



Andók Veronika: Vakáció

Távol a gyorsvonat fűttye után
Kaláccsal, cukorral nagymama vár.
Játszani, nyaralni, élni de jó!
Szeretünk, szeretünk, VAKÁCIÓ!



Ipoly takarítás 2026.08.13-án csütörtökön

Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

Az előző Hírmondóban nem említettem, hogy a Művelődési Ház emeleti szoba ablakok cseréje megtörtént. A régi fa ablakokat, melyeket a nap „megrongált” műanyag ablakokra cseréltük, melynek összege bruttó 437.556ft volt.

Tavasszal az önkormányzat vásárolt egy használt, de nagyon megkímélt szép állapotban lévő fülkés 50 LE Foton típusú traktort, mely homlokrakodóval is rendelkezik, azonban az előző tulajdonos csak telephelyen használta, így a közúti közlekedésre engedélyeztetni kellett. Az engedélyezés egy hosszabb folyamat, amit még egy vizsga is követett. Ez a traktor lehetővé tesz jó néhány munkafolyamat biztonságosabb elvégzését, azon felül, hogy a nyári melegben és a téli hidegekben a kollégák komfortérzete is lényegesen jobb lesz. Arról nem beszélve, hogy amit eddig házon belül nem tudtunk megoldani, azokat a feladatokat is a kollégák el tudják majd végezni. A traktor vételára bruttó 7.112.000ft, a tervdokumentáció (átalakítási engedély) bruttó 146.050ft, a műszaki vizsgáztatás pedig bruttó 27.000ft volt.

A közmeghallgatás keretén szó volt egy esetleges gyalogátkelőhely kialakításáról a főúton. A Közlekedési Hatósággal egyeztetve egy kijelölő szemlét kezdeményeztünk melynek résztvevői a Magyar Közút, a Rendőrség illetve a Közlekedési Hatóság.

A gyalogátkelőhelyen kívül még szó volt a boltról is. Miután Ipolydamásdon is bezárt a bolt, megkeresett az ottani kolléga, hogy a környező bolt nélküli településeken indítanának egy mozgó boltot. Természetesen mindannyian örömmel vettük ezt a fajta kezdeményezést is, de mivel több pontos információval nem rendelkezem, ezért nem is írtam róla. Azóta a gépjármű beszerzésre került és az átalakítása folyamatban van. Egy évvel ezelőtt volt egy elsőre komolynak tűnő vállalkozó, aki minden feltétellel rendelkezett egy esetleges boltnyitáshoz. Több lehetőséget is felajánlottunk neki, aztán egész egyszerűen eltűnt. A telefont nem vette fel és nem reagált semmiféle keresésre sem. Egy hónapja szintén volt egy nagy reményekkel lévő érdeklődő, aki a megbeszélrt időpontra nem jött el és nem is jelentkezett azóta sem. Azokat a vádakat, miszerint az Önkormányzat semmit nem tesz, megcáfolom! Az utóbbi ülésen a testület megszavazta, a boltépület pályázat kiírását a Petőfi utca 17. szám alatti ingatlanra.



Múlt pénteken egy nagy tragédia rázta meg kis településünket. Elvesztettünk egy nagyon fiatal falubeli lakosunkat. Dományi Lacika egy végtelen csendes, szerény fiatalember volt, de a szíve annál nagyobb volt! Egészen kicsi gyerekkorában megtanulta mi az a kemény fizikai munka, hiszen szüleitől is ezt látta és méltón lépett a nyomdokaikba. A családján kívül bárki számíthatott rá és önzetlenül nyújtott segítő kezet mindenkinek.

Egy Victor Hugo idézettel búcsúzunk:

„Élj úgy, hogy ne vegyenek észre ott, ahol vagy, de nagyon hiányozzál onnan, ahonnan elmész!”
Nyugodjon Békében!

Kissné Staud Hajnalka
polgármester

Tisztelt Partnerünk, kedves Barátunk!

Köszönjük, ha Te is támogatsz, hogy Alapítványunk lakói egy új mikrobusszal elérhessék álmaikat. Minden hozzájárulás közelebb visz ahhoz, hogy fogyatékossgal élő ellátottjaink biztonságosan eljuthassanak munkába, fejlesztésekre, kirándulásokra, művészeti foglalkozásokra és mindazokra a helyekre, ahol teljesebb életet élhetnek.

Hiszünk benne, hogy a közösség ereje csodákra képes – ez a kisbusz pedig sok sérült embertársunk mindennapjait változtatná meg gyökeresen.

A Lámpás '92 Közhasznú Alapítvány immár harminc éve teszi lehetővé több száz fogyatékossgal élő ember lakhatását, foglalkoztatását és művészeti képzését, valamint rászoruló gyermekek ellátását családi környezetben.

Kérünk, segíts Te is, hogy lakóink számára ne a távolság vagy a közlekedés hiánya szabjon határt a lehetőségeiknek!

Az alábbi számlaszámon támogathatod kampányunkat „Lámpi autó” megjelöléssel:

Lámpás '92 Alapítvány - 11713005-20422402

Minden támogatást szívből köszönünk!
A Lámpás '92 Alapítvány csapata



Kéményseprés

Az előző évhez hasonlóan, ebben az évben is megrendeljük a szervezett kémény ellenőrzést a településre, melyre várhatóan szeptemberbe vagy októberbe kerül sor. Igényüket kérem jelezzék mihamarabb személyesen a Községházán július 31-ig, vagy telefonon a 0630/0993737-es számon. Fontos, hogy a szolgáltatást csak az a lakos veheti igénybe, aki ezt előzetesen megrendeli!



**Értesítjük kedves pácienseinket, hogy betegség miatt
2026 júliusában nem lesz fogászati rendelés.**

Fogászati ügyeleti ellátás a SOTE Fogászati és
Szájsebészeti Oktató Intézetben.

Hétköznapi:

Budapest 8., Szentkirályi utca 47.

8.00-13.00 ill. 14.00-19.30

Hétfő és éjszaka:

Budapest 8. ker., Mária utca 52.



PROGRAMAJÁNLÓ:

Állatvásár Vác – 2026. július 19.

Országos állat- és kirakodóvásár a váci vásártéren, 6:00–13:00 között. Állatvásár, kirakodók és sokféle árus várja a látogatókat.

Vác–Visegrád szárnyashajó – 2026. július 24–26.

Élményekkel teli szárnyashajós utazás a Dunakanyarban. Fedezd fel a gyönyörű tájat különleges hajókirándulás keretében!

információkérés: +3614844013

Vác–Esztergom szárnyashajó – 2026. július 24–26.

Élménydús szárnyashajós kirándulás Vác, Visegrád és Esztergom között. Gyors, kényelmes utazás csodás dunakanyari panorámával.

információkérés: +3614844013

Váci Világi Vigalom (2026. július 17–19.)

Ez a Dunakanyar egyik legnagyobb ingyenes fesztiválja, amely három napon át tölti meg élettel Vác belvárosát és a Duna-partot. Koncertek, családi programok, kézműves vásár, gasztronómiai standok, utcazenészek és esti szórakoztató műsorok várják a látogatókat.

Szombat – július 18. kiemelt programjai

- **10:00** – Alma Együttes (Főtéri színpad)
- **10:00** – Gyerekudvar, óriás társasjátékok (Pannónia Ház)
- **11:00** – Tóth Olivér Artúr mesemondó
- **15:00** – Sunny koncert (Zenepavilon)
- **16:00** – Újabb mesemondó előadás
- **17:00** – Gant Segal koncert (Duna-parti nagyszínpad)
- Egész nap kézműves kirakodóvásár, utcai művészek, vendéglátók és gyermekprogramok.

Recept neked: Nyári üdítő receptek



1. Klasszikus mentás-citrusos limonádé

A legbiztosabb szomjoltó a forró napokon.

- **Hozzávalók:** 1 liter szűrt vagy szénsavas víz, 2 db citrom frissen facsart leve, 1 db lime felkarikázva, 1 marék friss mentalevél, ízlés szerint méz vagy agavé szirup.
- **Elkészítés:** A mentaleveleket és a lime-ot kicsit nyomkodjuk össze egy kancsóban, öntsük rá a citromlevet és az édesítőt, majd engedjük fel a vízzel. Keverjük jól össze és tegyük hűtőbe legalább 1 órára.

2. Görögdinnyés-bazsalikomos frissítő

Egy igazán különleges, édes és mégis hidratáló nyári különlegesség.

- **Hozzávalók:** 300 g kimagozott görögdinnye kockázva, 1 db lime leve, néhány friss bazsalikomlevél, 2 dl hideg ásványvíz.
- **Elkészítés:** A dinnyét és a bazsalikomot turmixoljuk teljesen simára, majd szűrjük át. Keverjük hozzá a lime levét és a vizet, végül szervírozzuk jégkockákkal.

3. Barackos jegestea

A bolti verziók kiváltására, tartósítószer nélkül.

- **Hozzávalók:** 1 liter forró víz, 3-4 filter fekete- vagy rooibos tea, 2 db őszibarack felkockázva, 1 evőkanál méz, citromszeletek.

Sajttal, sonkával töltött rántott cukkini

30 perc, 4 adag

Hozzávalók

2db [cukkini](#)

20dkg [mozzarella](#)

10dkg [szeletelt sonka](#)

[olaj a sütéshez](#) 6

A panírozáshoz:

[liszt](#)

[só](#)

[tojás](#)

[zsemlemorzsza](#)

Elkészítés

1. A rántott cukkinihez a cukkinit megmossuk, és 4-5 milliméteres karikákra vágjuk. A sajtot ugyanilyen vastagságúra vágjuk. A sonkaszeleteket kiterítjük, belerakjuk a sajtszeletet, és feltekerjük. Ügyeljünk arra, hogy a kis csomagok nagyjából akkorák legyenek, mint a cukkiniszeletek.
2. Ha elkészültünk, következhet az összeállítás. A batyukat két cukkini közé helyezzük, és átlósan megtűzzük két fogvájóval, így nem esik szét panírozás, sütés közben. Mindegyik cukkinivel ezen a módon járunk el.
3. Ha elkészültek, lisztbe, sózott, felvert tojásba, majd zsemlemorzsába forgatjuk, azután ismét tojásba és zsemlemorzsába. A dupla panírozásnak köszönhetően a sajt nem folyik ki sütés közben, nem melléleg a végeredmény még ropogósabb lesz.
4. Egy magas falú edénybe olajat öntünk, felhevítjük nagyjából 180 fokra. Ha elértük a kívánt hőmérsékletet, belehelyezzük a töltött cukkiniket, és nagyjából 5-7 perc alatt aranybarnára sütjük. Az elkészült töltött cukkiniket lecsepegtetjük, a fogvájókat eltávolítjuk, és melegen tálaljuk.
5. Készíthetünk hozzá köretet, vagy tartárral, majonézzal, egyszerű mártogatóssal fogyaszthatjuk ezt a kiváló, egyszerű ételt.

Figyelemfelhívás!

Tájékoztatjuk Önöket, hogy a környező településeken az elmúlt időszakban megsaporodtak a **lakásbetörések és lopások**. Kérjük, hogy ingatlanjaik és értékeik védelme érdekében fordítsanak fokozott figyelmet a biztonságra!



Hulladékszállítás időpontja

Ipolytölgyesen

(Kommunális hulladék elszállítása keddenként)

Szelektív hulladékszállítás:

Július 15	Október 7
Augusztus 12	November 18
Szeptember 9	December 16

Zöldhulladék:

Július 16
Augusztus 13
Szeptember 10
Október 8
November 5