



DÁVODI ÉLET

DÁVOD község ÖNKORMÁNYZATÁNAK lapja

XXXIV. ÉVFOLYAM, 2019. DECEMBER
SZENT KARÁCSONY HAVA

**Aranyosi Ervin:
Mosoly legyen az ajándék!**

*Közeledik a karácsony,
a szeretet ünnepe.
A ránk váró szebb napokat,
mivel tölthetnénk tele?
Mi lehetne az ajándék,
ami szép is, és komoly?
Legyen idén a jó szándék,
és arcunkon szép mosoly!
Nem kerül egy filléredbe,
mégis szívből melegít,
enyhíti a fagyott lelkek,
rideggé vált teleit.*

*Add hát szívvel, szeretettel
mindenkinek mosolyod,
s fénybe borul a világunk,
ha minden szív mosolyog!
Ajándékozd mosolyodat,
legyen ez egy égi jel,
amitől a szív felderül,
s arcunk ünneplőt visel!
Mosolyoddal hadd terjedjen
másra is a szeretet!
Hadd kívánjak szeretettel
mosoly-gazdag ünnepet!*



„HELYI IDENTITÁS ÉS KOHÉZIÓ ERŐSÍTÉSE”

TOP-5.3.1-16-BKI-2017-00013

Adventi Gyertyagyűjtés

Dávod Község Önkormányzata
sok szeretettel meghívja Önt és kedves családját
a 2019. évi adventi gyertyagyűjtésre,
melynek időpontjai:

2019. december 1. vasárnap 17:00

2019. december 8. vasárnap 17:00

2019. december 15. vasárnap 17:00

2019. december 22. szombat 18:00

Helyszín: a Polgármesteri Hivatal előtti tér,
rossz idő esetén a Művelődési Házban.

Mindenkit sok
szeretettel várunk!

Dávod Önkormányzat, Bátmonostor Községi Önkormányzat, Csátalja Községi Önkormányzata, Dunafalva Községi Önkormányzat, Szeremle Községi Önkormányzat, Vaskút Nagyközségi Önkormányzat konzorciumot alkotva az Európai Szociális Alapból és hazai központi költségvetési előirányzatból vissza nem térítendő támogatást nyert a helyi identitás és kohézió erősítését szolgáló programok megvalósítására.

A vissza nem térítendő támogatás összege: 44, 33 MILLIÓ FORINT

A szerződött támogatási összeg:	44 326 087,00 Ft
A támogatás mértéke:	100%
A projekt kezdete:	2018. szeptember 1.
A projekt tervezett befejezése:	2022. június 1.

A Projekt összköltsége 44 326 087 Ft, mely összeg az alábbiak szerint oszlik meg a települések között:

Dávod Önkormányzat:	31 563 742 Ft
Bátmonostor Községi Önkormányzat:	1 957 508 Ft
Csátalja Községi Önkormányzata:	2 367 951 Ft
Dunafalva Községi Önkormányzat:	1 184 823 Ft
Szeremle Községi Önkormányzat:	1 834 523 Ft
Vaskút Nagyközségi Önkormányzat:	5 417 540 Ft

A projekt célja, hogy a konzorciumban lévő településeken olyan önszerveződő közösségek alakuljanak ki, amelyek a későbbiek során finanszírozási források nélkül képesek önállóan is fennmaradni, erősödjön a helyi identitás és a társadalmi kohézió.

A helyi identitás erősítésében, a helyi adottságok feltárásában és gondozásában aktív szerepet játszó nonprofit szervezetek, helyi önkéntesek, helyi lakosok kezdeményezéseit, fejlesztéseit, fenntarthatóságot célzó, dinamizáló eszközökkel kell támogatni, amelyre a jelen projekt megvalósítása biztosít fejlesztési forrást. A közösségi munkamódból, a közös gondolkodás elindulásából, az új, személyes értékek feltárásából adódóan várhatóan erősödik a lakosok helyi identitása, növekszik és elmélyül a helyi lakosokkal való kapcsolati hálójuk.

A gazdasági aktivitás növeléséhez elengedhetetlen az egyének, közösségek együttműködési készségének és hajlandóságának növelése, személyközi kapcsolatainak erősítése, ugyanis a társadalmi tőke a bizalom és együttműködés alapjain nő, ami a helyi gazdasági fejlődés és egyben az elvándorlás csökkenésének az alapja. A lakókörnyezethez, településhez, térséghez való kötődés, másként fogalmazva a területi identitás fontos területfejlesztési erőforrás.

A projekt keretében, a projekt teljes időtartamára 3 főt alkalmazunk, 1 fő szakmai vezetőt, 1 fő közösségfejlesztőt és 1 fő önkéntes közösségfejlesztőt, továbbá a projekt megvalósulását elősegítő tárgyi eszközök kerülnek beszerzésre, melyek a projekt szakmai tevékenységeinek megvalósulását segítik elő. A pályázati forrás támogatást nyújt a szükséges képzésekre, melyek hozzájárulnak a projekt sikeres szakmai megvalósításához. A projekthez bárki csatlakozhat, mindenki véleménye számít. Célunk, hogy minél többen részt vegyünk a projekt megvalósításában, hiszen együtt könnyebb.

A települési honlapon elérhetőek a projekttel kapcsolatos további információk, az eddigi eredmények és a csatlakozási lehetőség elérhetőségei. A célterület információs pontjain várják a kollégák az érdeklődőket, az információs pontokról is részletesen tájékozódhatnak a települések honlapjain.

KÖSZÖNJÜK A MAGYAR ÁLLAM
ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TÁMOGATÁSÁT!

Hirtenberg János Sándor
 polgármester

A PROJEKT KERETÉBEN MEGVALÓSÍTANDÓ TEVÉKENYSÉGEK DÁVODON

- közösségi interjúk készítése
- közösségi beszélgetések
- közösségi felmérés
- helyi részvételi fórumok
- belső közösségfejlesztő képzés résztvevőknek
- cselekvési terv és rendezvénynaptár elkészítése
- helyi erőforrások feltárása folyamat eredményeképpen tankatalógus készítése
- tanuló körök megszervezése, lebonyolítása
- helyismereti, helytörténeti dokumentumok gyűjtése, feltárása, kiadvánnyá szerkesztése
- helyi szellemi és kulturális örökség feltárása, kiadvánnyá szerkesztése
- helyi néphagyományok megismerését célzó tábor megszervezése a projekt időtartama alatt kétszer, 20-20 gyermek részére
- belföldi és külföldi tanulmányút megszervezése
- közösségi eredmények bemutatása

- közösségi kiállítások megszervezése
- 120 órás időtartamú közösségfejlesztő képzés elvégzése 3, a projektben dolgozó munkatárs tekintetében

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

RECEPTEK

Almás-vanília kalácspuding

Hozzávalók
(25 x 16 cm-es tepsizhez)

- 3 db alma
- 1 db nagyobb kalács
- 1 marék mazsola
- 4 db tojás
- 1 rúd vanília
- 60 g porcukor
- 600 ml tej
- 100 g vaj



Puding vagy felfújt, ez talán valahol a kettő között van. Alul puha, szaftos lesz a kalács, felül pedig ropogósabbra sült darabokkal találkozol majd. Nettó 40-45 perc alatt kész van, és ebből tényleges meló csak 15 perc, szóval akár még reggelinek is simán belefér.

Kipróbáltam, jóóó lett!

Az almákat meghámozzuk, kivágjuk a magházaikat és kisebb kockákra vágjuk. A kalácsot felszeleteljük és ha kell (mert így férnek el szépen a tepsiben), félbevágjuk őket. A kalácsokat ferdén egymásra fektetjük, belerakjuk őket a tepsibe, megszórjuk az almadarabokkal és a mazsola felével.

A tojásokat összekeverjük a vaníliarúd kikapart magjaival, a porcukorral, a tejjel, 70 g olvasztott vajjal, és a kalácsokra öntjük. Megszórjuk a mazsola másik felével, és a maradék 30 g vajjal kis darabokban rádobjuk a kalácsra. 180 fokos sütőbe toljuk 30-35 percre, és ha megsült, megszórjuk egy jó nagy adag porcukorral.

forrás: <https://streetkitchen.hu/meguszos-sutik/almas-vanilias-kalacspuding/>

Almás-karamelles puncs

Hozzávalók
(1 literhez)

- 3 ek cukor
- 600 ml víz
- 2 filter fekete tea
- 1 db vaníliarúd
- 2 cm-es gyömbér
- 4 rúd fahéj
- 10 szem szegfűszeg
- 2 db alma
- 1 db citrom
- 1 db narancs
- 500 ml almalé
- 200 - 300 ml rum



Egy lábasban karamelizáljuk a cukrot, hozzáöntünk egy kevés vizet, és ha újra feloldódott a visszakeményedett karamell, hozzáöntjük a többi vizet. Beledobjuk a 2 teafiltert, a kettévágott vaníliarudat, a gyömbért, a fahéjrudakat, a szegfűszeget, és forraljuk a vizet. A filtert 4-5 perc múlva kivesszük, és alacsony lángon még 8-10 percig forraljuk a vizet a fűszerekkel. Elzárjuk a lángot. Az almákat meghámozzuk, kivágjuk a magházaikat, a narancsot és citromot jól megmossuk és szeletekre vágjuk őket.

Felöntjük az alapot az almalével és a rummal, és beledobáljuk a gyümölcsöket. Szerintem másnapra érnek igazán össze az ízek, így akkor érdemes leszúrni, de persze azonnal is fogyasztható.

forrás: <https://streetkitchen.hu/italok/almas-karamelles-puncs/>



Örömeiben gazdag Karácsonyi Ünnepeket
és Boldog, Békés Új Évet kíván
Dávod Község Onkormányzatának
minden dolgozója!

Kiadja: Dávod Önkormányzat Szerkeszti a szerkesztőbizottság • Felelős szerkesztő: Galló Emese

Szerkesztőség és kiadó címe: 6524 Dávod, Dózsa Gy. u. 61.

Nyomdai előkészítés: FOTO Reklámügynökség Kft. 6500 Baja, Szegedi út 35.

Nyomda: Arculat Nyomda 6500 Baja, Attila u. 15. • Felelős vezető: Csuvár Zoltán

Készült: 900 példány