



KYNCEĽOVSKÝ BONZÁČIK

Roč.: VIII

číslo: 4-6

apríl - jún 2010

PRÍHOVOR STAROSTKY

Vážení občania,

Toto číslo nášho miestneho časopisu sa k Vám tentokrát dostáva s väčším opozdením, za čo sa Vám ospravedlňujem. V poslednom období sme absolvovali niekoľko podujatí, o ktorých sa dočítate na nasledujúcich stránkach. Zároveň, by som Vám chcela oznámiť niekoľko nových informácií. Už v minulom čísle sme písali o výstavbe domu smútka. Reakcie Vás občanov boli rôzne. Na čo dom smútka? Prečo práve pri zvonici? Dom smútka v strede obce? Ako to tam bude vyzerat? Na všetky otázky existujú jednoduché logické vysvetlenia. Dom smútka preto, že to bola posledná vôľa p. Bielika, ktorý nám v záveri na to odkázal finančné prostriedky. Iste si niektorí z Vás povedali, že dom smútka patrí ku cintorínu. Odpoveď je áno ale aj nie. Dom smútka, ktorý vybudujeme nebude ani vzhľadom ani účelom klasickým domom smútka. Bude to moderná stavba, s ktorou sa zmodernizuje stred obce. Pohrebov naštastie nemávame veľa. V obci nemáme ani kostol ani kaplnku, preto jednou z funkcií domu smútka by mala byť práve funkcia kostola. Výber lokality bol ovplyvnený hlavne tým, že pozemok je obecný, sú na ňom všetky potrebné siete a zároveň je ľahko dostupný aj pre starších občanov, ktorí budú mať záujem navštievať omše. Vybudovanie domu smútka pri cintoríne by niekoľkonásobne celú výstavbu predražilo (kúpa pozemku, vybudovanie sietí...) a taktiež by dalo väčší priestor vandalizmu, nakoľko je cintorín situovaný mimo domovej zástav by.

Ďalšou novinkou je výmena spodnej brány na cintoríne. V súčasnosti taktiež v obci prebieha prekrytie časti potoka na Požiarni. Prekrytie potoka je protipovodňovým opatrením v prípade väčších prívalových dažďov. Na prvý pohľad môže potok pôsobiť neškodne, ale mnohí z vás v minulosti zistili, že dokáže napáchať obrovské škody. Zároveň vytvorí prístup k oddychovej zóne, o ktorej sme už písali. Pre priponenutie, oddychová zóna s obecným ohniskom bude situovaná na ľavej strane potoka, kde bude vybudovaný altánok.

Okrem takýchto akcií nás čaká aj najväčšia obecná akcia v roku a to Fizolňový deň, na ktorý vás všetkých srdečne pozývam. Tešíme sa, že sa medzi vami nájdú nielen diváci ale aj súťažiaci.

Vaša starostka

PODUJATIA, KTORÉ SME PRE VÁS PRIPRAVILI V ROKU 2010

UVÍTANIE DETÍ

Som veľmi ráda, že dňa 6. júna sme mali možnosť dnes osláviť takú úžasnú vec, ako je príchod nového človečika na tento svet.

Naša obec mala opäť to štastie, že bocian zavítal do našich dvier. Je to obrovské štastie, že bábätko je zdravé a silné. Pritom povieme si normálna vec, narodenie, každý z nás sa narodil. No pre rodičov je to



vždy zázrak. A práve tieto chvíle, ako je prvý krát počuť zaplakať svoje dieťatko, ako si rodič všimne, že sa naň usmialo, prvé krôčky a tak ďalej... človek pocíuje tú neskutočnú radosť zo života. A to je absolútne nenahraditeľné.

S radosťou sme na obecnom úrade usporiadali uvítanie detí - nových občanov, narodených v roku 2009 do života. V roku 2009 sa nám v obci narodili dvaja nový občania, a to:

Matej Šoltés

Lucia Mačuhová.

Po príhovore a prednese poézie boli prítomným deťom odovzdané vecné dary a to vo forme vkladnej knižky, pamätného listu a malej hračky.

Všetci prajeme rodičom, aby si tieto chvíle vychutnali čo najintenzívnejšie, ako sa im len bude dať. Milí rodičia postretlo Vás veľké štastie. Ale viem, že Vy to viete a vážite si toho. My sa tešíme spolu s Vami. A malým spoluobčanom prajeme, aby sa im na tomto svete páčilo, aby ich nepríjemné veci v živote radšej obchádzali a čo je najdôležitejšie, aby bolí zdravé.

*Dieťa, to je malý púčik,
čo rastie z lásky v záhrade,
kde ho živia dni i noci
bozkami snov kropené.*

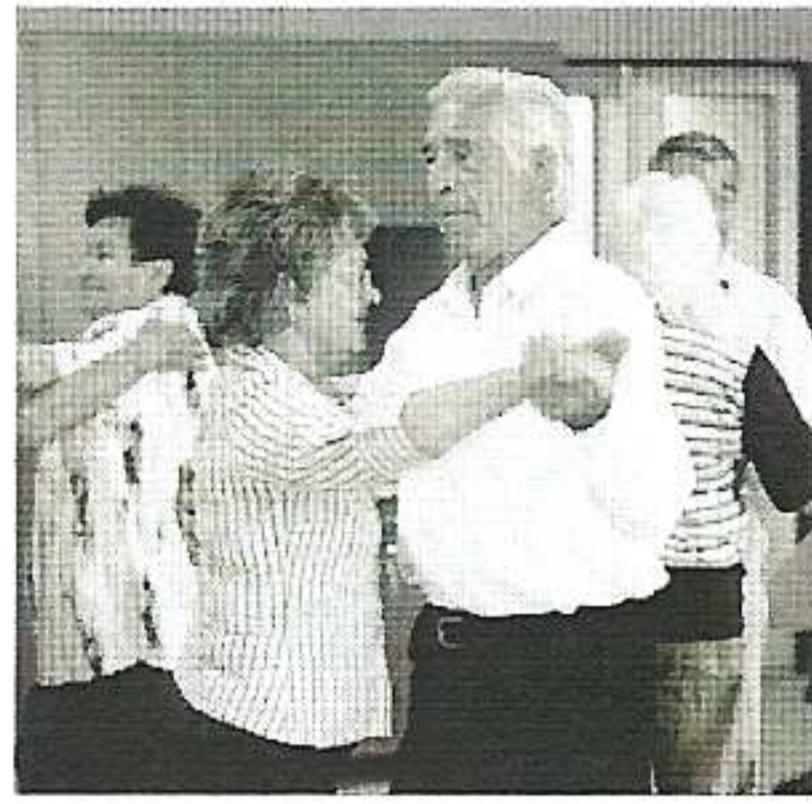
*Dieťa, to je život lásky,
do tela ľudí vloženej,
to je radosť i bolesť matky
s odvahou otca spojenej.*

*Dieťa, to je život nový,
to je liek, čo rany hojí,
je to malý zázrak dní,
čo sa nikdy neskončí.*

*Dieťa je dar nebies daný,
modlitba tých, čo sú sami.
Dieťa – zázrak, čo srdcia spojí,
veľká obet, čo za to stojí.*

STRETNUTIE S JUBILANTMI

Život je poskladaný z mnohých malých dní, ktoré prinášajú svoje radosti aj bežné starosti. Z času na čas však príde v živote každého človeka deň, ktorý je niečím výnimočný, je dôležitý. Takýchto dní je v ľudskom živote niekoľko a uchovajú sa v pamäti až do konca.



V života človeka sú mŕtvičky, v ktorých sa treba zastaviť a povedať si, čo dobré sme urobili, čo zlé a čo nás ešte čaká. Táto nedela 6. júna bola slávnosťou pre celú obec no hlavne pre našich jubilantov Ich 65-tka, 70-tka, 75-tka, či 80-tka je krásne jubileum a ako hovorí básnik: „Čože je to 70-tka, čože je to za výšina, ved' z



vidno, výstup sa len začína. Nie smútok, nie únava, nie je na to príčina.“

Uctili sme si jubilantov, ktorí svoje okrúhle narodeniny oslavili v roku 2009. Medzi našich jubilantov patrili:

Milada Bontová, Ľudovít Cicko, Katarína Danková, Lídia Kluvancová, Anna Kmeťová, Magdaléna Kmeťová, Valéria Končeková, Pavol Styk a Mária Styková.

Drahí naši jubilanti! Objímte svet! Starnutie sa tým zaklíná...

Verím, že všetci, čo sme stretli, vyjadrimo vdakú nášim jubilantom za ich pracovitý život, všetky krásne slová, milé úsmevy, dobré rady a najmä preto, čo všetko pre celú našu obec urobil.

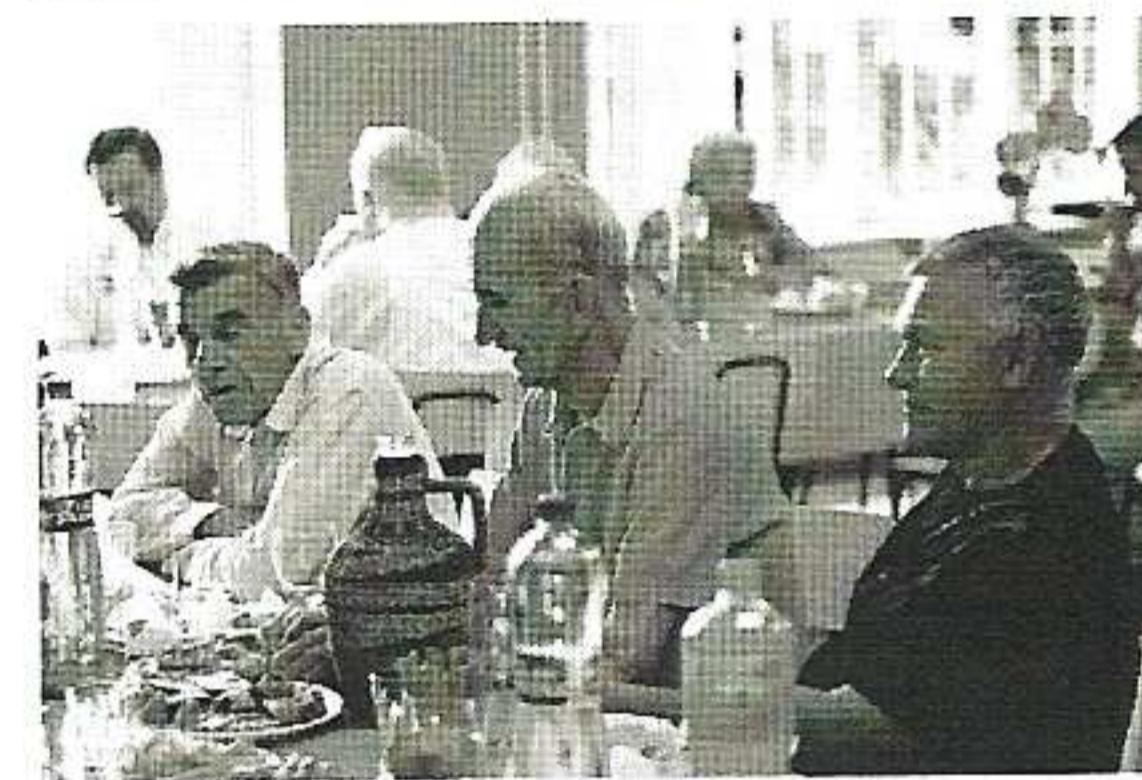


Prajeme im, aby túžby, ktoré majú v srdci, boli naplnené. Prajeme im veľa, veľa zdravia, osobných úspechov, šťastia a porozumenia.



Dnes, keď Vám celý svet
prináša kvety,
keď v srdciach hnevu niet,
keď vočiach detí
vidíš len šťastný svit
porokoch znova,
radosť chcú znásobit'
aj naše slová:

Viem, že sa vďačnosti
sotva dosť nájde
za roky radosti
vo chvíli každej,
za šťastie dopriate,
za roky lásky,
za ruky zodraté,
za všetky vrásky,
aj tak však príjmite dnes
kyticu vďaký,
zdravia šťastia a lásky...



MEDZINÁRODNÝ DEŇ DETÍ alebo bubácka rozprávka



V nedeľu 30. mája 2010 sme v popoludňajších hodinách pripravili pre našich najmenších predstavenie BUBÁCKA ROZPRÁVKA. Témou rozprávky je strach. Strach je prítomný v živote každého dieťaťa a má rôzne formy - od jednoduchého strachu pred tmou, po strach z bitky, šikanovania a pod. Projekt Strach má veľké oči vo forme viacerých vzdelávacích a divadelných aktivít poskytne príležitosť, aby sa deti a dospelí zamysleli nad svojím strachom a NAJMÄ hľadali spôsoby, ako sa ho zbaviť a prekonáť.

Bubácka rozprávka a projekt Strach má veľké oči rovnako ako knižka Strašidelník od Daniela Heviera "...sú pre deti, ktoré sa (ne)boja. Nie, nie sú v nej zaručené recepty na to, ako

sa zbaviť strachu. Poskytuje však deťom príležitosť, aby o svojom strachu porozmýšlali, aby sa o svojich hrôzach porozprávali so sebou, s dospelými. Pretože aj deti majú právo na svoj strach. A majú právo prekonať ho."



DEŇ DETÍ MIKROREGIÓNU POD PANSKÝM DIELOM

19. júna sme pre deti z mikroregiónu pod panským dielom usporiadali deň detí v Podkoniciach. Počasie nám veľmi neprialo a tak sme sa z futbalového ihriska museli presunúť do základnej školy. Na nálade a chuti súťažiť a športovať to nikomu neubralo.

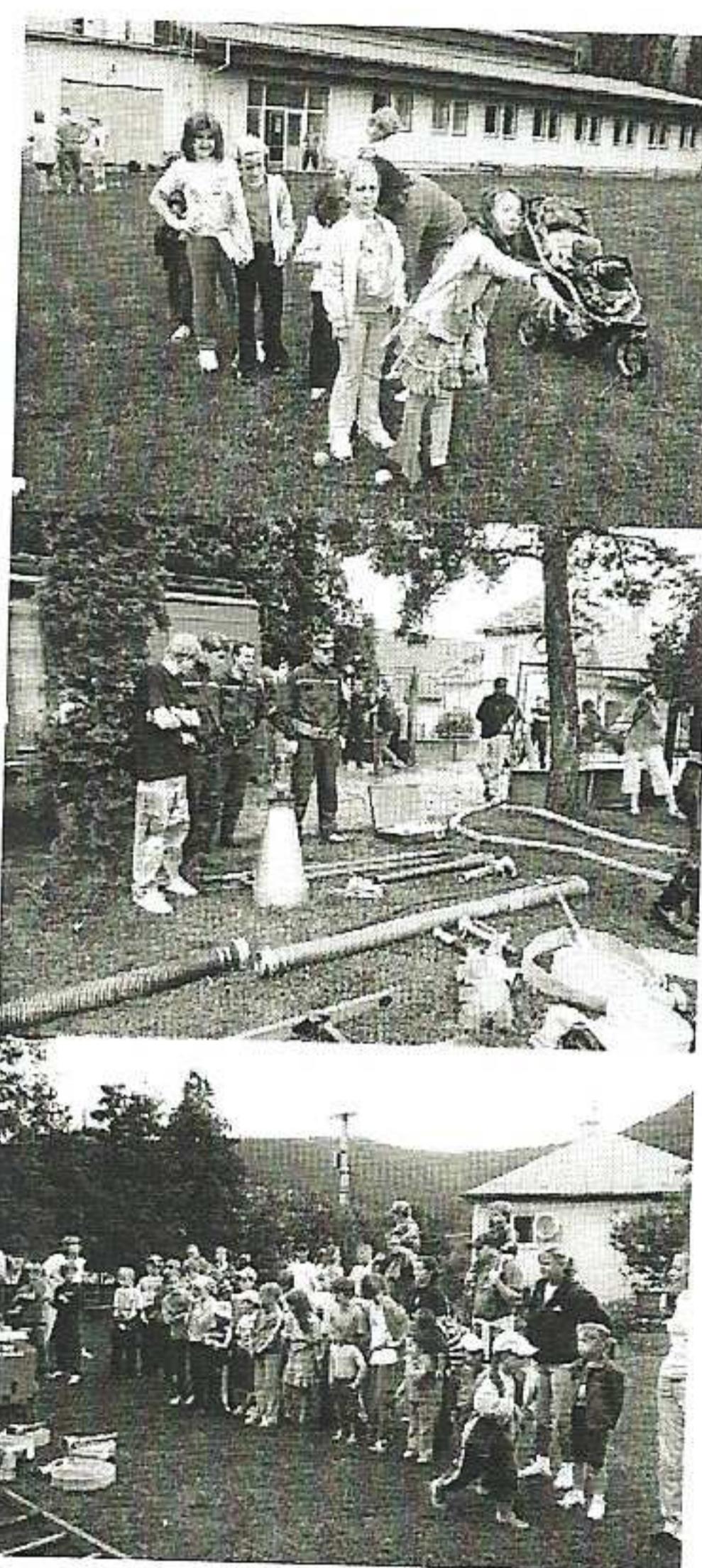
Doobeda sa o program postarali šermiari, ktorí pre deti pripravili niekoľko súťažných disciplín ako streľba z kuše, šerm a pod.

Deti mohli ďalej súťažiť v známych disciplínach ako je preťahovanie lanom, hod do plechovíc, skákanie vo vreci. Do chuti sa vyskákali na trampolíne. K dispozícii boli taktiež tvorivé dielne.

Cez obedňajšiu prestávku sme sa posilnili párkami, ktoré sa ušli nielen deťom ale aj dospelým. Deti dostali džús a keksíky a podujatie pokračovalo.

Poobede si pre deti pripravil program Dobrovoľný hasičský zbor Podkonice, ktorý deťom predviedol ukážky svojej prace. Hasili sme oheň nielen vodou ale deti mali možnosť vidieť aj ako sa hasí penou.

Veríme, že tí, čo prišli medzi nás strávili pekný deň a tí, ktorí zostali doma si to na budúci rok rozmyslia a pridajú sa.



MSAF

IV. ročník

Mikroregionálnej súťaže amatérskej fotografie

1. Súťaže sa môže zúčastniť každý, kto má trvalý pobyt v zúčastnenom mikroregióne bez obmedzenia veku.

2. Súťaží sa v dvoch kategóriach:

- farebná fotografia
- čiernobiela fotografia

3. Fotografie musia byť vyhotovené na fotopapieri v minimálnom rozmere 18 x 24 cm a maximálnom rozmere 30 x 40 cm a jeho odvodeniny pri zachovaní dlhšej strany.

4. Každá fotografia musí obsahovať nasledujúce údaje:

- názov fotografie
- meno a priezvisko autora
- adresu autora

5. Autori a fotografie, ktoré nesplnia hore uvedené podmienky budú zo súťaže automaticky vyradené.

6. Rozhodnutie poroty je nanepadnuteľné.

7. Organizátori súťaže si vyhradzujú právo reprodukovať a publikovať fotografie bezplatne za účelom propagácie súťaže

8. Obec postúpi do mikroregionálneho kola spolu 20 fotografií.

Uzávierka pre mikroregionálne kolo: 15.8.2010

Výstava: október 2010

Vrátenie fotografií: december 2010



RECEPTÁRIUM

Zapekaná fazuľka

Potrebuje:

0,5 kg čerstvej fazuľky, 3 lyžice masla, 2 lyžice polohrubej múky, 4 dcl mlieka, 3 lyžice strúhaného syra, 3 vajcia, soľ

Ako na to:

Z fazuľky odstránime vlákna, umyjeme a uvaríme v osolenej vode.

Scedíme a necháme odkvapkať.

Dáme ju do sklenenej ohňovzdornej misy s 1 lyžičkou masla. Zohrievame na sporáku, aby sa všetka voda s fazuľky vyparila.

Z 2 lyžíc masla a múky urobíme bledú zápražku, zalejeme ju mliekom, osolíme a varíme kým omáčka zhustne a oddeluje sa od kastróla.

Do čiastočne vychladnutej omáčky pridáme 3 lyžice strúhaného syra, postupne primiešame žltka a napokon hustý sneh z 3 bielkov.

Nalejeme na fazuľku, pokvapkáme maslom, posypeme strúhaným syrom a v rúre pečieme asi 30 minút.

Zapečené jablká

Potrebuje:

jablká, vlašské orechy, trošku masla, šťavu z pomarančov, akýkoľvek lekvár (najčastejšie používam ríbezľový), škorica, vanilkový cukor.

Postup:

Príprava: Umyté jablká ošúpeme, rozdelíme na polky a vyberieme jadrovníky tak, aby sme v jednotlivých polkách urobili väčšie jamky. Do týchto

potom dáme pol lyžičky ríbezľového lekváru a lyžičku potlčených vlašských orechov. Na vrch dáme trošku masla a posypeme škoricou a vanilkových cukrom. Jablká poukladáme do jánskej misy a podlejeme pomarančovou šťavou. Pečieme v predhriatej rúre približne 15-20 minút, nie na silnom ohni. Najlepšie chutia ešte teplé.

Fazuľová pomazánka

Suroviny

250 g fazuľa
200 g bôčik pečený prerastený
2 PL jogurt biely
1 ks cibuľa nasekaná nadrobno
3 strúčiky cesnak
rasca drvená
korenie čierne mleté
soľ

Postup

Deň vopred namočenú fazuľu uvaríme v mierne osolenej vode. Precedíme a pomelieme ju na mäsovom mlynčeku. Dáme do misky a pridáme pomletý upečený bravčový bôčik, rozotrený cesnak, trochu mletého čierneho korenia, drvenej rasce a 2 PL bieleho jogurtu.

Takto pripravené suroviny dôkladne vymiešame na hladkú nátierku. Nátierku natierame na chlieb, pečivo alebo sendvič.

Pred podávaním posypeme nadrobno nasekanou cibuľou.



štvrty ročník

FIZOLŇOVÝ DEŇ

**IV. ročník súťaže vo varení
fazule**

**28.8.2010 sobota
ihrisko pri zvonici**



Program:

10-30 registracia súťažných dvojíc

11-00 podkúrime pod kotlíkmi

13-30 dovárame

14-00 porota hodnotí

14-30 Skupina historického šermu RICASSO

15-00 TEMPERAMENT CIMBAL ORCHESTRA

16-00 Humorno-spevácka skupina MRCHANÉ

18-00 DIABOLSKÉ HUSLE Jána Berykho Mrenicu ml.

19-00 SENZI SENZUS

20-00 24-00 Diskotéka pod holým nebom s DJ SNOPKOM

Od 11-00 hry pre deti na detskom ihrisku vedľa obecného úradu

Občerstvenie od klobásky, cez gulášik až po kebab, k tomu dobré pivko či kofola a rôzne dobroty

Moderuje: Valér ŠVEC

Súťažné dvojice sa môžu prihlásiť do 20.8.2010 osobne, telefonicky 048/4146016 alebo mailom kyncelova@kyncelova.sk.

Tešíme sa na Vašu účasť.

