

Meghívó

a 2011. augusztus 20-án, 10 órakor, a katolikus templom kertjében kezdődő községi ünnepségre,

Szent István, államalapító királyunk, és az új kenyér tiszteletére



Az ünnepet köszönti Vécsey László polgármester,
országgyűlési képviselő

Ökumenikus igeválasztás és az új kenyér megáldása
a helyi egyházak képviselőivel

Közreműködnek
az erdélyi testvértelepülés,
Kecset-Kisfalud énekesei és táncosai,
Scherzinger Gábor és Scherzinger Rafael

Szent István napi terített asztallal és szeretettel várunk mindenkit!

Szent István Napi Sokadalom augusztus 20-án, a Sportpályán

Délelőtt:

- **Szent István Kupa** kispályás labdarúgó torna. Benevezés 8 órától, eredményhirdetés 13 órakor.
- Népi ételek főzőversenye a **Nagy Szadai Főzőkanál** díjért. Tűzgyújtás 10 órakor, eredményhirdetés 14 órakor.
- 11 órától **Lórúgás Lovas Viadal**, a szadai lovasok szervezésében
- **Kézműves vásár és mesterség bemutatók** székely vendégeinkkel és a Pest Megyei Népművészeti Egyesület tagjaival

14 óra

Kecset-Kisfaludból érkezett vendégeink köszöntése, az ünnepi új kenyér kínálása a Tájház sátrában, kosaras körhinta, népi játékok tanulása kisgyerekeknek

14.30

Holle anyó címmel, a Batuszínház **bábelőadása**

15.15

Márminálunk learatták a búzát c. hagyományőrző műsor. Közreműködők: András Hunor népi ének, a szadai Nyugdíjas Klub, a csömöri Csicsörkék, a kistarcsai Pannónia Táncgyűttes, a szadai Népi Együttes, Kecset-Kisfalud népi énekesei és táncosai

18 óra **Aprók tánca**

19 óra **Felnőtt táncház**

20.30 **Esti koncert, éjféle mulatság**
RodeoJam (Szada), Magyar Változat (Mogyoród)

Egész nap büfé és népi ételek kóstolása!

Szeretettel hívunk és várunk mindenkit, aki itthon ünnepel velünk!

Italjegy

Ez az italjegy **100 Ft** értékben beszámítható Szadán, az augusztus 20-i önkormányzati ünnepség ideje alatt, a büfében, bármilyen italféleség vásárlásakor.

*Kérjük, **vágja ki, és vigye magával** ezt a szelvényt a községi rendezvényre, a sportpályára, ahol a kijelölt helyen munkatársainknál a tényleges fogyasztást lehetővé tévő kuponra váltható.*



Ételjegy

Az augusztus 20-i ünnepségen az önkormányzat tisztelettel meghívja Önt és családját egy szelet frissen sült új kenyérre, melyhez a **Nagy Szadai Főzőkanál Verseny** keretében készülő bőséges egytál ételre is vendégül látjuk.

*Kérjük, **vágja ki, és vigye magával** ezt a szelvényt a községi rendezvényre, a sportpályára, ahol a kijelölt helyen munkatársainknál a tényleges fogyasztást lehetővé tévő kuponra váltható.*



Tájékoztató a 2011. évi népszámlálásról és a számlálóbiztosi feladatokról

A 2011. évi népszámlálásról a 2009. évi CXXXIX. törvény rendelkezik. A törvény értelmében a Magyar Köztársaság területén 2011. október 1-jén 0 órakor fennálló állapot alapulvételével a természetes személyekről és a lakásokról nép- és lakásszámlálást (a továbbiakban: népszámlálás) kell tartani. A népszámlálás végrehajtásáról a Kormány 305/2010. (XII. 23.) Korm. rendelete intézkedik.

A népszámlálási törvény és a népszámlálással kapcsolatos feladatokról szóló kormányrendelet értelmében a népszámlálás előkészítéséről és az adatfelvétel végrehajtásáról a települési (a fővárosban a kerületi) önkormányzat jegyzője, körjegyzője gondoskodik, a Központi Statisztikai Hivatal szakmai irányításával.

A népszámlálás során a számlálóbiztosok személyesen felkeresnek a településen minden lakást és minden személyt. A népszámlálási adatközlésnek a lakosság interneten, a kérdőívek saját kitöltésével, vagy a számlálóbiztos kérdéseire válaszolva tehet eleget; az adatközlés mindenki részére kötelező.

A népszámlálás számlálóbiztosi feladatainak ellátása a civil lakosság bevonásával, a KSH-val kötött szerződés alapján, a jogszabályban rögzített díjazás ellenében történik; a jelentkezők személyéről az önkormányzat és a KSH együtt hozza meg a döntést. A számlálóbiztosi feladatokra az önkormányzat jelentkezőket vár 2011. augusztus 31-ig. A szakmai ismeretek elsajátításáról készített írásbeli felmérés alapján történik a jelentkezők közül a számlálóbiztosok kiválasztása.

A népszámlálási feladatokban résztvevők jogszabályban meghatározott képzésére, a népszámlálás feladatairól tartott tájékoztatóra várhatóan szeptember közepén kerül sor, amelyről a jelentkezők írásban értesítést kapnak. A feladat ellátása 2011. szeptember 27-től

október 31-ig tartó időszakban történik, a munkához a KSH és a polgármesteri hivatal munkatársai szakmai segítséget nyújtanak.

A népszámlálással kapcsolatos kérdésekről az alábbi elérhetőségeken adunk tájékoztatást:

- Cziglan Éva ig. főea. / cziglane@szada.hu; 28-405-181/26.
- Jámbor Lajos jegyző / jegyzo@szada.hu; 28-405-181/13.

Szada, 2011. augusztus 5.

Jámbor Lajos
jegyző

A 2011. évi népszámlálás számlálóbiztosi feladatleírása

A számlálóbiztosok az adatgyűjtés főszereplői. Alapvető feladatuk az adatfelvétel végrehajtása a Központi Statisztikai Hivatal által készített útmutatóban található utasítások betartásával. Egy számlálóbiztos a hozzárendelt számlálókörzetben lévő átlagosan 110 - 140 cím és az ott élő átlagosan 290 - 350 személy összeírását bonyolítja le. A feladat elvégzéséhez otthoni felkészülés szükséges, és részt kell venni a Központi Statisztikai Hivatal számlálóbiztosi képzésén.

Feladatai:

- kapcsolatfelvétel a felülvizsgálóval, a kapcsolattartás módjának és az összeírt anyagok átadási ütemének tisztázása;
- a számlálókörzet bejárása, a címek ellenőrzése, az esetleges változások, új címek felvétele a népszámlálási címjegyzékre, a címjegyzék folyamatos vezetése;
- az adatszolgáltatói csomagok (amelyek tartalmazzák az adott címhez tartozó népszámlálási címozonosítót, a népszámlálási kérdőíveket, a kitöltési útmutatót és az adatszolgáltatói tájékoztató levelet) kézbesítése a számlálókörzethez tartozó lakáscímekre;
- az adatszolgáltatók tájékoztatása a lehetséges kitöltési módokról (internetes, illetve papír alapú önköltéses, interjú válaszadási lehetőségekről);
- a papír alapú önköltést választó háztartások személyi kérdőívvel való ellátása, a kitöltött kérdőívek átvétele és ellenőrzése, az adathiányok pótlása a háztartások ismételt felkeresésével;
- az összeírás teljes időszakában együttműködés a felülvizsgálóval, különösen az összeírási időszak elején néhány lakás közös felkeresése és a kérdőívek kitöltése, a helyes kérdezéstechnika kialakítása és a kitöltés sorozathibáinak elkerülése érdekében;
- interjú keretében a kérdőívek kitöltése;
- az adatfelvételt megtagadó személyek meggyőzése, amennyiben ez sikertelen, a megtagadás tényének soron kívüli jelentése a felülvizsgálónak;
- a kitöltött kérdőívek folyamatos és rendszeres átadása a felülvizsgálónak, aki a kérdőívek kitöltöttségét és minőségét ellenőrzi;
- a felülvizsgáló által nem elfogadhatónak minősített kérdőív hibás vagy hiányzó adatainak javítása, pótlása az adatszolgáltató ismételt felkeresésével;
- a népszámlálási címjegyzék javítása;
- az üresen maradt kérdőívek és az egyéb összeírási nyomtatványok átadása a felülvizsgálónak.



Dr. Molnár Andrea Ügyvédi Iroda
Iroda: 2100 Gödöllő, Dózsa György út 88-90.
E-mail: drmolnarandrea@yahoo.com

Dr. Molnár Andrea
ügyvéd

Telefon/fax: 06-28-515-500 • 06-28-410-826
Mobil. 06-70-605-3440

**KÖNYVELÉS,
BÉRSZÁMFEJTÉS**

Kappa Consulting Kft.
06 20 329 5527

info@kappaconsulting.hu

2111 Szada, Dózsa György út 166.

(VIDautó Irodaház)

**ANGOL, NÉMET
SZAKFORDÍTÁS**



Ezúton tájékoztatok mindenkit, hogy Dr. Molnár Andrea Ügyvédi Iroda elérhetőségei 2011. augusztus 1. napjától az alábbiakra változott:

Dr. Molnár Andrea Ügyvédi Iroda
2100 Gödöllő, Dózsa György út 88-90.
Tel: 06-28-515-500
Fax: 06-28-410-826
Email: drmolnarandrea@yahoo.com

FELHÍVÁS

PARLAGFŰ MENTESÍTÉSI AKCIÓNAP

2011. augusztus 27-én (szombaton)
lakóhelye körzetében

Sajnos az egész ország területére, így a Gödöllői kistérségre, településünkre is jellemző a parlagfűvel erősen fertőzött terület. Jelentős kárt okoz a mezőgazdaságban, és pollenjétől közel 2,5 millió ember szenved.

Annak érdekében, hogy tartós eredményt érjünk el, a kézi gyomlálás az egyik leghatékonyabb módszer, ezért kérünk mindenkit, hogy különös gondot fordítsunk a parlagfű irtására, s még a v

rágást megelőző időben a védekezéseket legkésőbb a parlagfű 10 cm-es állapotáig végezzük el.

Kérjük vegyen részt Ön is a gyomnövény irtásában és vegyen részt az akciónapon. Jöjjön el és tartson velünk a parlagfű szedésében és irtásában.

Találkozó és az akciónap megnyitója 9.30-kor a FÖTÉREN

Vécsey László
polgármester



Hírek a Tájházból

Kovács műhely készül



Az örökösök jóvoltából augusztusban a Szadai Tájháza kerületébe kerültek Tóth Sándor kovácsmester műhelyének eszközei az évekkel ezelőtt megkapott, Bartl János műhelyéből származó tárgyak mellé. Most folyik a működő szadai

kovácsműhely kialakítása, mellyel emléket kívánunk állítani ennek a szép mesterségnek, s nem utolsó sorban a két kiváló mesterembernek.

A kovácsműhely megnyitását október elejére tervezzük élő bemutatóval, a Tóth Sándorral készült film vetítésével. és természetesen a hagyományörző együttes műsorával. A rendezvényről a 2111 Szada újság szeptemberi számában tudósítjuk az érdeklődőket.

Novák Lászlóné
tájházvezető

Mezőgazdasági őstermelők adózása

Mezőgazdasági őstermelő az a 16. életévét betöltött, nem egyéni vállalkozó magánszemély, aki a saját gazdaságában a személyi jövedelemadó törvényben felsorolt termékek előállítására irányuló tevékenységet folytat, és ennek igazolására őstermelői igazolvánnyal rendelkezik. Annak minősül továbbá a mezőgazdasági és vidékfejlesztési támogatási szerv által vezetett ügyfél-nyilvántartási rendszerben nyilvántartott mezőgazdasági termelő magánszemély, valamint a családi gazdálkodóknak minősülő magánszemély és e magánszemélynek a családi gazdaságban nem foglalkoztatottként közreműködő családtagja is.

A mezőgazdasági őstermelő az e tevékenysége után az adókötelezettségét a személyi jövedelemadó törvényben foglaltak szerint teljesíti. Az őstermelői tevékenység adóztatási kötelezettség megállapításához a jogszabály többféle módszert tartalmaz, amelyek közül a magánszemélynek – bizonyos feltételek fennállása esetén - választási lehetősége van. Mindezek alapján az őstermelő az alábbi módszerek valamelyike szerint állapíthatja meg az adókötelezettségét.

1. Ha a mezőgazdasági őstermelőnek a támogatások összegével csökkentett tevékenységéből származó bevétele nem haladja meg a 600 ezer forintot, akkor nem kell jövedelmet számítani, és azt a bevallásban sem kell szerepeltetni. Ekkor tehát **adómentességet élvez** az őstermelő.

2. Amennyiben az őstermelésből származó jövedelem megállapítására a tételes költségelszámolást választotta a magánszemély, és a bevétele meghaladja a 600 ezer forintot, de nem haladja meg a 4 millió forintot és rendelkezik legalább a bevétel 20 százalékának megfelelő tevékenység végzésével kapcsolatban felmerülő költségszámlával, akkor élhet a **nemleges jövedelem nyilatkozattétel** lehetőségével. Ebben az esetben tehát nem keletkezik adóztatási kötelezettsége az őstermelőnek, de az éves adóbevallásban az e tevékenységéből származó bevételét fel kell tüntetni. Fontos azonban megjegyezni, hogy a tevékenység végzéséhez kapott támogatást nem kell a bevétel részeként figyelembe venni, azonban a bevétel 20 százalékának megfelelő költségszámlák összeszámításakor már igen.

Közös igazolvány alapján folytató őstermelő esetében is lehet a nemleges jövedelem nyilatkozattétel lehetőségével élni, azonban csak akkor, ha valamennyi tag ezt választotta.

3. Ha az őstermelésből származó jövedelem megállapítására a **tételes költségelszámolást** választotta a magánszemély, és a bevétele ugyan nem haladja meg a 4 millió forintot, de nem rendelkezik legalább a bevétel 20 százalékának megfelelő számlával, vagy a bevétel meghaladja a 4 millió forintot, akkor a jövedelem meghatározásakor a bevételből levonhatja a tevékenység folytatása érdekében az adóévben ténylegesen felmerült és bizonylattal igazolt kiadást, továbbá a korábbi évekről áthozott elhatárolt veszteséget. Amennyiben a támogatással csökkentett őstermelői tevékenységből származó éves bevétel nem haladja meg a 8 millió forintot, úgy a költségeken felül igazolás nélkül levonható bevételből a (támogatással csökkentett) annak 40 százaléka (kistermelői költségátalány). Ebben az esetben azonban a tárgyévi veszteség elhatárolására nincs lehetőség.

Az előzőek szerint meghatározott mezőgazdasági őstermelésből származó jövedelem (bevétel mínusz költség) önálló tevékenységből származó jövedelemnek minősül, és mint ilyen része az összevonandó jövedelemnek.

4. A mezőgazdasági őstermelőnek is lehetősége van a **10 százalék költségátalány** alkalmazására. Ekkor a bevétel 90 százalékát kell jövedelemnek tekinteni. A gyakorlatban azonban ezt a módszert nem igazán alkalmazzák az őstermelők, mert a tevékenység végzéséhez a bevétel több mint 10 százalékának megfelelő költsége merül fel a magánszemélynek.

5. **Átalányadózás** szerint csak azok a mezőgazdasági őstermelők állapíthatják meg a jövedelmüket, akiknek az e tevékenységből származó bevételük nem haladja meg a 8 millió forintot. Átalányadózás esetén a mezőgazdasági tevékenységből származó bevétel meghatározott hányadát kell jövedelemnek tekinteni. Állattenyésztésből vagy állati termék előállításából származó termék értékesítéséből származó bevételnek a 6%-a, más, egyéb őstermelői tevékenységből származó bevételnek (ideértve a támogatások összegét is) pedig a 15%-a a jövedelem. Az így módon meghatározott jövedelem része az összevont adóalapnak.

Az átalányadó választása esetén az átalányadózás évében felmerült összes költséget elszámoltnak kell tekinteni, beleértve a korábban és az átalányadózás időszakában beszerzett tárgyi eszközök beszerzési (előállítás) értékének az átalányadózás időszaka juttatott értékcsökkenési leírását is.

Átalányadózást 2011-ben azonban csak akkor alkalmazhatja a mezőgazdasági őstermelő, ha annak alkalmazásáról a 2010. évi bevallásában nyilatkozatot tett.

E cikk keretében a mezőgazdasági őstermelők adózását csak nagyon röviden, lényegretörően foglaltuk össze, így ha Tisztelt Olvasónak kérdése merül fel, úgy hívja augusztus 17-én vagy 25-én a Saldo Zrt. 06/1/784 0930 telefonszámát.

Kökényesiné Pintér Ilona

Virágos Magyarország - Virágos Szada

Településünk önkormányzata kezdeményezésére évek óta benevezünk a Virágos Magyarországiért Mozgalomba, melyben a települések a maguk örömeire és szépülésére tevékenykednek. Mégsem öncélú ez a mozgalom, mert Magyarország megítélésében is fontos szerepet játszik a falvak és városok kinézete, ápoltsága, virágos útszegélyei, parkjai, ágyásai látványa.

Nem is áll meg ez a verseny az országhatáron, ez egy nemzetközi, egész Európát felölelő nagy megmozdulás és igyekezet, melyben minden évben az a falu és város képviseli hazánkat, amely az előző évben a hazai mérce szerint a legelső lett. Azok a települések, amelyek eddig nyertek, vagy előkelő helyezést értek el, már évtizedek tapasztalatával rendelkeznek e téren.

Nemcsak a virágok mennyisége számít – hiszen az csak pénzkérdés lenne – hanem a társadalom tömegeinek a részvétele, utcaközösségek, klubok, egyesületek fogadnak „örökbe” tereket parkokat, a lakosság hozzászokott, hogy kora tavasztól, késő ősziig ápolja, gondozza a kertben és az utcafronton található ágyásait, dísznövényeit. Az évek során azt is kitalálták, mely virágok bírják leginkább az adott talajt és az egyéb körülményeket, s azok milyen gondozást, locsolást igényelnek. Kialakult a gyakorlat a palánták előállítására, esetenként az egységes kezelés, öntözés, lehetőségére.

Czibere Imre, az előző időszakokban önkormányzati képviselő, mezőgazdász szakember vezetésével kapcsolódott be Szada ebbe a rendszerbe, s a szemlélő szakemberek évről évre értékelték is a munkánkat. Szinte egyszer sem jöttünk haza üres kézzel a díjkiosztó gálákról, amit összesel tartanak, mindig abban a városban, amelyiket az adott évben a legszebbnek minősítettek.

Ez évben Szadát két főkertész látogatta meg egyszerre, s nemcsak nézelődtek, komoly feljegyzéseket is végeztek a bejárás során, melyhez kísérőinktől, sőt előtte még jegyző úrtól is beszerezték jónéhány adatot.



A főkertészi szemle jegyző úrnál kezdődött, az adatok beszerzésével

Oroszi Sándor Szódás, Faludi Andrea és Pusztai József a virágosítás irányítói, valamint e sorok írója vezették körbe a településen Marosán Veronikát és Kvasnya Sándort, akik különösen a díszteréről szoltak dicsérről: Nem véletlenül, hiszen egy kertészmérnök, Szakács Barnabás tervezte a teret és a beültetési tervet is ő ötlötte ki.

Bízunk benne, hogy a fokozatosan egyre több bekapcsolódó lakó jóvoltából egyszer majd mi is az élmezőnybe kerülhetünk a többszáz település közt, de a kis lépéseknek is örülünk. Mindenkinek köszönjük, aki bármi módon részt vesz a falunk szépítésében, amiben persze mindenki gyönyörködhet, még az esetleg tetlen szomszéd is.

Néhány adat, amit a szemlélő főkertészek is megkaptak:

Falunkban az idén a Virágos Magyarországiért Mozgalom keretében 7200 palántát ültettünk ki az Önkormányzatunk támogatásával. Ebből 3960 fő került a közparkokba, míg a többit a település lakói ültették be a házak előtti közterületeken. Ezen túl a lakosság kiültetett saját nevelésű, illetve vásárolt palántákat is. A köztercink a „Fogadj Örökbe egy Parkot” mozgalmunknak köszönhetően megszépültek. Gondozást vállaltak a következő szervezetek, társaságok:

- o Nyugdíjas Klub,
- o Hagyományörző Népi Együttes,
- o Baptista Egyház Gyülekezete,
- o Református Egyház Gyülekezete,
- o Katolikus Egyház Gyülekezete,
- o Waldorf Óvoda dolgozói és az SZMK,
- o Székely Bertalan Általános Iskola és Napköziotthonos Óvoda dolgozói és tanulói,
- o a Jókai utca lakói,
- o Virágos Szadáért Baráti Társaság

Az Önkormányzat a következő területekről gondoskodik:

- Székely Bertalan Temető	1.500 m ²
- Székely Bertalan Kert	15.000 m ²
- Szőlőhegyi Szabadidő Park	1.000 m ²
- Dobogó Park	1.000 m ²
- Sportpálya	15.000 m ²
- Temető	20.000 m ²
- Millenniumi Park	200 m ²
- Kiserdei Játsszótér	2.500 m ²
- Szabadság utcai Park (Fürdő)	6.000 m ²
- ÁMK	1.000 m ²
- Napóra és környéke	5.000 m ²
- Kerékpár út	3.000 m ²
- Patakmeder + járdaszegély	10.000 m ²
Összesen:	81.200 m²

Windhager

MYSTIQUE STONE INVESTMENT GROUP

2144 Kerepes, Szabadság út HIV állomás mellett, a 3. sz. földsz. - 2700 Cegléd, Puszkaport u. 36. - 2213 Monoriendő, Barátság út 0262/13 hrsz. (4. sz. földsz. 42 km után 200 m-re, Cegléd irányába, jobb oldalon)

web: www.granitszirtko.hu • tel.: 30/433-5858, 70/501-4100, 70/501-4186 • e-mail: mystiquestone@citromail.hu

Minőségi gránit sírkövek széles választéka kedvező áron. Minden egyedi igényt kielégítünk!

gránit ablakpárkányok 4 000,- Ft/m-től
gránit egyes síremlékek 250 000,- Ft/garnitúrától
gránit dupla síremlékek 350 000,- Ft/garnitúrától
temetői felállítási költséggel

Nyitvatartás:
Hétfőtől péntekig: 08⁰⁰-17⁰⁰ óráig,
szombaton: 08⁰⁰-13⁰⁰ óráig,
vasárnap és ünnepnapokon zárva.

**Kerítés fedlapok, konyhapultok készítése.
Műkö síremlékek felújítása. Sírköbontás, betüvésés,
lézergravírozás, porcelán fénykép készítése.**

SUZUKI ALTO 1995-ös évjáratú személygépkocsi, 26 ezer kilométerrel, garázsban tartott, megkímélt állapotban egészségi okok miatt eladó.
Tel.: 0620-343-0287 és/vagy 0628-630-452



A tanévkezdés adatai

Minden szerdán az iskolában 9 és 13 óra között ügyeletet tartunk, ahol esetleg hivatalos ügyeket intézhetik.

Javítóvizsga felkészítés: augusztus 25. csütörtök 10.00 óra

Javítóvizsga: augusztus 26. péntek, 10.00 óra.

Tanévnyitó: szeptember 1., 8.00, az iskolában.

Kosárfonás kezdőknek és haladóknak

A kosárfonás alapjait tartalmazó, kb. 20 órás tanfolyamot tervezzük – megfelelő létszámú jelentkező esetén –, péntek esténként, októberi kezdéssel. Előzetes jelentkezés, igényfelmérés és információ a faluházban (telefon: 405-453) és Pálinkás Ibolyánál (telefon: 06-20-886-4851).

TRANS MOTORS KFT. vállal

**konténeres szemét-, sít-,
sóder-, homokszállítást.
Gépi földmunkát,
pincetömb kiemelést.**

Szada, Kossuth u. 18/A
Tel.: (20) 9547-647



Adományok gyűjtése

A Tábor Alapítvány jó állapotban lévő, használt írószereket, játékokat, képeskönyveket, mesekönyveket gyűjt. Az adományokat a Baptista Szeretetszolgálat segítségével juttatjuk el a tisztántúli szegény családok gyermekeinek. Az adományok leadhatók a Szociális Alapszolgálati és Gyermejjóléti Központban, munkaidőben, Szada Dózsa Gy. u. 76. szám alatt (a fogorvosi rendelő mellett).

További tájékoztatás:

Pálinkás Ibolya, telefon: 06-20-886-4851.

Gépkocsivezetői állás

A Zöld Hid Régió Kft. gépkocsivezetőt keres a kerepesi telephelyre az alábbi feltételekkel:

- C+E kategóriás vezetői engedély
- minimum 5 év nehézgépjárműs vezetési gyakorlat
- ADR jogosítvány
- PÁV III.
- középfokú végzettség
- új OKJ-s nehézgépjárműs képesítés, amelyen belül: 4374, 3627, 4213 kódszámok valamelyike szerepel

Jelentkezés: Önéletrajzokat motivációs levéllel és az új OKJ-s bizonyítvány fénymásolatával várjuk a hajdu.zsuzsa@zoldhid.hu e-mail címre, vagy levélben: Zöld Hid Régió Kft. 2100 Gődöllő, Pf.: 75.



Rakodói állás

A Zöld Hid Régió Kft. rakodót keres a kerepesi telephelyre az alábbi feltételekkel:

- minimum 8 általános
- jó fizikai állóképesség

Előny:

- település hulladékgyűjtésben szerzett tapasztalat
- szakmunkásképző
- új OKJ-s nehézgépjárműs képesítés, amelyen belül: 4327 kódszám szerepel, vagy könnyűgépjárműs képesítés

Jelentkezés: Önéletrajzokat motivációs levéllel és az új OKJ-s bizonyítvány fénymásolatával várjuk a hajdu.zsuzsa@zoldhid.hu e-mail címre, vagy levélben: Zöld Hid Régió Kft. 2100 Gődöllő, Pf.: 75.



PELENKA Ny.: H-K-Sz-Cs-P: 10-18, Szo: 10-13

Hipp bébiételek: 280 Ft - 299 Ft-ig

Hipp teák: 580 Ft/db

Kecskeméti bébiétel: . 199 Ft - 230 Ft-ig

Univer bébiétel: 220 Ft - 240 Ft-ig

MEGÜJULTUNK! TERMÉKBŐVÜLÉS!

Új gyermek autósülés (ISO FIX-es), etetőszékek, járóka,

bébi komp, új autósülés, kiságy, pelenkázó

Babakocsi, légzésfigyelők. Minden amire a babának szüksége van!

Adamo hinta + rugó + kampó – 14 900 Ft !!

FELICITAS baba- és várandós csomagok átvehetők!

Popsitörő 290.- 450.-ig

Pampers GP 4 maxi 82 db, maxi plus 74 db 4.290.-

Pampers GP 3 midi 96 db, 2 mini 108 db 4.290.-

Pampers Premium Care 3 42 Ft/db

100 db gazdaságos pelenka midi, maxi, junior, junior+

Légáteresztős, tépőzáras, pamut!

3500-3600-3700-3800 Ft (darabra is)

Libero Up&Go Maxi, Maxi plus, XL, XL Plus 3.190.-

Libero Baby Soft Newborn 1.100.-

Libero Baby Soft Mini Jumbo 90 3.500.-

Libero Baby Soft Midi, Maxi, M Plus Jumbo, XL Jumbo 3.190.-

Libero Megapack Baby Soft Midi 88 3.800.-

Libero Megapack Comfort Fit Maxi, M Plus, XL 4.650.-

Felnőtt pelenkák kaphatóak 70 Ft - 110 Ft/db

INKONTINENCIA BETÉT IS KAPHATÓ!

Válogatott ANGOL HASZNÁLT baba- és gyerekruhák: 2199 Ft/kg

Szada, Széchenyi u. 11.
(A szadai CBA-tól 50 m-re a Borostyán téren megéjt) 06-20/919-4343

Az öröklésről általában

Magyarországon a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény ötödik része szabályozza az öröklést.

Az örökség, vagyis hagyaték, az örökhagyó halálával száll át az örökösökre. Egyetemes jogutódlás esetén a hagyatékban lévő követelések és tartozások együttesen szállnak át az örökösre a halál bekövetkeztekor, míg különös (vagy különleges) jogutódlás esetén a hagyaték egyes meghatározott részei kerülnek a jogutód tulajdonába, aki ezzel egyidejűleg a terhekben nem osztozik (hagyományos).

Fontos megjegyezni, hogy az olyan szerződésekből eredő vagyron, amely kedvezményezettet jelöl meg, mint pl. életbiztosítás, vagy takarékbetét szerződés, nem képezik a hagyaték tárgyát.

Sokszor előfordul, hogy az örökhagyó után nem, vagy csak részben marad hagyaték, mivel a házasság alatt szerzett vagyron mind, vagy nagyrészt a túlélő házastárs nevében van nyilvántartva. Ebben az esetben az törvényes örökös pert indíthat házastársi vagyronközösség megállapítása iránt a túlélő házastárs ellen. Amennyiben a házasság alatt szerzett vagyron mind, vagy nagyrészt az örökhagyó nevében nyilvántartva, úgy a túlélő házastárs jelentheti be a hagyatéki eljárás során házastársi vagyronközösség jogcímén.

Örökölni végintézkedés vagy törvény alapján lehet. Végintézkedés lehet a végrendelet, az öröklési szerződés, vagy a halál esetére szóló öröklési szerződés.

Amennyiben az örökhagyó után végintézkedés maradt, az öröklés rendjét ez határozza meg, végintézkedés hiányában a törvény az irányadó.

Elképzelhető, hogy az örökhagyó a vagyona egy részéről végintézkedéssel rendelkezett, egy részéről pedig nem rendelkezett. E körülmény azt fogja eredményezni, hogy a végintézkedésen alapuló és a törvényen alapuló öröklési szabályokat egymás mellett kell alkalmazni. A törvényes és a végrendeleti öröklés közötti viszonyt nyilvánvalóan úgy kell kezelni, hogy a végintézkedésnek elsőbbsége van. Csak ilyen módon tarthatja a jog tiszteletben a végrendelező akaratnyilvánítását. A végrendeletet mindig az akarat elv szem előtt tartásával kell értelmezni, vagyis úgy, hogy az örökhagyó akaratát a lehetőség határai között a legmesszebbmenően érvényesüljön.

Aki kiesik az öröklésből, az az örökhagyó után nem örökölhet, azonban a kiesési ok általában csak a kieső személyre vonatkozik, leszármazóira nem.

Végintézkedésen, illetve törvényes öröklés esetén is kiesik az öröklésből

- aki az örökhagyó előtt meghal
 - aki a hagyatékot a törvény erejénél fogva nem szerezheti meg (szerzőképesség hiánya pl. termőföld esetén jogi személy)
 - aki az örökségre érdemtelen
 - aki lemondott az örökségről
 - akit az örökhagyó kizárt vagy kitagadott az öröklésből (végintézkedés esetén)
 - aki az örökséget visszautasította.
 - a túlélő házastárs, ha életközösség nem állt fenn az öröklés megnyílásakor, és annak visszaállítására nem is volt kilátás
- Érdemtelen az öröklésre az az örökös, aki
- az örökhagyó életére tört,
 - aki szándékos eljárásával az örökhagyó végakaratainak szabad nyilvánítását megakadályozta, vagy annak érvényesítését megghiúsította, illetőleg ezek valamelyikét megkísérelte
 - a hagyatékban való részesülés céljából az örökhagyó után törvényes öröklésre jogosult, vagy az örökhagyó végintézkedésében részesített személy életére tört.

Az érdemtelenségi ok nem vehető figyelembe, ha az örökhagyó, illetőleg az, aki ellen irányult, megbocsátotta.

Öröklésről lemondás esetén a törvényes öröklésre a jogosult az örökhagyóval kötött írásbeli szerződésben részben vagy egészben lemondhat az öröklésről. A lemondás a törvényes öröklésre jogosult leszármazóira akkor hat ki, ha a megállapodás így szól, vagy a lemondás a kötelesrészt elérő kielégítés fejében történt. A lemondás a kötelesrésztől lemondást is jelenti, ellenkező megállapodás hiányában.

Az örökséget az öröklés megnyílta – örökhagyó halála – után lehet visszautasítani, a hagyatéki eljárásra illetékes közjegyzőnél tett bejelentéssel. Aki az örökség visszautasításáról kifejezetten vagy hallgatólág lemondott az öröklés megnyílta után többet nem utasíthatja vissza.

Következő részben a végintézkedéssel foglalkozok bővebben.

Dr. Molnár Andrea

Milyen az egészségi állapotunk?

Hogy vagy, tesszük fel egymásnak a kérdést egy találkozáskor, s napjainkban ez már nemcsak egy köszöntés. Egyre több szó esik egyes rettegett betegségekről, mint a lelki sérülés, az alkoholizmus, az elhízás, vagy más, a születésszámot is csökkentő bajról. A nemzetközi összehasonlításokban a magyar lakosság egészségi állapota rendkívül kedvezőtlen képet mutat. A tíz évig tartó, „Magyarország átfogó egészségvédelmi szűrőprogramja 2010-2020-ig,” kezdeményezés abból a célból indult, hogy minél több embernek legyen lehetősége megismerni a saját egészségi állapotát.

Ezzel a szűrővizsgálattal éventént több helyszínen végeznek

átfogó vizsgálatokat. A vizsgálatok az Európai Unióban használt korszerű vizsgálati eszközökkel történnek, egy helyen, egy időben, azonnali vizsgálati eredményekkel, a tíz év alatt folyamatos ellenőrzési

lehetőségekkel. A több ezer elvégzett vizsgálat alapján látszik a lakosság egészségügyi állapotának alakulása, és az is, hogy egyre nagyobb hangsúlyt kell fektetni a megelőzésre. A szűrővizsgálatot minden esetben szakemberek végzik.

A szűrővizsgálat kidolgozásában nagy szerepe van a Szadán élő Dr. Halmy László professzor úrnak, aki fontosnak tartja Szada lakosainak egészségi állapotfelmérését, és utána a szűrővizsgálat során megállapított betegségek gyógyítását, kezelését. A sportpálya előtti téren leállított egészségbuszban dr. Dalnokovics Gergely vezetésével nyolc egészségügyi dolgozó, 23 vizsgálatból álló szűrést végzett. Délelőtt 9 órától délután 17 óráig 198 fő vett részt a vizsgálatokon. A gördülőleány lebonyolítás érdekében, az önkormányzat részéről Oroszi Sándor Süni alpolgármester, Pálmai Zoltánné védőnő, Ribinszki Csilla, Horváth Ágnes, Horváth Éva, Pálinkás Ibolya, valamint a háziorvosok és maga dr. Halmy professzor is segédkezett. Mivel a vizsgálatra előre be kellett jelentkezni, ezért azok, akik ezt nem tették meg, azok csak hosszas várakozás után juthattak be a vizsgálatra.

A vizsgálat végeredménye azt igazolta, hogy az emberek többsége nincs tisztában egészségügyi helyzetével. Javasoljuk, hogy akik részt vettek a szűrővizsgálaton, azok a háziorvosukkal értékeljék ki az eredményeket, és beszéljék meg az esetleges további teendőket.

A vizsgálat megszervezésében köszönet illeti Dr. Halmy László professzor urat, aki nemzetközileg elismert eredményeket is felhasználva harcol korunk betegségeinek megelőzése érdekében.

Akik nem vettek részt a 2011-es szűrővizsgálaton, jövőre feltétlenül jelentkezzenek, hogy egészségügyi állapotukkal tisztában legyenek. Minden szadai lakosnak jó egészséget kívánok!

Vágó Ferenc





Itt a „nyár” – igaz, kicsit hűvös, esős és kiszámíthatatlan, nem kedvez a nyaralóknak, de mégis nyár. Most aztán van terülj-terülj asztalkám a természet javaiból.

Mindenki látja, hogy paprika-paradicsom szezon van, ezért nem is a hagyományos magyar remekről a *lecsóról* írok. Ezt mindenki ismeri, a sima lecsót, a tököses lecsót, a tejfölös lecsót, burgonyás és rizses változatát. Szóval hagyjuk ezt, ellenben süssünk paprikát, aki még nem ismeri és nem csinálta annak ajánlom. Ez egy kiváló nyári savanyúság, és az a jó benne, hogy egyszerre sokat meg lehet csinálni, nem kell minden héten bajlódni vele.

Nos, aki gázzal főz, az járt a legjobban, mert a láng fölé tehetünk egy vaslapot, és erre tesszük a megmosott, szép, nagy, húsos, lehetőleg egyenes paprikákat. Kétszer-háromszor meg kell forgatni közben, hogy minden oldala megsüljön. Ezt közepes lángon tesszük, hogy nehogy megégjen a paprika húsa. A férfiak szeretik az erőset, ne feledkezzünk meg róluk, vegyünk 5-6 bogyszlóit és süssük meg azt is. Amikor megsültek, újságpapírra tesszük, mert levet ereszt, és várunk vele egy kicsit, amíg kézmelegre hűl. Ezután lehúzzuk a megsült paprikák héját, leöblítjük hideg vízzel és egy nagy tálba tesszük. Fél liter vízben feloldunk 5-6 evőkanál cukrot, öntünk hozzá fél deci ecetet. Ezt mindenki a saját szájíze szerint savanyúbbra, vagy édesebbre csinálja. Pucoljunk egy fej fokhagymát és tegyük ezt is a savanyúhoz, valamint pár szem vegyes borsot. Azért, hogy még csuszamlósabb, még pikánsabb legyen, öntsünk a tetejére fél deci Oliva olajt. 1-2 napig pihenjen a hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek.

* * *

Itt vidéken, ahol még együtt él 1-2, néha 3 nemzedék, még biztos ismerős az igazi fekete-szurkos szilvalekvár. A fiatalok már csak legyintenek, „*kinek van erre ideje*” és igazuk is van. De itt vagyok én, hogy elmondjam, hogyan is lehet kicsit modernebb módon, talán kevesebb munkával (de nem kevés energiával) mégis megmutatni a nagynak, hogy tessék, mi is tudunk hasonlót, és nem merül feledésbe a hagyomány sem.

Szilvalekvár modern asszony módjára:

5 kiló szilvát megmosunk, és kimagozunk, és kimagozunk, - a legjobb ízű lekvár a besztekeri szilvából készül! Húsdarálón megdaráljuk, ilyenkor jól jön a nagyi, vagy kamasz kislány, be kell vonni őket is a munkába, szép sötét masszát kapunk.

Nos, semmi nevetés, lányok-asszonyok, kenjetek fel belőle egy adagot szépen ezt az arcotokra, és hagyjátok rászáradni. Állítom, a méregdrága krémektől százszor jobb. A gyümölcssavak csodát tesznek a bőrrel. Sok a természetes vitamin bennük, és a megszáradt gyümölcs feszesíti az arcot.

Térjünk vissza azonban most a lekvárkészítéshez. Adjunk legalább 1 kg cukrot a masszához, és várjunk amíg felolvad. Ebbe beletelik 1-2 óra. Ezután vegyük elő azt az edényt, amiben főzni szeretnénk a lekvárt. Fontos, hogy ne legyen sérült a zománc rajta. Öntsünk a száraz edénybe fél liter 20%-os ecetet. Dörzsöljük át az edény alját, oldalát és hagyjuk 10 percet benne az ecetet, majd öntsük ki belőle.

Ebbe az ecetes fazékba v. lábasba tegyük bele a szilvát. Lassú tűzön kezdjük el főzni, és nem keverjük meg egyszer sem. Ez nem vicc!

Egyszer sem szabad megkeverni!!! Én sem hittem ebben, és bizony megkapirgáltam az első alkalommal, és ott ahol elértem az alját, ott le is égett a fazék. 4-5 órán át hagyjuk, hadd barátkozzon a lekvár a tűzzel, aztán vegyük le a gázzal. Majd tegyük be a fazekat a sütőbe és hagyjuk ott másnapig.

Másnap vegyük ki a sütőből, borítsuk egy másik edénybe a lekvárnak valót. Mossuk ki a fazekat, és ismételjük meg az ecetezést. A második nap a sütőben folytatjuk a lekvár főzést. Aki még pikánsabb lekvárt szeretne, az tegyen egy rúd vaníliát és 3-4 kiskanál fahéjat a lekvárba. 100-120 fokon 4-5 órát szárítsuk a lekvárt. Tegyük így a 3. és a 4. napon is, amikor már szép sűrű lekvárt kapunk.

* * *

Isteni finom az idén a magyar görögdinnye. Igaz, Lőrinc nap után régn már azt mondták, nem túl jó az íze (Lőrinc belepisilt, mondja a magyar népnyelv), de ez a mai fajta nál már nem így van.

Jó tudni, hogy a görögdinnye a vese doktora. Érdemes sokat enni belőle, hogy a vesék megújuljanak és kitisztuljanak. Az idősekről gondoskodjanak a fiatalok, ne nekik kelljen a nehéz gyümölcsöt hazacipelniük, ha a kertben nem terem. Unokák meglephetik a nagykát, cserében kérhetnek valami finom sütit a mamától, amihez pedig érik a korai alma, s abból készül a legfinomabb almás pite, és rétes.

Jó munkát kívánok mindenkinek.

Üdvözlettel, K. Kata

Tetőfedő, bádigos mellé segéd munkást keresek azonnali kezdéssel. Érd.: 06-70-944-7908

Eladó a Présház u. 3. sz. alatti ingatlan. Lakható ház, nagy telekkel, olcsón. 06-20-967-7289

ALAPOSSÁG

VÉDELEM

BIZTONSÁG

RUTIN

NYUGALOM

PROFIZMUS



PESTOR

BIZTONSÁGI SZOLGÁLAT

<http://www.pestor.hu>

+36 (1) 261 1010

info@pestor.hu

Megszépülve várja a gyerekeket a Waldorf Óvoda

Ezermesterek és a szilvalekvár



Lassan közeledik az új óvodai év kezdete - amire nálunk is izgalommal készülnek a régi és új óvodások egyaránt. A nyáron sem elhagyott erdőszéli házban, szerdánként játszónapokkal pezsdült meg a levegő. Ide járó és vendégségbe érkező, be-bekukucskáló gyerekek töltötték az óvoda Kikeleti Játszókertjében néhány kellemes órát.

Ezeknek és a többi kellemes órának más eredménye is lett: kívülről megújult külsővel várja az óvoda újra a kisgyermeket. Köszönhető ez a nagy nyári-sürgés forgásnak, a megnyert pályázatainknak, és a már megszokott szülői összefogásnak. Az elmúlt időszak nem telt eseménytelenül: az óvónők és a szülők a gyerekekkel együtt dolgoztak. Kerítést és korlátokat építettünk, játszótér és kert újítottunk fel, lépcsőt és rámpát burkoltunk, falat festettünk, padlót csiszoltunk és lakkoztunk, és persze pakoltunk, rendeztünk, takarítottunk azért a közös célért, hogy gyermekeink számára harmonikus és esztétikus környezetet tudjunk teremteni erre az évre is.

Augusztus vége felé járunk, az új kenyér ünnepén. A búza, és általában a gabonák kiemelt fontosságúak a Waldorf Óvoda életében, itt ugyanis gabonakonyha működik. A hét minden napján más-más egészséges és finom gabonából készülnek az ételek, amit a gyerekek nagy örömmel fogadnak. Recepteket és részleteket erről a Meseház Waldorf Óvoda honlapjának Konyha részlegében lehet olvasni!

Az új tanévet szeptember elején közös szilvalekvárfőzéssel és családi kirándulással kezdjük (óvó nénik, gyerekek és szülők közösen), amik lehetőséget biztosítanak a régi és új családoknak egyaránt arra, hogy a nyár után újra és újra felfedezzük a közösségi lét, a közös munka és szórakozás örömeit. Mi már tudjuk: a hatalmas üstben nemcsak

szilvalekvár fortyog, az édes gyümölcspépet kevergetve kinek a múlt, a gyermekkor, kinek a jövő jut az eszébe. Úgy szokott lenni, hogy a dolgozó nap után fülig lekvárosan és maszatosan, de a munkánk eredményével elégedetten nézzük a sok-sok megtelt üveget. Azonban azokban a palackokban nemcsak lekvár van! Miközben kenyerekre-kalácsukra kenik télen a gyerekek, felidéznek majd a lekvárfőzés izgalmas vicces pillanatait. Így lehet, hogy amikor télen előkerül az óvodai kamra polcáról egy-egy üveg szilvalekvár, abból nem csak a nyár illatai, de az együtt töltött nap emlékei is mindig elővárászolódnak.

De vissza a szeptember elejére, szeptember 3-án, szombaton a terv szerint közösen kirándulunk a Pilisbe! Ott aztán termést gyűjtünk az erdőben, felfedezünk erdőt-mezőt-rétet-patakot (ez utóbbit az alaposabb felfedezők akár beleesve is!), hogy még jobban összecsiszolódjunk, erőt gyűjtsünk mielőtt az őszi hétköznapoknak és ünnepeknek együtt nekivágunk.

Aki szeretné közelebről is megismerni a szokásainkat, pedagógiánkat, a közösség erejét, annak ebben a tanévben is lesz rá lehetősége. Az óvodánk iránt érdeklődők számára az idén is indul játszócsoport, október elejétől, heti 1 alkalommal. Minden héten egyszer, egy-egy délutáni alkalommal Richter Bea Waldorf-pedagógus, óvodás szülő várja a 2-4 év közötti kisgyermeket édesanyjukkal és/vagy édesapjukkal, hogy együtt játsszanak, énekeljenek-mondókázzanak, kipróbálhassák az óvodai tevékenységeket, ismerkedjenek az óvodával, a Waldorf-pedagógiával a gyakorlatban is. Az első tájékoztató a játszócsoport iránt érdeklődő szülőknél várhatóan szeptember 22-én, csütörtökön délután lesz, a pontos időpont megtalálható lesz az óvoda honlapján: www.szadaimesehazovi-waldorf.hu. A játszócsoportra jelentkezés és bővebb tájékoztatás Richter Beától kérhető (telefon:20/338-8547, e-mail: richterbeat@gmail.com).

Akik pedig már óvodáskorúak, azoknak még mindig lehetőség adunk pótfelvételeire a 2011/2012-es tanévre. A waldorfszada@gmail.com email címen várjuk egész augusztusban az érdeklődéseket, kérdéseket, illetve a kitöltött jelentkezési lapokat. A pótfelvételi-beszélgetésekre várhatóan augusztus végén kerül sor, erről minden jelentkezőt személyesen értesítünk.

Lejegyezték:

Fábián Zsuzsa és Farkasné Fülöp Hajnalka, waldorf-óvoda szülők



Gréta Szépségsszalon

BEJELENTKEZÉS: 06-28-503-430 /EGÉSZ NAPI/
www.gretaszalon.hu
FIGYELJÉTEK KIEMELT AKCIÓINKAT!

Üzlet: 2111 Szada, Dózsa Gy. út 98. /Fő út, templomoknál/
 Nyitva: H-P: 8-20, Szó.: 8-14
 Fodrászat
 Műköröm, Manikűr, Pedikűr
 Testmasszázs 3.600.- Ft/60 perc
 Szolárium
 Vibrációs Testtréner
Kozmetika:
KÉSZÜLJ A NYÁRRAI
Testkezelés, alakformálás hatékonyan,
fájdalom mentesen és elérhető áron!
Dermionológia- oxigénnel a frissességért!

Füben-fában az orvosság

A kínai teáról és kultúrájáról

A teával való kínálás egészséget, felfrissülést, nyugalmat és ellazulást nyújt a vendégek számára. A világ bármely pontján, ahova vendégek érkeznek, a kedvesség és a vendégszeretet kinyilvánításának legalapvetőbb eszköze az, hogy a vendéglátó teát készít és néhány csészével kínálja a vendégeit. A kínaiak a teáról azt tartották, hogy ápolja és meghosszabbítja az életet, ezért eleinte orvosság gyanánt itták. Egy i.e. 600 körül élt császárról feljegyezték, hogy a tealevél főzete gyógyította ki a fejfájásából.

A tea valamikor az uralkodók itala volt és a teázás szokása bekerült az udvari etikettbe. A kínaiak szemében a tea jelentőségét mutatja, hogy az egyik császár a győztes hadvezére megbecsülése jeléül egy csésze teát nyújtott át személyesen neki, akkora megtiszteltetésben részesítette.



Egy csésze teában nem más bújik meg, mint maga az életerő

A Qi (Csi), az életerő, amely minden dolgot átjár. A kínai létszemléletben és tradicionális világnézetben igen fontos szerep jut a Qi elemzésének és megértésének. Ez egy nagyon nehezen lefordítható és megmagyarázható szó, megértésének legfőbb záloga éppen a megtapasztalása. Tudományosan talán energiaként aposztrofálhatnánk, mégis attól sokkal többet jelent, az energia csupán a Qi egyik hatása, megjelenési formája.

Ugyanakkor a Qi-ről szólva nem kell azt gondolni, hogy az valamiféle misztikus jelenség. Tudományos magyarázatokkal talán a mindent felépítő szubatomi részecskék rezgéseként lehetne leírni. A Qi az ön-tudatosság részeként, testben és lélekben is intuitív, ösztönös úton érzékelhető. Leggyakrabban a Tai Qi vagy meditáció révén érhető tetten. A teaisták ősidők óta vitáznak a tea Qi-jéről.

A Cha Qi a tea élvezetének része. Amikor teát iszunk, a Cha Qi átjárja a testünket. Ön megismerésünk fókuszává és a tea útként (Dao) való megélésévé válik. Vannak, akik azt mondják, hogy ez egyfajta dialógus a test belsejében a lélek és a tea között.

Különböző teák különböző Qi-t generálnak. Ha egy tea szülőföldjén a Qi gyenge vagy egyensúlytalan, az érződik a teában is. A tea elsősorban a földből szívja magába a Qi-t, és csak részben az esőből és a napból. A régi földművesek jól ismerték mind az egyensúlyt, mind a Qi-t. Azonban a civilizáció a legtöbb teafajtát és termelőt is utolérte, aminek a következtében már nem mindegyik tea ad többet energiát a szervezetünknek, csak amit szeretettel készítenek harmónikus környezetben. A teának megvan az a képessége, hogy életünket italként és útként (Dao) is átértelmezzék és ennek az útnak az a felelősség is része, amit felfogjuk, hogyan élhetünk együtt harmóniában magunkkal ember-társainkkal, valamint a természettel és magával a Földdel.

Az univerzum élő, mint ahogyan élő mindaz, ami átjárja és belakja, tehát maga az Energia is élő Tudatosság.

A magyar nyelv bölcsességében az ételben lévő Energiát amit megesszünk szeretetnek hívjuk. Az ember szervezetének nem csak vitaminokra van szüksége, hogy egészséges maradjon, hanem szeretetre is. Az étel szeretett nélkül íztelen, ezért mindenképpen igaz az a mondás „hogy nem csak az embereknek de az ételnek is szeretett kell, és a sütneknek is kell a szeretett.

Jó sütizést és teázást kívánok.

Balázs Miklós

Nem biztos, hogy minden olvasónk rajong az ilyen bölcselkedő eszmefuttatásokért, de nem baj, ha ilyenekkel is ismerkedünk, mint ezzel a tollunk távoli, de fokozatosan Európában is gyökeret verő életszemlélettel. Minden esetre az a mondás jutott az eszembe a cikk végigolvasása után, hogy „Úgy szerettek, majd megesszük!” A nyelvünk tényleg bölcs és gondolkodtató, ennek nagyon hosszan lehetne a példáit sorolni. Lehet, hogy az étel és a szeretet egy töről fakad és összetartozik? – a szerk.

FIZIODENT

FOGORVOSI RENDELŐ



DR. DOBOS ISTVÁN PÉTER fogorvos

- ingyenes szűrővizsgálat, állapotfelmérés
- hagyományos és fémmentes hidak, koronák
- konzerváló fogászati kezelések (tömés, gyökértömés)
- fogfehérítés, fogékszer
- gyermekfogászat
- kivethető fogpótlások
- szájszépséget, fogbeültetés

Bejelentkezés: 06 20 944 6757

GYÓGYTORNA STÚDIÓ



DR. HADHÁZY ÁGNES orvos-gyógytornász

- ingyenes első vizsgálat, állapotfelmérés
- gerinctorna McKenzie-módszerrel
- csonttritkulás megelőzése és szinten tartása
- ízületi protézis utáni gyógytorna
- vénás torna, értorna
- SM és bénulásos körképek kezelése
- nyirok-, svéd-, thai masszáz

Bejelentkezés: 06 20 444 0370

Cím: 2111 Szada, Dózsa György út 145/B
www.fiziodent.hu

Alkális Bronzó Referencia Kozmetika
Luxus, természetesen....

**HATÉKONY, BIO-ORGANIKUS KOZMETIKUMOK,
MODERN ALAKFORMÁLÁS!**

TESTKEZELÉS:

- kavitációs ultrahang • rádiófrekvencia • vibro trainer
- vákuum kötőszövet masszáz • nyirokmasszázs
- infravörös hőterápia • elektronikus, pulzáló talpmasszázs
- UV-mentes barnítás • BIA-állapotfelmérés • lávaköves masszáz

ARCKEZELÉS:

- Alkális Bronzó arckezelések • oxigénes hatóanyag bevitel
- oxigénes peeling • rádiófrekvenciás arcifiatalítás
- tartós, fájdalommentes szőrtelenítés • pigmentkezelés
- akne kezelés • tartós smink-tetoválás
- mezoterápia
- derma roller kezelések

Szada, Dózsa György út 39.

Telefon:
+36 70 367 3814
+36 28 404 142

www.sakuraszalon.hu
E-mail: sakuraszalon@gmail.com

Új Kenyér

Augusztus 20-ról eszünkbe jut Szent István, az államalapítás, az új kenyér, az alkotmány és a Szent Korona ünnepe. Ennek oka, hogy korántsem hosszú múltra visszatekintő nemzeti ünnepünket a 20. században minden politikai rendszer a saját elképzelései szerint alakította. Az ünnepkel kapcsolatos kifejezések szaporodása, az elmúlt ötven év termése, a második világháború előtt szinte egységesen a Szent István-nap szóhasználat dominált. Miután az ünnep a körmenetből nőtte ki magát, az elnevezés adta magát. A Horthy-rendszerben annyi változás történt, hogy kibővítették az ünnepnapok számát, és Szent István-hétnek nevezték a programdús megemlékezést. 1945 után már nem volt ennyire egyértelmű a helyzet. Kezdetben csak a Szent jelző fogyott el István király neve előtt, majd 1948-ban felütötte a fejét az új kenyér elnevezés, ezt pedig az 1949-től az alkotmány ünnepe kifejezés követte. Többféle verziója alakult ki: az alkotmány évfordulója, az alkotmány napja vagy akár a népi hatalom ünnepe. A hetvenes években augusztus 20-át hármasként jellemezték. A fent említett két elnevezés mellett újból megjelent István király neve is. Első királyunk és munkássága több formában köszönt vissza, a leggyakoribb az államalapítás kiemelése volt. A rendszerváltás után megmaradt a sokszínűség, az alkotmány ünnepe elnevezés talán a legmegkopottabb a sorban, helyette Szent István személye kapott újból jelentőséget. Azért az ezredforduló vége is tartogatott egy – ez idáig utolsó – újítást, megszületett a Szent Korona ünnepe, bár használata nem tudott valódi gyökeret verni.

A fenti rövid bevezető után a továbbiakban, a kenyér, az „Új Kenyér” kifejezéssel kapcsolatban szeretnék néhány gondolatot megosztani, keresztyén megvilágításban.

„Én vagyok az az élő kenyér, amely a mennyből szállt le: ha valaki eszik ebből a kenyérből,

élni fog örökké...” (János 6:51)

A kenyér nem egyszerűen az emberi fáradságos, veritékes, szorgalmas munka eredménye, hanem mindent megelőzően az Isten ajándéka. A munka a miénk, de az áldás Istentől van. Mindnyájan ismerjük azt a fájdalmat, amelyet az emberi munka értelmetlensége, hiábavalósága, vagy eredménytelensége okoz. Ezért az aratás bősége, az új kenyér valósága mindig az Isten csodája, legalábbis ezt akként kellene megélnünk mindnyájunknak. Az új kenyérért való hálaadás alkalma arra buzdít minket, hogy merjünk rácsodálkozni az új kenyérben Isten gondviselő, megtartó szeretetére.

A tavalyi esztendőben sok kedvezőtlen, viszontagságos időjárás, illetve természeti körülmény veszélyeztette országunk kenyérét. De végül mindezek ellenére mégis csak lett aratás, lett új kenyér, ha nem is annyi és olyan, mint amennyit és amelyet vártunk, reméltünk és szeretünk volna. Ehhez képest az idén jobb körülmények között, bár változó minőségi eredményt hozva zajlott le az aratás. Éppen ezért méginkább indokolt a hálaadás az új kenyér áldásáért. A zsol-táros szavaival bízunk és buzdítunk: „Jertek és lássátok Isten tetteit!” Az Úr asztalára helyezett úrvacsorai kenyér egyrészt hirdeti nekünk Isten gondviselő, földi életünket tápláló, megőrző szeretetét – másrészt pedig emlékeztet Jézus Krisztus megtört testére az ő engesztelő halálával, mellyel számunkra bűnbocsánatot, üdvösséget, örök életet szerzett.

Isten tettei a mindennapi kenyér és az Élet Kenyere, vagyis Jézus Krisztus engesztelő áldozatának csodájában hálaadásra és önmegalázódásra készítő módon tárulnak szemünk elé. És nekünk mondhatatlanul szükségünk van személyiségünk épsége, egészsége megőrzésére végett is a hálaadásra és alázatra. A hála derűssé teszi a lelket, az alázat pedig megőrzi minden túlzástól és mértéktelenségtől.

Az „Új Kenyér Ünnepe” akár pogány aratóünnep is lehetne, ha pusztán csak a földi búzát érlelő isteni kegyelmet ünnepelnénk, amelyet liszté örölnék, hogy megsüssék belőle az esztendő új ke-

nyerét. Jól lehet az aratásért is valóban hálaival tartozunk a mindeket tápláló és mindenekre gondot viselő Istennek, de a kenyér, mint az élet szimbóluma, a jézusi jelképek közé számláltatott. Ezért ez nem csak az aratásért való hálaadás évenként megújuló alkalma, hanem a hitbéli elmélyedés, a hívő töprengés és meditáció áldott lehetőség is.

Mikor a tanítványok megkérték Jézust, hogy ugyan tanítsa őket imádkozni, akkor Jézus megtanította nekik a Miatyánkot, belefoglalva a mindennapi kenyér iránti kérést. Azonban a görög eredeti szöveget bátran lehet úgy is fordítani, vagy értelmezni, hogy a holnapi kenyérünket add meg nekünk ma. Pál apostol teszi hozzá, hogy a hit a remélt dolgok valósága, mint például a holnapi kenyér. Vagyis az imádságos kérés azt jelenti, hogy Isten ígéreteinek beteljesülését add meg nekünk ma. Erre csak a koronát teszi fel Jézus, amikor azt mondja, hogy: „Én vagyok a mennyi kenyér, amely az Égből szállott alá. Valaki eszi az én testemet, nem éhez meg soha.”

Vagyis jöllehet az aratás valódi aratás, a frissen sült, új búzából való kenyér pedig az ideai esztendő első kenyere, ami méltó a hálaadásra önmagában is, de a mennyből alászállt Krisztus maga a hit holnapi kenyere, amelyet a hívők imádságban meg kell nyervek még ma. Hálaadásban és szüntelen imádságban kell tehát megszegnünk az ünnepi kenyérrel, de talán nem csak ezen a napon, hanem minden egyes alkalommal, amikor a kenyér megtöretik házánkért, családonként, tányéronként, mert Isten a holnapi kenyér reménye miatt, mintegy ráadásaképpen megadja és megáldja az asztalra kerülő mindennapi kenyérrel is.

„Mennyi jót ad nékem Isten? Azt én el sem mondhatom!

Égi harmat éltet engem, felüdít, ha szomjazom.

Élet kenyér vár reám, Isten gazdag asztalán.”

(Baptista énekeskönyv: 399.ének, 3.verse)

Dicsértessék ezért az ő szent neve mindörökké!

Mihály Sándor

Ha a Biblia lenne a mobilunk...



Talán mobiltelefonunk a legjobb példa, hogy milyen könnyen hozza lehet szokni egy egyszerű tárgyhoz. Már sokszor az ajtót zárva idegesen tapogatójuk zsebünköt, hogy ott van-e nálunk és megkönnyebbülten lépünk tovább, ha igen; ha nem akkor pedig akár a lakást feldúlva kereszük meg még akkor is, ha ez késéssel járhat.

Megnyugtató a jelenléte? Talán. A múltkorában úgy ültem autóba, hogy igencsak fogytán volt a benzin és nem volt nálam a zenélő kütyüröm. Kissé izgatott voltam, aztán átfutott az agyamon, miért is nem bízom meg az emberek segítőkészségében? Miért "csak" saját szeretteimre hagyatkozom?

Kapcsolatot teremtünk, ápolunk vele, de csak az ismerőseinkkel. Ugyanakkor elzárjuk a lehetőségét a másokkal való ismerkedésnek, barátkozásnak.

Egyfajta függőséget okoz, ráadásul milyen sokszor fejfájást is: van-e töltő nálam, ha lemerül, van-e elég pénz a kártyámon, vagy már csöngetni sem tudok...?

Nem is beszélve a zenehallgatásról, internetezésről... amik még jobban a zsebünk-höz - fülünkhöz - "ragasztják".

De mi lenne, ha a Szentírást is úgy kezelnénk, mint a telefonunkat?

- Mi lenne, ha a Bibliánkat úgy kezelnénk, mint ahogyan a mobilunkat?

- Mi lenne, ha mindig magunkkal hordanánk?

- Mi lenne, ha mindig visszafordulnánk érte, ha otthon felejtettük?

- Mi lenne, ha az Igére úgy néznénk, mint az SMS-ekre?

- Mi lenne, ha ajándékként adnánk?

- Mi lenne, ha vész helyzet esetén ezt vennénk elő?

- Mi lenne, ha úgy tekintenénk rá, hogy nem tudunk nélküle élni a mai modern világban?"

Ráadásul téror sem kell hozzá! :-)

Dezső Balázs Szekeres Alíz

Hat új rendőr erősíti a Veresegyházi Rendőrőrsöt



Augusztus 1-jén néhány polgármester és a sajtó nyilvánossága előtt mutatta be dr. Bozsó Zoltán rendőr dandártábornok, azt a 30 fiatal rendőrt, akik a továbbiakban a Gödöllői Rendőrkapitányság kötelékében teljesítenek szolgálatot. Közülük hat fő a Veresegyházi Rendőrőrs állományát erősíti.

A próbaidős őrmesterek a Rendészeti Szakközépiskola első évfolyamát végezték el eredményesen, s most egy éven keresztül a gyakorlatban sajátítják el a rendőri munkát. Természetesen úgy osztják be őket szolgálatba, hogy mindig lesz mellettük egy gyakorlott, tapasztalt, kellő helyismerettel rendelkező járőrtárs.

Tábornok úr beváltotta ideérkezésekor tett ígéretét, ami az állománybővítésre vonatkozott, hiszen ebben az évben összesen 43 fővel növekedett a kapitányság létszáma. Így végre az emberi erőforrás is közelít a kiemelt kapitányság besoroláshoz illően, nemcsak a név. A kapitányság hatóköréhez 27 település – köztük Szada - és közel 200.000 lakos tartozik,

A fiatal rendőrök az őrsparancsnokukkal és a polgármesterrel történt megismerkedés után egy hét szabadságot kaptak, s azt követően álltak szolgálatba.

Az örvendetes és nagyon régóta várt állománybővítés kapcsán kérdéseinkkel felkerestük Gergely János főhadnagyot, a Veresegyházi őrs parancsnokát.

Parancsnok úr, hogyan értékeli az új helyzetet?

Nagyon örülök a pályakezdő kollégáknak, az őrsön így már 24-en teljesítünk szolgálatot. Az őrs hat település: Veresegyház, Szada, Erdőkertes, Galgamácsa, Vácegres és Váckisújfalu lakói biztonságáért felelős, így a nagyobb létszámmal a közterületi jelenlét is fokozottabb lesz.

Lesz a járőrszolgálat ellátásához gépkocsi és elegendő üzemanyag is?

Elsősorban központi ellátmányból kell fedezni a szükséges technikai eszközöket, de nagyon fontosnak tartom megjegyezni az önkormányzatok támogatását.

Változik-e ezáltal a körzeti megbízott rendőr szerepe?

Nem változik, minden településnek van körzeti megbízottja. Az ő feladatuk a községen belüli jelenlét és szükség szerinti intézkedés. Az ő munkájukat egészítik ki a mozgó járőrök, amelyek folyamatosan járnak a területet, illetve bejelentésre vonulnak ki a helyszínre.

Milyen típusú bűncselekmények a gyakoriak?

Jellemzők az ún. átutazó bűnözők, erre szakosodott bandák, amelyek kinéznek maguknak helyszíneket, és betöréseket hajtanak végre. Júniusban sikerült egy ilyen budapesti társaságot elfognunk, Veregyházon a Csonkászon kezdtek el üldözni őket és végül Kerepesen került bilincs a kezükre. Azóta a betörések száma látványosan lecsökkent a környéken.

A leggyakoribbak tehát a betörések. Általában kifigyelik a házakat. Elsősorban azt nézik, hogy van-e riasztó, valamilyen őrző védő szer vezet védi-e az ingatlant. Az ilyeneket a legtöbbször elkerülik. Ezért, aki meg akarja óvni a vagyonát, annak erre áldoznia is kell, mert egyébként ki van téve a bűnözők ostromának.

Jellemző a betörések mellett a fémek lopása, akár közterületekről is. A közelmúltban lopták el az „Ikarosz bukása” szobrot Erdőkertesről. Az önkormányzat által felajánlott 250 ezer forintos nyomravezetői díj és a megfeszített nyomozói munka – bízunk benne, meghozza az eredményt és sikerült a tolvajokat kézre keríteni.

Fontos beszélni arról, hogy az idős emberek jóhiszeműségét hogyan használják ki a bűnözők. Meg kell érteniük az embereknek, hogy nem szabad feltétel nélkül megbízni az idegenekben. Aki bármilyen indokkal becsenget, segítséget kér, ajándékot hoz, stb. az könnyen lehet, hogy terepszemlét akar tartani, s ha beengedik, kifigyeli mit, és honnan lehet ellopni. Nem biztos, hogy azonnal, de lehet, hogy néhány nap múlva a cimboráival betörnek és elviszik a feltérképezett házból az értékeket. Nem szabad tehát beengedni senkit, amíg hivatalos igazolvánnyal nem igazolta magát, de célszerű felírni a gépkocsi rendszámát is. Ha ezt nem akarja engedni az illető, akkor szintén biztos, nem egyenes úton jár. Ilyenkor értesíteni kell az őrsöt az esetről.

Van-e a környéken internetes bűnözés és kábító-szer?

Előfordul, hogy a területünkön élő személyt csapnak be internetes eladás – vásárlás során. Vigyázzunk, hogy milyen adatokat adunk meg magunkról.

A kábítószerek bűnözés elleni harcban minden törvényes eszközt felhasználunk, hogy a fiatalokat megvédhessük. Fontos, hogy a társadalom egésze lépjen fel a drogok ellen, kiemelt a család és az iskola nevelő szerepe.

Van-e ló vagy kutya az őrs szolgálatában?

A kutyás járőrszolgálat véleményem szerint igen hatékony a bűnmegelőzés és a felderítés során egyaránt, ezért – mivel a rendőrőrsön jelenleg nincs szolgálati ló, vagy kutya – a Dunakeszi létesítményből szoktunk igényelni egy – egy szolgálatra, ilyenkor a kutya és a gazdája is a mi területünkön teljesít közterületi szolgálatot.

Visszatérve az újoncokhoz, milyen magatartást, fellépést várnak el tőlük?

Az újaktól azt várjuk, hogy legyenek felkészültek, az intézkedéseik legyenek szakszerűek, az emberekkel pedig legyenek udvariasak, de rendőrhöz méltóan határozottak. Azt akarjuk, hogy a becsületes emberek bizzanak a rendőrben, a bűnözők pedig féljenek tőlük. Ehhez minden emberi és szakmai segítséget megadunk nekik. Ma már az őrs épülete is szakmaiságot sugall, rendezett állapotok várják őket, kulturált körülményeket és jó felszereltséget ígérhetnek. Én és minden munkatársam igyekezni fog, hogy a fiatalokból elhivatott, jól felkészült, tisztességes rendőrök váljanak.

Köszönöm a tárgyilagos tájékoztatást, eredményes munkát, s minél több rendkívüli eseménytől mentes szolgálatot kívánunk a szerkesztőség nevében az egyenruhás állománynak.

Windhager Károly

„Hogy szebb legyen az otthona,
hogy ajándékozni öröm legyen,
mi segítünk.

Jöjjön el hozzánk.”

VIRÁGMŰVES

Szada, Gorkij-Vasút út sarok

Mindennap nyitva tartó
boltunkban megtalálja:

- ✧ lakása díszzeit,
- ✧ szerettei ajándékát,
- ✧ virágokat,
- ✧ koszorúkat és ünnepei dekorációját.

Telefon: 06/28/404-215
06/30/608-3261



Iparterületek, udvarok,
kertek karbantartása

fűnyírás,
fűkaszálas,
tereprendezés,
bozótirtás,
favágás

Albert László
T.: 06-20/581-67-62

ÚJ AKKU SZAKÜZLET ÚJ

Csúcsmínőségű akkumulátorok minden típusosh
DISZKONT ÁRON!



- bevizsgálás
- töltés-mérés
- beszerelés
- kiszállítás

- ügyelet, segély:
06-20/94-58-766

Gödöllő, Dózsa György út 50. (a temetővel szemben)
Mobil: 06-30/53-64-300
Nyitva: H-P: 8-17, Szo.: 8-13



2011/8. ■ FŐSZERKESZTŐ: Windhager Károly ■ TERVEZŐ SZERKESZTŐ: Kerék Antal ■ SZERKESZTŐSÉG: 2120 Dunakeszi, Vörösmarty u. 2., telefon: 06-30-335-9050, fax: 06-27-342-108. e-mail cím: windhager@invitel.hu ■ honlap: www.szada.hu ■ HIRDETÉSFELVÉTEL: a szerkesztőségben ■ Kiadja: Szada Nova Nonprofit Kft ■ Felelős kiadó: Palmái Zoltán ■ Képek: Windhager Károly ■ Nyomdai előkészítés: VikArt Grafikai Stúdió ■ Nyomás: Folpress Nyomda Kft., 1145 Budapest, Bosnyák utca 20. Felelős vezető: Várlaki Imre ügyvezető igazgató.

FONTOS TUDNIVALÓK

KÖZPONTI TELEFONSZÁMOK

MENTOK	104
TUZOLTOK	105
RENDRŐSEG	107
Általános segélyhívó	112
Központi tudakozó	198

KÖZBIZTONSÁG

RENDRŐSEG

Szadai körzeti megbízott: Kovács Ágoston 06-70-286-5390
Rendőrség 2112 Verezegyház, Petőfi Sándor utca 3.
Tel.: 28/385-011, villámposta: police@bm.gov.hu
honlap: www.b-m.hu/police/
A Verezegyházi Rendőrség járőrkezelőinek telefonszáma: 06-20-989-2607
Rendőrkapitányság 2100 Gödöllő, Petőfi Sándor utca 6/10.
Tel.: 514-645, 514-655, villámposta: police@bm.gov.hu
honlap: www.b-m.hu/police/
Telefontanú (ORFK) 06-80-555-111
Drogsegély (BRFK) 06-80-202-502
Országos Központ (ORFK zárlatszám: 06-80-201-303)
KÖZTERÜLET-FELÜGYELŐ
Nagy László – Telefon: 06-20-802-8899
POLGÁRŐRSEG 24 órás ügyelete
Tel.: 06-20-320-6360 és 06-20-802-8899
TÜZOLTÓSÁG
2100 Gödöllő, Szabadság út 28.
Tel.: 105; 28/528-700, Fax: 28/528-701
honlap: www.b-m.hu/katved/katweb.nsf

EGÉSZSÉGÜGY

ORVOSI RENDELŐ

I. számú körzet dr. Ács Tamás Tel: 405-188
Rendelési idő: hétfő: 15.00-19.00,
szerda-péntek: 13.00-17.00,
kedd-csütörtök: 8.00-12.00.
II. számú körzet dr. Szemerédy István
Rendelési idő: hétfő-szerda-péntek: 8.00-12.00,
kedd-csütörtök: 13.00-17.00.

ORVOSI ÜGYELET

Gödöllő. Tel.: (28) 430-655.
Munkanapon: 18.00-08.00, munkaszüneti napon/hétfőn:
megelőző este 18.00 – követés reggel 08.00.

FOGORVOS

Dr. Takács László. Rendelő: Szada, Dózsa György út 76.
Tel.: 405-440. Mobil: 06-209-44-77-71
Rendelési idő: hétfő-szerda-péntek: 8.00-12.00
kedd-csütörtök 13.30-18.00
tokacsdentol@gmail.com; www.tokacsdentol.hu

MENTOK

2100 Gödöllő, Ady Endre sétány 56. Tel.: 420-844,
honlap: www.mentok.hu

GYÓGYSZERTÁR

Ézüstkehely Gyógyszertár Szada, Rákóczi u. 2/a.
Tel.: 28-404-299.

Nyitva: Hétfő de.: 8,30-12-ig, du.: 15,30-19-ig
Kedd-Péntek: 8,30-15,30-ig

VÉDŐNŐI SZOLGALAT

Szada, Rákóczi út 1. Tel.: 28-404-092
Palmái Zoltánné: 06-20-886-4839 – Kódas Judit
ÁLLATORVOS

Dr. Malhóai Imre, Dózsa Gy. út 70. Rendelés: H-Sz-P: 10-11.,
K-Cs: 17-18. Telefon: 06-30-953-1242

KÖZMŰSZOLGÁLTATÓK

ARAMSZOLGÁLTATÓ

ELMŰ Budapesti Elektromos Művek Gödöllői Kirendeltség
Tel.: 06-40-38-38-38. Ügyfélszolgálat: Gödöllő,
Dózsa György út VUSZI Irodaház, hétfő: 12.00-18.00,
kedd: 8.00-14.00. Közvilágítás hibabejelentés: A Polgár-
mesteri Hivatal Műszaki Osztályán, ügyfélfogadási időben.

GAZDASZOLGÁLTATÓ

Ügyfélszolgálat: hétfő/szerda 9-12.
Telefonszáma: (28) 521-400, (28) 430-849. TIGÁZ RT
Gödöllői Kirendeltség 2100 Gödöllő, Kenyérgyári út 1.
Tel.: 430-488, fax: 430-886, 410-725.
Hibabejelentés folyamatosan.

INTERNETSZOLGÁLTATÓ

Invitel Távközlési Zrt. Levélcím: 2101 Gödöllő, Pf.: 407.
Telefonos ügyfélszolgálat elérhetősége: 1443
Hibabejelentés, technikai segítség: 1445
Fax: 28/530-540. Web: www.invitel.hu
Személyes ügyfélszolgálat: Gödöllő, Dózsa Gy. út 1-3.
Nyitva tartás: hétfő, szerda: 8:30-18:00; kedd, csütörtök,
péntek: 8:30-16:00; szombat: 9:0-12:00 óráig
Dunaweb Kft. 2600 Vác, Szűret u.17.
Tel./fax: 06-27-300-072 Tel/fax: 06-27-301-571
villámlevel: info@dunaweb.hu, honlap www.dunaweb.hu

TELEFONSZOLGÁLTATÓ

V-fon Vivendi telecom Hungary 2100 Gödöllő,
Dózsa György út 1/3. tel.: (80) 880-880 díjmentes,
fax: (62) 551-239, villámlevel: info@vfon.hu, honlap:
www.v-fon.hu Nyitvatartás: hétfő: 09:00-18:00, kedd-csütör-
tök: 09:00-16:00, péntek: 09:00-14:00. A pénztárak ugyan-
ebben az időben tartanak nyitva, ebédidő 12.00-12.30-ig
tart. Díjmentesen hívható ügyfélszolgálat: 184

VIZMŰVEK

DMRV Gödöllői Üzemigazgatóság 2100 Gödöllő, Sík Endre
utca 4/7. Tel.: 520-790, fax: 520-799.
Ügyfélfogadás: hétfő: 7:00-17:00,
kedd-csütörtök: 7:00-13:00.
Hibabejelentés folyamatosan 0:00-24:00.

HIVATALOK

OKMANYIRODA

2100 Gödöllő Szabadság tér 7. Tel: (28) 529-200, fax: (28)
413-663. Ügyfélfogadás: hétfő: 8.00-18.00; kedd, szerda,
csütörtök: 08.00-16.30; péntek: nincs.

POLGÁRMESTERI HIVATAL

2111 Szada, Dózsa György út 88. Központi telefonszám (28)
405-181 Telefax: (28) 503-066. Ügyfélfogadási idő: hétfőn
és szerdán 8-16 óra között, pénteken: 8-12 óra között
Vécsey László polgármester Tel.: (28) 503-055.
Felfogadás: hétfőn 13-16 óra között
Jámbor Lajos jegyző Tel.: (28) 503-066. Fax: (28) 503-066

POSTAHIVATAL

Szada, Dózsa György út 78. Tel.: 28/503-060.
Nyitvatartás: H.: 08.00-17.00; K.: 08.00-15.00;
Sz-P: 08.00-16.00; ebédidő: 12.00-12.30.

INTÉZMÉNYEK

AMK Általános Művelődési Központ

ÁLTALÁNOS ISKOLA

Szekely Bertalan Általános Iskola, 2111 Szada,
Dózsa Gy. u. 63. Tel: 503-580, Igazgató 503-581

OVODA

2111 Szada, Dózsa György út 63. Tel.: 503-586
Konyha: 503-585

FALUHAZ

2111 Szada, Dózsa György út 63. Tel.: 405-453, fax: 503-180

TELEHAZ

2111 Szada, Dózsa György út 63. Tel: 503-180, fax: 503-181

SZOCIÁLIS ALAPSZOLGÁLTATÁSI ÉS GYERMEKJÓLÉTI KÖZPONT,

2111 Szada, Dózsa György út 76. Tel.: 28/503-625.

SZADAI MESEHÁZ WALDORF OVODA

2111 Szada, Korzicsmező utca. <http://www.szadai-mesehaz.hu/>

SZADA NOVA NONPROFIT KFT.

2111 Szada, Dózsa György u. 88. Tel: 06-28-503-510
Fax: 06-28-503-066; E-mail: szadonova@freemail.hu

EGYHÁZAK

BAPTISTA EGYHÁZ

Dózsa György út 58. Tel.: 28-404-407
villámlevel: klaci@freemail.hu

REFORMATUS EGYHÁZ

Dózsa György út 79. Tel.: 28-405-317
villámlevel: eszkopsz@reformatusok.hu

RÓMAI KATOLIKUS EGYHÁZKÖZSÉG

Dózsa György út 92. Tel.: 405-303.
Irodai szolgálat: hétfőn 16.00-17.45-ig.