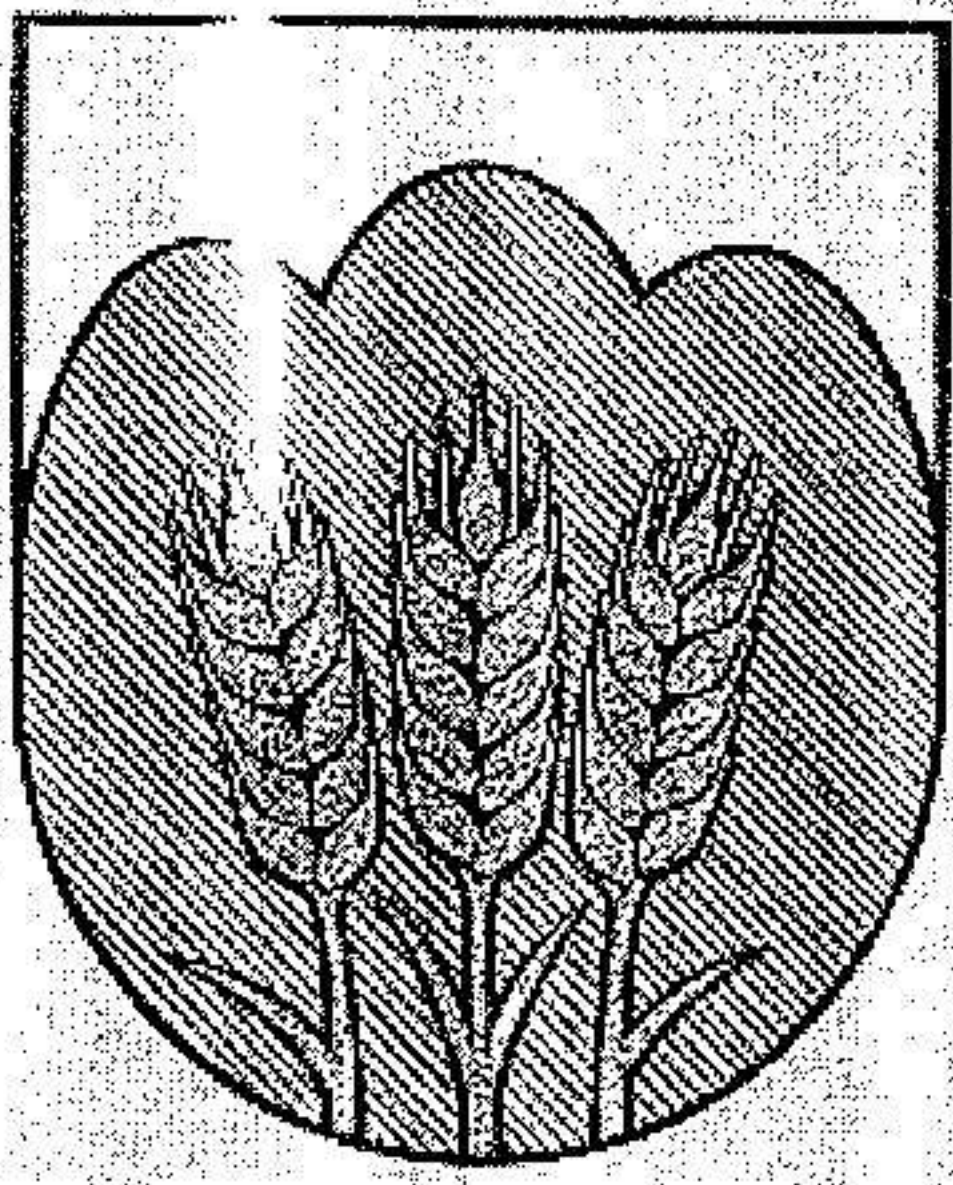




KYNCEĽOVSKÝ BONZÁČIK

Roč.: VI

číslo: 3

marec 2008

Redakčný stĺpček

Vážení občania,

redakcia Bonzáčika Vám praje príjemný vstup do pracovného života plný dojmov a pohody z Veľkonočných sviatkov.

V marcovom čísle Vám okrem informácií týkajúcich sa diania v obci prinášame aj rozšírenú rubriku Recepty, zameranú na sladké potešenie chuťových pohárikov.

SPOLOČENSKÉ TANCE

Ponúkame Vám kurz spoločenských tancov v trvaní 10 týždňov počas víkendov na obecnom úrade v Kynceľovej.

Bližšie informácie Vám poskytne
Veronika Poliakova
0905 575966



Vážení občania,

naďalej by sme Vás radi požiadali o zasielanie príspevkov, receptov, postrehov či pripomienok k daniu v obci a mikroregiónne. Môžete ich doniesť buď osobne do poštovej schránky na Obecnom úrade, prípadne zaslať v elektronickej podobe na emailovú adresu redakcie bonzacik@kyncelova.sk.

Príhovor obecnej kontrolórky

Vážení občania obce Kynceľová,

dovoľte mi, aby som sa Vám predstavila. Volám sa Alžbeta Bancíková a od februára 2007 vykonávam vo Vašej obci funkciu kontrolórky. Som ekonómka, ale už na invalidnom dôchodku, čo mi však vôbec neprekáža, aby som sa tejto práci venovala. V minulom roku som vykonanala na obecnom úrade 7 kontrol zameraných na vedenie a úplnosť účtovných dokladov, finančnú kontrolu a kontrolu peňažných prostriedkov v obecnej pokladnici, ďalej evidenciu a kontrolu sťažností občanov, plnenie príjmov a výdavkov rozpočtu obce a ďalšie potrebné aktivity.

Musím konštatovať, že som nezistila žiadne závažné nedostatky. Začal sa ďalší rok a verím, že v spolupráci so starostkou obce a obecným zastupiteľstvom bude moje pôsobenie v kontrolnej činnosti pokračovať k spokojnosti celej obce.

Vážení občania!

Radi by sme Vás upozornili na pretrvávajúci problém so znečistenými vozovkami. Tí z Vás, ktorí povrch vozovky znečistíte, máte podľa platnej vyhlášky aj povinnosť ich očistiť a uviesť do pôvodného stavu. Obecny úrad pristupoval k problému spôsobom dohovárania, avšak rovnako ako v prípade výbehu psov bez vodička, bude v prípade potreby musieť pristúpiť k tvrdším prostriedkom nápravy, pokiaľ sa nebudete riadiť nielen platnými vyhláškami, ale aj nepísanými pravidlami občianskeho spolunažívania.

Ďakujeme za pochopenie.

MSAF 2008

II. ročník Mikroregionálnej súťaže amatérskej fotografie

Organizátori:

Mikroregión obcí Pod Pánskym dielom
Mikroregión Pozdola Bystrice
Podpolianske osvetové stredisko vo Zvolene

Súťaž sa vyhlasuje v dvoch kategóriách:

Farebná fotografia
Čiernobiela fotografia

Do súťaže sa môže zapojiť každý, kto má trvalý pobyt v niektorej z participujúcich obcí. Pre súťaž čiernobielych i farebných fotografií je určený formát nie menší ako 24 x 30 cm a jeho odvodeniny pri zachovaní dlhšej strany, maximálne však 30 x 40 cm, štvorcový formát minimálne 30 x 30 cm. Na rube súťažnej fotografie musí byť uvedené: názov fotografie, meno a priezvisko autora, adresa. Fotografie musia byť na fotografickom papieri. V opačnom prípade nebudú fotografie do súťaže prijaté. Maximálny počet fotografií je 10 v každej kategórii.

Súťaž nie je tematicky vymedzená.

Termíny:

Uzávierka obecných kôl: 15.5.2008

Výstavy obecných kôl: 2.6.2008 – 26.6.2008

Mikroregionálna výstava: september – október 2008

Extra recept na predĺženie Veľkonočnej pohody

Separovaný zber

23. 4. 2008

RECEPTÁR

Kávovo-karamelový zákusok

Čas prípravy: 60 minút

Suroviny:

Cesto
8 vajec,
3 lyžice kakaa,
8 lyžíc kryštálového cukru
4 lyžice polohrubej múky

Plnka č. 1

štvrt' litra mlieka,
3 žltka,
1 lyžica hladkej múky,
1 lyžica kryštálového cukru,
2 lyžičky vitamínového alebo ness kávy

Plnka č. 2

1/4 litra mlieka
1 karamelový pudíng
Okrem toho
250 g masla
2 lyžice jahodového lekváru
4 lyžice práškového cukru
200 až 300 g orechov

Postup:

Celé vajcia s kryštálovým cukrom šľaháme v šľahači na najvyšších otáčkach 15 minút. Postupne pridávame múku a kakao. Masu vylejeme na vymastený, múkou vysypaný hlboký plech a dáme piecť do vyhriatej rúry na 170 stupňov. Pečieme 15 až 20 minút.

Ingrediencie z prvej plnky krátko vyšľaháme a všetky spolu varíme vo vodnom kúpeli, kým plnka nezhrusne. Takto pokračujeme aj pri druhej plnke. Obe ich spojíme a do vychladnutej masy zašľaháme vymiešané celé maslo s práškovým cukrom.

Vychladnuté cesto potrieme lekvárom a nanesieme plnku. Vrch zákuska posypeme posekanými opraženými studenými orechmi a nastrúhanou bielou čokoládou.

Dobrá chuť!

Čokoládový koláč

Suroviny:

5 vajec,
180 g masla,
180 g práškového cukru,
2 vanilínové cukry, kakao,
150 g rozpustenej čokolády, nastrúhaná citrónová kôra,
300 g polohrubej múky
50 g pomletých mandlí
1 kypriaci prášok,
1 až 1,2 dl ovocnej šťavy
vykôstkované sterilizované čerešne

Na potretie

čerešňový lekvár
2,5 dl vyšľahanej smotany nastrúhaná citrónová kôra

Postup:

Maslo vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom. Pridáme žltka a znova pomiešame. Pridáme rozpustenú čokoládu, kakao, nastrúhanú citrónovú kôru, ovocnú šťavu, múku zmiešanú s kypriacim práškom a pomleté mandle. Zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov, čerešne a opäť premiešame. Cesto dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme vo vyhriatej rúre.

Po vychladnutí ho potrieme lekvárom, ozdobíme šľahačkou a nastrúhanou čokoládou. Podávame s ovocím, či kompótom - ktoré môžeme schladiť, alebo ohriať a čajom.

Marec v záhrade

Možno ešte čakáte na snehovú nádielku a peknú lyžovačku na horách, ale pod zemou i pod kôrou stromov už začína pomaly jar. Snežienky dvíhajú biele hlavičky a záhradníckovo srdce plesá.

Pokiaľ vám neleží pri dome desať centimetrov snehu a chce sa vám začať pracovať na záhrade, je čas vyhrabať trávnik. Zabráňte, aby korene tráv nedusila pokrývka z posekaných zvyškov a machu. Potom ho môžete i pohnojiť kompostom a povápnit'. Ale pozor na snežienky a krokusy.

Vstávaj semienko

Letná krása sa v túto dobu rodí predovšetkým v kvetináčoch za oknami. Už vo februári je potrebné predpestovať letničky náročnejšie na čas, ako sú obľúbené lobelky s množstvom kvetov, jednoročné floxy, papuľka, agerát, petúnia, begónia, fialka, karafiát Chabaudov či šalvia žiarivá. Semená vysejte do misiek či kvetináčov rovnomerne, ľahko pritlačte a zakryte slabou vrstvou substrátu. Ten by mal byť stále mierne vlhký, zaschnutie ohrozuje už vzídené klíčky. Rastlinky sa prepichujú najdlhšie po vyklíčení prvého pravého lístka, aby mali dostatok miesta pre rast.

Pripravte si i chutnú a zdravú úrodu predpestujú sa papriky i rajčiny. A nemusíte mať ani veľkú záhradu, aby stálo za to ich pestovať. Malé kokteillové rajčiny zrejú i v nádobe na terase, alebo môžu dokonca splývať zo závesného košíka spolu s petúniami a lobelkami. Veľmi dekoratívne sú kríky koreninových chilli - papričiek, ktorým sa však darí len na veľmi teplom, chránenom a slnečnom mieste, najlepšie pri južnej stene. Pokiaľ to myslíte s pestovaním zeleniny vážne, založte si parenisko hodí sa pre predpestovanie sadeníc a už v marci si môžete pochutnať na čerstvom šaláte a red'kvičkách.

Starostlivosť o stromy

Pokiaľ vo februári zhrabete staré lístie pod ovocnými stromami, zabránite šíreniu neprijemných hubových chorôb, ako je strupovitosť. Naše babičky v tejto dobe natierali kmene mliekom, aby kôra nepraskala kombinácia slnka a nočných mrazov jej dá naozaj zabráť. Pomôže i obalenie alebo zatienenie doskou. Mladé stromy tiež starostlivo chráňte proti ohryzaniu zvery práve pred jarou bývajú srnky a zajace maškrtne. Pre ovocné i okrasné stromčeky a kry, ktoré chcete vysadiť na jar, môžete už teraz vykopať jamy, aby dobre zvetrali. Okrasné kry kvitnúce v lete sa už vo februári zmladzujú rezom. Práve tak egreše, ríbezle a mnohé ovocné stromy, predovšetkým jablone a hrušky. Prerezávanie je občas veda, ale rozhodne sa nemusíte báť odstrániť suché a poškodené vetvy a tiež mladé vetvy rastúce naprieč korunou.