

SZUPERinfó



NÓGRÁD MEGYE

2020. április 13., XXXI/16.

KÉT-
hetente

SZUPERinfó

Következő
megjelenés:

április 27.

TEMETKEZÉS-SÍREMLÉK



3078 Bátorfyerénye, Vasút út 12. | 3100 Salgótarján, Füleki út 28-30.

Ügyelet 0-24! 32/350-792, 06-30/911-1634

BORI MIHÁLY KÉMÉNYÉPÍTÉS

Kandalló-, vegyeskazan-, gáz-,
kondenzációs kémények építése

Telefon: 06-20/533-6565, 06-20/314-4209



FORT-BAU THERM KFT

redőnyök, szúnyogháló, külső-belső párkányok
közvetlenül a gyártótól! Szellőztetők (Aereco)

**Műanyag
nyílászárók!**

SCHÜCO
5-7 légkamrás
profilok nagy kedvezménnyel!
**Díszpaneles
bejárati ajtók
90.000 Ft-tól!**
Személyes egyeztetés után
TOVÁBBI KEDVEZMÉNYEK!!!
Díjmentes felmérés!

ÚJ HELYEN! Salgótarján, Ruhagyári út 32.
Tel.: 32/512-700, 20/545-4987, 20/543-9369, 20/354-6051
e-mail: nyilaszaro@fortbautherm.hu • www.fortbautherm.hu

CSIRKE VÁSÁR!

Napos és előnevelt csirke,
áprilistól tojójerce,
kacsa, liba is kapható!

SZÁLLÍTÁS MEGOLDHATÓ!
Ecséd, Bercsényi út 4., valamint Szel tanyá.

06-30/327-9806

Koka TŰZIFA!

Cser, tölgy, bükk, akác

- méterben **27.000 Ft**
- tőkézve **29.000 Ft**
- hasítva **30.000 Ft**
- gally **21.000 Ft**

A mennyiség erdei m³-ben értendő,
1 m x 1 m x 1,7 m.

06-30/199-2509

DR. RAGÁN MÁRTON

Urológus Adjunktus, FEBU

Kedves betegeink!

Reméljük, hogy biztonságban és jó egészségben vesszük át a járványidőszakot.
Sajnálatos módon, tekintettel a betegellátási korlátozásokra,
**jelenleg nem áll módunkban működtetni a magánrendelést
a szokásos esti órákban.**

**Április folyamán telefonon vagyok elérhető
a HÉTFŐI, SZERDAI és PÉNTEKI napokon.**

A sürgősebb eseteket a kórházban,
térítésmentesen tudom ellátni, megbeszélés alapján.

**A tervezhető eseteket a heteken belül
ÚJ HELYSZÍNESEN és ÚJ IDŐPONTBAN induló
MAGÁNRENDELÉSEN tudjuk majd ellátni.**

Több részlet heteken belül itt,
ill. a draganmarton.com honlapomon lesz található.

A türelmüket hálásan köszönjük
és az okozott kellemetlenségeikért kérjük elnézésüket!

06-70/312-8954 Email@draganmarton.com

VÍZ-, GÁZ-, KÖZPONTIFŰTÉS SZERELÉS
valamint csatornabekötés földmunkával

TÓTH SÁNDOR

sanyi.t@freemail.hu
0620 824 7040
0630 915 5496

Rex-Humanum

Temeikezés

Teljes körű ügyintézés 0-24 óráig
ÁRGARANCIÁVAL!

Salgótarjáni szórásos temetés
irodánkban megrendelhető!

Ügyeletes telefon
+36-30/955-2137
Tel.: +36-32/431-544
www.rexhumanum.hu
info@rexhumanum.hu

Salgótarján, Füleki út 12.

Kőműves-, burkoló-, bádogos-, ács munkák,
hőszigetelés, egészségügyi festés, mázolás,
autóbeállók térkövezése, burkolása

**A-tól Z-ig,
GARANCIÁVAL!**

**ALKOHOLMENTES BRIGÁD!
SZAKKÉPZETT MESTEREKTŐL.**

06-70/427-0880, 06-70/705-6041

M STEEL

Acélkereskedelem

Bátorfyerénye, Köztársaság út 6.
Tel.: 06-20/412-1948, 06-20/411-3970
manager@m-steel.hu

Akciós! Melegen hengerelt lemezek:

Vastagság: 2-100 mm-ig Minőség: S235-S355

Akciós! Hidegen hengerelt lemezek:

Vastagság: 0,6-3 mm-ig Minőség: DC01

Akciós! Horganyzott lemezek:

Vastagság: 0,5-3 mm-ig Minőség: DX51D275Z

**Lapos-kör-szögacélok, zártszelvények,
acélcsövek, acélprofilok akciós áron!**

Zárt szelvény	40x40x3 mm	5.989 Ft/szál helyett	5.490 Ft/szál
	30x30x2 mm	3.105 Ft/szál helyett	2.770 Ft/szál
Lapos acél	30x3 mm	1.489 Ft/szál helyett	1.290 Ft/szál
Horganyzott lemez	1x1000x2000 mm	7.187 Ft/db helyett	6.690 Ft/db

Az árak bruttó árak! Akció a készlet erejéig!

TOLDINET Toldinetnél
megrendelhető:

Önjáró emelőkosaras utánfutó
Bérbe vehető autónk a legjobb megoldás
kis területen végzendő munkák gyors és
hatékony kivitelezéséhez.
Kiválóan alkalmas 18 m
munkamagasságig.

Kiszállítási díj: 12.700 Ft
Óradíj: 8.890 Ft

Gumilánc talpas minikotró

- pinceásás • árokásás
- kerítés alapásás
- tereprendezés
- kapubeállók kiásása

Kiszállítási díj: 12.700 Ft
Óradíj: 10.160 Ft

- fakivágáshoz
- filmforgatáshoz
- közvilágítás
kiépítéséhez
- homlokzattfelújításhoz
- csatornák
szerkezetszereléséhez
- klímaberendezéshez
- üvegfelületek
tisztításához

Cégünk
gépparkját
új, 32 méteres
emelőkosaras
gépjárművel
bővítette

**Kölcsönzési díj:
15.875 Ft/óra
Vonulási díj 1-1 óra**

Információ: +36-30/942-7180 Ajánlatkérés: toldi@toldinet.hu



Rend a lelke...

Előfordult már veled is, hogy örülten próbáltál rendet rakni az otthonodban, vagy a munkahelyeden, mégis napok alatt tele lett minden kacetokkal? Miért is nem tudok rendet tartani? Abban a pillanatban, hogy elkezdesz bútorokat áthelyezni és megszabadulsz a felesleges kacatoktól megváltozik a szobád. A visszaesés azért következik be, mert az emberek tévesen úgy vélik, hogy alapos munkát végeztek, valójában csak részben oldották meg a selejtezést és a tárolást.

Ha apránként haladsz, az egész életedet rendrakással fogod tölteni. Szokásainkon nem tudunk változtatni anélkül, hogy előbb ne változtatnánk a gondolkodásunkon. Amikor megtöltöd a zsákokat kidobásra ítélt holmikkal, ruhákkal, régi tankönyvekkel, játékokkal – azokkal, aminek már a létezését is elfelejtetted, figyeld meg mennyire más lesz a szobád. Világosabb lesz, s még a levegő is frissebbnek tűnik. A siker titka az, hogy nem apránként, hanem egy szuszra raksz rendet. Ez gyökeresen megváltoztatja gondolkodásmododat is, és érzelmi szinten is jelentős változást eredményez. Hatással lesz az életszemléletedre és a szokásaidra is. Pontosán ezért létfontosságú, hogy kézzel fogható eredményt tapasztalj. Minél

gyorsabban szabadulj meg minden lomtól. Fogj hozzá és kezdj új életet!

Lehet az embernek időnként rendrakási vágya, ez sokszor krízishelyzetben mutatkozik. A vész elmúltával visszatér a rendetlenség. A rendrakás csupán eszköz, nem a cél! A végső cél az, hogy az otthonod után az életedet is rendbe tedd és úgy éld ahogy igazán szeretnéd.

Ne helyiség, hanem kategória szerint rendezd! Tűzd ki a célt! Ma a ruhák, holnap a könyvek, és így tovább....

A rendrakás legyen ünnep!

Első a selejtezés! Dobj ki mindent egyszerre, ami felesleges! Mielőtt elkezdenéd, képzeld el a végeredményt. Milyen alapon döntöd el, mit fogsz kidobni. Az egyik az legyen, hogy nem tudod rendeltetészerűen használni, elromlott, nem javítható, elavult, kiment a divatból. Könnyű megszabadulni valamitől, ha jó okod van rá, hogy kisselejtezd. Eldönteni, annak alapján lehet, hogy mit tarts meg, dönts el mi okoz örömet. Ez a rendrakás legfontosabb lépése! Kezdd azzal, hogy ma a ruháidat fogod rendezni. A következő

lépés legyen az, hogy átkutatod a lakás összes helyiségét és minden ruhadarabot, amit csak találsz egy helyre hordasz és kiterítesz a padlón. Ezután a kezvedbe kell vened minden ruhadarabot, hogy eldönthesd, örömet okoz-e neked. Csakis azokat a darabokat tarthatod meg, amelyek jó érzéssel töltenek el. Ezt az eljárást kell követned minden kategóriában. Ha egy helyre gyűjtesz mindent, össze tudod hasonlítani a hasonló darabokat, így könnyebb lesz eldöntened, melyiket szeretnéd megtartani. Fontos, hogy minden fiókból, szekrényből pakold ki a padlóra a ruháidat, ugyanis amit nem szem előtt tárolsz, „téli álmod alszik”. Ha egy időben, csak egy kategóriával foglalkozol felgyorsítja a rendrakás folyamatát. Nem jó olyan tárgyakkal kezdeni, amelyekhez emlékek fűződnek. Ilyenek például a fényképek.

A legjobb sorrend a következő! Először a ruhák, majd a könyvek, a különféle iratok, az egyéb holmik, végül pedig az érzelmi értékkel bíró és emléktárgyak. Ha betartod ezt a sorrendet, az az ösztöneidet is élesíti, azt illetően, hogy mi okoz örömet neked. Próbálg egyedül dolgozni. A család ne lássa, mit tetszel, mert ha mindenki csak egy dolgot akar „megmenteni”, akkor sok fölösleges ismét a szekrénybe kerül.

(Marie Kondo – Rend a lelke mindennek című könyvéből Losoncziné Gordos Judit szemezgett.)



SZUPERapró

INGATLAN

Salgótarjánban, a Beszterce-lakótelepen, IV. emeleti, 50 m²-es lakás sűrűgősen eladó. Ár: 8.6 M Ft. Tel.: 06-70/393-4965.

Salgótarján, Zöldfa út 7. szám alatt 1 + 2 félszobás ingatlan teljesen felújítandó állapotban eladó. 06-70/628-0513.

Német, holland partnerein számára keresek családi házat, nyaralót. Felújításra szoruló is szóba jöhet. 06-30/282-9225.

Szécsényfelfaluban, 58 m²-es családi ház és hozzá tartozó 15 m²-es nyári konyha sűrűgősen eladó! Irányár: 3,6 M Ft. Tel.: 06-70/393-4965.

Eladó a Gorkij körúton, felújított, napfényes, erkélyes lakás kedvező áron. Érd: 06-20/967-5944.

Eladó 2 szobás, összkomfortos, gázfűtéses családi ház Karancsalján. Tel.: 06-30/384-0659.

Bátönyban, a Rimay János úton, 1,5 szobás lakás kiadó 1 személynek vagy párnak. Érd.: 06-50/116-9633.

ÜZLET

Salgótarjánban, 448 m²-es telken, 226 m² irodának vagy családi ház-jellegű ingatlanak eladó. 06-20/936-4639.

Salgótarjánban, Rózsa Ferenc úton, befektetőknél vagy vállalkozás céljára eladó egy telken 2 db családi ház. Tel.: 06-70/393-4965.

Salgótarjánban telephely eladó, valamint 450 m²-es, korszerű, energiatakarékos, összkomfort helyiség kiadó. 06-20/936-4639.

VEGYES

Szarvasgancsot, hullajtót és tróféákat vásárolok magas áron! Minőségétől, mennyiségétől függően! Hívjon bizalommal! 06-30/338-2399.

Régiséget, hagyatékot vásárolok! Bútor, feteknőt, fatálat, hokedlit, számlit, locát, komódot, konyhaszekrényt, katonai, tulipános ládát, fatalicskát, tragacsot, gyalupadot, thonet széket, kemencelapátot, favillát, faszánkót, síleceket, dunnát. Mindenféle zománcozott terméket: babakádat, zsírosbödönt, lavortartót, ipari lámpát, reklámtáblát, rádiót, fallórát, pénzt, borostyánt, kitüntetés, könyveket. VETERÁN AUTÓT-MOTORT, KERÉKPÁRT, ALKATRÉ-SZEKET. 06-30/565-4638, 06-20/511-4209.

Gyűjtő régi motorokat felvásárol! Jawa, Simson, MZ, Romet, Pannonia, Danuvia, Csepel stb., alkatrészeit. HÍVJON BIZALOMMAL! 06-30/565-4638.

Régiség, hagyatékfelvásárlás! Bádognéknőt, locsolókannát, fazekat, öntvény kályhát, kovácsüllőt, kovácsoltvas kerítést, falukat, varrógépet, lépguskát, bányász dolgokat, csengőt, kolompot, porcelánt, festményt. NÉPVISELETI RUHÁT, KÁZSMÉR KENDŐT, mindenféle háziszóttos vásznat, zsákok, tekercsvásznat, törülközőt, terítőket, játékokat, diafilmet, diavetítőt, pedálos moszkvicsot, matchbox-okat, lemezautót, bélyeggyűjteményt, hűtőt, fagyasztót, mosógépet, centrifugát, kályhát, masinát, gáztűzhelyet, ülogamitúrát, konyhabútor. BÁRMI ÉRDEKELHETI! 06-30/565-4638, 06-20/511-4209, SALGÓTARJÁN.

Újszerűen eladók: centrifuga, mosógép 14.000, hűtő, fagyasztószekrény, -láda, porszívó, mikró, (55-72) tv, feteknők, 30l fazék, (15-25) üvegalonok, (5-10-15) fonott demizsonok, Fég gázkonvektor, fatűzelésű kályha. 06-30/501-1666.

Mindenféle hagyatékot felvásárolok! Duna-, párnát, régiítollat, kázmérekendőt. Akár 300.000 Ft-ot is adok érte. Hívásra házhoz megyek! 06-70/418-3143.

Eladók: CENTRIFUGA, mosógép, porszívó, mikró. 06-20/237-5320.

Keresek: BAKELITLEMEZT, könyveket, játékokat, bútor, tv-t, varrógépet, lemezjátékot, rádiomagnót, erősítőt, számítógépet, fényképezőgépet, HAGYATÉKOT, limlomot, VETERÁN JÁRMŰVEKET... Bármir érdekelhet! 06-30/912-9916, antiklimlom@gmail.com

Diót vásárolok héjasan és pucoltan. Tel.: 06-70/583-7776.

Kazán, 200 db lucernás szénabála (vegyes) eladó. 06-20/944-1742.

Cserépkályhák berakással eladók. Átrakást is vállalok. 06-70/388-9815.

50 db beton kerítésoszlop eladó. Telefon: 06-30/219-7373.



Eladó kerekesszékek és egyéb gyógyászati kellékek, akár Szociális Otthon részére is. 06-30/269-6443

JÁRMŰ

Személygépkocsit, terepjárót, kishaszongépjárművet keresünk megvételre évjáratól, állapottól függetlenül! 06-30/565-4638.

Fiat Panda 1.1-es, 2004-es évjáratú, 1. tulajdonostól, 28.000 km-rel eladó! Tel.: 06-30/338-2399.

Ford Ka 1.2 Grand Prix II benzín, 69 LE, 2011-es évjáratú, 76 E km-rel, klímával, CD-s rádió, start/stop funkció, rendszeresen szervizelt, keveset futott! Érdeklődni telefonon! Irányár: 1.350.000 Ft. Tel.: 06-30/350-0345.

Volkswagen Transporter T5 1.9 TDI dízel, 84 LE, 2007-es évjárat, fehér, 158 E km-rel, klímával, normál állapotban, szimpla kabinos, vonóhorog, rendszeresen szervizelt. Érdemes megnézni. Irányár: 1.900.000 Ft + 27% áfa. Tel.: 06-30/350-0345.

Dacia Logan MCV 0.9 TCe Artic benzín, 90 LE, 2019-es évjárat, fehér, új autót készletről, kombi kivétel, hosszanti tetősínnel, klímával, fedélzeti computer, elektromos tükör, elektromos ablakemelő elől, rádió, bluetooth-os kihangosító, pótkerék. Alapár: 2.619.000 Ft. Kiállított modell listaára: 3.429.000 Ft. Tel.: 06-30/350-0345.

Peugeot Bipper 1.3 HDI dízel, 75 LE, 2012-es évjárat, fehér, 82 E km-rel, klímával, fedélzeti computer, elektromos tükör, vonóhorog, tetőkeresztrúd, kiváló esztétikai és műszaki állapotban. Irányár: 1.500.000 Ft + 27% áfa. Tel.: 06-30/350-0345.

Renault Fluence 1.6 Limited benzín, 114 LE, 2016-os évjárat, feketet metál, 107 E km-rel, digitális kétfónás klímával, fedélzeti computer, elektromos tükör, elektromos ablakemelő elől/hátul, parkolóradar, tempomat, kulcs nélküli indítás, vonóhorog, kiváló esztétikai és műszaki állapotban. Irányár: 2.850.000 Ft. Tel.: 06-30/350-0345.

Fiat Ducato 2.3 Mjet MH1 3.3 t dízel, 120 LE, 2008-as évjárat, fehér, 329 E km-rel, klímával, fedélzeti computer, elektromos tükör, elektromos ablakemelő, jó műszaki állapotban, esztétikailag vannak rajta kisebb hibák. Irányár: 1.600.000 Ft + 27% áfa. Tel.: 06-30/350-0345.

Chevrolet Aveo 1.2 8V Plusz benzín, 72 LE, 2006-os évjárat, ezüst, 246 E km-rel, pótkerék, elektromos ablakemelővel, 4 légszák, CD-s autórádió, esztétikailag és motorikusan is jó állapotban van. Irányár: 550.000 Ft. Tel.: 06-30/350-0345.

RING ARNYÉKOLÁSTECHNIKA
Salgótarján, Arany J. út 2/A.

Arany János úti üzletünket átmenetileg bezártuk, megrendeléseiket telefonon vagy e-mailben várjuk!

06-30/925-6692
06-70/770-7640
ringarnyek@freemail.hu

Balassagyarmati Fegyház és Börtön Parancsnoka

hivatásos szolgálati jogviszony létesítésére

KÖRLET ÉS BIZTONSÁGI FELÜGYELŐI
beosztásba, továbbá
FEGYVERES BIZTONSÁGI ŐRÖKET
munkavállalói jogviszonyba keres jelentkezőket.

Bővebb felvilágosítás a következő telefonzámon:
06-35/501-179
vagy e-mail címen:
bgymarmat.uk@bv.gov.hu
kérhető.

SZUPERINFÓ ONLINE szerkesztőségünk: hirdetes-nogradinfo.hu

Szép Adrián AUTÓSISKOLA

06-20/3838-196

Már automata váltós autón is!

TÁVOKTATÁSBAN Online KRESZ!

25.000 Ft-os állami támogatás VISSZAIGÉNYELHETŐ!

AKÓ	A1-B vel	A1	A2	A	B
VSM-E*	-	-	-	-	106,90%
VSM-F*	-	-	-	-	39,02%
VSM-F*	-	-	-	-	46,10%
KK	30.000 Ft	86.400 Ft	86.400 Ft	116.400 Ft	193.370 Ft

Finysz. 0016/2013

Salgótarján,
ALBA ÜZLETHÁZ, II. e.
www.szepadrian-autosiskola.com

SIMON ARNYÉKOLÁSTECHNIKA

5-6-7 kamrás ablakok akciós árakon!

MŰANYAG NYÍLÁSZÁRÓK
GARÁZSKAPU
NAPELLEŰZŐ, SZŰNYOGHÁLÓ
REDŐNY, RELUXA,
SZRALAGÜGGÖNY,
HARMONIKARÁTO,
GYÁRTÁSA, SZERELÉSE.

Salgótarján. Tel.: **06-30/279-0958**
Fax: **06-32/791-790.**
www.simonarnyekolastechnika.hu

SÍREMLÉKEK
Műkő, márvány,
gránit síremlékek

Karancsalja,
Rákóczi út 150.
Tel.: **32/445-321,**
30/219-7573.
Hétvégén is!

PSZICHIÁTRIAI SZEREK VISELKEDÉSI PROBLÉMÁKRA?

Ha gyermeke „tanulási problémára” vagy „viselkedési rendellenesség” miatt pszichiátriai szereket szed, és úgy érzi, hogy a gyermek állapota semmit sem változott vagy rosszabbodott emiatt, keresse az Állampolgári Bizottság az Emberi Jogokért Alapítványt. Az alapítványtól ingyenes tájékoztató kiadvány is kérhető a hiperaktivitás témájában.

Cím: 1461 Budapest, Pf.: 182. **Telefon: 06-1/342-6355, 06-70/330-5384**
E-mail: info@cchr.hu • Weboldal: www.emberijogok.hu
Minden információt bizalmasan kezelünk!

Renault KADJAR
SUV a Renault-tól

Már fix havi **55 290 Ft***-tól
2 millió forint befizetése esetén
THM: FIX 4,99%

RENNISS Autó Kft. 3100 Salgótarján, Rákóczi út 176.
Tel.: 32/520-520, E-mail: renaultrennis@renaultrennis.hu



Otthon, csinosan!



A karantén szinte mindannyiunk öltözködési szokásait megváltoztatta, hiszen nagyrészt mindent otthon csinálunk, az élelmiszerüzleteken és a gyógyszerárakon kívül jóformán sehova sem megyünk. Csábító egész nap pizsamában vagy tréningruhában lenni, hiszen nagyon komfortos érzés. Most azonban azoknak, akik néha már felvonnék más is a tréningruhán kívül, mutatunk néhány csinos, de kényelmes home office/boltba járós szettet.

Melyiket választanád?



Hasonló ötletekért,
inspirációkért keresd
a Sensitive Style
Facebook oldalát:

[www.facebook.com/
sensitivestyle](https://www.facebook.com/sensitivestyle)





Bagócaleves



Hozzávalók:

- 10 dkg csicszeriborsó,
- 1-2 db petrezselyemgyökér,
- 1-2 db sárgarépa,
- 10-30 dkg füstölt kolbász,
- pirított kenyér.

Előző nap a száraz csicszeriborsó szemeket áztasd be. Másnap tedd fel a vízzel felöntve főni, add hozzá a petrezselyem gyökereket és a sárgarépát is. A kolbászt vágd karikára, majd tedd hozzá. (Még sózni sem szükséges, mert a kolbász megoldja.) Amikor megfőtt, vágj bele száraz kenyérszeleteket.

Oroszkrém torta



Hozzávalók egy 16 cm átmérőjű tortaformához:

A tésztához:

- 2 db tojás + 2 tojás sárgája,
- 60 g cukor,
- 70 g liszt,
- 20 g margarin,
- 1 citrom héja.

Melegítsd elő a sütődet 170 fokra.

A tojásokat a cukorral tedd fel vízgőz fölé. Folyamatosan kevergetve melegítsd csipőse, majd verd keményebbé. A margarint egy picit langyítsd meg, majd keverd hozzá egy kis habot. Apránként keverd hozzá fakanállal a margarinos habot a kemény habhoz, majd apránként forgasd bele a lisztet is. Vigyázz, hogy a hab ne törjön, ne keverd sokáig! Öntsd a tortaformába és tedd a sütőbe sülni. Ha sült 20 percet, akkor vedd vissza a hőfokot 160 fokra.

Ha kihűlt vágd 3 részre.

A krémhez:

- 1 tojássárgája,
- 40 g cukor,
- 150 ml tej,
- 15 g vaníliás pudingpor,
- 15 g mazsola,
- 15 g apróra vágott cukrozott gyümölcs,
- 10 ml rum,
- 150 g tejszínhab.

A rumba áztasd be a mazsolát és a cukrozott gyümölcsöket.

Főzd pudingot (tojássárgája, cukor, tej, pudingpor). Hütsd ki (néha keverd meg, hogy ne legyen bőrszerű). Keverd hozzá a rumba áztatott gyümölcsöket. (Hogy ne legyen a végeredmény nagyon laza tehetsz hozzá egy kis zselatint is). Óvatosan, apránként keverd a pudinghoz a tejszínhabot.

Díszítéshez:

- 100 g tejszínhab,
- pár szem cukrozott gyümölcs.

Készíts leiter cukrot: 100g cukrot tegyél fel főzni kb 50 ml vízzel, 103 fokra kell forralni.

A torta összeállításához a 3 részre vágott tészta első lapját kend meg leiter cukorral, majd jöhet rá a krém, 2. lap, leiter cukor, krém, 3. lap. Az utolsó lap tetejére és az egész sütemény oldalára kerül a tejszínhab. Nyomószákba töltött tejszínhabbal díszítheted a tetejét és ízlésed szerint szórd meg a cukrozott gyümölcsökkel. Tedd a hűtőbe, ha teljesen megdermed könnyebben szeletelhető.

Óriás (szekrény) szendvics



Ez az a szendvics, amit egyáltalán nem lehet elrontani! Nem írok mértékegységeket, mert mindenképp annyit tehetsz bele, amennyit csak szeretnél.

Hozzávalók 2 főre:

- fél kg kenyér,
- bacon (sütve),
- 1 fej hagyma (karikázva és piritva),
- konzerves kukorica (leve nélkül),
- paprika (felkarikázva vagy kockázva),
- darált hús (lepirítva, enyhén fűszerezve),
- tartármártás vagy kaporos öntet,
- salátalevelek,
- paradicsom (karikázva vagy kockázva),
- reszelt sajt.

A szendvics elkészítéséhez nem kell más tenned, mint hogy a kenyeret kibelezd, megtöltsd a hozzávalókkal ízlésed szerinti sorrendben és mennyiségben, majd a kenyeret lefedd a tetejével. Ha ezzel megvagy, akkor csomagold bele alufóliába, tedd egy szekrény alá, hogy szép lapos legyen és jól összeérjenek az ízek. Mi kb. 15-20 percet vártunk erre. Ha úgy érzed, hogy nem bírod tovább és nagyon éhes vagy, akkor vedd ki a bútor alól, csomagold ki, vágd ketté és már fogyaszthatod is!

Egyszerű, nagyszerű, teljesen ízlésre szabható. Arra viszont ügyelj, hogy ne legyen túl zsíros a végeredmény!

TOKAJI ITALDISZKONT

AKCIÓ a legjobb áron! 2020. ápr. 16-tól máj. 15-ig!

249 Ft + ü. 50 Ft
5.899 Ft
4.599 Ft
1.799 Ft



(5.899 Ft/l)
Jägermeister
1 l, 35%



(3.598 Ft/l)
Tokaji Spirit, mákos
guba krémlikőr,
0,5 l, 15%



(6.570 Ft/l)
Ballantine's Brasil
skót whisky,
0,7 l, 35%



999 Ft

Házhoz szállítás:
06-20/542-7105

1.699 Ft



499 Ft/l)
Mátrai Ottonell
muskotály
zenit cuvée,
félédes fehérbor,
Vitárís
Pinceszét
2 l, 11%



(7.980 Ft/l)
Alma pálinka,
Egri Korona Borház
0,5 l, 48%



(3.598 Ft/l)
Tokaji aszú,
3 puttyos,
Tóth Zoltán
Pinceszét,
0,5 l, 11%



(2.265 Ft/l)
CruX
epermalina bor,
0,75 l, 10%

ADDIG NE VEGYEN, MÉG EZT NEM LÁTTA!

- Salgótarján, Pécskö út 1-3. Ny: h.-cs. 7-20-ig, p. 7-22, szo. 7:30-21:30, v. 7:30-12:30-ig.
- Salgótarján, Vásárcsarnok „Piac” patak menti téglapületek. Ny: h.-p. 7:15-15, szo.-v. 7-13-ig.

TARJÁNI VÁROSLAKÓ MAGAZIN

MIÉRT ÉRDEMES
ELŐFIZETNIE?

- Kényelmes
- Kedvező
- Rugalmas

MILYEN ÁRON
VEHETI IGÉNYBE?

Egy évre (4 szám)
2.900 Ft

ELŐFIZETŐI ADATLAP

Tisztelt Szerkesztőség!

Soraimmal megrendelem és előfizetem a Tarjáni Városlakó Magazin számait, ami négy darabot foglal magában.
(Az előfizetési díj a postaköltséget is tartalmazza)

Név:

Lakcím:

E-mail cím:

Telefon:

Tudomásul veszem, hogy az előfizetés csak akkor érvényes, ha a megrendelőlapot pontosan kitöltve a szerkesztőség címére postán, személyesen vagy e-mailen keresztül eljuttatom, és az éves előfizetési díjat átutalással vagy készpénzben megfizetem.

Kérem, hogy részemre áfa-s számlát küldjenek!

Vállalkozás neve:

Számlázási cím:

Postacím:

Előfizetési igényét a fenti mintasablon alapján (név, lakcím, e-mail cím, telefon) elküldheti adataival a tarjanivaroslako@gmail.com e-mail címre.

Ugyanezt Facebook-on is megteheti üzenet formájában a www.facebook.com/TarjaniVaroslakoMagazin oldalán.

HOVÁ FORDULHAT TOVÁBBI INFORMÁCIÓÉRT
VAGY ADHATJA LE RENDELÉSÉT?

Honlapunk: www.tarjanivaroslakomagazin.hu

Telefon: 06-70/329-7204

E-mail: tarjanivaroslako@gmail.com



Balkonkert: karnyújtásnyira az asztalról

„Meguntam már, hogy minden évben muskátli piroslik az erkélyünk korlátján és szeretnék valami más, változatosat termelni, olyan növényeket, amelyek szépségükkel és hasznosságukkal ajándékozzák meg otthonunkat.



Újdonsült „nyugger” vagyok, előre láthatóan többet fogok itthon tartózkodni, és jól esik majd babrálni az erkély növényeivel, büszkén az asztalra tenni az itt termelt paradicsomot, uborkát, körtét. És ezért örömmel teszem zsebre a jól megérdemelt elismerést! Hol kezdem el? Kaphatnék ehhez némi útmutatást?”

Így szól az egyik kedves Olvasónk levele, amelyre őszinte örömmel válaszolok. Kezdjük mindjárt a földnél! Mert minden növénytermelés itt veszi kezdetét.

Az erkély növényei - amelyeknek a gyökerei erősen korlátozott tömegű földben szoronganak - kiszakítva a természetes környezetükből - sokkal igényesebbek, mint a szabad földben élő társaik: a többségük a közepkötött, tápanyagokkal bőségesen ellátott, közömbös kémhatású kerti földben érzi jól magát. A cserépeket, edényeket tehát minden évben friss földdel kell megtölteni, ha erre nincs lehetőség, akkor legalább a talaj felső, 2-3 centiméteres rétegét hántsuk le és pótoljuk jó, termékeny, vegyszerrel nem fertőzött földdel. Erőteljes fejlődést csak akkor várhatunk, ha a nyár folyamán hetenként tápoldattal is megöntözzük a növényeinket!

A balkonra szánt növényeket régebben falárába, félhordóba vagy égetett agyagból készült cserépbe

ültették. Mindkettő kiválóan alkalmas erre a célra, de költségesek és az agyagcserép nehéz, nem télálló, reped, és könnyen törik. Jól szolgál erre a célra a könnyebb, nem törékeny és a fagyot is elviselő műanyag cserép, amely lehetőleg világos színű legyen, mert a sötét színű edényben a talaj akár 40-50 fokra is felmelegszik és kiszárad.

A kisebb termetű növények alkalmas helyet kaphatnak a műanyagból készült erkélyládákban és a különböző formájú edényekben. Elengedhetetlen követelmény, hogy az edények aljában egy, vagy több vízlevezető nyíláslegyen, amelyen át a felesleges víz a földből elszívárogathat. Egy szőlőtökének, vagy törpe gyümölcsfának 20-30 literes edényre, egy tő, folyton növekvő paradicsomnak 15 literes, egy tő uborkának 5-10 literes edényre van szüksége. Kedves, falusias színfolt lehet a balkonon is a kék, vagy piros fazékba, lábosba ültetett virágpalánta!

Az erkélyen igen sokféle - a család ízlésének és igényeinek megfelelő - zöltséget nevelhetünk. Júniusban ültethetünk jól fejlett, erős gyökerezű, virágzó paradicsom palántákat.



A bokros növéstűt kisebb, a folyton növekvőt nagyobb edénybe ültessük és ültessünk mellé 3-5 (zöld, sárga vagy piros csöveket érlelő) paprika palántát is. A 1,5-2 méter magasra megnövő tő mellé erős bambuszbotot kell szúrni, a növekvő palántát gyakran kell öntözni, kötözni és a levél hónaljából előtörő hajtásokat kitörni. Ugyancsak cserépbe ültethetünk salátának való uborka-palántát is; ezt piros levelű cékla, vagy saláta (rukkola) palántákkal ültethetjük körül. Hasonló módon ültethetünk csemegepaprika, tojásgyümölcs, valamint újdonságnak ananászcseszernye palántákat is - saláta, vagy alacsony, egyenlő virágpalántákkal körítve.

Fontos növényei a balkonkertnek a fűszerek. Külön cserepekbe ültessünk metélőhagymát, levélpetrezselymet, gyöngyhagymát, valamint kistermetű bazsalikom, majoranna, kakukkfű, borsikafű palántákat is. Ez utóbbiak kevés öntözést igényelnek; a hajnali öntözés növeli a növények leveleinek és hajtásainak aroma-tartalmát. A fűszernövények számára ajánlatos lépcsőzetes állványt helyezni, lehetőleg napsütötte helyre.

Az erkélyen nevelhető gyümölcsök sztárja a csüngő szamóca, amelynek sok, új fajtája került a legutóbbi években forgalomba. Ezeknek nagy értéke az, hogy hosszú ideig, folyamatosan érlelik az ízes gyümölcseiket;

a szamócás cserepek a falra, vagy a korlátra akaszthatjuk, de a fűszernövények társaságában is jól érzi magát.

Jelentős újítás a gyümölcsstermelés frontján az, hogy cserépben is lehet gyümölcsfát nevelni! Erre a célra hozták létre a balerinának nevezett alma, körte, cseszernye, meggy, őszibarack és szilva csemetéket, amelyek cserép-



ben, vagy falárában már másodéves korukban kezdenek el gyümölcsöt érlelni, karcsúak és nem nőnek 2 méternél magasabbra. Télállóak, tehát némi takarás mellett az erkélyen áttelelnek.

Nem újdonság, hanem éppen inkább sajnálatosan elfeledett lehetőség az étkezési szőlő termelése az erkélyen. A szőlő, mint kúszónövény otthon tudja magát a meleg, védett helyen és régebben sokszor láttam olyan épületet, amelynek az erkélyén levő szőlőtöke kétemeletnyi magasságra is feljutott. Kedves és hálás növénye az erkélyeknek a futórózsa is!

Gyakran előfordul, hogy a balkonos lakás tulajdonosa védeni kívánja magát a kíváncsi tekintetek elől. Az erkélyládába vetett hajnalca és díszbab magokból fejlődő hajtások gyorsan felkúsznak 2-3 méter magasságra. A hajnalca szépen virágzik, a díszbab magjai étkezésre is alkalmasak. Szép, színes és illatos függőnyt nevelhetünk szagosbükkönyből is.

A polgári lakóházak erkélyei csupán néhány négyzetméteresek, tehát a fenntebb vázolt, változatos növényvilágnak csak egy részét lehet rajtuk megvalósítani, de a hely körülményeihez alkalmazkodva itt is színes, látványos kertet alakíthatunk ki karnyújtásnyira a család étkezési asztalától. Ha jól, szakszerűen, szorgalmasan gondozza levélíró olvasónk is a balkon-kertjét, akkor a munkája minden bizonnyal sikeres, eredményes lesz és még követőket is nevel.

Forrás: balintgazda.hu

Hirdetésfeladás ONLINE

40%

Az online szerkesztőségünkben, interneten feladott hirdetések árából visszavonásig 40%-ot elengedünk!

- BÁRMIKOR • BÁRHONNAN • KÉNYELMESEN
- GYORSAN • EGYSZERŰEN!

AKCIÓS áron!

A kedvezmény kizárólag a hirdetes.nogradinfo.hu oldalon feladott apró- és keretes hirdetésekre érvényes!

ONLINE KEDVEZMÉNY a Nógrád Megyei Szuperinfóban!

hirdetes.nogradinfo.hu

PRÓBÁLJA KI MOST!

**AJTÓ-
ABLAK**

Salgótarján, Rákóczi út 42.

Tel.: 06-32/431-939

06-30/963-7484

ablakos@digikabel.hu

SZIGKER Bt.**A SZIGETELÉSEK
KERESKEDŐJE**- Ingyenes felmérés, tanácsadás!
- Hőszigetelő és vízszigetelő rendszerek folyamatosan készleten!Ajánlatkérés az alábbi elérhetőségeken:
+36-20/236-3747, +36-32/511-230
szigker@nogradkas.hu

Salgótarján, Nagymező út 11/A.

**MIKUSKA
TEMETKEZÉS****ÜGYELET: 0-24 ÓRÁIG**

3078 Bátortereny, Honvéd út 15.

3100 Salgótarján, Füleki út 7.

06-32/350-571, 06-30/384-0967, 06-20/216-9980

U ÉS U ÉDESIPARI TERMÉKGYÁRTÓ KFT.**VILLANYSZERELŐ
ÉS GÉPKEZELŐ**munkatársakat keresünk rétsági
munkavégzésre,

3x8 órás, vagy 2x12 órás munkarendbe.

Utiköltségtérítést biztosítunk.

Elvárás: minimum középfokú végzettség.

Valamint keresünk

TAKARÍTÓNŐ

kollégát

U és U Kft.

Jelentkezés az

öneletrajz@uesu emailcímen,
fényképes öneletrajz alapján.**URBÁN****SÍREMLÉKEK**www.nogradsiremlek.hu**2019-ES ÁRAKON!**Salgótarján,
Piac belső
udvarában.Időpont-
egyeztetés:

06-20/933-3115, 06-20/296-1546



A készlet erejéig!

**A megye legnagyobb
zárt síremlék-bemutató terme.****Tisztelt Olvasóink, Hirdetőink!**Most is, e nehéz, ismeretlen helyzetben az a célunk, mint **30 éve** minden héten – helyi, községi, városi, megyei információkat eljuttatni a közvetlen környezetünkben élő emberekhez.

Óráról órára változik a lehetőségek köre. Mi is változtattunk. Kérjük Önt és minden partnerünket, hogy a személyes találkozások számát csökkentsük a minimálisra.

**A személyes ügyfélfogadás a szerkesztőségünkben visszavonásig szünetel!
DOLGOZUNK!****ELÉRHETŐSÉGEINK:**9–16 óráig **06-70/329-7204, 06-30/278-1898**Hirdetések: **06-70/378-2472, 06-70/378-2478, 06-70/378-2480**E-mail: szuperinfo@chello.hu

Az elmúlt hetekben nem tudtunk nyomtatott lapot készíteni, ezért elkészítettük az Online Nógrád Megyei Szuperinfót! Ezt a Facebookon tudattuk olvasóinkkal.

Lehet, hogy szükségből ismét ehhez a formához kell nyúljunk. Keressen minket internetes elérhetőségeinken:

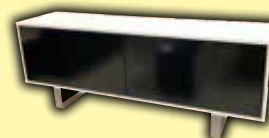
infonograd.hu/olvasosarok,
hirdetes.nogradinfo.hu,
és Facebook oldalainkon.

Előreláthatóan kéthetenként a szokásos módon megjelenünk, azonban ha hirdetőinknek szüksége van rá, elkészítjük az online Szuperinfót, és minden lehetséges internetes csatornán közhírré tesszük.

Hisszük, tudjuk, hogy a helyi hírek, történések azok, melyek mindennapi életünket befolyásolják, meghatározzák. Ebben a munkában számítunk az Önök megértő közreműködésére, együttműködésére.

Adjon hírt magáról!**Harmónia
BÚTOR****Nyitvatartásunk: 9.00–15.00 óráig,**
a kormányrendelet változásáig!Kérem, érdeklődjön nyitvatartásunkról: **06-30/740-5686**

- Szekrény sorok,
- elemes bútorok,
- ülő- és fekvőbútorok,
- matracok, kisbútorok.
- Konyhák:
standard és elemes
összeállításban és akár
EGYEDI méretben.

**Akciós
tv-állványok**már **19.900 Ft-tól!**

A készlet erejéig!

www.harmoniabutor.hu

Várjuk ÖNT szeretettel!



Salgótarján, Budapesti út 36. (Lukoil benzinkút felett)