

**Hamarosan itt az eperszezon.
Sütés nélküli epres finomság:**



Hozzávalók:

- babapiskóta - 25 dekagramm
- tejföl - 5 dl
- növényi tejszín - 0.5 liter
- eper (kb.) - 20 darab
- cukor - 12 evőkanál
- vaníliás cukor - 1 csomag
- habfixáló - 1 csomag

A tejfölt habosra keverjük a cukorral. Az epreket összeturmixoljuk és belekeverjük. A tejszínt a habfixálóval kemény habbá verjük, majd óvatosan beleforgatjuk az epres krémbe. Egy kicsit félreteszünk a tejszínből a tetejére. Egy jénai tál aljára babapiskótát rakunk, majd rákenjük a krém felét, ismét egy sor piskóta és egy sor krém, végül a maradék tejszín. A tetejét én csokival díszítettem mert nem volt több eprem, de eperrel szebb. Egy éjszakára hűtőbe tesszük és készen is van a könnyen elkészíthető sütés nélküli sütemény.

2017. április 12-én ülésezett a képviselő-testület.

Az ülésen a polgármester tájékoztatta a képviselő-testületet pályázati lehetőségekről, valamint a korszerűbb, energiatakarékosabb közvilágítási lámpatestek cseréjének lehetőségéről.

Tárgyalást kezdeményeznek az erdészettel a 015. hrsz-ú önkormányzati közút útfelújítási költségek megosztásáról.

Megvitatták a településarculati kézikönyv készítésének lehetőségeit.

Megbeszélték a futballpálya felújításával kapcsolatos költségeket és teendőket.



Viccrovat

Baráti társaság táborozni indul, ezért felosztják a feladatokat, tennivalókat egymás között. Az egyik szőke leányzónak jut az ellátó funkció, neki kell a főzéshez szükséges dolgokat összeszednie.

Minden rendben zajlik, estére tábort vernek és nekiállnak főzni. Igen ám, de a gyufák valamiért nem akarnak meggyulladni, hiába próbálják végig az egész dobozzal. Ekkor előveszik a felelőst, aki így mentegetőzik:

- Tényleg nem tudom, mi lehet az oka! A gyufák biztos jók, mielőtt elindultunk, kipróbáltam az összeset.


































Kerti rovót: a kapros

A kapros erős szaga távol tartja a káros rovarokat.

Igénytelen növény, szinte mindenütt megterem; a magját elszórja, és a kert bármely részében - így a magasságy földjében is - kikel. Termesztése mégsem teljesen egyszerű, mert a magja csak egy évig tartja meg a csírákéességét!

A zöld lombját május második felétől szedhetjük. Kiváló ízesítője a tökfőzeléknek, a kovászos uborkának, húsételeknek, de kellemes zamatú mártás is készíthető belőle, a kapros túrós lepény és a kapros túrós palacsinta pedig invencségnek számít.

30 napos időjárás előrejelzés *május*

1	2	3	4	5	6	7
hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
 közepesen felhős	 zápor	 zivatar	 zivatar	 zápor	 zápor	 zápor
16	21	20	22	21	22	21
7	6	8	12	11	11	10
8	9	10	11	12	13	14
hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
 közepesen felhős	 közepesen felhős	 Erősen felhős	 gyengén felhős	 gyengén felhős	 zápor	 gyengén felhős
20	20	19	23	26	24	22
10	9	8	12	15	14	12
15	16	17	18	19	20	21
hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
 gyengén felhős	 gyengén felhős	 zápor	 zápor	 zápor	 zivatar	 gyengén felhős
22	19	21	20	21	21	12
12	11	10	12	11	12	12
22	23	24	25	26	27	28
hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek	szombat	vasárnap
 zivatar	 zápor	 derült	 gyengén felhős	 derült	 derült	 derült
20	18	21	22	26	27	28
12	11	10	12	13	14	15
29	30	31				
hétfő	kedd	szerda				
 gyengén felhős	 zivatar	 közepesen felhős				
28	25	25				
15	15	14				