

KÓPHÁZI HÍREK



XIII.évfolyam 6 szám

Kópháza Község Önkormányzatának tájékoztatója

szeptember

Meghívó

Szüreti fesztivál
Kópháza
2011. október 01.

16.00 : Szüreti felvonulás

Kiskópháza-Ikvasor-Vasút utca-
Savanyukút utca-Petőfi tér

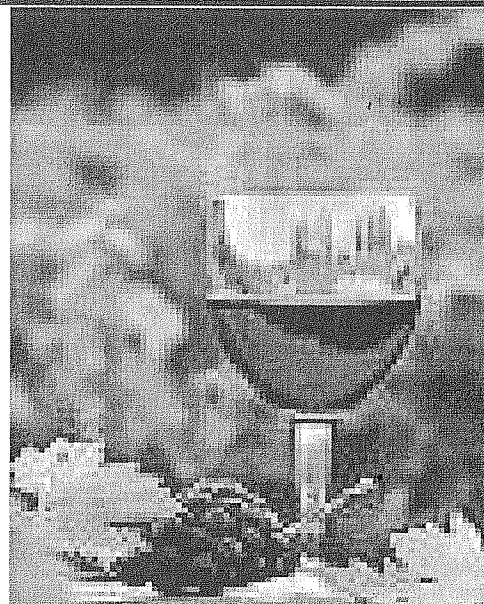
20.00: Bál a Művelődési házban

Zene : PINKICA

Belépő: 1000.-Ft/ fő

A délután folyamán gulyásfőzés lesz a
Művelődési Ház előtt (500.-Ft), emellett
finom sütemények és helyi specialitások
várják a vendégeket.

Mindenkit szeretettel várunk!



Pozivnica

Trgadbena fešta
Koljnof
01.oktobara 2011.

16.00: Trgadbena povorka

Tiloš-Gonik-Kolodvorska ulica-
ulica Kiseloga zdenca- Trg Petefijev

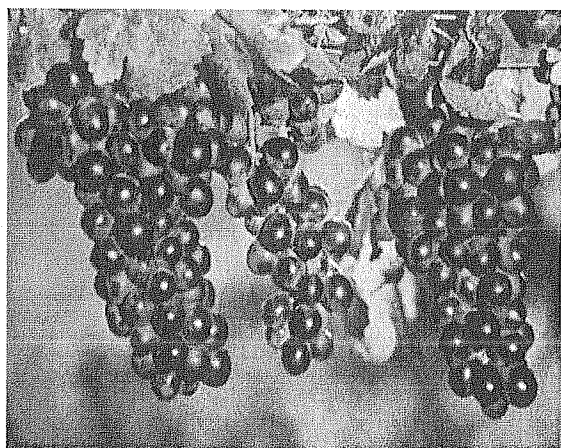
20.00: Bal u Kulturnom Domu

Svira: PINKICA

Ulaznica: 1000.-Ft

Otpodne kuhanje gulaša,
čekaju vas koljnofski poharaji i
specialiteti!

Svakoga čekamo !



Támogatóink :

Profi Master
www.profi-master.hu

Tercia
Restaurants



Rajkai Takarékpont
A TAKARÉKPONT HÁLÓZAT TAGJA

GMM 2005 Kft., Egresits Kft., Villanszerelés Kópháza, Lokomotiv 2000 Bt.,
ÁPSZ-2006 Kft., Haller-Lipták Kkt., Fenyvesi-Tető Kft., Horváth Kft. Fertőszentmiklós,
Bajorperec Sütőde, Kópháza Község Önkormányzata, Payrits Pincészet, ROYAL Kiskocsma

100000.-Ft-ig terjedő pénzbírsággal büntethető.

~ 0 ~

Tisztelt kutya tulajdonosok, kutya sétáltatók, kérjük kutyáik után a kutyapiszkot szedjék össze !

~ 0 ~

Kérjük a Tisztelt lakosokat, hogy a szelektív hulladékgyűjtő szigetek elhelyezett tárolókat használják rendeltetésük szerint, azokba csak azt a hulladékot helyezték el ami engedélyezett. Ügyeljünk fokozottan környezetünk tisztaságára!

Óvodai Hírek



Gyönyörű napsütés és nyári meleg köszöntött ránk az elmúlt pénteken, az óvoda hagyományos „kerti partiján”. A gyerekek és szülők számára rendezett délután Rosta Géza énekes produkciójával kezdődött, aki nagyon jó hangulatot varázsolt kedves, humoros stílusával. Ezután a Kapuvári Íjászkör tájékoztatóval egybekötött bemutatóját láthattuk. Később a gyerekek és a felnőttek is kipróbálhatták az íjást. A hátsó kertben lovagolhattak a gyerekek, az óvó nénik pedig játszóházzal készültek, ahol a gyerekek őszi bábokat készíthettek. Szakács nénik finom

Jókai bablevest főzött, a dadus nénik palacsintával és szendvicsekkel láttak el mindenkit. A tamburazenekar jó hangulatot csinált Völgyi Géza vezetésével. A zenei aláfestést Reinoffer Peti vállalta, mint minden évben. Reméljük egész tanévünk olyan jól sikerül majd, mint az évnyitó rendezvényünk.



Egészségssarok

Kedves férfiak!

2011.október 11-én kedden 15.00-17.00 között prosztata szűrés lesz az orvosi rendelőben. A szűrést Dr Korányi László urológus szakorvos végzi. Szíveskedjenek megjelenésüket előre jelezni a 357-129-es telefonszámon.

Dr Balázs Katalin
Háziorvos

Hölgyeim !

Az orvosi rendelőben lehetőség nyílik HPV vírus elleni védőoltás beadatására. 10-55 éves korú lányok, asszonyok részére. A kutatások szerint a Humán Papiloma Vírus felelős a méhnyakrák kialakulásáért. A védőoltás 3 alkalom után nyújt védeltséget. Ára alkalmanként 15900.-Ft, ehhez jön a beadás költsége, ami 1100.-Ft/alkalom.

jelentek meg a szemeiben. Mindent oda adott volna a gyógyulásáért. Megfogatta Istennek, ha meggyógyul a kis unokája, akkor gyakorló kereszténnyé válik! Sőt azt is, hogy Józsikával jár minden vasárnap szentmisére.

Eközben a faluba egy fiatal plébános került. Nagyapa felkereste s kérte tanítsa meg imádkozni, mert ő csak a saját szavával tud. Plébános erre azt válaszolta, hogy „Azaz igazi imádkozás, ami a szívből jön! De a betanult ima is nagyon fontos, pl: a Miatyánk, mert maga az Úr Jézus tanította nekünk!”

Attól a naptól kezdve, minden nap imádkozott, reggel és este Józsikáért, nem megvárva a kisbeteget gyógyulását. A kis unoka lassan gyógyulni kezdett a nagyapa örömeire. Finom leveseket főzött, hogy minél hamarabb talpra álljon. Sokat mesélt és a kicsi figyelmesen hallgatta nagyapját. Eljött a doktor bácsi és megnézte a kisbeteget, és örömmel jelentette ki, hogy a kisfiú meggyógyult. Hatalmas öröm volt a szívében. Nagyapa felvette ölébe a picit és kivitte a szép napsütötte kertbe Józsikát, és boldogan magához ölelve megköszönte az Úrnak a gyógyulását.

Ezután minden vasárnap a szentmisén ott ültek az első sorban és áhítattal hallgatták a plébános szép szentbeszédét.

Horváthné Lonkai Orsolya
Hitoktató

A falugazdász naplójából.....

A 2011-es év a gazdálkodóknak az eddigi betakarítások és árak szempontjából jó és elfogadhatónak számítanak.

Felhívom a földhasználók figyelmét a művelési kötelezettségükre, mert még mindig tartanak a területellenőrzések!

Ezúton szeretném megköszönni a gazdálkodók türelmét, amit a falugazdászai tevékenységem iránt tanúsítottak.

Az idei év végével nyugdíjba vonulok és sikeres gazdálkodást kívánok

Nagy Tihamér
falugazdász

Gratulálunk! Čestitamo!



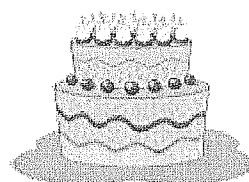
Grubits Ferenc polgármester úr és Rabi Kinga jegyző asszony köszöntötte 90. születésnapja alkalmából Horváth Mátyásné, Marica nénit és átadták Orbán Viktor Magyarország Miniszterelnökének köszöntő oklevelét.

Kívánunk neki jó egészséget és még sok boldog esztendőt!

Načelnik sela Franjo Grubić, i notarka sela Kinga Rabi je čestitala Tetu Maru na njegov 90 ljetni rodendan.

~ 0 ~

Szintén ebben a hónapban ünnepelte 90. születésnapját Wilcsinszky Jenőné, Paula néni is. Jó egészséget és még sok boldog évet kívánunk Neki!

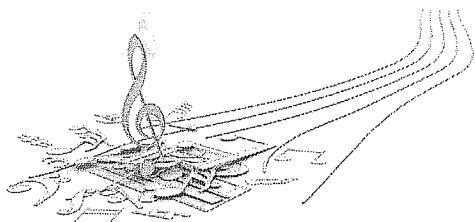


Zeneszerető Fiatalok figyelem! Hangszeres oktatás Kópházán minden könnyűzenei stílusban!

Stúdió szintű tanulási lehetőségek:

- akusztikus gitár
- elektromos gitár
- zongora
- szintetizátor
- midi és hangstúdió ismeretek
- számítógépes zeneszerkesztés
- zeneszerzés
- ének

Tancsák Csaba
06 30 9 364-213
tacso2@t-online.hu



- 10 dkg nagyszemű szőlő félbevágva, kimagozva
- A tetejére:
- 2 evőkanál nádcukorba kevert 1 teáskanál fahéj

Elkészítés:

Egy keverőtálban a lisztbe adjuk a cukrot, majd a vaját, a tojást, a lereszelt almát és a többi hozzávalót, a tejjel pár percig dagasztjuk, amíg a tál falától a tészta el nem válik. Letakarva, langyos helyen kb. 40 percig kelesztjük, közben a gyümölcsöket előkészítjük.

Vajjal kikent, liszttel szórt tepsibe egyenletesen elterítjük a tésztát, elegyengetjük, és kirakjuk szilvával, szőlővel. (A gyümölcsök alját bemártjuk lisztbe, így nem merül a tésztába sülés közben.) Hideg sütőbe toljuk, 180 fokra állítjuk a hőfokot, és 55-60 perc alatt megsütjük. Langyosan szeleteljük, porcukorral meghintve tálaljuk.



Őszi receptek...

Szilvás-szólós lepény

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt (fele fehér tönköly, fele csírást búzaliszt volt)
- 15 dkg nádcukor
- 8 dkg olvasztott vaj
- 2 dkg friss élesztőnek megfelelő instant élesztő
- 2 nagyobb tojás felferve
- 1 alma meghámozva, reszelve
- fél citrom reszelt héja
- 1 teáskanál fahéj
- kb. 2,5 dl langyos tej
- csipet só
- 40 dkg szilva kimagozva, darabolva

Az újságot szerkesztette: Kópháza Község Önkormányzata
Az újság az Ügyrendi Bizottság jóváhagyásával készül
