

Fánkok és lekvárok versenye lesz Csömörön



Február 15-én a Petőfi Sándor Művelődési Házban ismét megköszönhetjük a helyi csoportok, baráti társaságok frissen, a helyszínen készített süteményeit, illetve fánkjait. A mostani, tizenötödik jubileumát ünneplő verseny Csömör egyik legnevezetesebb gasztronómiai programja, melyre idén első alkalommal, lekvárokkal is lehet nevezni.

Aki a farsangi időszakban szeretne finomságokat kóstolni, február 15-én 14.00 órakor mindenképpen látogasson el Csömörré, a művelődési házba!



Tökéletes csömöri recept egy termelői piachoz

Végy egy rendkívüli, elkötelezett szervezőt, aki elhivatottan azon munkálkodik, hogy megbízható forrásból, zamatos ételek kerüljenek mindenki asztalára. Adj hozzá vidám, portékájukba szívüket-lelküket belevetvő termelőket, fűszerezd néhány segítővel, egy támogató önkormányzattal, majd alaposan dolgozd össze. Süritsd sok-sok kedves vásárlóval, vidám vásári hangulattal, végül fogyaszsd egészséggel...

Nem titkolom, az öt hónapja létrejött csömöri termelői piac mindig is több volt nekem, mint egy újdonság, hasznos esemény. Régóta és közelről figyeltem a folyamatát, ahogy megfogant a gondolat, megvalósítható álmomá nőtte ki magát, majd némi vajúdas után egészségesen, boldogan megszületett. Láttam a rengeteg beletett órát, energiát, ötletet és szívből drukoltam a civil kezdeményezésnek. Mint minden újszülött érkezését, az első piacot is nagy várakozás előzte meg. Péntek este 10-kor



még sülték a bukták, csörögtek a telefonok, mi, hogyan lesz szombaton.

Azóta eltelt öt hónap, és ahogy mondták szokták, a kicsike szépen cseperedik. Mind egy, hogy milyen az időjárás, havi egy szombat reggel, amikor sokan még éppen fordulnak egyet a másik oldalukra, megjelennek az árusok, és kezdődik a varázslatos terülj-terülj asztalkám. Figyelem őket, mindig mosoly ül az arcukon. Esik az

eső? Hoznak sátrat maguk felé. Hideg van? Nem baj, nem felejtik otthon a meleg kesztyűt.

Fehér abroszokon szemet gyönyörködtetően hívogatnak a mézek, színes anyagokkal a tetejükön a finomabbnál finomabb házi szörpök. Ígycsiklázó sajtok a kóstoltató fatálon, néhány asztallal mellette haraphatunk hozzá házi kolbászt, egyéb különlegességeket. Savanyúság, házi tészta, lisztek, lekvárok, minden, mi

szem szájnak ingere, és akkor még nem esett szó a friss gyümölcsökről, zöldségekről. Folyamatosan bővül a közeli termelőkből verbuvált csapat, aki idejön, nem csupán terméket kínál, arcát, megbízhatóságát, önmagát adja.

A lelkes, elhivatott emberek által megszervezett piacot az önkormányzat is örömmel támogatja. Csömör vezetésének fontos, hogy az itt lakók szép környezetben, tartalmas együtt-lételekkel gazdagodjanak, ismerkedjenek az egészséges életmóddal, tegyenek egy lépést a tudatosabb élet felé. Frisset enni, közben kímélni a környezetet, segíteni a kistermelőket, támogatni a helyi gazdaságot, megtérülő befektetés mindenki számára. A piac pedig folyamatosan bővül: tavasztól ismeretterjesztő, életmóddal, egészséges táplálkozással kapcsolatos előadások, kézműves foglalkozások teszik majd még vonzóbbá.

A teret finom illat járja át, csillogó szemmel szaladgálnak a gyerekek gyümölcsest a kezükben, telnek a kosarak finomságokkal és nem kérdés, hogy amit veszünk, azt a gazda maga növesztette, ápolta, s hozta el nekünk szeretettel. Az étel mögött történetek vannak...

Erre pedig nagy igény van manapság, ékes bizonyítéka a téren vidáman sürgő-forgó tömeg. Ez nem pusztán vásárlás, ez együttléte, találkozás. Végre látjuk egymást, iszunk egy forró teát a téli vácogásban, érezzük az évszakok változását és nem bánjuk, hogy szalad az idő. Kóstolgatunk, benevezünk a frissen készült pörköltre, tócsnira és maradnánk még, mert jót itt...

Kucsinka Gabriella

III. Kistarcsai Böllérfesztivál

2014. FEBRUÁR 01. 07.00-18.00 KISTARCSA, USZODA MELLETTI TERÜLET

PROGRAMOK:
07.00 MEGNYITÓ 07.30 SERTÉSEK SZŰRÉSA (BEMUTATÓ) 08.00 SERTÉSEK VÁGÁSA, FELDOLGOZÁSA

SZÍNPADI PROGRAMOK:
07.30 ZENÉL A PILISI PRESTIGE BAND LAKOBALMAS ZENEKAR, NÉPDAL ÉS NÉPTÁNC BEMUTATÓ
SZTÁRVENDÉGEINK: SZÓKE ANDRÁS ÉS BEDI ROBERT, 14.00 FELLEP: KACZOR FERENC
15.00 EREDMÉNYHÍRDÉTES, 15.30 - 18.00 UTCABÁL A PRESTIGE BANDDEL

A RENDEZVÉNY TERÜLETÉN:
A DISZNÓVÁGÁS HAGYOMÁNYAINAK BEMUTATÁSA, A BÖLLÉREK ÉS A CSAPATOK MUNKÁJÁNAK ZSŰRÉSE, HAGYOMÁNYOSAN ELKÉSZÍTETT HURKA, NOLBÁSZ, DISZNÓTOROS ÉTELEK VÁSÁRLÁSI LEHETŐSÉGE, KIRAKODÓ VÁSÁR, ÁLLATSIMOGATÓ, GYERMEK LOVAGOLTATÁS

A RÉSZLETES VERSENYKIRÁS MEGETKINTHETŐ A KISTARCSAI HÍRADÓ 2013. 10. SZÁMÁBAN, A WWW.KISTARCSA.HU ÉS A WWW.KISTARCSAMUHIZ.HU HONLAPON
FŐEL: 120 KÉ. SERTÉS

MENNYIT SZERETTEL VÁRUNK EGY HAZAI HAGYOMÁNYOS DISZNÓTORON VÁLÓRÉSZVÉTELRE!
KISTARCSA VÁROS ÖNKORMÁNYZATA

- Szalagos videók DVD-re írása
 - Fényképek, diafilmek, negatívok digitalizálása, nyomtatása, CD-re írása
 - Magnókazetták, hanglemezek digitalizálása, átírása CD-re
 - Könyvkészítés kis példányszámban
- FERENCI KIADÓ, 1162 Bp. Hermina út 16. (H-P: 10-14 óráig)
Tel: 06-20-9392-658, 405-5919

NYILÁSZÁRÓSZERVIZ

Nyílászáró felújítások Ablak és ajtócsere

Ajtó, ablak felújítása, újragyártása

Tetőtéri Ablakok Velux, Shindler, Peta
Köszögteléseinek Növelése Akár 2-3 fokkal
Meglévő ablak elé új ablakot gyártunk (Vegyes Thermo Polikarbonáttal)

Pára, penész megszüntetése résszellőző beépítésével

USA TOLÓABLAKOK
Praktikus, helytakarékos
TEL/FAX: 409-13-78 nyilaszarorszerviz.hu
06/20-934-60-71, 06/20-977-60-96
Bemutatóterem: Bp., XVI. Csömöri út 269.

RÁZDIO 2001 Kft.

FŰTÉS VÍZ - GÁZ

1162 Bp. Szlovák út 106. Tel: 402-1691, 402-1692

Sikeres, boldog új évet kívánunk minden kedves vásárlónknak!

ø15 félkemény „SANCO” rézcső	1.080,-/fm
ø18 félkemény „SANCO” rézcső	1.350,-/fm
ø22 félkemény „SANCO” rézcső	1.750,-/fm
110/2 méteres PVC cső (I. oszt.)	920 Ft/db
Saunier Duval 24 KW turbós kombi kazán	137.000,-
16x2 HAKA (svájci) alubetétes cső MEGA AKCIÓ!	195,-/fm

Szén-monoxid riasztó készülékek 10.000 Ft-tól

Ariston, Beretta, Saunier Duval, Bosch, Vaillant	
Remeha Tzerra 24 kW kondenzációs készülék	290.000,-
FIX TREND acéllemez lapradiátor 22K 600/800	16.400,-
BRH törölközőszárítós csóradiátor 530/1050	13.900,-
D-ÉG STANDARD acéllemez lapradiátor DK 600/900	18.350,-
D-ÉG törölközőszárítós csóradiátor DP 500/1200	16.000,-
ALFÖLDI WC-k, mosdók, saniterek	- 10%
PVC, KG lefolyócsövek és idomok	- 10%
Vogel & Noot lapradiátorok	- 42%
Minőségi (5 év garanciás) csaptelpek	6.500 Ft-tól
Minőségi (5 év garanciás) csaptelpek széles választékban!	

A fenti árak az áfát tartalmazzák!

KIVITELEZŐKNEK KEDVEZMÉNY! • Ingyenes házhozszállítás

Nyitva: H-P: 7-17, Sz: 7-12 óráig

Különleges alkalom – 100. ELŐADÁS!!!

2014. február 21. péntek 19.00 óra

- Petőfi Sándor Művelődési Ház -
- CSÖMÖR, Vörösmarty u. 1. -

ANDREW BERGMAN:
**TÁRSASJÁTÉK
NEW YORKBAN**

- vigjáték 2 részben -
Fordította: Szász Imre
Jegyek ára: 2.500,- Ft

KONTÉNERES

sítt, föld, sóder,
homok szállítása:

4, 5, 6, 7, 8 m³

LENYITHATÓ KONTÉNEREKSEL

Tel: 400-1178, 06-30-949-3551

ÖREG KAPUK JAVÍTÁSA

Ház körüli lakatosmunkák

XVI. Mátyás király út 112.

Telefon: 405-2408
06-30-940-6532

INGATLAN | 6.HU

Eladna?Venne?

BORKERESKEDÉS

Egri borok elvitelre

- Bikavér, Merlot 460 Ft/l
- Egri leányka, Muskotály, Rizlingszilvái 380 Ft/l

Nyitva H-P: 15-19 óráig
Sz: 8-13 óráig
403-1563
XVI. Sasvár - Lucfenyő u. sarok
bejárat a Lucfenyő utcából

KONTÉNER

nyitható

4-6-8 m³

sítt, lomtalánítás

409-0933, 06/30-9441-106

Vállalkozói

apróhirdetések
és keretes hirdetések
a Helyi Hírekben:

06-20-412-6353
www.hh16.hu

Mentse meg

régi felvételeit, képeit!

- Videó és hang digitalizálása
- Fénykép és diafilm szkennelése
- Képvétítés készítése zenei aláfestéssel

Időpont egyeztetés:
Fodor Tamás
06-70-612-9452
XVI. Rákosszentmihály

**MOLNÁR AUTÓS-
MOTOROS ISKOLA**

TANFOLYAMOT INDÍT

Február 17. hétfő 18-kor
a mátyásföldi Táncsics u-i iskolában.

JELENTKEZÉS a helyszínen

www.autosiskola.xls.hu
407-2126, 06-20-9213-690

KONTÉNERES

**SITT-, LOM-,
föld, homok, sóder
SZÁLLÍTÁSA**

5-10 m³-es konténerekkel
(a 8 m³-es lenyitható)

10% kedvez. a X-XIV-XVI. kerületben

Tel/Fax: 403-3414
06-30-9546-517

Szennyvízszippantás

csatornatisztítás, duguláselhárítás
nagynyomású WOMÁVAL

SZÍVÓ Kft.
Baumholcz Tamás

Precízen - pontosan 20 éve

ISO 9002 minősítéssel

Tel: 400-1116, 06-20-9349-972