

Vanyarc



Veňarec

**Magyarország
Nógrád megye**

**Mad'arsko
Novohradská župa**



Forrás: ExpertMédia Kft.

 **Interreg**
Szlovákia-Magyarország

Partnerséget építünk
Európai Regionális Fejlesztési Alap
www.skhu.eu | www.sk-hu.eu

Projekt címe/Rövid címe
Palócland - Hont - Podpolanie
SKHU/1601/1.1/175

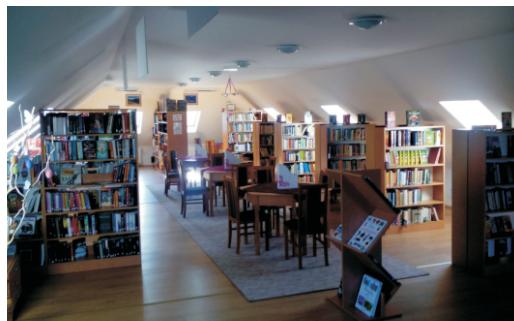
 **Interreg**
Slovenská republika-Madarsko

Budujeme partnerstvá
Európsky fond regionálneho rozvoja
www.skhu.eu | www.sk-hu.eu

Názov projektu/Akronym
Palócland-Hont-Podpolanie
SKHU/1601/1.1/175

VANYARC község Nógrád megye déli részén, a Cserhát lankáin található, nagyon szép természeti környezetben, Budapesttől 70 km-re. Lakónak száma: 1200 fő. Könnyen megközelíthető Budapest, Vác, Balassagyarmat, Pásztó, Hatvan, Gödöllő felől is. A régi Vanyarc helyére a török pusztítás után a 18.sz elején több szlovák család települt ide Felső-Nógrád és Zólyom vármegyékből. Vanyarc (Veňarec) szlovák nemzetiségű település, amely 2002-től a Nógrád-Hevesi Szlovákok Egyesületének és Regionális Kulturális Központjának székhelye is. A község a 19. sz-ban a Dessewffyek, Veres Pál, Veres Pálné Beniczky Hermin révén került be a megye és az ország kulturális és politikai várkerítésébe. Veres Pálnénak, a hazai nőnevelés úttörőjének bronz domborművét az 1799-1800-ban épült Evangélius Templom falán helyezték el.

Nevét az általános iskola viseli. A Veres család jó barátságban volt Madách Imrével, aki barátjával, Szontágh Pállal gyakran ellátogatott Vanyarcra. Mikszáth Kálmán, a nagy palóc író szintén többször volt vendége a Veres családnak. A kúria ma magántulajdon, kertjében ott látható az un. „Madách hársfa“. A Veres család sírja a temetőben, a Dessswffyek sírhelyei a templomkertben találhatók. A 2000-ben felavatott Millenniumi Emlékkert is méltó és szép színfoltja a településnek, mely egyaránt helyet ad az 1000 éves kereszteny magyar államiságnak, a vanyarci hősi halottaknak (I. II. vh.) nemzeti ünnepeinknek, valamint a falu helytörténeti, egyháztörténeti sorsfordulóinak és a település nagyjainak.



A település tanösvényivel rendelkezik. A környék egyébként gyalogtúrákra és biciklitúrákra alkalmas. A látogatókat igény szerint tájjellegű, hagyományos ételekkel várjuk. Lehetőség van erdei iskolák, kézműves táborok megtartására is. A környék jó vadászterület, melyen több vadásztársaság is működik. Hétköznap és ünnep-

napokon egyaránt megcsodálható még a vanyarci népviselet, melynek kicsinyített mását a Viselettörténeti Babamúzeum őrzi. A Tájház és Alkotóház a múlt század első felére jellemző paraszti életvitel emlékét mutatja be. A szlovák nemzetiségű település Rozmarín Hagyományőrző Együttese repertoárjában a szokások feldolgozása és bemutatása mellett elsősorban magyarországi szlovák táncok szerepelnek.





ROZMARÍN HAGYOMÁNYŐRZŐ EGYÜTTES

Obec Veňarec (Vanyarc) sa nahádza na južnej časti Novohradskej župy, na upätiach pohoria Cserhát, vo výnimočne krásnom prírodnom prostredí, vo vzdialosti 70 km od Budapešti. Počet obyvateľov: 1200.

Na miesto starej obce, Veňarec sa presídlilo po ukončení tureckej nadvlády na začiatku 18. storočia viacero slovenských rodín zo žúp horného Novohradu a Zvolena.

Obec sa dostala do kultúrneho a politického života krajinu v 19. storočí vd'aka Dessewffyovcom, Pála Vereša, jeho manželke Veres Pálné Hermin Benickej. Bronzový reliéf priekopnícky výchovy a vzdelávanie žien v Mad'arsku Veres Pálné bol umiestený na stene evanjelického kostola postaveného v období 1799-1800. Jej meno nesie aj tunajšia základná škola. Rodina Verešovcov bola v dobrom priateľstve s Imrichom Madáchom, ktorý so svojím priateľom, Pálom Szontághom často naštívil obec Veňarec. Kúria je dnes v súkromnom vlastníctve, nachádza sa tam aj tzv. „Madáchova lípa“.

Pamätný park milénia, ktorý bol odhalený v roku 2000, je taktiež krásnym bodom našej obce. Obec disponuje náučným chodníkom. Okolie je inak vhodné aj na účely pešej turistiky a cyklistických túr. Návštevníkov očakávame podľa potreby s charakteristickou, tradičnou stravou.

Okolie je vhodné na polovačky, na ktorom pôsobí viacero polovníckych zväzov.

Ešte stále sa tu môžete pokochať krásou tunajších krojov, a to nie iba cez víkendy ale aj vo všedných dňoch, ktorých zmenšeniny sú vystavené v Múzeu krojovaných bábik (Viselektörténeti Babamúzeum). V Pamätnom dome ľudového umenia nájdete výstavu prezentujúcu pamiatky sedliackeho života charakterizujúce prvú polovicu minulého storočia. V repertoári Folklórneho súboru Rozmarín sú prezentované popri domácich zvykoch predovšetkým slovenské tance z Mad'arska.



- 3 -



The village of VANYARC is located in the southern part of the Nógrád county on the slopes of the mountain Cserhát in beautiful natural surroundings, 70 kilometers away from Budapest. The number of its inhabitants is 1200.

After the Turkish destruction at the beginning of the 18th century there were many Slovakian families from upper Nógrád and Zólyom counties moving to the area of the old Vanyarc.

In the 19th century Vanyarc became well-known through the Dessewffys, Mr. Pál Veres and his wife Mrs. Hermin Beniczky and got into the cultural and political circulation of the county as well as of the country. The bronze embossment of Mrs. Pálné Veres, the pioneer of the education of Hungarian women, was placed on the wall of the evangelical church, which had been built in 1799-1800. The elementary school was named after her. The Veres family and Mr. Imre Madách were good friends and Mr. Madách together with a friend, Mr. Pál Szontágh, frequently visited Vanyarc. The hall is now private property and in its garden the so-called "Madách-lime-tree" can be seen.

The Millenary Memorial Park, inaugurated in 2000, is a worthy and nice scene of the village.

There is an educational pathway in the village. Moreover, the area is suitable for hiking, and making bike tours. We are waiting for our visitors with provincial and traditional foods - upon request.

The area is a good hunting ground, in which there are many hunting parties operating.

You can admire the national dress of Vanyarc on weekdays and also on holidays and the small-scale copy of the dress can be seen in the Doll Museum of Costume History. The Country House and the "Creative House" are exhibiting the memories of the early 19th century's peasant life. The Rozmarín Tradition Preserving Ensemble has a wide repertoire in which it works up an

Die Gemeinde **VANYARC** liegt im südlichen Teil vom Komitat Nógrád, an den Abhängen des Cserhát-Gebirges, in einer besonders schönen Naturlandschaft, 70km von Budapest entfernt. Die Einwohnerzahl beträgt 1200.

Das Gebiet des alten Vanyarc wurde nach der Türkenerwüstung am Anfang des 18.Jhs., von mehreren slowakischen Familien aus den früheren Burgkomitaten Ober-Nógrád und Zólyom besiedelt.

Die Ortschaft schaltete sich im 19.Jh. durch die Adelsfamilie der Dessewffys sowie Pál Veres, Pálné Veres geborene Hermin Beniczky in den kulturellen und politischen Kreislauf des Komitats und des Landes ein. Das Bronzerelief von Pálné Veres, die Wegbereiterin auf dem Gebiet der ungarischen Frauenerziehung, wurde an der Wand der 1799-1800 erbauten Evangelischen Kirche angebracht. Die Grundschule ist ebenfalls nach ihr benannt. Die Familie Veres war mit Imre Madách gut befreundet, der mit seinem Freund Pál Szontágh oft nach Vanyarc zu Besuch kam. Das Herrenhaus der Familie Veres ist heute im Privatbesitz, in diesem Garten steht die sog "Madách Linde".

Der Millenniumspark ist auch einer der würdigen und schönen Gedenkstätten der Ortschaft.

Im Ortsgebiet wurde ein Lehrpfad gestaltet. Die Gegend ist für Wander- und Radtouren besonders geeignet. Unsere Gäste werden mit landschaftstypischen, herkömmlichen Speisen bewirtet.

Die Umgebung gilt als ausgezeichnetes Jagdgebiet, in dem mehrere Jagdgesellschaften tätig sind.

Die Volkstracht von Vanyarc kann man noch an Wochen- und Festtagen bewundern, und sie ist in verkleinerter Form im Trachtengeschichtlichen Puppenmuseum zu sehen. Im Landschafts- und Schöpferhaus werden für die erste Hälfte des vorigen Jahrhunderts typischen Sachdenkmäler der bäuerlichen Lebensweise vorgestellt. Neben Aufarbeitungen und Vorführungen traditioneller ungarischen Volksweisen wurden zahlreiche slowakische Tänze aus Ungarn ins Repertoire der Rozmarín Traditionswahrenden Musikkapelle aufgenommen.

HU: PATKOLT TOJÁSOK MÚZEUMA az 1930-as években épült paraszti lakóház a népi építészetre jellemző un. hármas osztással, plusz kamra helyiséggel rendelkezik. Énnek teljes körű felújításával, de a népi jelleg megtartásával, ugyanakkor modern körülményeket teremtünk a patkolt tojások bemutatásának, kézműves foglalkozásoknak. A népi játszóudvar kialakításával pedig a szabadtéri foglalkozásokra, kisebb rendezvényekre is lehetőség nyílik.

SK: MÚZEUM PODKOVANÝCH VAJÍČOK - sedliacky dom, ktorý bol postavený v rokoch 1930, má na sebe charakteristické črty ľudovej architektúry. S úplnym zrekonštruovaním budovy, pri zachovaní ľudového charakteru, vytvoríme moderné podmienky na prezentáciu podkovaných vajíčok aj na zamestnania remeselnickej dielne. S vytvorením dvora ľudových hier sa umožňujú vonkajšie zamestnania a menšie podujatia.

EN: SHOD EGGS MUSEUM - The building was constructed in the 1930s, with traditional rural triple division plus a chamber. The building is under complete renovation. While sticking to rural characteristic, we create rather up-to-date conditions for presenting shod eggs and for crafts courses. With the folklore playground we also create the opportunity of having outdoor activities and minor events.

D: Das Museum beschlagener Eier Dieses Bauerhaus wurde 1930-sten Jahren gebaut. Das Haus hat dreiteilige Raum plus eine Kammer. Die Räume wurden erneuert, aber Volkstümliche Merkmal ist geblieben. Gleichzeitig schaffen wir moderne Umstände zur Vorstellung beschlagener Eier und zur Handwerkerbeschäftigung. Die volkliche Spielhof gibt eine Möglichkeit für die Beschäftigungen an der freien Luft und für die kleiner Veranstaltungen



HU: Haluska fesztivál - gasztró-kulturális rendezvény - sztrapacska főző versennyel, folklórműsorral, kézműves vásárral, népviseleti bemutatóval. Mindig szeptember második szombatján várjuk Kedves Vendégeinket a fesztiválra. Információ: www.vanyarcfalu.hu, tel: 06-30-820-5807,

e-mail: vanyarckonyvtar@gmail.com, noghev@gmail.com

SK: HALUŠKOVÝ FESTIVAL - gastro-kultúrne podujatie so súťažou vo varení halušiek, s folklórnym programom, s predajom remeselných výrobkov, s ukázkou ľudových krojov. Haluškový festival, na ktorý pozývame a čakáme milých hostí, sa koná vždy druhú septembrovú sobotu. Informácia: www.vanyarcfalu.hu. Tel: 06-30-820-5807,

e-mail: vanyarckonyvtar@gmail.com, noghev@gmail.com

EN: Traditional Noodles Festival - gastro-cultural event offering potato noodles cooking contest, folklore program, craft fair, folk costume show. The festival takes place on the second Saturday of September each year. Information: www.vanyarcfalu.hu, tel: 06-30-820-5807,

email: vanyarckonyvtar@gmail.com, noghev@gmail.com

D: Haluschkafestival - Eine gastrokulturelle Veranstaltung mit dem Wettbewerb im Nockerln-Kochen, mit den Folkrolenprogrammen und Gewerbemessen und mit der Vorstellung der Volkstracht. Jedes Jahr am zweiten Samstag vom September warten wir unsere liebe Gäste. Information: www.vanyarcfalu.hu





HU: SZABADTÉRI SZÍNPAD - A meglévő színpad fölé fa tetőszerkezet készült, mely rendezvényeink (pld. Haluska fesztivál) közreműködőit hivatott kiszolgálni, s azon keresztül a vendégeket is. A szabadtéri színpad mellett van egy EU-s szabványnak megfelelő játszótér is, valamint itt sor kerül egy új piactér kialakítására és így a rendezvénytér teljes körűen megújul, látogatóbaráttá válik.

SK: PRÍRODNÉ JAVISKO - S postavením drevenej strechy nad prírodné javisko sa uskutočnilo jeho obnovenie. Obnovené javisko bude slúžiť účastníkom a hostom Haluškového festivalu ako aj ďalším domácom podujatiam. Pri prírodnom javisku už máme EU-kompatibilné ihrisko, a tu bude vytvorené aj nové trhovisko. Tá celá úprava spolu by zabezpečila náročnejšie možnosti privítania hostí a návštěvníkov.

EN: OUTDOOR STAGE - An open, pergola-like roof structure was constructed above the current stage, serving the actors of our major events (e.g. Noodles Festival), and guests. Near the outdoor stage there is a playground complying with EU standards, and a new marketplace is under construction - making the event venue completely new and visitor-friendly.

D: Die Freilichtbühne - Die vorhandene Bühne hat ein Holzdach bekommen, welcher unsere Veranstaltungen (zb. Haluschkafest) und unsere Gäste dient. Neben der Freilichtbühne haben wir ein Spielplatz (EU-Standard) und hier werden wir einen neuen Marktplatz schaffen. Der Veranstaltungplatz erneuert sich und wird besundfreundlich.





HU: DESSEWFFY-KÚRIA (1763) - Az épület az államosítás után általános iskola lett, majd a 1985-től évektől községi- és iskolai könyvtárként működött. 2015-ben a könyvtár új helyet kapott a Művelődési ház tetőterében. A kúriának így új funkciót kívánt adni a Községi Önkormányzat a Magyarországi Szlovákok Kulturális Intézetével közösen azzal a céllal, hogy: állandó, időszaki és országos vándorkiállításoknak, rendhagyó óráknak, előadásoknak és a térségre jellemző szlovák nemzetiségi és palóc hagyományok bemutatásának ad helyet nemcsak Vanyarc, hanem a környező települések helytörténeti és néprajzi anyagával egyetemben.

SK: KÚRIA DESSEWFFYOVCOV (1763) V budove po poštatnení fungovala základná škola, od roku 1985 sa tu umiestnila obecná a školská knižnica. V roku 2015 sa knižnica prestahovala na nové miesto do Kultúrneho domu. Obecná Samospráva spolu s Ústavom kultúry Slovákov v Madarsku chceli dať novú funkciu tejto historickej budove. Priestory kúrie by slúžili na stále ako aj na putovné výstavy, na osobitné vyučovacie hodiny, prednášky na prezentáciu slovenských a palóckych tradícií a národopisných zbierok nielen Veňarcu ale aj nášho regiónu.

EN: DESSEWFFY CHATEAU (1763) - Following nationalisation the building became a primary school, then from 1985 functioned as a community and school library. In 2015 the library moved to a modern place in the top floor of the Cultural Hall. So Municipality of Vanyarc together with the Slovak Cultural Institute of Hungary wished to give new functions to the chateau, where we will present permanent, temporary and national travelling exhibitions, contemporary arts, special classes and local Slovak and Palóc traditions not only from Vanyarc but from the neighbouring settlements' local history and ethnography as well.

D: Dessewffy Schloss (1763) - Das Gebäude hat nach der Verstaatlichung als Grundschule später von 1985-sten Jahren als Gemeinde und Schulbibliothek funktioniert. Im Jahr 2015 hat die Bibliothek einen neuen Platz in dem Dachboden des Kulturhauses bekommen. Der Bürgermeisteramt, die Selbstverwaltung und die Kulturanstalt der Ungarischen Slowaken planen zusammen daß sie ständige und periodische Austellungen unregelmäßige Stunden und Aufführungen, slowakische und Palóc Traditionen aus diesem charakteristisch Gebiet und die Heimathistorie, die Ethnographie aus herumliegenden Siedlungen stellen vor.



Vanyarci HALUSKA / sztrapacska receptje (kb. 6 személyre)

1 kg meghámozott nyers burgonyát lereszelünk, majd belekeverünk 40-50 dkg liszset, attól függ, hogy mennyit vesz fel a részelt krumpli, és hogy közepes sűrűségű galuskához, nokedlihez hasonló téstát kapjunk. A haluskákat forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk nokedli szaggatóval. Régen haluskaszaggató deszkáról (lopatkáról) kanállal, vagy a kés tompa oldalával szaggatták a háziasszonyok.

Főzés közben fakanállal megkavarjuk a téstát, hogy ne ragadjon le a fazék aljára. A haluskák, amelyek megfőttek, feljönnek a víz felszínére és szűrőkanállal kiszedjük őket. Zsírral (régen csak zsírral) vagy olajjal kicsit megloksoljuk, és óvatosan átkavarjuk, hogy ne ragadjanak össze.

Ezután ízesíthetjük juhtúróval (brindza) vagy tehéntúróval, párolt édes vagy savanyú káposztával, esetleg pirított hagymával, vajjaljával....stb., ki, mivel szereti. Mindezt egy nagyobb tálban végezzük, s amikor összekevertük valamelyik ízesítéssel (túróval, vagy káposztával, stb.) az egész tetejére még tehetünk pirított szalonnát vagy „töpörtyűt”.

Régen egy nagy tálba szedték ki a megfőtt, majd ízesített haluskákat (fatálba, cseréptálba, később zománcos tálba), az asztalra tették, körül ülte a család és mindenki **kanállal** evett belőle. Manapság a túrós, brindzás változatra sokan tejfölt is tesznek. Vanyarcon régen tejfölt nem tettek rá, hiszen a házi túró elég zsíros, gazdag volt. A tejfölt pedig vajköpüléshez, vajkészítéshez használták, nem „pazarolták” a haluska tetejére, mert az nélküle is finom volt.

Sok sikert az elkészítéshez és jó étvágyat hozzá!

Egy kis irodalmi adalék: híres földink, Mikszáth Kálmán, a nagy palóc író is szerette a haluskát, főleg, amit Mohorán, Mauks Ilonkáéknál, felesége családjánál főztek neki.

Recept veňarských halušiek / strapačiek (pre 6 osôb)

1 kg ošupaných surových zemiakov nastrúhame a pridáme 40 - 50 dkg múky, toľko, aby sme dostali pomerne husté cesto na halušky, ktoré trháme do vriacej osolenej vody cez haluškové sito. Dávno používali drevené dostičky (tzv. lopatky) a lyžicou alebo tupou stranou nože thali halušky gazdinky. Pri varení zamiešame cesto varechou, aby sa nelepilo na spodok hrnce. Varíme, kým vyplávajú halušky, vtedy ich vyberáme sitkom. Dáme na nich troška masti (dávno len mast' dali) alebo olej, opatrne premiešame, aby sa nezlepili.

Na hotové halušky môžeme dať bryndzu, tvaroh, parenú sladkú alebo kyslú kapustu, opekanú cibuľu atď. , kto čo má rád. Na konci ešte môžeme dať opekanú slaninu alebo škvarky. Voľakedy hotové - pochutnené halušky dali do veľkej misy, rodina sedela okolo stolu a každý si zobrajal, jedol z nich lyžicou. V súčasnosti viaceri dajú aj smotanu na bryndzové a tvarohové halušky, ale tu vo Veňarci v minulosti to nedali, lebo aj bryndza aj tvaroh boli dosť mastné a na chut' " bohaté ". Smotanu používali radšej pri robení masla. Prajeme vám k vareniu halušiek veľa úspechov a k jedeniu dobrú chut'!

Ešte jedna literárna poznámka : známy spisovateľ našej oblasti Kálmán Mikszáth tiež mal rád halušky, najmä čo mu varili u rodiny jej manželky Ilonky Mauksovej v Mohore.

Vanyarc-style “haluska” (aka “sztrapacska”) - for approx. 6 persons

Grate 1 kg of peeled raw potatoes. Add 40-50 dkg of flour to get a medium-density dough. Cut it into boiling salted water with a noodle cutter. Traditionally housewives cut the dough from a wooden chopping board (“lopatka”) with a spoon or the blunt side of the knife. While cooking, stir the dough with a wooden spoon to prevent it sticking to the bottom of the pot. The cooked “haluska” come up to the surface of the water. Remove them with a filter spoon and transfer to a larger bowl. Sprinkle with fat (traditionally only fat was used) or oil and gently mix to avoid sticking. Then you can flavour the “haluska” with curded sheep's cheese (“brindza”) or cottage cheese, steamed sweet or pickled cabbage, browned onion, butter roux, etc., according to your taste. You can even put roasted bacon or cracklings on the top of the flavoured and mixed “haluska”.

In the past, people took the cooked and flavoured “haluska” into a large bowl (wooden bowl, pot bowl, enameled bowl), the family sat it around and ate with spoons. Nowadays, people usually put sour cream on the cottage cheese or brindza flavoured “haluska”. In the old times, people living in Vanyarc did not use sour cream, because the homemade cottage cheese was fat and rich enough. Furthermore, the sour cream was used for churning (making butter), not “wasted” on the top of the “haluska”, because it was delicious enough without it.

Good luck with the cooking and enjoy your meal!

A little literary addition: our famous fellow countryman, Mr. Kálmán Mikszáth, the great palóc writer, also loved the “haluska”, especially what was cooked for him in Mohora by his wife's (Mrs. Ilonka Mauks) family.

Vanyarc-style “haluska” (aka “sztrapacska”) - for approx 6 persons

Grate 1 kg of peeled raw potatoes. Add 40-50 dkg of flour to get a medium-density dough. Cut it into boiling salted water with noodles cutter. Traditionally housewives cut the dough from a wooden chopping board (“lopatka”) with a spoon or the blunt side of the knife. While cooking, stir the dough with a wooden spoon to prevent it sticking to the bottom of the pot. The cooked “haluska” come up to the surface of the water. Remove them with a filter spoon and transfer to a larger bowl. Sprinkle with fat (traditionally only fat was used) or oil and gently mix to avoid sticking. Then you can flavour the “haluska” with curded sheep's cheese (“brindza”) or cottage cheese, steamed sweet or pickled cabbage, browned onion, butter roux, etc., according to your taste. You can even put roasted bacon or mating on the top the flavoured and mixed “haluska”.

In the past, people took the cooked and flavoured “haluska” into a large bowl (wooden bowl, pot bowl, later enamelled bowl), the family sat it around and ate with spoons. Nowadays, people usually put sour cream on the cottage cheese or brindza flavoured “haluska”. In the old times, people living in Vanyarc did not use sour cream, because the homemade cottage cheese was fat and rich enough. Furthermore, the sour cream was used for churning (making butter), not “wasted” on the top of the “haluska”, because it was delicious enough without it.

Good luck with the cooking and enjoy your meal!

A little literary addition: our famous fellow countryman, Kálmán Mikszáth, the great palóc writer, also loved the “haluska”, especially what was cooked for him in Mohora, by his wife's (Mauks Ilonka) family.



GUIDE @HAND



1

TELEPÍTSD
a GUIDE@HAND Palóc út
alkalmazását
az okostelefonodra!



2

TÖLTSD LE és INDÍTSD EL
az ajánlott sétaárat
a GUIDE@HAND Palóc út
alkalmazásában!

Kattints a „Séta” gombra és válaszd ki például
a „Tét – palóc atyafésig” elemet!
A séta során bővíthetted a műről: hogyan értek
a jó palókok és tött atyafák egymás mellett egy
nagyfogú falusokban Terényben.

3

TOVÁBBI FUNKCIÓK
Ízelítő, Térkép, Élmények rögzítése,
Események, Helyek, (Száláshelyek,
Vendégjárás), Beállítások (Frissítés,
Kedvencek), Off-line térkép stb...

TOVÁBBI RÉSZLETÉK:
www.palocut.hu • www.guideathand.com



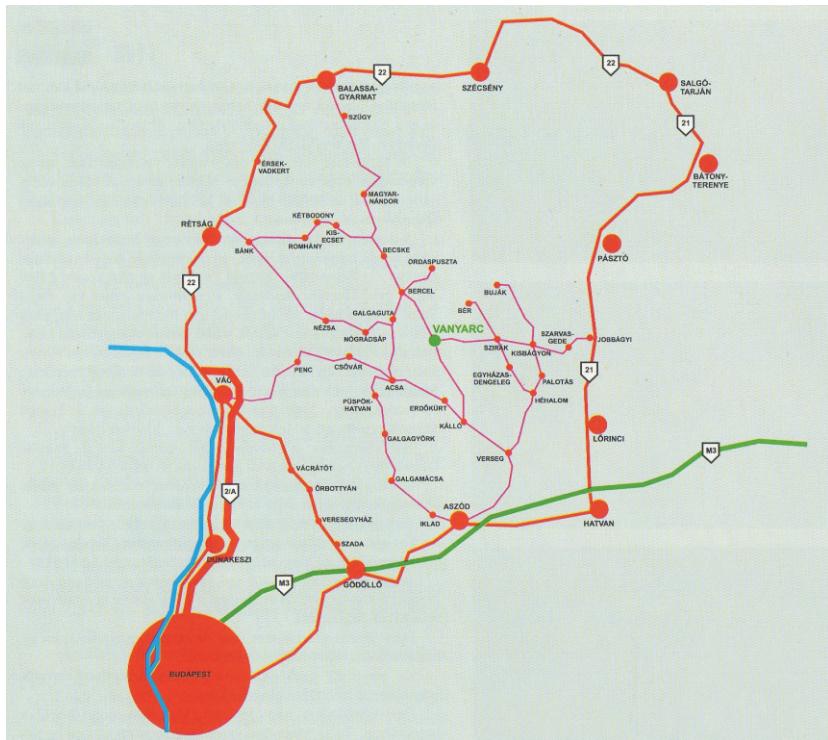
3100 Salgótarján, Rákóczi út 29. fszt. 5.
Telefon: 32/ 788-747 • www.palocut.hu

Jelen kiadvány tartalma nem feltétlenül tükrözíti az Európai Unió hivatalos álláspontját.



Partnerséget építünk

Európai Regionális Fejlesztési Alap
www.skhu.eu www.sk-hu.eu



Egész évben várjuk a Vendégeket Vanyarcra.

Szállásinformáció: 06-30-499-3031 - valamint: Kemencés Vendégház
(2688 Vanyarc, Kossuth út 37-39.) www.szallas.hu.

Celý rok čakáme Hostí do Veňarca.

Informácia o ubytovaní: +36-30-499-3031 -
a Penzión "Kemencés" (2688 Veňarec, ul. Kossuth, č. 37-39.)
www.szallas.hu.

Kiadó / Vydatel / Publisher / Der Herausgeber /:

Vanyarc Községi Önkormányzat 2688 Vanyarc, Veres Pálné út 54., 06-32-584-015

E-mail: vanyarc@vanyarc.hu, www.vanyarcfalu.hu

Felelős kiadó / Zodpovedný vydatel / Responsible publisher /

Verantwortlicher Herausgeber /: Hrnčajár Mihályné polgármester

Szerkesztő / Redaktori / Editor / Der Redakteur /: Nedeliczki Teréz és Horváth Zoltán
Készült / Vyrobéné / Printed / Hergestellt /: 2019-ben (Z-Horv. Reklámstúdió Dejtár)