátylat sárgállani, a tavirózsát nyiladozni. A sulyomra mondják, hogy Tisza-tavi istennyila. Kifejezetten szép, különleges, tüskés termésű vízi növény. Régen a termését megőrölve fogyasztották, ma újra felfedezték a gasztronómiában. A bátrabbak megkóstolták, volt, aki a dióhoz és volt, aki a gesztenyéhez hasonlította az ízét. Egykor harcászati eszközként is szolgált. Aki belelépett, órákon át járásképtelenné vált. Utakat szórtak fel vele, porták védelméül is használták. Kormányosunk a nád közé vitte a hajónkat, így közelről láthattuk egy ágon a függőcinke fészket. A bedőlt fák bizonyítják, hogy a hódok ott is teszik a dolgukat, mint nálunk a szigetben. A jó kis kiránduló időjárásban a nádasnak és a víznek nemcsak a látványát, az illatát is élvezhettük.

Ezen a napon egy kis ízelítőt kaptunk a Tisza-tó életéből. A természetkedvelők kirándulása volt, ami nagyon jól sikerült. Egybehangzó véleményünk szerint a hajóval még egy kört szívesen megtettünk volna.

Boldog Istvánné



Elsősök lettünk!



A nevezések sikeres beadása után a Fejér Vármegyei Labdarúgó Szövetségben elkészítették a 2023/24-es bajnoki évad csoportbeosztásait. Ez alapján az ifjúsági csapatunk továbbra is a kilenc csapatos megyei másodosztály északi csoportjában fog szerepelni. Felnőtt csapatunk a tizennégy csapatos megyei másodosztály déli, míg öregfiúk csapatunk a tizenegy csapatos keleti csoportba nyert besorolást. A Fejér Vármegyei kupa sorsolásán a megyei harmadosztályú Velence csapatát kaptuk ellenfélül idegenben. U 7-es és U 9-es csapataink a bozsik program keretein belül fognak szerepelni.

Pár gondolat a csapat körüli hírekről: felkészülést július első hetében kezdte el a csapat heti két edzéssel és egy felkészülési mérkőzéssel.

Jó hír, hogy a tavalyi csapatból senki nem igazolt más egyesületbe illetve a már elkezdett folyamatot folytatva próbáltuk haza csábítani a más településen játszó Adonyi játékosokat. Így került vissza klubunkhoz Hollentóner Edvin Ercsi Kinizsi csapatától. Az Ő személyében egy igen jó képességű meghatározó játékost sikerült haza igazolnunk. További két fiatal játékos lett a csapat játékosa Dunaföldváról Tóth Gábor támadó és Androsovits Brendon középpályás. Felnőtt csapatunk edzője továbbra is Boldóczki Sándor maradt, célunk az első hat hely valamelyikének a megszerzése. Amely nem ígérkezik könnyű feladatnak hiszen a csoportunkban szerelő több együttest is jelentősen megerősítettek a nyári szünetben.

Ifjúsági csapatunk Kozma Tamással készül az új szezonra. Pozitívum, hogy az ifi csapat edzéseit húsz fő körüli létszámban tudják tartani heti két alkalommal.

Az elmúlt tavasz folyamán két fiatal adonyi edzőnk is sikeres edzői diplomát szerzett, így Kozma Tamás és Szabó Zoltán is elkezdhetette az edzői munkálatokat utóbbi a legkisebbeknél az ovi foci keretein belül.

Felnőtt csapat kerete a 2023/24-es évadra:

Kapusok: Rác Máttyás, Müller Barnabás

Védők: Budai Zoltán, Kókuti Ákos, Tatár Levente, Hegedűs Róbert, Bagóczki Zsolt, Glonczy Adrián

Középpályások: Kaló Richard, Hollentóner Edvin, Tóth Dániel, Virág Norbert, Král Áron, Hodula Vince, Androsovits Brendon, Balogh Bálint, Erdei Erhard, Strasser Dominik

Támadók: Vukajlovics Péter, Fábíán Martin, Bognár Bence, Mónos Máté, Tóth Gábor

Pálincás András
elnök



VÁROSI SPORTKÖR ADONY




Vármegye II. osztály U-19 északi csoport

2023 Őszi forduló

| | | | | | |
|----------------------|--------------|-----|------------|---------------------|--------------------------|
| ETYEK | 09.02. 10:00 | A | ADONY | 2023. 09. 02. 10:00 | Etyek Sportpálya |
| ADONY | 09.09. 10:00 | VÁL | VÁL | 2023. 09. 09. 10:00 | Adony Sportpálya |
| PUSZTASZABOLCS | 09.16. 10:00 | A | ADONY | 2023. 09. 16. 10:00 | Pustaszabolcs Sportpálya |
| ADONY | 09.23. 10:00 | B | BELOIANNSZ | 2023. 09. 23. 10:00 | Adony Sportpálya |
| VELENCE TSE | 09.30. 10:00 | A | ADONY | 2023. 09. 30. 10:00 | Velence Sporttelep |
| ADONY | 10.07. 10:00 | S | SEREGÉLYES | 2023. 10. 07. 10:00 | Adony Sportpálya |
| TÓTHL-KÁPOLNÁSNYÉKIL | 10.14. 10:00 | A | ADONY | 2023. 10. 14. 10:00 | Kápolnásnyék Sportpálya |
| TORDAS | 10.21. 10:00 | A | ADONY | 2023. 10. 21. 10:00 | Tordas Sporttelep |

HAJRÁ ADONY! HAJRÁ VSK!



PÁLFAI SZÓDA

Adony Város
Önkormányzata



Park
Presszó



VÁROSI SPORTKÖR ADONY




Öregfiúk Keleti csoport

2023 Őszi fordulók

| | | | | | |
|---------------------------|--------------|---|----------------|---------------------|---------------------------|
| BARACSKA | 09.10. 16:30 | A | ADONY | 2023. 09. 10. 16:30 | Baracska SE Sportpálya |
| ADONY | 09.16. 16:00 | A | VELENCE TSE | 2023. 09. 16. 16:00 | Adony Sportpálya |
| SZABADEGYHÁZA | 09.23. 16:00 | A | ADONY | 2023. 09. 23. 16:00 | Szabadegyháza Sportpálya |
| ADONY | 09.30. 15:00 | B | BELOIANNSZ | 2023. 09. 30. 15:00 | Adony Sportpálya |
| SEREGÉLYES | 10.07. 15:00 | A | ADONY | 2023. 10. 07. 15:00 | Seregélyes Sportpálya |
| ADONY | 10.14. 15:00 | P | PUSZTASZABOLCS | 2023. 10. 14. 15:00 | Adony Sportpálya |
| GÁRDONY-ÁGÁRCI GYŐGYFÜRDŐ | 10.21. 14:30 | A | ADONY | 2023. 10. 21. 14:30 | Gárdonyi-Ágárd Sportpálya |
| ADONY | 10.28. 14:30 | P | PRÁKOZD | 2023. 10. 28. 14:30 | Adony Sportpálya |
| SÁROSD | 11.04. 13:30 | A | ADONY | 2023. 11. 04. 13:30 | Szabadegyháza Sportpálya |
| ADONY | 11.11. 13:30 | B | BARACS | 2023. 11. 11. 13:30 | Adony Sportpálya |

HAJRÁ ADONY! HAJRÁ VSK!



PÁLFAI SZÓDA

Adony Város
Önkormányzata



Park
Presszó



VÁROSI SPORTKÖR ADONY



Vármegye II. osztály Felnőtt déli csoport

2023 Őszi fordulók

| | | | | | |
|---------------|--|------------------|--|---------------------|--------------------------|
| ADONY | A | 09. 03. 16:30 |  NAGYVENYIM | 2023. 09. 03. 16:30 | Adony Sportpálya |
| ELŐSZÁLLÁS |  E.S.F. | 09. 10. 16:30 | A ADONY | 2023. 09. 10. 16:30 | Előszállás Sportpálya |
| ADONY | A | 09. 17. 16:00 | S SZABADBATTYÁN | 2023. 09. 17. 16:00 | Adony Sportpálya |
| ADONY | A | 09. 24. 16:00 |  SÁROSD II. | 2023. 09. 24. 16:00 | Adony Sportpálya |
| NAGYKARÁCSONY |  N.K. | 10. 01. 15:00 | A ADONY | 2023. 10. 01. 15:00 | Nagykarácsony Sportpálya |
| ADONY | A | 10. 08. 15:00 | S SÁRSZENTMIHÁLY- MASTERPLAST | 2023. 10. 08. 15:00 | Adony Sportpálya |
| BELOIANNISZ |  B. | 10. 14. 15:00 | A ADONY | 2023. 10. 14. 15:00 | Beloianisz Sportpálya |
| ADONY | A | 10. 22. 14:30 |  POLGÁRDI | 2023. 10. 22. 14:30 | Adony Sportpálya |
| BESNYŐ |  B. | 10. 28. 14:30 | A ADONY | 2023. 10. 28. 14:30 | Besnyői Sportpálya |
| ADONY | A | 11. 05. 13:30 |  BARACS | 2023. 11. 05. 13:30 | Adony Sportpálya |
| SEREGÉLYES | S | 11. 12. 13:30 | A ADONY | 2023. 11. 12. 13:30 | Seregélyes Sportpálya |
| ADONY | A | 11. 19. 13:00 |  KÁLOZ | 2023. 11. 19. 13:00 | Adony Sportpálya |
| ABA SÁRVÍZ |  A.S. | 11. 26. 13:00 | A ADONY | 2023. 11. 26. 13:00 | Aba-Sárvíz Sportpálya |

**HAJRÁ ADONY!
HAJRÁ VSK!**



Adony Város
Önkormányzata

PÁLFAI SZÓDA



DÉSZOLG KFT.



AGROSZERVIZ KFT.

Teljes körű gépjármű javítás:

- olajcsere
- fékjavítás, fékmérés
- futómű ellenőrzés és javítás
- autodiagnosztika
- állapotfelvétel
- felkészítés műszaki vizsgára

Műszaki vizsgáztatás
Eredetiség vizsgálat
Gumiszerelés, centrírozás, gumibroncs tárolás
Klíma feltöltés
Arufuvarozás, rakodógépes- és földmunkák

ÚJ SZOLGÁLTATÁSUNK:
SZEMÉLYAUTÓK ÉS KISTEHERAUTÓK MŰSZERES FUTÓMŰ ÁLLÍTÁSA!

Nyitva tartás: Hétfő-Csütörtök: 6.30 – 15.00
Péntek: 6.30 – 12.30

Elérhetőség: 2457 Adony, Ady E. u. 82/2.
+ 36 25 231 027/126-os mellék
+ 36 30 586 1591 agroszervizkft@gmail.com
Várjuk Kedves Ügyfeleinket!
Bővebb tájékoztatásért hívjon Bennünket bizalommal!

Glashütter
Lakatos- és Szerelőipari Kft.

Cím: 2175 KÁPOLNÁSNYÉK, FŐ U. 19/36.
TELEPHELY: 2457 ADONY, DÓZSA GY. ÚT 60.
ELÉRHETŐSÉGEK:
+36 25 231 944
glashutter@glashutter.hu
www.glashutter.hu

TERMÉKEINK:
SZÁLLÍTÓCSIGÁK, LÁNCOS SZÁLLÍTÓK, SERLEGES ELEVÁTOROK, CSIGASPIRÁL, CSIGALEVÉL, SZÁLLÍTÓSZALAGOK, TOLÓZÁRAK, CSÓIDOMOK, SURRANTÓK, EGYEDI GÉPEK GYÁRTÁSA.

SZOLGÁLTATÁSAINK:
CNC PLAZMA VÁGÁS; ALUMÍNÍUM, SZÉNACÉL, SAVÁLLÓ HEGESZTÉS; LEMZHENGERÍTÉS - VÁGÁS - HAJLÍTÁS; EGYEDI KERÍTÉSEK, KORLÁTOK LÉPCSŐK GYÁRTÁSA; TECHNOLÓGIAI CSŐSZERELÉS.



Styx
STYX TEMETKEZÉSI KFT.

ANYAKÖNYVVEZETÉS
TEMETKEZÉSI KELLÉKEK
ELHUNYT SZÁLLÍTÁS
(KÜLFÖLDRŐL IS, KÜLFÖLDRE IS)
HAMVASZTÁS
URNASZÁLLÍTÁS
SÍRÁSÁS
RAVATALOZÁS
TEMETÉS
KOSZORÚRENDELÉS
SÍRKÖBONTÁS ÉS VISSZAÁLLÍTÁS

ELÉRHETŐSÉG
2457 ADONY, ZRÍNYI U. 80.
TEL.: +36 25 271 080
+36 30 607 1310

ÉJJEL - NAPPALI ÜGYELET

+ 36 25 271 080
+36 30 607 1310



Garay Ügyvédi Iroda
Dr. Garay Eszter Katalin
ügyvéd, közbeszerzési szakjogász
H-2465 Ráckeresztúr Küllterület 062/6
Fiókiroda: H-1054 Budapest, Hold utca 21. L.
Tel: +36 30 826 5988
garayugyved@gmail.com

Ügyvédi Iroda nyílt Ráckeresztúron

A Garay & Novák Ügyvédi Iroda várja régi és leendő ügyfeleit új helyszínén

Előzetes időpont egyeztetésre az alábbi elérhetőségeken van lehetőség:

Iroda Címe: 2465 Ráckeresztúr, Kossuth Lajos utca 48. (régi gépudvar)

Dr. Garay Eszter, +3630/826-59-88, garayugyved@gmail.com

Polgári jog, Agrárjog, Házassági bontópererek, vagyonjogi megállapodások, Peres eljárásban történő képviselő, Közbeszerzési jog, Cégeljárás, cégalapítás és változásbejelentés

Dr. Novák Zoltán, +3630/519-79-67, rackeresztur.ugyved@gmail.com

Agrárjog (termőföld adásvétel-ajándékozás-csere szerződések, haszonbérleti szerződések)

Ingtalan jog, adásvételi szerződések, ajándékozási szerződések, egyéb

Hagyatéki eljárásban történő képviselő

Adonyi Újság
helyi közéleti és információs havilap
alapította:
Adony Város Önkormányzata 2016.

Kiadó: BAMHK
2457 Adony, Rákóczi u. 28.

Felelős szerkesztő: Takács Orsolya
Nyomdai előkészítés: Kozmér Amanda

Elérhetőség:
+36 70 673 1566
adonyiujssag@bamhk.hu
www.bamhk.hu/kiadoi-tevekenyseg/
adonyi-ujssag/

Nyomdai munkák:
EFO KIADÓ ÉS NYOMDA KFT
2440 Százhalombatta, Nyomdász u.4.
készült 1400 példányban
Kéziratot nem őrzünk meg, és nem adunk vissza, azok szerkesztésének jogát fenntartjuk!



Horváth Krisztián
kőfaragó-köszobrász
síremlék készítő
Gránit, márvány, műkő síremlékek
készítése, felújítása.
2490 Pusztaszabolcs, Mátyás király utca 41.
Telefon: 0620/315-6797
e-mail: horvathk78@gmail.com
Facebook: Horváth sírkő Pusztaszabolcs

Köszönetnyilvánítás

Hálás szívvel mondunk köszönetet mindazoknak, akik
Morva József
temetésén részt vettek, gyászunkban őszinte részvétellel osztoztak, sírjára koszorút, virágot helyeztek.

A gyászoló család

KN Sminktetoválás és Szépség

Sminktetoválás
(szemöldök, szemhéj, ajak, orvosi mikropigmentáció)
Műszempilla építés
Manikűr, pedikűr
Gél lakk
Piercing
(migrén, shenmen, slim)



30-3125-254
Sminktetoválás és Szépség

