

ANUNȚ

Comuna Moacșa, în conformitate cu prevederile Legii nr. 52/2003, aduce la cunoștință publică inițiativa Primarului Comunei Moacșa, proiectul de hotărâre privind aprobarea indexării cu rata inflației a impozitelor și taxelor locale care constau într-o anumită sumă în lei sau care sunt stabiliște pe baza unei anumite sume în lei, precum și limitele amenziilor care fac venit la bugetul local începând cu anul 2024.

Textul proiectului de hotărâre, al anexelor, precum și referatului de aprobat pot fi consultate la sediul Primăriei Comunei Moacșa, pe site-ul: www.moacsa.ro, începând cu data de 08.03.2023.

Cei interesați pot transmite, depune în scris propuneri, sugestii sau opinii exprimate în scris, conținând numele, prenumele, domiciliul și nr. de telefon al semnatariului, la Primăria comunei Moacșa sau la adresa de e-mail:comunamoacsa@yahoo.com, până la data de 22 martie 2023.

Anunț public

Privind depunerea solicitării de emitere a Avizului de Gospodărie a Apelor pentru investiția „**Înființare rețea de alimentare cu apă și apă uzată în localitățile Biborteni și Bodoș în județul Covasna**”, amplasat în bazinul hidrografic Olt, pe raza UAT Baraolt.

Orasul Baraolt solicită Aviz de Gospodărie a Apelor pentru realizarea lucrărilor ce vor fi implementate în cadrul investiției „**Înființare rețea de alimentare cu apă și apă uzată în localitățile Biborteni și Bodoș în județul Covasna**”.

Persoanele care doresc să obțină informații suplimentare cu privire la solicitarea avizului de gospodărie a apelor, pot contacta solicitantul de aviz la sediul Primăriei orașului Baraolt, strada Libertății nr. 2, de luni până vineri, între orele 9.00 - 13.00.

Anunț public privind depunerea solicitării**— REȚETA ZILEI —****Chec cu stafide și rahat**

Ingrediente	
350 g făină	
1 praf de copt	
6 ouă	
200 g zahăr	
1 lingură zeamă de lămâie	
200 g unt	
100 ml smântână	
2 linguri lapte	
100 g stafide	
2 linguri rom	
200 g rahat de fructe	
1 lingură coajă de lămâie	

**Preparare**

Stafidele se curăță, se spală cu apă călduță, se usucă și se stroșesc cu rom. Rahatul se dă prin fâna și se tăie cubulețe. Se încinge cuptorul. Albușurile se bat spumă cu zăhărul și zeama de lămâie. Se în două forme de chec tapetate cu hârtie de copt.

Se coc la foc potrivit, în cuptorul două checuri din formă, se pun pe un platou și se lasă să se răcească acoperite cu un șervert de bucătărie.

— SUDOKU —**Bancul zilei**

Intru azi dimineață în living, unde nevastă-mea, fiicele mele, măică-me și soacra-me se pregăteau de petrecerea de 8 Martie. – La mulți ani tuturor fetelor și temeilor bune și frumoase!, am strigat.

– Costele, replică soacra-me, tu chiar ai chef de ceartă aşa de dimineață?

4		8				7
6	8	7	1	5	3	
5		2	3			

Unul pe zi

„Continuă să-ți spui că lucrurile vor merge rău și