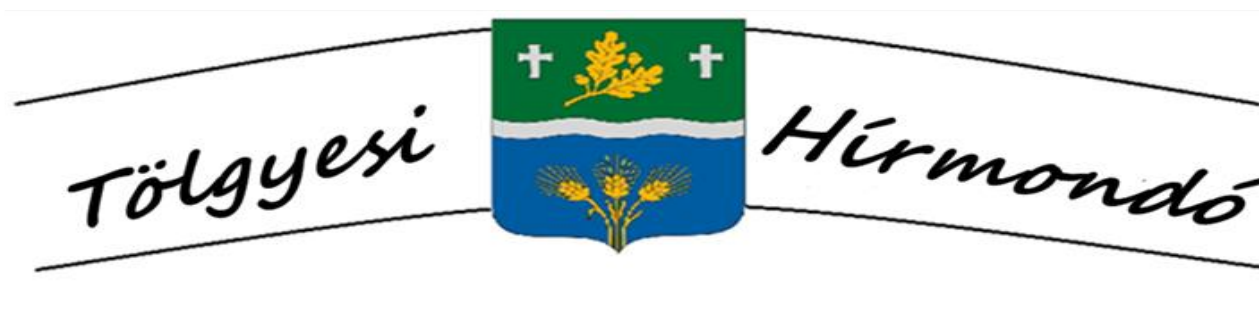




2026 augusztus /Új kenyér hava. XXI.évf.08.sz.

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

Devecsery László: Felhőjáték

Kinn a réten, nyári réten,
nyár-délután, könnyű szélben,
hanyatt fekvé, álmodozva,
néztem fel az ég-magasra.

Felhők jöttek, felhők mentek,
játszottak, mint a gyerekek:
fogócskáztak, felnevettek,
azután meg tovább mentek.

Tovább mentek, messze
szálltak,
formát formára formáltak!
Jött egy sárkány: lángot lelve,
szél-játékban ellehelte...

Hullámozott mögötte tenger:
hajó rajta, de nincs ember;
utána hal, mely jókora,
mosolya felhőből jópofa...

Láttam még törpét, óriást,
madarat nagyot: bőbitást,
szél-fújta felhő-trombitát,

szárnyakkal nyulat: elrepült,
felettem a szél hegedült...

Varázslat történt számtalan,
felhők játszottak száz mesét,
s a délután is véget ért!

Vízi családi nap

2026. augusztus 16-án vasárnap 10 órától

Kenu és kajak, egész nap ingyenesen kipróbálható.

Lesz arcfestés és ugrálóvár.

11 órától kötélhúzás az Ipoly felett Kiskeszi és Ipolytölgyes lakosai között.
Ingyenesen fogyasztható limonádé és zsíroskenyér, délután pedig bográcsossal
várjuk a résztvevőket.

Vízi kiállítóhely megtekinthető a régi iskola épületében 10.00-15.00 óráig.
Várunk szeretettel minden érdeklődőt.

Kedves Ipolytölgyesi Lakosok!

Július elején idén először került megrendezésre első közös Könyvtáros, kaland táborunk, melyet Letkéssel és Nagyörzsönnyel közösen szerveztünk. Tartalmas és izgalmas hét volt, ahol gyerek felnőtt egyaránt jól érezte magát.



A játszótéri homokozót megtöltöttük homokkal és kihelyezésre került a kis markoló is, melynek óriási sikere van.

Három hónap várakozás után végre megérkezett a hat darab parki hulladékgyűjtő is, melyek szintén kihelyezésre kerültek. A település több pontján is van kihelyezve szemetes és sajnos még így is rengeteg helyen, főleg a buszmegállóba rengeteg szemét van szétdobálva. Vigyázzunk a környezetünkre és a tisztaságra!



Kissné Staud Hajnalka
polgármester



Településünk is részt vesz

"A Nagy Ipoly-takarításon". 2026.08.13-án csütörtökön.

Aki szeretne részt venni ebben a programban önkormányzatunkkal, kérem jelezze 2026.08.07-ig telefonon vagy személyesen.

tel: 0630/099-3737

Augusztus 20.

A korábbi évekhez hasonlóan augusztus 20-án a 15.00 órákor kezdődő ünnepi Szentmisén megáldott Új Kenyeret a mise után a templom előtt szegjük meg és fogyasztjuk el egy pohár bor mellett



Recept neked:

Dagasztás nélküli házi fehér kenyér recept – A leggyorsabb és legegyszerűbb otthon sült kenyér

Hozzávalók

- 670g kenyérliszt (BL-80)
- 500g víz (langyos)
- 14g só / kb. 1,5 TK
- 25g friss élesztő



Készítési folyamat lépései

- A langyos vizet egy nagyobb méretű keverőtálba öntjük, majd belemorzsoljuk az élesztőt
- Egy fakanál segítségével kicsit elkeverjük, hogy feloldódjon az élesztő a vízben
- Hozzáadjuk az átszitált lisztet, majd végül a sót
- Fakanál segítségével pár perc alatt, elkeverjük a tésztát
- Az edényünket letakarjuk egy konyharuhával és egy nejlonnal is, annak érdekében, hogy ne száradjon ki a tészta felülete
- Letakarva 1 órán keresztül pihentetjük (kb. háromszoros méretre nő)
- Pihentetést követően bekapcsoljuk a sütőnkét és előmelegítjük 230 fokra, benne azzal az edénnyel, amiben sütjük (vasedény, jénai)
- Tésztánkat kiborítjuk egy jól kilisztezett felületre, ujjbeggyel kinyomkodjuk, kihúzzuk, meghajtuk, majd megformázzuk a tésztát
- Amennyiben úgy érezzük, nagyon lágy a tészta, nincs megfelelő ruganyossága, tartása, úgy az előbb leírt folyamatot megismételhetjük még pár alkalommal, így erősítve a tésztát
- A végső formázás történhet hosszúkás formára (amennyiben pl. kacsasütőbe rakjuk), vagy kerekíthetjük is (amennyiben pl. kerek jénai, vasedénybe rakjuk)
- A megformázott kenyeret átrakjuk egy sütőpapírra és 15 percen keresztül, letakarva pihentetjük
- Pihentetés végére a sütőnek elő kell melegednie
- Miután letelt a 15 perc, utána a kenyéren egy hosszanti bevágást ejtünk, nem túl mélyen
- Amennyiben kerek tésztát formáztunk, úgy ejtsünk két bemetszést, kereszt formában
- A bevágást követően sütőpapírostól átrakjuk a forró, előmelegített edénybe és fedővel együtt 20 percen keresztül 230 fokon kezdjük sütni
- 20 perc sütemést követően levesszük a fedőt és fedő nélkül sütjük tovább 30-40 percig, vagy ízlés szerint, de már csak 200 fokon
- Sütemést követően kirakjuk egy rácsra és megvárjuk, hogy kihűljön
- Jó étvágyat a dagasztás nélküli házi fehér kenyérhez

Sütés:

- Sütő előmelegítése 230 fokra
- 20 perc / 230 fok / alsó-felső sütési mód, fedővel
- 30-40 perc / 200 fok / alsó-felső sütési mód, fedő nélkül

Forrás: <https://mrpisztacia.hu/>

Beiskolázási támogatás

Ipolytölgyes Önkormányzata Képviselő-testületének határozata szerint ebben az évben a beiskolázási támogatások összegei a következők:

Óvodás korú gyermek 20.000 Ft

Általános, középiskolás és a felső oktatási intézmény nappali tagozatos hallgatója 40.000 Ft.

Az óvodás, az általános iskolás és a 16 év alatti középiskolás tanulók esetében nem szükséges igazolás leadása, így a támogatás már augusztus hónapban átvehető:

2026. 08. 10-én, hétfőn 09:00-tól 16:00-ig

Amennyiben a fenti időpont nem megfelelő, külön egyeztetés lehetséges a 0630/099 3737 telefonszámon.

16 év feletti középiskolás és felsőoktatásban tanulók esetében a támogatás iskola látogatási igazolás/vagy hallgatói jogviszony igazolás bemutatása után vehető át.



Szabadság miatt a könyvtár zárva lesz:

2026.08.18-tól -2026.09.01-ig

Hulladékszállítás időpontja

Ipolytölgyesen

**(Kommunális hulladék elszállítása
keddenként)**

Szelektív hulladékszállítás:

augusztus 12.	szeptember 9
október 7	november 18
	dec. 16

Zöldhulladék:

Augusztus 13
Szeptember 10
Október 8
November 5