

Tölgyesi



Hírmondó

2026 február/Boldogasszony hava. XXI.évf.02.sz.

Szerkesztette: Váci Bernadett, Grósz Edit, Felelős kiadó: Kissné Staud Hajnalka polgármester

Pápai Ildikó: Tavaszköszöntő

Februárban, farsang felé
elkergetjük a telet,
bár szép volt a nagykarácsony,
fáztunk éppen eleget,
kérünk egy kis meleget!

Jelmezt öltünk, síppal-dobbal
lármázunk egy keveset,
hogy a hosszú, szürke álom
érjen véget, ha lehet,
s ne hozzon több hideget.

Így várjuk a langyos tavaszt
számláljuk a perceket,
reggel-este, napról-napra,
a kedvünk is kedvesebb,
ha az égbolt derűsebb.

Színház- járat

Az Orfeumhercegnő

Helyszín: Vác - Madách Imre Művelődési

2026. március 21. 18:00 óra

Jegyár 5400 Ft-tól

Utazás ingyenesen mikrobusszal.

Jelentkezni lehet a Községházán személyesen,
vagy telefonon a 0630/099-3737-es
telefonszámon, a szabad férőhely erejéig!

A nagy érdeklődés miatt, legkésőbb 2026.
február 20-ig várjuk a jelentkezőket.



Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

A **Petőfi Kulturális Program** keretében Ipolytölgyes lakosainak lehetősége nyílt színházi előadásokon részt venni. A program során megtekinthették **Az Orfeum mágusa, A Cirkuszhercegnő**, című előadásokat, amelyek mind nagy élményt jelentettek a résztvevők számára.

További színházi programok ebben a hónapban: a **Hegedűs a háztetőn** című előadás lesz.

A jövőre nézve további igényléseket adtunk le kiállításokra, színházi előadásokra és kirándulásokra, melyek jelenleg elbírálás alatt állnak. Célunk, hogy minél több ipolytölgyesi lakos részesülhessen a program által nyújtott kulturális lehetőségekben.

A rendelkezésünkre álló jegyek száma sajnos korlátozott. Minden esetben a maximálisan elérhető jegy- és szolgáltatásmennyiséget igényeljük meg, ez azonban nem jelenti azt, hogy minden alkalommal az összes igényelt lehetőséget meg is kapjuk. Ennek ellenére pozitívan állunk a programhoz, és igyekszünk a rendelkezésre álló lehetőségeket a lehető legjobban kihasználni.

Kirándulásainkra és színházlátogatásainkra elsősorban **Ipolytölgyes lakosait** várjuk. Amennyiben nem jelentkeznek elegendően a településről, a részvétel lehetőségét a **szomszédos települések lakói** előtt is megnyitjuk.

Minden programra lehet jelentkezni, ugyanakkor előfordulhat, hogy nem minden alkalommal tud minden érdeklődő részt venni. A jelentkezések elbírálásánál törekszünk arra, hogy azok is lehetőséget kapjanak, akik korábban még nem vettek részt hasonló programokon.

Megértésüket és együttműködésüket köszönjük.

A Petőfi Kulturális Program a Kulturális és Innovációs Minisztérium támogatásával, a Nemzeti Művelődési Intézet koordinációjában valósultak meg az eddigi programok.

Ezen kívül további színházlátogatásokat is szervezünk Vácon. Kérjük, kísérjék figyelemmel a Hírmondót, valamint az Ormándy Miklós Művelődési Ház Facebook-oldalát, ahol minden aktuális hirdetményt közzéteszünk.

Kollégáink részt vettek Budapesten a mezőgazdasági kiállításon, amelynek célja a mezőgazdasági gépek megismerése volt. A látogatás lehetővé tette, hogy a jövőbeni beruházások során, amelyek a munkájukat könnyíthetik, megalapozottabb döntéseket hozzanak.

Megvalósult színházlátogatás 2025. február 5-én: önköltségesen vettek részt a jelentkezők a Váci Színházban a **Kéz a kézben – Operett és Musical Gála** című előadáson.

Várjuk a jelentkezőket **AZ Orfeumhercegnő** Váci színház előadásra a 2026.03.21-ig, férőhely erejéig.

Kissné Staud Hajnalka

polgármester



Recept neked:

Hamis krémtúrós szelet

Hozzávalók:

- 40 dkg finom liszt
- 15 dkg cukor
- 10 dkg margarin
- 7 evőkanál tej
- 1 db tojás
- 1/2 csomag sütőpor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 citromból nyert citromlé
- 1 csipet só

Töltelékhez:

- 5 dl tej
- 2 csomag vaníliás puding
- 20 dkg cukor
- 600 g tejföl
- 1 /2 citromból nyert lé

Elkészítés:

1. A lisztet a sütőporral elkeverjük, majd egy tálba szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, összegyúrjuk, majd 20 percre hűtőbe tesszük.
2. A krémhez a fél liter tejet, cukrot és a pudिंगot összefőzzük, majd hagyjuk lehűlni.
3. A tésztát kettévesszük. Mindkét buciból tepsi méretű lapot nyújtunk. Az egyiket a kivajazott tepsi aljára fektetjük.
4. Ha a krém kihűl, hozzákeverjük a tejfölt és a fél citrom levét. Az így kapott krémmel megkenjük a tepsiben lévő tésztaalapot, majd ráhelyezzük a másik kinyújtott lapot.
5. A tetejét villával megszurkáljuk, majd előmelegített sütőben készre sütjük.

Tálalás:

Porcukorral, melegen és hidegen is finom

Elkészítése: 50 p Sütés ideje: 25p sütés hőfoka 180C

Hólabda (kozácsapka)

Hozzávalók:

Tésztához:

- 8 tojás
- 25 dkg kristálycukor
- 8 evőkanál meleg víz
- 25 dkg liszt
- 1 csomag sütőpor
- 2 evőkanál kakaópor

Krémhez:

- 5dl tej
- 5 evőkanál liszt
- 2 csomag vaníliás cukor
- 25 dkg margarin
- kókuszreszelék

Elkészítése:

Krém:

1. 5dl tejet, 5 evőkanál lisztet, 2 csomag vaníliás cukrot megfőzzük pudingos állagúra vagy keményre, majd hagyjuk kihűlni.
2. A kihűlt krémhez hozzáadjuk a 25 dkg margarint és a 25 dkg porcukrot.
3. Kikeverjük habosra, majd kenhetjük a tésztára egyenként.

Tészta:

1. 8db tojást, 25 dkg cukrot, 8 evőkanál melegvizet kikavarni.
2. Hozzáadjuk a 25 dkg lisztet, 1 csomag sütőport, 2 evőkanál kakaóport.
3. Megsütjük.
4. Sütés után hagyjuk kihűlni
5. Karika formára szaggatjuk, majd kettévágjuk.
6. Megkenjük a belsejét és az oldalát a krémmel, majd az oldalát beleforgatjuk a kókuszreszelékbe.

Tetejére:

A tetejére egy tejes tortabevonót gőz fölött megolvasztunk és közben izlés szerint kb. 1 dl olajat hozzákeverünk (ahogy engedi a csoki) apránként.

KÖNYVTÁRI NYITVA TARTÁS

pénteken 9.00-18.00-ig



klub délelőtt - és délután

9.00-12.00-ig (logikai és odafigyelésre alkalmas játékok, beszélgetések)

12.00- 15-ig (youtube engedélyezett filmvetítések)

gyerekfoglalkozás

15.00-18.00-ig

(téma szerinti foglalkozások, játék)

9 éven aluli gyerek szülői felügyelettel vehet részt a foglalkozáson. Megértésüket köszönjük.
Könyvtárból kizárható az a résztvevő aki a könyvtár szabályzatot megszegi viselkedésével!

Nyitva tartás változtatási joga fenntartva!

Hulladékszállítás időpontja Ipolytölgyesen

**(Kommunális hulladék elszállítása
keddenként)**

Szelektív hulladékszállítás:

Február 25
Március 25
április 22
május 20
Június 17
Július 15
Augusztus 12
Szeptember 9
Október 7
November 18
December 16

Zöldhulladék:

Április 9
Május 7
Június 4
Július 16
Augusztus 13
Szeptember 10
Október 8
November 5