



HÍRLAP



Bicsérd - Zók Önkormányzatának Lapja

2006. Karácsony hava

VIII. évfolyam 8. szám

Nagy Bandó András

Hóesésben

*Hull a hó, hull a hó,
mínusz három várható.*

*Hull a hó, hull a hó,
parthoz kötve két hajó.*

*Hull a hó, hull a hó,
készül már a hógolyó.
Hull a hó, hull a hó,
puttonnyal jár Télapó.*

*Hull a hó, hull a hó,
fára száll egy károgó.
Hull a hó, hull a hó,
földön ugrál két rigó.*

*Hull a hó, hull a hó,
cinkénepnek friss dió
Hull a hó, hull a hó,
álmodozni este jó.*

*Hull a hó, hull a hó,
lassan itt a télutó.
Hull a hó, hull a hó,
összebújni volna jó.*

*Mikulás hava, december
(Görbicz Józsefné felvétele, Zók)*

Önkormányzati hírek

ÖNKORMÁNYZATI HÍREK

Bicsérd Község Önkormányzat Képviselőtestülete soron következő ülése 2006. december 07 - én - csütörtökön volt, amely testületi ülésen a következő napirendi pontok kerültek tárgyalásra: Kistérségi szociális és gyermekjóléti feladatok 2006. évi költségvetésének 3/4 éves végrehajtása. Házi segítségnyújtás közös ellátására létrejött Társulási Megállapodás módosítása. 2007. évi folyékony hulladékkezelési közszolgáltatási és ivóvízdíj elfogadása. 2007. évi költségvetési koncepció tárgyalása. Állattartási rendelet tervezet megtárgyalása. Egyebek. Zárt ülés keretében: Szociális ügyek

Napirendi pont előtt Tóka Rita és Fritzné Gyimesi Hajnalka a Szentlőrinci Szociális Szolgáltató Központ munkatársai mutatkoztak be a testület előtt és rövid tájékoztatót adtak a településen folytatott gyermekjóléti és családsegítő feladataikról. Ezt követően a Szentlőrinci Kistérség Többcélú Önkormányzati Társulás részére a tavalyi évben átadott gyermekjóléti szolgáltatás és családsegítés, valamint házi segítségnyújtás és jelzőrendszeres házi segítségnyújtás feladatainak 2006. 3/4 évi pénzügyi beszámolóját tárgyalta a testület. Ezen napirendi ponthoz kapcsolódva az önkormányzat 3/4 éves beszámolója is elfogadásra került, amely pénzügyi teljesítés a 2006. évi költségvetés alapján arányos teljesítést mutatott.

A második napirendi pont keretében a házi segítségnyújtás közös ellátására létrejött Társulási Megállapodás módosítására került sor. A házi segítségnyújtás nem terjedt ki a kistérség valamennyi településére. Annak teljes körűvé tételét azonban indokolja az, hogy a házi segítségnyújtást a szociális törvény szerint minden településen biztosítani kell, másrészt a házi gondozásban részt nem vevő településekre nem kapunk kistérségi családsegítés és jelzőrendszer normatívát, de ennek ellenére ezek a feladatok itt is el vannak látva. A fentiek alapján Bicsérd Község Önkormányzat Képviselőtestülete, mint a házi segítségnyújtást fenntartó intézményi társulás tagja hozzájárult Boda, Cserdi, Csonkamindszent, Dinnyeberki Gyöngyfa, Helesfa, Okorvölgy, Pécsbagota és Zók Községek Önkormányzatainak az intézményi társuláshoz való csatlakozásához.

Ezen napirendi ponthoz kapcsolódva a Kistérségi Támogató Szolgálat létrehozásáról tárgyalt a testületet. A szociális és gyermekjóléti alapellátás kistérségi szinten történő megszervezése érdekében 2005 júniusában már megindult egy folyamat: a gyermekjóléti szolgáltatás és a jelzőrendszeres házi segítségnyújtás kistérségi

ellátása érdekében. 2006. január 1-jétől további két feladat - a családsegítés és a házi segítségnyújtás - kistérségi megszervezése történt meg. 2007. január 1-jétől újabb feladatot szeretnénk bekapcsolni a szociális alapellátásba: a támogató szolgáltatást. A támogató szolgáltatás célja a fogyatékos személyek lakókörnyezetben történő ellátása, elsősorban a lakáson kívüli közszolgáltatások elérésének segítése, valamint a lakáson belüli speciális segítségnyújtás. Ezen információk ismeretében Bicsérd Község Önkormányzat Képviselőtestülete a támogató szolgáltatást fenntartó intézményi társulás létrehozásáról szóló társulási megállapodást jóváhagyta.

A harmadik napirendi pont keretében sor került a 2007. évi folyékony hulladékkezelési közszolgáltatási és ivóvízdíj elfogadására. A Pécsi Vízmű Zrt. által a fenti időponttól alkalmazott díjak: lakossági fogyasztók esetében 247,-Ft/m³ + ÁFA, közületnél - nem lakossági fogyasztónál 366,-Ft/m³ + ÁFA.

A PA-SA Bt. a fenti időponttól a következő díjakat alkalmazza: lakossági fogyasztók esetében 966,-Ft/m³ + ÁFA, és közületnél - nem lakossági fogyasztónál is 966,-Ft/m³ + ÁFA.

A következő napirend a jövő évi költségvetési koncepció tárgyalás volt, amely koncepció készítésekor még nem állt és a mai napig nem áll rendelkezésre a 2007. évi költségvetésről szóló törvény, mivel az országgyűlés jelenleg is tárgyalja, elfogadása a későbbiekben várható. Az eddigi gyakorlat és előírás szerint az önkormányzatoknak november 30-ig kell megalkotni és elfogadni a következő évre szóló költségvetési koncepciót, illetve a választás évében ez az időpont december 15. A 2007. évi koncepció alapján a helyi költségvetés elkészítésénél a következőket kell figyelembe venni:

- az állami támogatás mérsékelten csökken;
- a gépjárműadó törvényben meghatározott határai - a teljesítmény után, mint adóalap után a gépjármű:
- gyártási évében és az azt követő 3 naptári évben 300 Ft/kilowatt, - gyártási évet követő 4-7. naptári évben 260 Ft/kilowatt, - gyártási évet követő 8-11. naptári évben 200 Ft/kilowatt, - gyártási évet követő 12-15. naptári évben 160 Ft/kilowatt, - gyártási évet követő 16. naptári évben és az azt követő naptári években 120 Ft/kilowatt. Az adó mértéke a 6. § (2)-(3) bekezdései szerinti adóalap változatlanul 1.200.-Ft/100 kg. A gépjárműadó átengedett központi adónem marad, helyi adóbevételeként tervezhető - 100%-a helyben marad.
- a helyi adók - kommunális adó - 1.000,-Ft-tal fog emelkedni, a jelenlegi 7.000,-Ft-ról 8.000,-Ft-ra;
- a dologi kiadások az előző évi várható tel-

jesítéshez képest inflációt meghaladó - jelentős mértékben emelkednek (energiaárak emelkedéséből adódóan), döntően saját bevételből finanszírozva;

- a segélyezéseket még szigorúbban kell tervezni, a rászorultságot mindig legfőbb szempontként kell szem előtt tartani;
- a felhalmozási bevételeknél lehetőségként az építési telkek értékesítése mutatkozik.
- továbbra is nagy hangsúlyt kell fektetni a pályázati pénzforrások megszerzésére.

Tervezett beruházások: További lakótelkek kialakítása, közművesítése. Közösségi Ház (Posta) épület felújításának befejezése, berendezéseinek, felszereléseinek vásárlása pályázati úton. Járdafelújítások folytatása. Köztéri alkotás készítése. A közterületek parkosítása, virágosítása.

Az ötödik napirendi pont szerint előterjesztésre került a helyi állattartási rendelet, amely még csak tervezet, ettől el lehet térni, de célszerű figyelembe venni a beérkező véleményeket, javaslatokat, mert egyeztetés céljából a tervezet megküldésre került a helyi gazdasági társaságoknak és nagyobb állattartóknak. A szabályozás eldöntése érdekében azon javaslat fogalmazódott meg, hogy a következő ülésre a körjegyző - figyelembe véve a folyamatban lévő egyeztetést, valamint beérkező véleményeket - terjessze elő újból a rendlettervezet, amely alapján a képviselőtestület ismét napirendre tűzi az állattartás helyi szabályozását.

Egyebekben Bicsérd Község Önkormányzat Képviselőtestülete egy pécsi házaspár építési telek vásárlás iránti kérelmét megtárgyalta, amelynek alapján az Önkormányzat a tulajdonát képező Bicsérd, Alkotmány u. 282/18. hrsz-ú beépítetlen terület megjelölésű ingatlan megvételére a kérelmezőket kijelölte. A képviselőtestület az ingatlan vételárát bruttó 2.640.000,-Ft összegben határozta meg. Zárt ülés keretében két szociális ügy került elbírálásra.

Zók Község Önkormányzat Képviselőtestülete 2006. december 08-án - pénteken - tartotta testületi ülését, amelyen az alábbi napirendi pontok kerültek tárgyalásra:

Képviselő eskütétele és megbízólevél átadása. 2007. évi költségvetési koncepció tárgyalása. 2007. évi folyékony hulladékkezelési közszolgáltatási és ivóvízdíj elfogadása. Házi segítségnyújtás közös ellátására létrejött Társulási Megállapodás módosítása. Kistérségi szociális és gyermekjóléti feladatok 2006. évi költségvetésének 3/4 éves végrehajtása. Egyebek. Zárt ülés keretében: Szociális ügyek.

Az első napirendi pont keretében sor került az újonnan belépő Humpók Zoltánné

Falunap

képviselő eskütételére, amelyet követően Molnár Józsefné a HVB Elnöke átadta a képviselői megbízólevelet.

A 2. - 5. napirendi pontok keretében hasonló döntéseket hozott a testület, mint az előbbieken említett Bicsérd Önkormányzata: Elfogadásra került a 2007. évi költségvetési koncepció, valamint a Pécsi Vízmű Zrt. által a 2007. évi díjak: lakossági fogyasztók esetében 247,-Ft/m³ + ÁFA, közületnél - nem lakossági fogyasztónál 366,-Ft/m³ + ÁFA, és a PA-SA Bt. díjai: lakossági fogyasztók esetében 966,-Ft/m³ + ÁFA, és közületnél - nem lakossági fogyasztónál is 966,-Ft/m³ + ÁFA. Módosításra került a házi segítségnyújtás közös ellátására létrejött társulási megállapodás. Zók Község Önkormányzata is csatlakozott a feladat ellátáshoz, valamint elfogadták a támogató szolgálat létrehozásáról szóló szerződést. Jóváhagyásra került a kistérségi szociális és gyermekjóléti feladatok és az Önkormányzat 2006. évi költségvetésének 3/4 éves végrehajtása is.

Egyebek közt a képviselőtestület foglalkozt

zott a helyi kommunális adó emelésével is, mivel arra december 15-ig van lehetőség, illetve tárgyaltak arról, hogy a kommunális hulladékszálítási díj bevezetésre kerüljön-e. A hulladékszálítási díj bevezetésére legkorábban 2007. június 01-től van lehetősége az önkormányzatnak, amely díj-előzetes tájékoztatás, kérés szerint a DÉL-KOM felé - negyedévente bruttó 2.668,-Ft/háztartás lenne. Ez éves szinten több mint 10.000,-Ft. Mint az korábban többször elhangzott, a kommunális adóból befolyó összeg közel sem fedezi az önkormányzat által jelenleg fizetett díjat, amely adóból így nem finanszírozhatóak az önkormányzati feladatok: temető fenntartása, közvilágítás, úthálózat és vízvezető árkok karbantartása, stb. sem. A kommunális adó mértéke legfeljebb 12.000,-Ft lehet, amely Zókon most 7.000,-Ft. Több javaslat hangzott el: A helyi adó mértékének emelése a maximális 12.000,-Ft-ra, amely szerint így nem kerülne bevezetésre a kommunális hulladékszálítási díj. A következő javaslat szerint a hulladékszálítási díjat kellene

bevezetni és nem az adót emelni. A díj bevezetésével a háztartások havi 741,-Ft-ot fizetnének, amely még elviselhető. Lehetne az adót egy csekélyebb mértékben is emelni, 2.000,-Ft-al, vagy részben bevezetni a hulladékszálítási díjat, vagy mindkettő megoldást is lehetne egyszerre alkalmazni. A javaslatok után a képviselőtestület azon döntést fogalmazta meg, amely szerint 2007. év január 01-től a helyi kommunális adó mértéke belterületen 9.000,-Ft lesz adótárgyanként, külterületen - zártkertben változatlanul 4.000,-Ft marad, és 2007. június 01-től bevezetésre kerülne a kommunális hulladékszálítási díj 50%-a. A fennmaradó 50%-ot továbbra is az önkormányzat fizetné meg a szolgáltató felé, így a lakóknak háztartásonként bruttó 1.334,-Ft-ba kerülne negyedévente a közszolgáltatás, amely kötelező.

Bicsérd, 2006. december 12.

Magdó Szilárd
körjegyző



December 6-án Bicsérdre is megérkezett a Mikulás. A tiszteletére emelt szobor mellett sok-sok gyerek és felnőtt várta estefelé. Egyszer csak megérkezett. Eljátszott a hópelyhekkal, majd ajándékokat osztott a gyerekeknek. A bicsérdiek kis műsorral hálálták meg jóságát.

A nagy várakozást és a hópelyhekkal játszó Mikulást lefotózta: Szilvási Sándor.

Falunap

Immár hagyományosan, december 15-én került sor a Falunap rendezvényére Bicsérden, a Faluházban. A műsort megelőzően a Bicsérdi Művésztelep kiállítását nyitotta meg Pandúr József művészettörténész,

majd a falunapi ünnepségen a Himnuszot követően a jelenlevők egy perces néma felállással emlékeztek meg a 2006-ban elhunyt bicsérdi emberekről. Az óvodások után az iskolások műsora már a karácsonyi idézte. Ezt követően Kovácsné Nagy Katalin Ady Endre egy karácsonyi versét szavalta el. A műsor befejezéseként Durovics Géza bővölte el a közönséget dalaival. Vér József polgármester beszédében köszöntötte a 2006-ban született bicsérdi polgárokat, az új beköltözőket és a régi állandó lakosokat. Megköszönte a település civil szervezeteinek munkáját is.

A község ez évi kitüntetettjei:

- Sántha Tamásné Soltra Elemér József Attila bronzérmét,
- Völgyi Tamás Soltra Elemér Balassi

Bálint bronzérmét,
- Vranesics László Soltra Elemér Bartók Béla bronzérmét kapta a településért végzett munkájáért.

Ajándéktárgyakat kapott közösségi munkájáért: Egedi Béla, Kótyán Tibor és Nagy Zoltán.

Kimagasló polgárőr tevékenységéért Csabai László, Nagy Ferenc bicsérdi polgárőrt, valamint Szabó Ferenc zóki polgárőrt részesítette elismerésben az önkormányzat.

Külön köszöntötte Vér József virágcsokorral és oklevéllel a település legidősebb hölgységét és urát.

Hardi András

Anyakönyvi Hírek

Bicsérd

Születés

Vészi Dániel Miklós 2006. november 27.

an.: Hergenröder Mónika

Házasság

Vészi Miklós és Hergenröder Mónika
2006. 10. 14.

Bugyik Attila és Bogdán Erika
2006. 10. 28.

Halálozás

Prokop Pál 2006.12. 07.

Durovics Károly 2006.12.08.

Molnár Zoltánné 2006.11. 02.

Zók

Zók községben az elmúlt időszakban sem születés, sem házasság, sem halálozás nem történt.

2006. évben állandóra bejelentkeztek

Dobszai Zsolt

Arany J. u. 35. 2006.04.13

Dandé Andrásné

Arany J. u. 82. 2006.06.26

Kása László

Arany J. u. 49. 2006.08.17

Magyar Gabriella

Arany J. u. 1/10 2006.08.11

Györi Attila

Arany J. u. 1/10. 2006.08.11



BICSÉRD ÉS ZÓK KÖZSÉ

JANUÁR

HÉTFŐ	1 ÚJÉV
KEDD	2 ÁBEL
SZERDA	3 GENOVÉVA
CSÜTÖRTÖK	4 TITUSZ, LEONA
PÉNTEK	5 SIMON
SZOMBAT	6 BOLDIZSÁR
VASÁRNAP	7 ATTILA, RAMÓNA
HÉTFŐ	8 GYÖNGYVÉR
KEDD	9 MARCELL
SZERDA	10 MELÁNIA
CSÜTÖRTÖK	11 ÁGOTA
PÉNTEK	12 ERNŐ
SZOMBAT	13 VERONIKA
VASÁRNAP	14 BÓDOG
HÉTFŐ	15 LÓRÁNT, LÓRÁND
KEDD	16 GUSZTÁV
SZERDA	17 ANTAL, ANTONIA
CSÜTÖRTÖK	18 PIROSKA
PÉNTEK	19 SÁRA, MÁRIÓ
SZOMBAT	20 FÁBIÁN, SEBESTYÉN
VASÁRNAP	21 ÁGNES
HÉTFŐ	22 VINCE, ARTÚR
KEDD	23 ZELMA, RAJMUND
SZERDA	24 TIMÓT
CSÜTÖRTÖK	25 PÁL
PÉNTEK	26 VANDA, PAULA
SZOMBAT	27 ANGELIKA
VASÁRNAP	28 KÁROLY, KAROLA
HÉTFŐ	29 ADÉL
KEDD	30 MARTINA, GERDA
SZERDA	31 MARCELLA

FEBRUÁR

CSÜTÖRTÖK	1 IGNÁC
PÉNTEK	2 KAROLINA, AIDA
SZOMBAT	3 BALÁZS
VASÁRNAP	4 RÁHEL, CSENGE
HÉTFŐ	5 ÁGOTA, INGRID
KEDD	6 DOROTTYA, DÓRA
SZERDA	7 TÓDOR, RÓMEÓ
CSÜTÖRTÖK	8 ARANKA
PÉNTEK	9 ABIGÉL, ALEX
SZOMBAT	10 ELVIRA
VASÁRNAP	11 BERTOLD, MARIETTA
HÉTFŐ	12 LÍVIA, LÍDIA
KEDD	13 ELLA, LINDA
SZERDA	14 BÁLINT, VALENTIN
CSÜTÖRTÖK	15 KOLOS, GEORGIAN
PÉNTEK	16 JULIANNA, LILLA
SZOMBAT	17 DONÁT
VASÁRNAP	18 BERNADETT
HÉTFŐ	19 ZSUZSANNA
KEDD	20 ALADÁR, ÁLMOS
SZERDA	21 ELEONÓRA
CSÜTÖRTÖK	22 GERZSON
PÉNTEK	23 ALFRÉD
SZOMBAT	24 MÁTYÁS
VASÁRNAP	25 GÉZA
HÉTFŐ	26 EDINA
KEDD	27 ÁKOS, BÁTOR
SZERDA	28 ELEMÉR

MÁRCIUS

CSÜTÖRTÖK	1 ALBIN
PÉNTEK	2 LUJZA
SZOMBAT	3 KORNÉLIA
VASÁRNAP	4 KÁZMÉR
HÉTFŐ	5 ADORJÁN
KEDD	6 LEONÓRA, INEZ
SZERDA	7 TAMÁS
CSÜTÖRTÖK	8 ZOLTÁN
PÉNTEK	9 FRANCISKA, FANNI
SZOMBAT	10 ILDIKÓ
VASÁRNAP	11 SZILÁRD
HÉTFŐ	12 GERGELY
KEDD	13 KRISZTIÁN
SZERDA	14 MATILD
CSÜTÖRTÖK	15 NEMZETI ÜNNEP
PÉNTEK	16 HENRIETTA
SZOMBAT	17 GERTRÚD, PATRIK
VASÁRNAP	18 SÁNDOR, EDE
HÉTFŐ	19 JÓZSEF, BÁNK
KEDD	20 KLAUDIA
SZERDA	21 BENEDEK
CSÜTÖRTÖK	22 BEÁTA, IZOLDA
PÉNTEK	23 EMŐKE
SZOMBAT	24 GÁBOR, KARINA
VASÁRNAP	25 IRÉN, IRISZ
HÉTFŐ	26 EMÁNUEL
KEDD	27 HAJNALKA
SZERDA	28 GEDEON
CSÜTÖRTÖK	29 AUGUSZTA
PÉNTEK	30 ZALÁN
SZOMBAT	31 ÁRPÁD

ÁPRILIS

VASÁRNAP	1 HUGÓ
HÉTFŐ	2 ÁRON
KEDD	3 BUDA, RICHÁRD
SZERDA	4 IZIDOR
CSÜTÖRTÖK	5 VINCE
PÉNTEK	6 VILMOS
SZOMBAT	7 HERMAN
VASÁRNAP	8 HÚSVÉT
HÉTFŐ	9 HÚSVÉT
KEDD	10 ZSOLT
SZERDA	11 LEÓ, SZANISZLÓ
CSÜTÖRTÖK	12 GYULA
PÉNTEK	13 IDA
SZOMBAT	14 TIBOR
VASÁRNAP	15 ANASZTÁZIA
HÉTFŐ	16 CSONGOR
KEDD	17 RUDOLF
SZERDA	18 ANDREA
CSÜTÖRTÖK	19 EMMA
PÉNTEK	20 TIVADAR
SZOMBAT	21 KONRÁD
VASÁRNAP	22 CSILLA, NOÉMI
HÉTFŐ	23 BÉLA
KEDD	24 GYÖRGY
SZERDA	25 MÁRK
CSÜTÖRTÖK	26 ERVIN
PÉNTEK	27 ZITA, MARIANN
SZOMBAT	28 VALÉRIA
VASÁRNAP	29 PÉTER
HÉTFŐ	30 KATALIN, KITTI

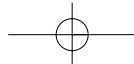
MÁJUS

KEDD	1 A MUNKA ÜNNEPE
SZERDA	2 ZSIGMOND
CSÜTÖRTÖK	3 TÍMEA, IRMA
PÉNTEK	4 MÓNIKA, FLÓRIÁN
SZOMBAT	5 GYÖRGYI
VASÁRNAP	6 IVETT, FRIDA
HÉTFŐ	7 GIZELLA
KEDD	8 MIHÁLY
SZERDA	9 GERGELY
CSÜTÖRTÖK	10 ÁRMIN, PÁLMA
PÉNTEK	11 FERENC
SZOMBAT	12 PONGRÁC
VASÁRNAP	13 SZERVÁC, IMOLA
HÉTFŐ	14 BONIFÁC
KEDD	15 ZSÓFIA, SZONJA
SZERDA	16 MÓZES, BOTOND
CSÜTÖRTÖK	17 PASZKÁL
PÉNTEK	18 ERIK, ALEXANDRA
SZOMBAT	19 IVÓ, MILÁN
VASÁRNAP	20 BERNÁT, FELICIA
HÉTFŐ	21 KONSTANTIN
KEDD	22 JÚLIA, RITA
SZERDA	23 DEZSŐ
CSÜTÖRTÖK	24 ESZTER, ELIZA
PÉNTEK	25 ORBÁN
SZOMBAT	26 FÜLÖP, EVELIN
VASÁRNAP	27 PÜNKÖSD
HÉTFŐ	28 PÜNKÖSD
KEDD	29 MAGDOLNA
SZERDA	30 JANKA, ZSANETT
CSÜTÖRTÖK	31 ANGÉLIA, PETRONELLA

JÚNIUS

PÉNTEK	1 TÜNDE
SZOMBAT	2 KÁRMEN, ANITA
VASÁRNAP	3 KLOTILD
HÉTFŐ	4 BULCSÚ
KEDD	5 FATIME
SZERDA	6 NORBERT, CINTIA
CSÜTÖRTÖK	7 RÓBERT
PÉNTEK	8 MEDÁRD
SZOMBAT	9 FÉLIX
VASÁRNAP	10 MARGIT, GRÉTA
HÉTFŐ	11 BARNABÁS
KEDD	12 VILLÓ
SZERDA	13 ANTAL, ANETT
CSÜTÖRTÖK	14 VAZUL
PÉNTEK	15 JOLÁN, VID
SZOMBAT	16 JUSZTIN
VASÁRNAP	17 LAURA, ALIDA
HÉTFŐ	18 ARNOLD, LEVENTE
KEDD	19 GYÁRFÁS
SZERDA	20 RAFAEL
CSÜTÖRTÖK	21 ALAJOS, LEILA
PÉNTEK	22 PAULINA
SZOMBAT	23 ZOLTÁN
VASÁRNAP	24 IVÁN
HÉTFŐ	25 VILMOS
KEDD	26 JÁNOS, PÁL
SZERDA	27 LÁSZLÓ
CSÜTÖRTÖK	28 LEVENTE, IRÉN
PÉNTEK	29 PÉTER, PÁL
SZOMBAT	30 PÁL





MEGJEK FALINAPTÁRA 2007.



JÚLIUS

VASÁRNP	1 TIHAMÉR, ANNAMÁRIA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	2 OTTÓ 3 KORNÉL, SOMA 4 ULRİK 5 EMESE, SAROLTA 6 CSABA 7 APOLLÓNIA 8 ELLÁK
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	9 LUKRÉCIA 10 AMÁLIA 11 NÓRA, LILI 12 IZABELLA, DALMA 13 JENŐ 14 ÓRS, STELLA 15 HENRIK, ROLAND
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	16 VALTER 17 ENDRE, ELEK 18 FRIGYES 19 EMÍLIA 20 ILLÉS 21 DÁNIEL 22 MAGDOLNA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	23 LENKE 24 KINGA, KINCŐ 25 KRISTÓF, JAKAB 26 ANNA, ANIKÓ 27 OLGA, LILIÁNA 28 SZABOLCS 29 MÁRIA, FLÓRA
HÉTFŐ KEDD	30 JUDIT, XÉNIA 31 OSZKÁR

AUGUSZTUS

SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	1 KRISZTINA 2 BERTA, BETTINA 3 IBOLYA 4 LÁSZLÓ 5 EMŐD
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	6 BERTA, BETTINA 7 IBOLYA 8 LÁSZLÓ 9 EMŐD 10 LŐRINC 11 ZSUZSANNA, TIBORC 12 KLÁRA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	13 IPOLY 14 MARCELL 15 MÁRIA 16 ÁBRAHÁM 17 JÁCINT 18 ILONA 19 HUBA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	20 SZENT ISTVÁN ÜNNEPE 21 SÁMUEL, HAJNA 22 MENYHÉRT 23 BENCE 24 BERTALAN 25 LAJOS, PATRÍCIA 26 IZSÓ
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK	27 GÁSPÁR 28 ÁGOSTON 29 BEATRIX 30 RÓZSA 31 ERIKA, BELLA

SZEPTEMBER

SZOMBAT VASÁRNP	1 EGYED, EGON 2 REBEKA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	3 HILDA 4 ROZÁLIA 5 VIKTOR, LŐRINC 6 ZAKARIÁS 7 REGINA 8 MÁRIA, ADRIENN 9 ÁDÁM
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	10 NIKOLETT, HUNOR 11 TEODÓRA 12 MÁRIA 13 KORNÉL 14 SZERÉNA, ROXÁNA 15 ENIKÓ, MELITTA 16 EDIT
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	17 ZSÓFIA 18 DIÁNA 19 VILHELMINA 20 FRIDERIKA 21 MÁTÉ, MIRELLA 22 MÓRIC 23 TEKLA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	24 GELLÉRT, MERCÉESZ 25 EUFROZINA 26 JUSZTINA 27 ADALBERT 28 VENCEL 29 MIHÁLY 30 JEROMOS

OKTÓBER

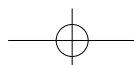
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	1 MALVIN 2 PETRA 3 HELGA 4 FERENC 5 AURÉL 6 BRÚNÓ, RENÁTA 7 AMÁLIA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	8 KOPPÁNY 9 DÉNES 10 GEDEON 11 BRIGITTA, GITTA 12 MIKSA 13 KÁLMÁN, EDE 14 HELÉN
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	15 TERÉZ 16 GÁL 17 HEDVIG 18 LUKÁCS 19 NÁNDOR 20 VENDEL 21 ORSOLYA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	22 ELŐD 23 NEMZETI ÜNNEP 24 SLAMON 25 BLANKA, BIANKA 26 DÖMÖTÖR 27 SZABINA 28 SIMON
HÉTFŐ KEDD SZERDA	29 NÁRCISZ 30 ALFONZ 31 FARKAS

NOVEMBER

CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	1 MINDENSZENTEK 2 ACHILLES 3 GYŐZŐ 4 KÁROLY
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	5 IMRE 6 LÉNÁRD 7 REZSŐ 8 ZSOMBOR 9 TIVADAR 10 RÉKA 11 MÁRTON
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	12 JÓNÁS, RENÁTÓ 13 SZILVIA 14 ALÍZ 15 ALBERT, LIPÓT 16 ÖDÖN 17 HORTENZIA, GERGŐ 18 JENŐ
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	19 ERZSÉBET, ZSÓKA 20 JOLÁN 21 OLIVÉR 22 CECÍLIA 23 KELEMEN 24 EMMA 25 KATALIN
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK	26 VIRÁG 27 VIRGIL 28 STEFÁNIA 29 TAKSONY 30 ANDRÁS, ANDOR

DECEMBER

SZOMBAT VASÁRNP	1 ELZA 2 MELINDA, VIVIEN
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	3 FERENC, OLÍVIA 4 BORBÁLA, BARBARA 5 VILMA 6 MIKLÓS 7 AMBRUS 8 MÁRIA 9 NATÁLIA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	10 JUDIT 11 ÁRPÁD 12 GABRIELLA 13 LUCA, OTÍLIA 14 SZILÁRDA 15 VALÉR 16 ETELKA, ALETTA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	17 LÁZÁR, OLIMPIA 18 AUGUSZTA 19 VIOLA 20 TEOFIL 21 TAMÁS 22 ZÉNÓ 23 VIKTÓRIA
HÉTFŐ KEDD SZERDA CSÜTÖRTÖK PÉNTEK SZOMBAT VASÁRNP	24 ÁDÁM, ÉVA 25 KARÁCSONY 26 KARÁCSONY 27 JÁNOS 28 KAMILLA 29 TAMÁS, TAMARA 30 DÁVID
HÉTFŐ	31 SZILVESZTER



Keresztény gondolat

Keresztény gondolat Sziliné Kasza Zita rovata

"A kis Jézuska itt van a közelben,
Legyünk hát jobbak, s higgyünk
rendületlen,
S ne csak így decemberben."

(Juhász Gyula: Karácsony felé, részlet)

Pár napja üzenetet kaptam a szerkesztőtől: várják a cikkemet a faluújságba. Aggódva kavartam fejemben különböző gondolatokat, mit írjak? Rengeteg a dolgom, kevés az időm, túlterheltek az idegeim, annyi mindent kell még elintéznem karácsonyig. Még nem tudom kinek, mit ajándékozzak, mit tegyek szenteste a család asztalára? Pedig a karácsonyt nagyon várom és úgy szeretnék valami szépet üzeni az embereknek, de miért is várom a karácsonyt?



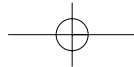
lesznek testvérré azok, kiknek szívét semmi sem tudta eddig felmelegíteni egymás iránt. Minél közelebb megyünk Jézushoz, annál közelebb vagyunk egymáshoz is! Újra és újra a jászolhoz kell visszatérnünk, annak fényében meritkeznünk, szeretnünk és adakoznunk. A Megváltó világossága ragyogjon rajtunk keresztül mindenki felé. Karácsony van mindenütt. Karácsony van ott is, ahol bőség és gondtalanság fürdeti a lelkeket, és ott is van, ahol falatnyi élelem után sóvárognak. És itt is, ott is Krisztus szavait hirdeti az Ige, a templomokban zeng az ének. Ünnepejünk mind a szeretet megújító erejét, nyúljunk kezek után, melyek még elfogadják kezünket, keressünk szemeket, melyek még belelátanak a lelkünkbe és reménykedjünk, holtig reménykedjünk az élet szépségében és csodáiban. És ne csak így decemberben.



Én nem valamit, hanem Valakit várok! Órá várok, aki a világba jött, hogy megszabadítson minket bűneinktől, hogy lelkünk sebeit begyógyítsa. Az ő szeretetére vágyom. És rádöbbsentem a szomorú igazságra: Jézus számára, akire az adventi várakozásban úgy várok, nincs időm. Pedig kaphatok akármilyen ajándékot, lehet mennyezetig érő karácsonyfa a szobámban, reménytelenül boldogtalan vagyok, míg a szívemben ki nem gyullad a lelki tisztaság. Szép karácsonyt akarunk? Ne csak házainkat öltöztessük ünneplőbe, hanem ünneplőbe öltözött szívvel várjuk a karácsonyt. Belülről kell kinyitni a szívünk és életünk ajtaját, hogy szállást kapjon Jézus Krisztus. A szívemben akarok szállást adni, mert a szívnek is van istenhite, mert a mai gondokkal és bajokkal, szenvedésekkel teli világunkban még jobban vágyódunk a karácsony szeretete után. Évről évre csodaváró szívvel állunk a betlehemi jászol előtt, Jézust várjuk, és ő minden évben eljött, hogy elhozza nekünk a boldogságot, a béke és a szeretet ünnepét. Mit üzen a betlehemi jászol? 2006 évvel ezelőtt a jászol találkozóhely volt az ígérlet népe és a más hitűek között. Üzenete ma sem változott: itt



2006.december 23. Szombat	Szállást keres a Szent Család Köznap-Viola	Ünnepi körmenet Kisbicsérd Karácsonyi műsor	15.00
2006.december 24. Advent 4.vasárnapja	Bicsérd	Adventi szentmise	11.00
2006.december 24. Szenteste	Bicsérd	Misztérium Játék	16.00
2006.december 24.	Bicsérd	"Éjféli" Szentmise	23.00
2006.december 25.	Zók Bicsérd	Ünnepi Szentmise	8.00, 11.00
2006.december 27. Karácsony nyolcada	Bicsérd János apostol	Szentmise	8.00
2006.december 28.	Bicsérd	Szentmise	8.00
2006.december 29.	Bicsérd	Szentmise	8.00
2006.december 29. Aprószentek	Aprószentek	Szentmise	8.00
2006.december 30.	Zók	Igeliturgia Szentmise	16.30
2006.december 31.	Bicsérd	Év végi hálaadás	11.00
2007.január 1. Szűz Mária, Isten anyja	Bicsérd	Szentmise	11.00



Karácsonyi receptek

Tárkonyos pulykaraguleves

Hozzávalók:

40 dkg pulykamellfilé, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl olaj, só, törött fekete bors, egy kevés apróra vágott petrezselyem és tárkonylevél, 1 liter csontlé (lehet leveskockából is), 20 dkg vegyes zöldség, 1 cikk zeller, 10 dkg gomba, 6 dkg liszt, 2 dl tejszín, 1 ek. tárkonyecet, néhány csepp citromlé.

Elkészítés: A pulykahúst kockára vágjuk, a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd a fele olajon aranysárgára pirítjuk. Rátesszük a pulykahúst, sózzuk, borsozzuk, megszórnuk a vágott petrezselyemmel és tárkonylevéllel, kevés csontlével felengedjük.

Közben megtisztítjuk a zöldséget, a zellert, a gombát, kockára vágjuk, és a húshoz adjuk.

Lassan pároljuk, majd a csontlével felengedjük.

A maradék olajból a lisztel világos rántást készítünk, ezzel sűrítjük, tejszínnel dúsítjuk, ha kell, utánaízesítjük. A tárkonyecettel és egy kevés citromlével savanyítjuk, jó forrón tálaljuk.



Kakukkfűves csirke

Egy nagy vagy két kicsi csirkét feldarabolunk, mintha rántott csirkét készítenénk. Bőrét lehúzzuk (ez a levesbe kerülhet), és a húsdarabokat bedörzsöljük elkapart füstölt szalonnával, meghintjük kevés kakukkfűvel. Néhány óráig állni hagyjuk, majd kisütjük 5 dkg margarinban. Végül az összes átsült csirkedarabot visszatesszük a serpenyőbe, hozzáadunk egy evőkanálnyi reszelt vöröshagymát, vagy hagymakrémet, és együtt pár percig pirítjuk. Három gerezd tört fokhagymával, egy kiskanálnyi paradicsompürével, csipet törött borssal és

ha friss hagymából készítjük - kevés sóval ízesítjük (a hagymakrém sós!), majd egy pohár fehér borral engedjük fel. Fedő alatt puhára pároljuk. (Ha kuktában készítjük, párolási ideje a jelzéstől számítva kb. 10 perc). Végül a fedőt levéve, zsírára sütjük, egy csapott evőkanál lisztel meghintjük és kevés vízzel vagy borral felengedve összeforraljuk. Burgonyapüré vagy petrezselymes rizs illik hozzá.

Cukros perecek

20 dkg. Finomlisztet összegyúrunk 14 dkg margarinnal, 2 tojás sárgájával, egy evőkanál porcukorral, csipet sóval, és egy-két óráig pihentetjük. Vékonyra nyújtjuk, pereckiszűrővel formázzuk (vagy vékony csíkokat vágunk belőle és percc alakúra hajtogatjuk), és a tetejét tojássárgával vagy egész tojással kenve, kristálycukorral hintjük meg. (Ha gazdagabban akarjuk adni, tört dióval vagy mandulával is meghintjük a kis pereceket. Forró sütőbe tesszük, és közepes tűznél aranysárgára sütjük. Sokáig eltartható, finom aprósütemény.

Sütés nélküli mézes finomság

Hozzávalók: Darált dió vagy mogyoró, egy evőkanál méz, 3 evőkanál porcukor, egy citrom leve és héja reszelve, örölt fahéj és szegfűszeg.

A mézet, a porcukrot, a citrom levét és héját, valamint a fűszereket forraljuk fel. Ezután folyamatos keverés mellett főzzük össze annyi dióval vagy mogyoróval, hogy formázható állagú legyen. A langyos masszából gyúrunk kis golyókat, és forgasuk meg őket reszelt csokoládéban. Tálalásig tartjuk hűtőben.

Hardi Ildikó

Cukormentes (diabetikus) sütemények

A cukorbetegeknek és a fogyókúrázóknak sem kell lemondaniuk a karácsonyi finomságokról!

Sárgarépas-mákos uzsonnakenyér:

Hozzávalók:

20 dkg meghámozott sárgarépa, 3 tojás, 12 dkg vaj vagy margarin, 12 dkg gyümölcscukor (fruktóz), 2-3 ek narancslé, 6 dkg darált mák, 10 dkg darált mandula, 8 dkg félféher kenyérliszt (1050-es búzaliszt), 2 csapott tk sütőpor, a forma kikenéséhez

margarin, kb 10 szem hámozatlan mandula

1. A finomra lereszelt sárgarépát konyharuhába tesszük, és alaposan kinyomkodjuk. A tojásokat szétválasztjuk. A vajat vagy a margarint 6 dkg gyümölcscukorral krémesre keverjük. Egyenként beledolgozzuk a tojássárgákat, majd egymás után hozzáadjuk a narancslé felét, a sárgarépát, a mákot és a darált mandulát.

2. A tojások fehérjét kemény habbá verjük. A sütőporral elvegyített lisztet a habbal váltogatva, adagonként a vajas masszába dolgozzuk.

3. A tésztát margarinnal kikent 1,5 literes (25cm hosszú) pástétomformába töltjük, és a tetejét elsimítjuk. Előmelegített sütőbe toljuk, majd 175 fokon 50-55 percig sütjük.

4. A hámozatlan mandulaszeleteket hosszában félbevágjuk. A megmaradt gyümölcscukorból és narancsléből sűrű mázt keverünk, és a kihűlt uzsonnakenyérre csorgatjuk. A mandulaszemekkel azonnal megszórnuk, majd száradni hagyjuk.

Tejcsokoládés pite:

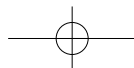
Hozzávalók:

10 dkg diabetikus tejcsokoládé, 25 dkg vaj vagy margarin, 120 g +12 g gyümölcscukor, só, 6 tojás, 36 dkg félféher kenyérliszt (1050-es búzaliszt), 1 zacskó sütőpor, 1 tk mézeskalács fűszerkeverék, 1/2 üvegese keserűmandula-aroma, 1,5 dkg kakaópor, sütőpapír.

1. A csokoládét késsel felaprítjuk. Robotgép habverőjével a puha vajat 120 g gyümölcscukorral és csipetnyi sóval krémesre keverjük. Egyenként beledolgozzuk a tojásokat, majd hozzáadjuk a sütőporral és a fűszerkeverékkel elvegyített lisztet. Végül beleforgatjuk az aromát és a csokoládédarabokat.

2. A masszát sütőpapírral kibélelt 27x33 cm-es tepsibe simítjuk, és előmelegített sütőben, 200 fokon 25-30 percig sütjük. Teljesen kihűtjük, majd csillag alakú sablon vagy kiszűrőforma segítségével rászítjuk a kakaóport és a maradék gyümölcscukrot.

Vér Józsefné



Civil pálya

Baba - Mama klub Bicsérden

Jelenleg 32 bicsérdi 0 - 3 éves kisgyermek és édesanyja "tagja" a klubnak. Kb. két heti rendszerességgel találkozunk. A Baba - Mama klub lehetőséget biztosít arra, hogy a kisgyermek nevelésével, gondozásával kapcsolatos információinkat kicseréljük egymással, továbbá lehetőséget ad arra, hogy a kisgyermek is barátságot kössenek egymással, még pedig a biztonságot jelentő édesanyjalal a háttérben. Ami sokunkat meglepett -bármennyire is hihetetlennek tűnik - a néhány hónapos kisdedek is képesek "barátságot" kötni és a maguk nyelvén egymással kommunikálni. A klub nem csak a babákat, hanem az édesanyjakat is összehozza. A klub sajátos ACTIVITY játékában az anyukák játékosan tesztelik saját és egymás tudását, nem könnyű például elmutogatni, hogy mikor megfelelő hőmérsékletű a fürdővíz, vagy, hogy a kisdedek legfontosabb tápláléka az anyatej. A játékos vetélkedő természetesen díjkiosztással zárult, sőt a holt verseny miatt még egy pótdöntőt is rendeztünk. A jó hangulat, a vidámság sosem marad otthon!

Legközelebb 2007. január 05. napján (pénteken) délután 14.30 órakor találkozunk.

Tekintettel arra, hogy ebben az évben már nem találkozunk, kívánok valamennyi apró klubtagunknak és családjuknak békés, boldog karácsonyi ünnepeket, az új esztendőre, pedig jó egészséget!

Reichenauerné dr. Sente Tünde

Babamasszázs

A csecsemőmasszázs egyre népszerűbb az édesanyjak körében. A masszázst szorosabban fűzi a baba és a szülő közötti kapcsolatot, megerősíti az anyaság és az apaság érzését, segíti a baba jelzéseinek megértését. Elősegíti a gyermek testi-lelki fejlődését és jó hatással van számos életfunkcióra: javítja a vérkeringést, légzéstámogató hatású, fejleszti az érzékszerveket, támogatja az izomzat fejlődését és a beszédfejlődést, növeli a baba betegségekkel szembeni ellenálló-képességét, átsegíti a csecsemőt a hasfájás nehézségein. A masszírozott gyerekek nyugodtabban alszanak és napközben kiegyensúlyozottabbak.

A bicsérdi szülőknek is lehetőségük van elsajátítani a babamasszázs technikáját. A programot a Nemzetközi Babamasszázs Szövetség által kidolgozott alapelvek és tematika szerint vezetem.

A legutóbbi tanfolyam résztvevői voltak és oklevelet kaptak: Reichenauer Fanni és édesanyja, Hencz-Mosgai Ákos, édesanyja és édesapja, Szili Márk és édesanyja, Zóka Péter és édesanyja.

Börcsökné Matuszka Júlia
Okleveles babamasszázs-oktató védőnő



Egy megbeszélés és hatásai

Ez év november 27-én este 6 órakor a Polgármesteri hivatalban Vér József Polgármester Úr kezdeményezésére és vezetésével ötletbörzét tartottunk olyan résztvevőkkel, akik a falu kulturális életében aktívan tevékenykednek, illetve szerepet szeretnének vállalni. Új tevékenységekkel, új arcokkal szeretnénk felpezsdíteni a falu életét, a felmerülő igények szerint, továbbá, a hosszú téli estéken illetve hét végéket alkotó tartalommal töltjük meg.

A felmerülő igények szerint a szervezések lebonyolítását Mojzesné Balog Ágnes, Egédiné Finta Ildikó, és Hardi András vállalták.

Első nekifutásnak az iskoláskorú gyerekek nagy öröme moziba mentünk, az Elvitte a víz című filmet néztük meg a zóki gyerekekkel közösen.

December 10-én, játszóház keretein belül



Kovácsné Nagy Katalin vezetésével tűszobrászati technikával karácsonyi üdvözlőlápokat alkottunk.

December 17-én szintén a civilházban egyszerű, könnyen elkészíthető karácsonyi ajándékokat készítettünk Sziliné Kasza Zita közreműködésével.

Civil szervezeteink szervezésében december 16-án, szombaton az érdeklődők Európa legnagyobb betlehemét tekinthették meg Vörsön.

Terveink között szerepel, hogy december 30-án a gyerekeket elvinnénk korcsolyázni, és a jól sikerült mozilátogatást következő év elején megismételnénk. További játszóházat tartanánk minden hónapban egy-egy alkalommal, különböző alkotó tevékenységet bemutatva.

Továbbá 2007. január első hetében Thai-bokszt indul Király Zsolt edző vezetésével. Várjuk a jelentkezőket, a további ötleteket, javaslatokat.

Mojzesné Balog Ágnes

Thai box

Tisztelt Olvasóink!

2007. január első hetében Thai box edzést indítunk Bicsérden, a Civil Házban. Jelentkezni lehet a 70/360-5013-as telefonszámon, vagy személyesen Bicsérd, Ságvári E. u. 12. címen Király Zsoltnál.

Köszönet

Köszönjük mindazok munkáját, akik írásaikkal, képeikkel gazdagították idej számainkat.

Nekik és minden kedves olvasónknak békés karácsonyi ünnepeket és boldog új évet kívánunk.

*Vér József polgármester,
Nagy Gábor polgármester,
Magdó Szilárd jegyző,
a két község önkormányzata és
a Bicsérd-Zók Hírlap szerkesztősége*



Impresszum

Bicsérd és Zók Önkormányzatának Lapja; Kiadja a két község Önkormányzata; Felelős kiadó: Vér József és Nagy Gábor polgármesterek; Szerkesztőség: Bicsérdi Kör-jegyzőség; Szerkesztők: Hardi Ildikó, Hardi András; Nyomdai előkészítés: Utazás On-Line Kft.; Nyomdai munkálatok: Házmaster Kft.