



Palotai Krónika



XIII. évfolyam
3. szám
2013. május

Csanádpalota Város Önkormányzatának tájékoztató kiadványa

A TARTALOMBÓL:

1. oldal: Nemzetközi Gyermeknap
2 - 3. oldal: Önkormányzati hírek:
Díszpolgári cím
Helyi iparüzési adót fizetők figyelmébe
A közfoglalkoztatásról
Pozitív gondolkodás - valódi haszon
Közterületek gondozása
4. oldal: Intézményi hírek:
Térségi versenyek
Civil hírek:
Röplabda bajnokság
Sportnap



2013. május 25. (szombat)

NEMZETKÖZI GYERMEKNAP-i rendezvények a főtéren

12,30 - 17,30:

Ugrálóvár, óriáscsúszda és trambulín a játszótéren

13,00 - 17,00:

TALLÉRIA - tallérvadászat
a hagyományok szerint

13,00 - 17,00:

Rendőrségi és határőrségi bemutató

18,00 - 19,00:

BUBORÉK EGYÜTTES
interaktív gyermekműsor kicsiknek

19,30 - 21,00:

UNISEX együttes - élő koncertje

Minden érdeklődőt szeretettel várunk!

www.hu-srb-ipa.com



Magyarország-Szerbia

IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program

A projekt az Európai Unió
társfinanszírozásával valósul meg



ÖNKORMÁNYZATI HÍREK

DÍSZPOLGÁRI CÍM

Csanádpalota Város Önkormányzatának Képviselő-testülete tájékoztatja a lakosságot, a településen működő pártokat, civil szervezeteket, hogy a

„CSANÁDPALOTA VÁROS DÍSZPOLGÁRA”

kitüntető címre érdemes személyre/személyekre vonatkozó javaslatokat, az érdekek ismertetésével 2013. június hó 15. napjáig lehet eljuttatni Csanádpalota Város Polgármesteréhez.

A kitüntető cím adományozásáról a Képviselő-testület a június havi munkaterv szerinti ülésén dönt, az átadásra pedig a városnap rendezvénysorozat keretében tartott ünnepi testületi ülésen kerül sor.

2012-ben „Csanádpalota Város Díszpolgára” kitüntető címet kapott:

Kodrán Sándor és Perneki László.

Tájékoztatásul a díszpolgári címmel korábbi években kitüntetettek névsora:

*Bazsó Dénes, Erdélyi Lajos,
ifjú Gila Mihályné, Gyulay Endre,
Hamberger Sándorné sz. Kálmán Edit,
Hári Lajos, Dr. Hegyes Lajos, Juhász László,
Kállai István, id. dr. Kriván Gyula,
Dr. Kriván Gyula, Kurunczi Mihály,
Mari Ferenc, Dr. Mary György,
Nagyfalusi Istvánné,
Dr. Szendrei János, Dr. Várkonyi Ferenc.*

A KÖZFOGLALKOZTATÁSRÓL

- Termőre fordult a közfoglalkoztatás mezőgazdasági mintaprogramja keretében folyó gombatermés. A leszüretelt termés a lakosság részére kedvező áron kerül értékesítésre.

- Folyik az elmúlt évben épített fóliasátrak betelepítése is. A fóliasátrak alatt paprikát, paradicsomot és uborkát termelnek, a termés a lakosság részére kerül értékesítésre.

- Elindult a betonelem gyártás is. A legyártott betonelemek a belterületi járdák felújításához kerülnek felhasználásra.

HELYI IPARÚZÉSI ADÓT FIZETŐK FIGYELMÉBE

Felhívjuk az adóalanyok figyelmét, hogy a helyi iparüzési adó bevallás benyújtási határideje - az adózás rendjéről szóló 2003. évi XCII. törvény 32. § 1/1 bekezdése szerint - **2013. május 31.**

A bevallást a fenti időpontig kell benyújtani postai úton, vagy személyesen a Csanádpalotai Közös Önkormányzati Hivatal (6913 Csanádpalota, Kelemen László tér 10.) adóügyi ügyintézőjénél a 121-es irodában.

A 2012. ÉVI BEVALLÁSI NYOMTATVÁNY LETÖLTETHETŐ A www.csanadpalota.hu HONLAPRÓL, ILLETVE BESZEREZHETŐ AZ ÖNKORMÁNYZATI HIVATALBAN ÜGYFÉLFOGADÁSI IDŐBEN.

Az előírt 2012. évi adóelőleg és tényleges adó különbözetét a bevallás benyújtására előírt törvényi határidőig, **2013. május 31-ig kell rendezni.**

Az Önkormányzati Hivatal ügyfélfogadási rendje:

Hétfő:	8.00 órától - 12.00 óráig	12.30 órától - 16.00 óráig
Kedd:	8.00 órától - 12.00 óráig	-
Szerda:	8.00 órától - 12.00 óráig	12.30 órától - 16.00 óráig
Csütörök:	-	-
Péntek:	8.00 órától - 12.00 óráig	-

KÖZTERÜLETEK GONDOZÁSA

A köztisztaság fenntartásáról szóló hatályos önkormányzati rendeletben foglaltak alapján kérjük az ingatlan tulajdonosokat az ingatlanuk előtti közterület gondozására, a csapadékvíz-elvezető árok karbantartására.



Az Önkormányzat díjfizetés ellenében továbbra is vállalja az ingatlanok előtti közterületen a fűnyírást.

A szolgáltatás az Önkormányzati Hivatal pénztárában rendelhető meg a díj egyidejű megfizetése mellett, ügyfélfogadás időben.

POZITÍV GONDOLKODÁS - VALÓDI HASZON

Az évek során több ötlet is felvetődött, hogy a közmunka - programot olyan hatékonysággal működtethessük, hogy ez a későbbiek során akár önálló kereseti forrásként is szerepelhessen. A város „karbantartása” mellett növénytermesztéssel foglalkozott a település, a fóliasátor kiugrási kísérlete után egy újabb növényt vezetett be a program, a gomba-termesztést, melyet a régi nevelőotthon épületébe rendeztek be.

Akik az iskolapadban odafigyeltek, azok majd csúnyán néznek rám, hiszen a gombák hivatalosan nem a növények országába tartoznak, külön csoportba sorolják őket, mivel sejtleik felépítése, testszerveződésük, és anyagcseréjük nagymértékben eltér a növényekétől. A valódi gombák legközelebbi rokonai az állatok és a galéros ostorosok, velük együtt alkotják az Opisthokontae csoportot.

Am az egyszerű földi halandók számára a gombák mégiscsak a növények kategóriájába tartoznak, hiszen megesszük őket, és nem szaladnak. Ilyen alapon vannak mérgező és nem mérgező gombák. (Ezt az állítást teljesen magyartanári szemmel mondom, nem természettudományosan, mert annyira mérges gombát még nem láttam, aki földhöz-vágta volna a kalapját, és az ehető gomba sem kategória, mert egyszer mindet meg lehet enni. Persze az emberek élelmezése annál komolyabb dolog, minthogy ezzel viccelődjem, így elnézést kérek nyelvi humorért.)

„Az ehető gombák az élelmiszerek egy külön csoportját alkotják, bár gyakran a fűszerek, illetve a zöldségek közé is sorolják őket. Az ehető gombák legfontosabb tápanyaga a fehérje, amelynek összetételét az állati fehérjéhez hasonlíthatjuk, ezért húspótló ételként is számoljunk vele. A fehérjén kívül zsírokat, nagyon fontos ásványi anyagokat, vitaminokat, iz- és zamatanyagokat, étvágygerjesztő glutaminsavakat, antibiotikus anyagokat is tartalmaz.”

A gombát felhasználjuk levesnek, salátának, főételként (rántva, pörkölt, fasírozott), de köretnek, levesek, mártások, húsok ízesítésére, valamint pizzákhoz, vagy hideg és meleg szendvicsekhez és salátákhoz is. Szárítva levesek, húsételek, saláták alkotórésze, őrölve fűszerként ugyanezekhez az ételekhez, ízesítőként használják.

A gombaételekkel kapcsolatban jegyezzük meg:

- a gombát tisztításkor ne áztassuk, csak folyóvízben mossuk meg, csepegtessük le
- fajtól függően figyeljünk a szeletelésre is, (Pl: a csiperke gomba bármely módon szeletelhető)
- Csak sértetlen zománcú edényben főzzük, mert vassal érintkezve megfeketedik, és kellemetlen mellékíze lesz.
- Gyengén fűszerezzük és sózzuk, kevesebb fűszer és só jobb összhatást ad.

- A gombaételek nem tárolhatók, még a legkitűnőbb hűtőszekrényben sem. (legfeljebb a következő étkezésig tároljuk, vagy használjuk fel az étel ízesítésére, szendvicsek készítésére.)



Végül egy alföldi gombapörkölt receptje:

Hozzávalók: 25 dkg csiperkegomba (lehet barna is); 2 közepes vöröshagyma 5 dkg füstölt szalonna; 1 paprika; 1 paradicsom (vagy 1 nagy tk paradicsompüré); 4 gerezd fokhagyma; 1 csokor aprított petrezselyem; 1 ek majoránna; frissen őrölt bors és só

Elkészítése: A megtisztított csiperkegombát vastagabb szeletekre vágjuk, a hagymát és a fokhagymát nagyon apróra vágjuk. A felkockázott szalonnát zsírára sütjük, majd egy szűrőlapáttal kiszedegetjük. Megfuttatjuk rajta a hagymát, egy pár perc alatt alacsony lángon üvegesre pároljuk. Félrehúzzuk, megszórjuk a fűszerpaprikával, majd felöntjük 1 dl alaplével, visszatesszük a tűzre, és addig főzzük, míg a lé el nem párolog. Ezután adjuk hozzá a gombákat, a fokhagymát, a paradicsomot, a paprikát, a fűszereket és a bort. Lefedjük, és alacsony lángon puhára pároljuk. Ha szükséges, alaplével felöntjük. Amikor elkészült, 2 ek tejfölt hozzákeverünk.

Tálaláskor külön tegyünk még a tetejére tejfölt!

Az étel nagyon tápláló, és a mai világban nem mind-egy, hogy mit teszünk az asztalra. Mondom ezt az ár miatt is, hiszen a termesztett gomba a terveink szerint 400 Ft kilónkénti ár környékén fog mozogni, jelen pillanatban 300 forintért árulják a friss ételalapanyagot.

A következő számban szeretnénk több receptet is megjelentetni, ezért minden palotai lakos segítségét kérem, hogy gombából készült családi receptjeiket juttassák el hozzánk. A legjobbakat biztosan megjelentetjük.

Bodzás István

TÉRSÉGI VERSENYEK

Makó térségében hagyomány, hogy a makói versenyeken túl egy - egy tematikus megmérettetést a környék falvaiban rendeznek meg. Ilyenkor az is előfordul, hogy nemcsak a mi területünkről, hanem Békés megyéből is érkeznek versenyzők egy nevesebb versenyre.

Igy történt ez Pitvaroson is, ahol a térségi Arany János versmondó versenyen, az 5. - 6. -os kategóriában Békés megyei tanulók arattak babérokot, mi a 4.; 6. és a 7. helyezéseket hoztuk el (Szabó Regina, Kis Lola és Simon Vanessa), ám a nagyok között Pitvaros mögött a képzeletbeli ezüstérem Debreczeni István nyakába került, még a bronzot Kovács Balázs hozta el. Jómagam a verseny élményével gazdagodhattam.

A felkészítő nevelőnk Bodzás István tanár úr volt.

Szintén „idegenben” küzdöttünk a szövegértő versenyen, melynek helyszíne Kiszombor volt. A két kategóriában évfolyamonként csak a legjobbak vehettek részt. A Dér István Általános Iskolát Móri Gábor, Cseh Laura, Debreczeni István és Kecskeméti Adrienn képviselte. Nagyon szoros versenyben végül az alsóbb kategóriában lecsúsztuk a dobogóról, de a nagyoknál Adri megnyerte az aranyérmet. Nagyon büszkék voltunk rá! Adrienn felkészítő nevelője Ádokné Debreczeni Ilona tanárnő.

Nové Nikolett, 7. osztály, DÖK tag

RÖPLABDA BAJNOKSÁG



A CSIBÉSZ Egyesület röplabda bajnokságot hirdetett, amely 2013. március 28-án a tornateremben került megrendezésre.

10 csapat nevezett a megmérettetésre, alsósok, felsősök, középiskolások egyaránt, csapatonként 5-6 fővel, így közel hatvan lelkes röplabdázó és a szurkolók töltötték be a termet.

Két körben 5-5 csapat játszott egymás ellen körmérkőzéseket,

majd a két kör második helyezettjei a harmadik helyért, az első helyezettjei pedig az első helyért küzdöttek. Az első csoportban a CLG, a Hunter, az Ügyes hatos, a Csajok és a Pitbullok játszottak, a második csoportban a CSIBÉSZ, a Tűzgolyók, a Come on girls, a Wolf és a Villám

SPORTNAP CSANÁDPALOTÁN

A munka ünnepét Csanádpalotán már hagyományosan sportnappal ünnepeljük. Idén sikerült ehhez pályázati forrást is szerezni, a szerbiai Padé községgel közösen több rendezvényünkre nyertünk pénzt. A pályázat a „Csanádpalota és Padé a közös kulturális fejlődés útján” címet viseli.

A sportnap több elemből állt, és a sportpályán kívül hagyományos lovas ébresztés, motoros felvonulás, zenekari megnyitó illetőleg horgászverseny is színesítette a programot, önálló kezdeményezésre.

A sportpályán három, egymást követő sporteseményt rendeztünk. A legelső, az elsősorban a fiatalokat megmozgató röplabda bajnokság volt, melyet a CSIBÉSZ csapata koordinált, majd ezután a terveinkben egy gyerekfoci találkozó lett volna Padé és Csanádpalota között, de ez a határátlépés miatt csúszott, és a harmadik programelem közé ékelődött.

Az utolsó kupa a Nemzetek Kupája volt, ahol a csanádpalotai öregfiúkkal más országbeli csapatok mértek össze tudásukat, és kerekedett egy jó hangulatú bajnokság. Csanádpalota csapata a bronzérmét szerezte meg, és ajándékozta a kupát a város önkormányzatának. Az ellátásról és a szórakoztatásról a pályázati keretből önkéntesek gondoskodtak. Mindenki munkáját köszönik:

A szervezők

csapat. A mérkőzéseket Bodzás István, a döntőt Gyuris István vezette.

A helyezések:

- első lett, így a kupát is elvihette a CLG csapat (tagjai: Totorán Patrik, Bajer Márk, Bertók Dániel, Zsigmond Zoltán, Szabó Gergő, Szabó Bence)

- második lett a CSIBÉSZ csapat (tagjai: Forró Felícia, Jakab Ivett, Makán Gergő, Simon Gábor, Trényi Tamás, Dombi Norbert)

- harmadik lett a Hunter csapat (tagjai: Varga János, Varga Zoltán, Haller Róbert, Károlyi Mózes, Gyuris István)

- negyedik lett a Tűzgolyó csapat (tagjai: Langó György, Szakács Dávid, Kriván László, Tóth Norbert, Gulácsi Márk, Bognár Kevin)

Mindenkinek köszönjük a részvételt!

Fehér Anna

PALOTAI KRÓNIKA

Kiadja: Csanádpalota Város Önkormányzata
6913 Csanádpalota, Kelemen László tér 10.

Felelős kiadó: Kovács Sándor, polgármester

Felelős szerkesztő: Bodzás István

Állandó munkatárs: Simon Helga

Önkormányzati hírek: Gila Mihályné

Megjelenik havonta 1400 példányban.

Nyomdai munkák: Yes - Press 2001 Bt. /Tótkomlós/

Közérdekű telefonszámok:

Pitvarosi Rendőrőrs: 62/292-156

Orvosi ügyelet: 104 Gyermekek ügyelet: 104 Mentők: 104

Dr. Erdősy Margaréta, háziorvos: 06-30/ 337-7183

Dr. Pásztor Kornél háziorvos: 06-30/ 626-3829

Kábeltelevízió hibabejelentő: 1412

Szentmiklósi Gábor, polgárőr - elnök: 06-30/ 621 - 6221

Polgárőrök: Török László 06-30/496-2727

Papp Zoltán 06-30/621-6383

Dr. Hegyes Tibor, hatósági jogosult állatorvos: 06-30/ 998-5697