



IDŐSEK KARÁCSONYJA

LESENCEISTVÁND, MŰVELŐDÉSI HÁZ

December 19. 15.00

MINDENKI KARÁCSONYJA

LESENCEISTVÁND, MŰVELŐDÉSI HÁZ

December 20. 17.00

A műsorban fellépnek:Egyházi Énekkar
Százholdas Pagony Óvoda gyermekei
Cserkészcsapat tagjai
L-Csillagok táncsoport
Nyugdíjas Énekkar
Vöröskereszt- Moór Lászlóné

„Lesence Völgye” Általános Iskola alsó tagozatos gyermekei

MINDENKIT SZERETETTEL VÁRUNK!

Karácsony



Az év vége felé közeledve a bevásárlóközpontok és a nagyobb hipermarketek a karácsony előjeleként pirosba öltöznek, és a nagyobb embertömeget vonzó belső tereiken télapókkal lepik meg a vásárlóközönség felnőtt és gyermek tagjait, így már elég korán magával ragad minket a karácsonyi hangulat. Másrészt ez az idő előtti karácsony hangulat sokaknak illúzióromboló, szinte elveszíti a lényegét az ünnep. Mert a karácsony voltaképp egy ünnep, nem is akármilyen, a szeretet és annak kifejezésének ünnepe. A keresztények pedig karácsonykor Jézus születését, a megváltó eljövételét ünneplik.

Az évek, évszázadok során a karácsony szelleme nem változott, ezek az év azon napjai, amikor összegyűlik a család, és megajándékozunk egymást. A karácsonyra mindenki másképp, a maga módján készül. A felnőttek az adventi koszorú gyertyáinak vasárnapi meggyújtásával, a gyerekek pedig a kisebb édességeket, csokit rejtő karácsonyi kalendárium segítségével „számolnak vissza” szentes-
tégig. Az előzmények része a vásárlás is, a karácsonyi ajándékok beszerzése, amely minden évben a legtöbb időt és energiát igénylő feladat. Kinek mit, hol és mennyiért, vajon tetszeni fog neki? Ezek a kérdések lebegnek a szemünk előtt. Ugyan a mikulás figurák és a karácsonyi akciók már november közepétől ostromolják a vásárlókat, mégis van, hogy még az utolsó pillanatban is ajándékok után rohagálunk. A kollégáknak, barátoknak viszonylag könnyen találunk megfelelő ajándékot, viszont a kedvesünknek, közeli rokonunknak nehezen választjuk ki a tökéletes darabot. A legmenőbbet és a legújabbat akarjuk, nem sajnálva a keresgélésre szánt időt és pénzt. Kedvesünket meglephetjük például egy prémium kategóriás borotvával, vagy ha hölgyről van szó, egy szikrázó gyöngyház-fehér elegáns epilátorral, hiszen a sima bőr télen sem megy ki a divatból.

A karácsony este nagy eseménye az ajándékok mellett a karácsonyi vacsora is, az ünnepi teríték, az ünnepi étel és annak elkészítése. Mindenki emlékszik még gyermekkorából arra, hogy édesanya egész nap süttött-főzött, szorgoskodott a konyhában. Gyermekként mi is próbáltunk segíteni, de gyakran leragadtunk a mézeskalács vagy a szaloncukor majszolásánál. A nap végén az i-re a pontot természetesen a feldíszített karácsonyfa látványa és a fa alatti színes, csillogó papírba csomagolt ajándékokat teszük fel.

Egy teljesen új, ismeretlen dolog lehet, ha idén már nem csak szüleinkkel szeretnénk megünnepelni a karácsonyt, hanem párunkkal, esetleg egy új jövevényvel. Szeretnénk ugyanazt a hangulatot megteremteni, mint amit otthon tapasztaltunk minden évben, azonban új tradíciókat is teremthetünk, magunk választhatjuk ki például a karácsonyfa díszinek színét, és nem kötelező a szokásos halászlévet sem elkészíteni szentes-
tétére, ha egyikünk sem szereti, egy kisbaba pedig végképp.

Életrépek

Anyák napja*Parkoló építés**Mikulás**Mikulás az óvodában*

Falunapi sütemények

Almás kosárcák

Hozzávalók: 30 dkg nyers linzertészta, (otthon készített vagy mirelit), 2 savanykás alma, 2 tojás, fél dl tej, 2 csapott evőkanál liszt, 1 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál porcukor, 1 mokkaKANál őrölt fahéj, csipetnyi só.

Almás-mézes érmék

Hozzávalók: 1 dl margarin vagy vaj, 2 dl méz, 2 db tojás, 3 dl finomliszt, 1/2 teáskanál szódaBikarbóna, 1/2 teáskanál sütőpor, 1/2 teáskanál só, 1/2 teáskanál őrölt fahéj, 1/2 teáskanál őrölt szerecsendió, 3 dl finomra metélt hámozott alma, 2 dl finomra aprított, kimagozott datolya, 1 dl mazsola, 1 dl apróra vágott dió, 5 dl hántolt zab.

Verjük fel a lágy margarint (vagy vaját), majd állandó verés közben, vékony sugárban adjuk hozzá a mézet. Ezután verjük bele a tojásokat is. Keverjük össze a lisztet, a szódaBikarbónát, a sütőport, a sót és a fűszereket, majd ezt a keveréket adjuk a nedves hozzávalókhoz. Amikor alaposan elkeveredett, adjuk még hozzá az almát, a datolyát, a diót és a zabot. Teáskanalként adagoljuk a keveréket egy vékonyan megszírozott tepsibe úgy, hogy ne érjenek össze. 175C°-on süssük mintegy 10 percig. 40-60 db lesz belőle. Azon melegében a legjobb, de kihűlve is finom. Hűtőben, pléhdobozban több hétig is eláll.

Amaretti (mandulás puszelli itáliából)

Hozzávalók kb. 3-5 darabhoz: 25 dkg tisztított mandula 10 dkg porcukor, 10 dkg kristálycukor, 1 teáskanál keserűmandula-aroma 4 tojásfehérje, 1 evőkanál vaj, és 1 evőkanál liszt a tepsire

Előkészítés: A mandulát finomra daráljuk és összekeverjük a porcukorral meg a keserűmandula-aromával; a tojásfehérjéből kemény habot verünk, a kristálycukrot hozzáadjuk. Kanalként tesszük bele a mandulamasszát, majd simára keverjük.

Elkészítés: A sütőt 150 fokra előmelegítjük; egy tepsit kizsírozunk és liszttel beszórnunk; a masszát sima csővel ellátott dresszírzsákba töltjük, majd kb. diónyi halmocskákat nyomunk a tepsire. (Ha nincs dresszírzsákunk, teáskanállal is kiszaggathatjuk a kis halmokat.) A sütő közepes szintjén aranyárára sütjük, kb. 35-40 perc alatt.

Tipp: A kristálycukrot csak akkor adjuk a tojásfehérjéhez, amikor azt már majdnem készre felvertük és a cukorral verjük tovább egészen keményre. Fontos, hogy a hab megfelelően szilárd legyen.

Apró kiflik

Hozzávalók: A tésztához: 50 dkg liszt, 45 dkg vaj, 2,4 dl tejföl, 4 tojássárgája, porcukor. A töltelékhez: baracklekvár vagy dió, esetleg mák, amit legjobban szeretünk.

A lisztet a szobahőmérsékletű vajjal elmorzsoljuk. A tejfölt a tojássárgájával elkeverjük, és az egészet jól összegyúrjuk. 16 egyforma kis gombócra osztjuk. Jól lezárt nejlonzacskóban másnapig hűtőszekrénybe tesszük. Másnap egy konyharuhát jól megszórunk porcukorral, és egyszerre csak egy gombócot kivéve a hűtőből, kinyújtjuk kb. 30 cm átmérőjű kör alakúra. 8 részre osztjuk, cikkekre. Nem kell megmozdítani, csak a külső oldalára rárajuk a kis halom töltelékkel. Lehet dió, mák, baracklekvár, de a lekvárból csak keveset tegyünk, mert kifolyhat. Miután felsodortuk kifli formára, enyhén kivajazott teflon tepsiben ujjnyi távolságra rakjuk, és előmelegített sütőben (190° C) kb. 20-25 percig sütjük, amíg szép világosbarna nem lesz.

A kimaradt, sütésre váró tésztát hűtőben tartjuk, ne szobahőmérsékleten! Ha hosszabb ideig szeretnénk tárolni, a nyers tészta légmentesen lezárva mélyhűtőben eláll.

TOMOR éjszaka is nyerni tudott

Kicsit fáradtan, de egy jól felkészített autóval érkezünk Mária-pócsra a RabócsiRing-re. Az autón nem vátoztattunk semmit, egy teljes átvizsgáláson esett át a verseny előtt, és kapott két új Kumho gumit az elejére. A verseny előtti célkitűzésem, a minél több pont szerzése volt, hiszen vezetem a bajnokságot és az év végi értékelésnél is a dobogó legmagasabb fokára pályázom. A máriapócsi éjszakai verseny nagyon kíváncsivá tett, hogy milyen hangulata lesz majd a sötétben való száguldásnak. A verseny szervezője egy naposra tervezte a programot ami szintén elnyerte a tetszésemet. Az időmérő edzést és az első előfutamat is megnyertem, annak ellenére, hogy az új gumikat teszteltem. A teszt eredményei biztatóak voltak, ezek a gumik kiváló tapadásúak aszfalton és murván egyaránt. A Kumho gumi hátránya a magas ár és a futófelület gyors



kopása (egy versenygumi). Szeretném ezt a gumi típust használni a következő futamon is a Nyirádi Motorsport Centrumban.

A második előfutamban jól rajtoltam, megvolt az első hely, de egy féltengelycsukló törés miatt fel kellett adnom a harcot, és így ez a futamom értékelhetetlen lett. Tehát, egyértelművé vált, hogy ezt a futamot mínuszoljunk. Kimentem a harmadik előfutamra- a féltengelyt a fiúk a depóban kicserélték- amit szintén meg tudtam nyerni és így az „A” döntő első rajtkockáját tudtam kiharcolni magamnak. Közben lassan besötétedett, és nagy izgalommal vártuk az éjszakai rajtot. Felálltunk a rajtvonalra, megpróbáltam nagyon összpontosítani és csak a pályára és a versenyre koncentrálni. A rajtom jól



sikerült, elsőként fordultam és csak védenem kellett a pozícióm, beosztanom az autót és a gumikat a verseny leintéséig, ami sikerült is. Nagy örömmel töltött el, hogy megnyertem az Országos Bajnokság első éjszakai rallycross versenyét! Csodálatos volt a pálya, a közönség, és nagy élmény volt az éjszaka közepén villogó vakuk fényében versenyezni. A díjkiosztó is jó hangulatban telt, természetesen előtte is és utána is volt egy „kis” pezsgőzés, borozás – a pálya mellett felállított színpadon villogó fények és füst kíséretében vehettük át a díjakt. Köszönetet kell mondanom támogatóimnak, a csapatnak, és mindenkinek aki valamivel is hozzájárult a sikerhez!

fantom



A szőlő időszerű munkálatai november hónapban!

Szeptemberben a kiegyenlített meleg periódusokat csak időnként zavarta meg kisebb szórványos csapadék. Napközben gyakori a 24-26 fokos levegőhőmérséklet és a tiszta napos időjárás kedvezően hatott mind a fürtök mind a vessző érésére. A megenyhült időjárás nem hátráltatta a korai és középerésű fajták szüreti munkáit. A csapadékmentes szeles időnek köszönhetően megállt a szürkerohadás terjedése. A fertőzés kiterjedése csak ott nőtt a fürtön belül, ahol a kórokozó már korábban megtelepedett.

Néhány helyen, súlyos kártételt hagyva maga után, szórványosan jég is járta a borvidékeket. Egy ilyen természeti csapás szemmel láthatóan drámai módon érinti a termés mennyiségét és minőségét. Ezen túlmenően a vesszőkön keletkezett kiterjedt sebfelület a következő év terhelésére is rányomja bélyegét. Elengedhetetlen hogy réztartalmú szerekkel kezeljük a károsodott táblákat, amivel elősegítjük a sebek behegedését. Egyes rézkészítmények engedélyokiratán feltüntetik, hogy a szer szürkepenész elleni mellékhatással is rendelkezik, járványos időszakban azonban a nagy fertőzőnyomás következtében ez a mellékhatás a gyakorlatban többnyire nem elegendő, és nem marad más hátra mint előrehozott szürettel elejét venni a túlzott veszteségnek. Amennyiben a szeptemberi enyhe, napos időjárás októberben is folytatódik a szüret időpontjának meghatározása és a betakarítás kapacitása várhatóan jól összeegyeztethető lesz.

A szüreti munkálatok után, október végén, november elején folytathatók a fiatal ültetvények építési munkái. Az egyedi karóknak a karótartó huzal szintjére történő leütése egy apró mozzanat, amely azonban megfelelő odafigyelést igényel. Célszerű ha a sorokban lévő oszlopok közti karók teteje nem egyenes vonalon fut, hanem egy néhány mm. magas domború ívet ír le. A talaj ülepedésének és a tőkék súlyának köszönhetően ez az ív majd kiegyenesedik netán homorúvá is válik, de nem olyan mértékben, mintha már az elején egyenes vonalra színteztük volna a karók tetejét.

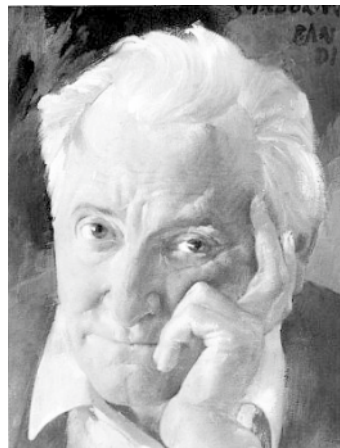
A szüret végén, illetve utána felülvizsgáljuk a szőlőtábláink egyes részeinek kondícióját. Az ekkor szerzett benyomások alapján döntést hozhatunk a tőkepótlásról, táंबरendezés karbantartásáról és az esetleges kivágásról. Lehetnek olyan táblarészek amelyek nehezítik a művelést, és ezzel kihatnak az egész ültetvény ápolásának eredményességére.

A magas talajvízszint következtében a gyökérszóna levegőtlen lett, ezért a tőkék legyengültek, vagy ki sem hajtottak. A víznyomás következtében stresszállapotba került növényen könnyebben megtelepednek a gyengültségi kórokozók. Az így megbetegedett tőkék fertőző forrásként veszélyeztethetik a tábla egészséges növényállományát. Voltak időszakok amikor végig sem lehetett hajtani a soron traktorral, de még a gyalogos munkálatokat sem lehetett elvégezni.

A telepítések előkészületi munkálatai során már most vegyük számításba azokat a leendő táblafoltokat, ahová víznyomás, erózió, vagy egyéb ok miatt nem érdemes telepíteni. A kedvezőtlen talajfoltok kiiktatásával nem csak a szaporítóanyag és a táंबरendezés költségeit is megtakarítjuk, de egyszerűbbé egységesebbé és takarékosabbá tesszük a későbbi ápolási munkálatokat. Végül de nem utolsósorban a szőlő majdani betakarításkori egyenletes minősége is csak egy egységes és egészséges növényállománnyal lesz biztosítható.

Vadas Ernő Csom Lőrinc Agrárkamara tanácsadó.

80 éves Kányádi Sándor



(Szász Endre alkotása)

Egy verse a gyerekekhez:

Betemetett a nagy hó
erdőt, mezőt rétet.
Minden, mint a nagyanyó
haja, hófehér lett.
Minden, mint a nagyapó
bajsa, hófehér lett,
csak a feketerigó
maradt feketének.

Egy a nagyobbakhoz:

pedig volna még
volna még valami
mondanivalóm
a nyíló nárcisz-
mezőkről például
az alkonyi szélben
riadtan lobogó
hegyi füvekről
a hegyekről a folyókról
égről földről
a tengerekről
az óceánok alatt
vergődő tűzhányókról
a szerelem végtelen
napéjgyenlőségeiről
amikor az idő is
ellankad mint a patak
ha szomját oltja
benne a szarvas
egyszóval kettőnk
dolgáról az emberiség
névében volna még
talán volna még

1929. május 10-én született Nagyalambfalván (Hargita megye, Románia). 1954-ben magyar irodalom szakos tanári oklevelet szerzett, de soha nem dolgozott tanárként, életét az irodalomnak szentelte. Költői tehetségét Páskándi Géza fedezte fel. Ő közölte 1950-ben első versét a bukaresti Ifjúmunkás című lapban. Első verseskötete:

Virágzik a cseresznyefa (1955). 1960-ban a három évvel korábban megindult Napsugár című gyermeklap belső munkatársa lett, ahol nyugdíjaztatásáig dolgozott, 1990-ig. 1961-ben jelent meg első gyermekverskötete: Kicsi legény, nagy tarisznya címmel. Írói álneve Kónya Gábor. Ihletője Petőfi és a népköltészet, vágyott költőideálja: Arany János. A hagyományok, az életmód, szokások, az emberi tartás és a varázslatos táj a maga tisztaságával, méltóságával mind-mind belekerültek abba a „tarisznyába”, melyet a szülőföldjéről hozott, és végig megőrzött nagy változásokkal teli életében.

Idén, március 15-e alkalmából a Kolozsváron élő költő kapta a legmagasabb kitüntetést.

„Nagy meglepetésként érte a Magyar Köztársasági Érdemrend Nagykeresztje kitüntetés Kányádi Sándor író, költő, aki a magyar irodalom közösségi elvű hagyományainak folytatásáért, az erdélyi kisebbségi lét mindennapjait az anyanyelv megtartó erejével ábrázoló irodalmi munkássága elismeréseként vette át a díjat.

Az idén 80. születésnapját ünneplő Kossuth-díjas író az MTI-nek nyilatkozva úgy fogalmazott: a kitüntetést az kapja, akinek adják, de hogy mennyire érdemli meg, azt az utódok és az utókor dönti el. Az igazi megtiszteltetés az olvasó elismerése - tette hozzá.” (Forrás: MTI)

BÉLYEGZŐ KÉSZÍTÉS

Gelencsér Dekor

Lesenceistvánd, Kossuth u. 129.

info@gelencserdekor.hu

20-919-7785, 20-504-0385



PIZZÉRIA
06-87-321-637

Szolgálunk és védünk



Jogszabályok, jogértelmezések...

(1) A rendőrök csapaterőben alkalmazhatók a) az alkotmányos rend erőszakos megváltoztatására irányuló bűncselekmény (Btk. 139. §) elkövetése esetén; b) a személyek élet- és vagyonbiztonságát tömegesen veszélyeztető események megszüntetésére vagy az ilyen következményekkel járó erőszakos cselekmények megakadályozására és az elkövetők elfogására; (...) g) a gyülekezési jogról szóló törvény hatálya alá tartozó vagy más jelentős rendezvény rendjének biztosítására; A Szolg. Szab. 68. § a tömegosztatásra vonatkozóan az alábbiakat rögzíti: (1) Tömegosztatás elrendelésére – jogszabályban meghatározott feltételek megléte esetén – a gyülekezési törvény hatálya alá tartozó olyan rendezvényeken, ahol a rendőrség a rend biztosításában közreműködik, a biztosítás parancsnoka jogosult. (2) Ha jogszabály a tömeg felosztatását a rendőrség számára kötelezővé teszi (1989. évi III. törvény 14. §), vagy tömeg jogellenes magatartást tanúsít, a csapaterő kirendelésére jogosult rendőri vezető intézkedik a tömegosztatásra. (3) A szétosztatásra irányuló rendőri felszólítást lehetőleg hangosító eszköz alkalmazásával legalább kétszer meg kell ismétetni. Az utolsó felszólítás során a kényszerítő eszközök alkalmazását kilátásba kell helyezni. (4) A felszólításban közölni kell a helyszínről való eltávozás irányát, és arra a szükséges időt biztosítani kell. A felszólítást a rendőri fellépés megkezdésével egyidejűleg kell foganatosítani, ha a csapaterő a tömeg részéről közvetlen támadás éri. Az Rtv. 59. § lehetővé teszi, hogy (1) Ha a jogel-

lenesen összegyűlt, illetőleg jogellenes magatartást tanúsító tömeg a szétosztatásra irányuló rendőri felszólításnak nem tesz eleget, a rendőrség az e fejezetben szabályozott kényszerítő eszközök alkalmazása mellett a tömeggel szemben a következő eszközt, illetőleg intézkedést alkalmazhatja: a) vízágyút, b) pirotechnikai eszközt, gumilövedéket, c) ingerlőgázt, d) elfogó hálót, e) lóháton vagy járműkötelékben végzett kényszerosztatást. (2) Az (1) bekezdésben említett eszköz alkalmazására a tömeget előzetesen figyelmeztetni kell. (3) Tilos a tömeget korlátozni a helyszínről történő eltávozásban. A Szolg. Szab. 68. § (5) bekezdése részletezi, hogy az ellenállást tanúsító tömeggel szemben a csapaterő milyen kényszerítő eszközöket alkalmazhat: a) passzív ellenállás esetén testi kényszert; b) aktív ellenszegülés esetén rendőrbotot, vegyi eszközt, ingerlőgázt, elektromos sokkoló eszközt, bilincset, pórázon vezetett szolgálati kutyát szájkosárral vagy anélkül, valamint vízágyút; c) felfegyverkezett tömeg ellenszegülésének megtörésére pirotechnikai eszközt, gumilövedéket, lóháton vagy járműkötelékben végzett kényszerosztatást; d) a szervezők, hangadók, bűncselekményt elkövető személyek kiemelésére, elfogására elfogóhálót. A rendőrség feladata, az adott terület közrendjének közbiztonságának helyreállítása. A rendőrség tehát a Gytv. által meghatározott – és az előzőekben már felsorolt esetekben – a rendezvényt felosztatja. Az osztatás megkezdését minden alkalommal megelőzi a szétosztatásra irányuló felszólítás. Meghatározásra kerül, hogy az adott területet milyen irányban kell az ott tartózkodóknak elhagyni, illetve amennyiben ennek nem tesz eleget, úgy a jogszabályok által meghatározott kényszerítő intézkedések, és eszközök használatára kerül sor. Az Rtv. kifejezetten megtiltja a tömeg helyszínről való távozásának korlátozását, erre megfelelő időt kell biztosítani.

folytatás következik



Kutya ügy!

Felhívom a Tisztelt Lakosság figyelmét az állattartási rendelet betartására. Ezt teszem annak apropóján, mert a közelmúltban olyan mértékű kutyatámadás történt közterületen, amely mellett nem mehetünk el szó nélkül, sem a Polgármesteri Hivatal, sem a polgártársaink egymás mellett.

Mindenkinek kötelessége a kutyáját úgy tartani, hogy az ne veszélyeztesse senki testi épségét sem.

Vajon mi lett volna, ha egy éppen az iskolából hazafelé igyekvő kisiskolásra támad rá? Nem is merek belegendolni a tragédiába.

Kérem a kutyatartókat, hogy nagyobb felelősséggel és körültekintőbben tartsák szeretett állataikat, hogy a közeljövőben ne történhessen hasonló eset.

Köszönettel: Tóth Csaba polgármester

„Lesence Völgye” Települések Körjegyzőségének ügyfélfogadási rendje

Hétfő 13.00-16.00 • Szerda 8.00-12.00 és 13.00-16.00
Péntek 8.00-12.00 • Kedd, csütörtök Nincs ügyfélfogadás!



SZÁMÍTÁS ÉS IRODATECHNIKA

8300 TAPOLCA, KOSSUTH U. 26. TEL.: 87/413-413
WWW.PCMAX-ONLINE.HU; INFO@PCMAX-ONLINE.HU

NYITVA TARTÁS: H-P: 8⁰⁰-18⁰⁰; SZO: 8⁰⁰-13⁰⁰;

BRONZ - EZÖST ÉS ARANY VÁSÁRNAP: 8⁰⁰-12⁰⁰

APRÓ MEGLÉPETTÉSEK KARÁCSONYRA!

A4TECH G-CUBE SZÍNES-MINTÁS EGEREK HÖLGYEKNEK 3.900.-
DISNEY VERDAK ÉS HERCEGNŐ EGÉR GYERMEKEKNEK 3.600.-
USB-S KARÁCSONYFA, USB-S PLAZMAGÓMB 3.900.-
NOTEBOOK HÜTŐPADOK, FM TRANSZMITTER, FLEXIBILIS BILLENTYÜZET

NEONCSÖVEK, KORMÁNY+PEDÁL, GAMEPADOK
NOTEBOOK TÁSKÁK, PEN DRIVE-OK SZÉLES

VÁLASZTÉKAVAL VÁRUNK
MINDEN KEDVES VÁSÁRLÓT!



ÁRAINK AZ ÁFA-TARTALMAZZÁK!

EZ AZ ÖN HÍRDETÉSÉNEK A HELYE!

Önkormányzati Fehívás

Egy lehetőségre szeretném felhívni a tisztelt lakosság figyelmét. Legyenek aktív tagjai a Lesence-folyóirat tartalmi elemeinek, rendszeres megjelenésének, ennek érdekében, írjanak a falunk újságába ezzel is színesítve közéletünket. A megírt újságcikkeket a könyvtárban adhatják le, **Hogorné Szi-Márton Ildikó** könyvtárfelelős részére vagy e-mailben:

lesencefolyoirat@t-online.hu

Tóth Csaba polgármester



LESENCE
FOLYÓIRAT

2.2.4/1288/2001 nyilvántartási számú időszaki lap

Laptulajdonos:

Lesenceistvánd Község Önkormányzata

Szerkesztőség és a Kiadó címe:

8319 Lesenceistvánd, Kossuth u. 145.
Telefon: 87/436-151

E-mail: lesencefolyoirat@t-online.hu

Minden jog fenntartva! A lapból értesüléseket átvenni csak a Lesence folyóiratra való hivatkozással lehet. A hirdetések és egyéb reklámkiadványok tartalmáért a kiadó felelősséget nem vállal.

Kiadja és terjeszti:

Lesenceistvánd Község Önkormányzata
Nyomdai előkészítés és nyomás:



8319 Lesenceistvánd, Kossuth u. 129.
E-mail: info@gelencserdekor.hu

Megjelenik negyedévente 350 példányban