



KYNEĽEBOVSKÝ BONZÁČIK

Roč.: III

číslo: 4

apríl 2005

KAM VYRAZIT

G. Verdi: Attila

Štátnej opery, Banská Bystrica
14. 5. (sobota), 18:30
Vstupné: 140,- / 160,- / 180 Sk

Príbeh kultúrneho sveta a barbarstva, veľkorysosti a zákerných úkladov, lásky a nenávisti

Pád tretej riše (Der Untergang)
Kino Urpín, Banská Bystrica
13. 5. (piatok) až 15. 5. (nedea),
17:00, 19:45
Film sa venuje ľažkej kapitole nemeckých dejín a získava si nesmierny záujem.

Pofajčíme, uvidíme (Harold & Kumar Go to White Castle)

Kino Hviezda, Banská Bystrica
12. 5. (štvrtek) až 15. 5. (nedea),
17:00, 19:30

Hrdinami komédie sú dva rozdielní kamaráti: upäty Harold svoj život zasvätil bankovým investíciam a tajnému pokukovaniu po peknej susedke Marii. Zato ležerný Kumar si navzdory svojmu talentu pre medicinu nerobí hlavu s ničím vrátane toho, že by už konečne mal dospiť.

Príbeh žraloka (Shark tale) Kino Korzo, Banská Bystrica
15. 5. (nedea), 16:45
Podmorský svet je otriasený, keď najdu syna šéfa žraločej mafie mŕtveho. Rybka menom Oscar sa objaví na scéne, využíva situáciu a tvári sa akoby on bol tým zabijákom.

Bud' cool (Be Cool) Kino Korzo, Banská Bystrica
16. 5. (pondelok) až 17. 5. (utorok),
18:00

Každý chce mať superstar.. V tejto komédii sa vracia Chilli Palmer z filmu Chyťte ho!

PRÍHOVOR STAROSTU

O čom rokovalo obecné zastupiteľstvo v r. 2005

Chcem Vás oboznámiť s najaktuálnejšími úlohami.

1. Volba hlavného kontrolóra Obce Kynčelová Uznesenie č. 4/2005.

Vzdaním sa funkcie hl. kontrolóra obce p. M. Styka zo zdravotných dôvodov, boli vyhlásené voľby a vyvesené na úradnej tabuli dňa 20.12.2004 do 18.2.2005. Kandidát na funkciu hlavného kontrolóra obce bol povinný odovzdať na obecný úrad písomnú prihlášku, odpis z registra trestov, doklad o vzdelení a životopis.

Za obecného kontrolóra bola 18.2.2005 zvolená p. Viera Marčeková. Do funkcie nastúpila 1.3.2005.

2. MHD žiacky spoj Uznesenie č. 1,7,15/2005.

Na mimoriadnom zasadnutí OZ dňa 5.1.2005, na podnet niekoľkých občanov (petícia), bolo dohodnuté, že žiacky spoj o 7,25 hod. bude uhrádzat obec zo svojho rozpočtu od 10.1. do 1.3.2005. Na podnet občana p. J. Styka OZ na zasadnutí 29.4.2005 prijalo Uznesenie č. 7,16/2005, že sa bude realizovať zastávka MHD č. 26 pri transformátore. Boli a budú preverené všetky možnosti technické a majetkové, aby sa zastávka realizovala.

3. Daň z nehnuteľnosti podania priznaní občanmi Uznesenie č. 8/2005.

Za úzkej spolupráce zamestnancov OcÚ a disciplinovanosti občanov bolo do konca februára 2005 podaných až 99 % daňových priznaní. K dnešnému dňu sú vybraté: daň z nehnuteľnosti 87,53% a daň za psov 98,63%.

Toto cestou d'akujem všetkým občanom za disciplinovanosť a trpežnosť pri vykonávaní uvedených miestnych daní a prosím tých, ktorí si ešte daň nezaplatili, aby na túto povinnosť nezabudli.

4. KO triedený nebezpečný odpad Uznesenie č. 9/2005.

Zo zákona je každý občan povinný KO triediť. V našej obci vykonáva triedenie KO 29 domácností = 116 občanov, t. j. 32,9%, čo je málo. Touto cestou chcem požiadať Vás občania, ktorí netriedite KO začnite. Vás to finančne nič nestojí. Prídeťte si na OcÚ pre vrecia na zber PE fliaš, sklených fliaš a pohárov a papiera. Triedený KO vyvážajú v nepárnom mesiaci. Termíny sú uvedené na tabuli, alebo Vám túto informáciu ochotne poskytnú zamestnanci OcÚ. Najbližší vývoz separovaného KO bude dňa 17.5.2005.

Obec realizovala zber:

- akumulátorov olovených v r. 2004 a 2005 29. apríla
- nebezpečný odpad elektro, ako sú chladničky, mrazničky, televízory, rádiá, prehrávače, počítače vývoz sa uskutočnil 4.5.2005
- pneumatiky

Do každého domu bol zanesený letáčik.

5. PO v obci Uznesenia č. 26/2004; 19/2005.

Administratívne zabezpečenie požiarnej ochrany (PO) obce je spracované v rozsiahлом materiáli v zmysle príslušných zákonov : Požiarne poriadok (80 strán), Požiarne štatúty, Požiarne poplachové smernice, Požiarne evakuačné plány a ďalšie.

Preventivára vykonáva Ing. Ján Slovák.. V zmysle požiarneho poriadku bude obec postupne vykonávať preventívne požiarne kontroly.

Toľko v krátkosti zo zasadania OZ Obce Kynčelová v r. 2005.

Starosta

ORGOVÁN, SYMBOL JARI

Nenáročná drevina, ktorej kvety a vôňa neodmysliteľne patria k jari. Orgovánu sa darí na slnečnom stanovišti, v tieni výrazne menej kvitne. Vyhovuje mu pôda s obsahom vápnika. Bohaté rozkonárenie dosiahneme silným spätným rezom rastliny hned po výsadbe. Keď sa rozrastie do šírky od bázy, blízko pri zemi. V ďalších rokoch stačí presvetľovanie, pri ktorom odstraňujeme najmä slabý bočný obrast. Tvorba semien oslabuje bohatosť kvitnutia. Skorým odstránením odkvitnutých súkvetí podporujeme bohatosť kvitnutia v nasledujúcom roku. Staré vyholené kry kvitnúce iba na obvode, prípadne v strede suché, zmladime silným spätným rezom v skorej jari. Pri vzácnejších odrodách naštepených na menej ušľachtilom podpníku treba sústavne odstraňovať „divé“ výhonky. V opačnom prípade životoschopný, ale menej ušľachtilý podpník prerastie a potlačí naštepenú odrodu.

JEDNOTÍME VČAS

Mladé rastliny dobre a rýchlo rastú iba vtedy, ak majú dosť priestoru pod zemou i nad ňou. V hustom poraste nie je miesto na rast bočných koriencov, rastliny sa utláčajú a vyťahujú za svetlom. Husté porasty preto jednotíme skôr, ako si rastliny začnú zavadzať. Veľmi husté porasty je vhodné jednotiť dva razy. Odporúča sa najprv preriediť a neskôr vyjednotiť na konečnú vzdialenosť tak, aby zostali iba najsilnejšie rastliny. Zavlažením porastu deň pred jednotením si prácu uľahčíme.

RECEPTÁRIUM

Opité kuracie závitky

Suroviny:

Pre 4 osoby 4 ks kuracích stehien, 1 mrkva, 1 domáca klobása, 10 dkg tvrdého syra, horčica, soľ, čierne korenie, červená paprika mletá, drvená rasca, čierne pivo.

Postup:

Kuracie stehná vykostíme a naklepeme, mrkvu, klobásu a tvrdý syr nakrájame na hranolčeky. Každý plátok kuracieho mäsa osolíme a z vnútornej strany natrieme horčicou. Položíme naň hranolček mrkvy, klobásy a syra a pevne zavinieme do závitku. Uložíme do pekáča, posolíme, poprášime korením, zalejeme čiernym pivom a dáme pomaly zapieciť do vyhriatej rúry.

Podávame s hráškovou ryžou a jablkovým kompotom.



Broskyňovo - čokoládový koláč

Suroviny:

600 g broskyň, neplnené obľátky, 140 g hladkej múky, 200 g mletých mandľí alebo orechov, 200 g čokolády na varenie, 130 g kryštálového a 110 g práškového cukru, 200 g masla, 1 balíček vanilkového cukru, 6 vajec, mletá škorica, soľ.

Postup:

Formu na pečenie vymažeme maslom a vysypeme kryštálovým cukrom. Rúru predharejeme na 160 oC. Broskyne umyjeme, očistíme a nakrájame nadrobno. Múku zmiešame s mletými mandľami a nastrúhanou čokoládou. Mákké maslo vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom, trochou mletej škorice a štipkou soli elektrickým šľahačom do peny. Vajíčka rozdelíme na žltky a bielky. Žltky primiešame do vymiešaného masla. Do bielkov po častiach prispememe kryštálový cukor a vyšľaháme tuhý sneh. Tretinu snehu vmiešame do vyšľahaného masla. Zvyšný sneh zľahka vareškou primiešame do múky s mandľami a čokoládou. Sneh zamiešame vareškou, nie elektrickým šľahačom! Múku so snehom premiešame s maslom. Tretinu cesta vylejeme do formy a zarovnáme. Prikryjeme obľátkou. Rozložíme na ňu polovicu nakrájaných broskyň a zalejeme druhou tretinou cesta. Prikryjeme ďalšou obľátkou. Rozdelíme na ňu zvyšné broskyne a zalejeme zvyšným cestom. Koláč pečieme v predhriatej rúre na strednej polohe mriežky asi jednu hodinu. Vyberieme z rúry a po desiatich minútach vyklopíme z formy. Vychladnutý koláč posypeme práškovým cukrom. Koláč môžeme pred posypaním cukrom potrieť prepasírovaným zohriatym marhuľovým džemom alebo tortovým želé. Ak chystáme koláč na slávnostnú príležitosť, doporučujeme posypať ho nastrúhanými lupienkami orechov alebo mandľí.

SPOZNAJ SVOJ MIKROREGIÓN

Obec Baláže sa nachádza na južných svahoch Starohorských vrchov v nadmorskej výške 550 m. Chotár má rozlohu 1 422 ha.

Vznik obce možno počítať už od roku 1496, keď pri potoku Ľupčica bola na základe kráľovského povolenia postavená krakovským ťažiarom Jánom Thurzom šmelcovacia huta na spracovanie medi. Prvá písomná zmienka o obci pochádza až od roku 1529.

Obec Baláže sa nachádza v krásnej horskej okolitej prírode. Chotár obce ponúka veľké možnosti o zber všetkých druhov lesných plodov a hub. Na svoje si prídu aj vŕšňivý rybári, dva horské pstruhové potoky ponúkajú. A v neposlednom rade okolité lesy sú rajom pre vyznávačov poľovníctva.

Baláže sú východiskovým miestom turistických značkovaných trás spájajúcich okolité obce mikroregiónu, ale aj známe horské turistické centrá Šachtický a Donovaly. Obcou prechádzajú cyklotrasy spájajúce obce Mikroregiónu pod Panským dielom, Baláže - Donovaly, Baláže - Šachtický. V letnej sezóne majú návštevníci možnosť využívať cez víkendy v okolí obce piknikové miesta na posedenie a oddych. K dispozícii je im novovybudované piknikové miesto - prístrešok so sedením, ohnisko, studnička s pitnou vodou. V zimnej sezóne sú všetky označené trasy využívané lyžiarimi. V obci sa nachádza futbalové ihrisko.

Kultúrne pamiatky

Kultúrna pamiatka SNP Kalište Pôvodne to bola uhliarska osada zaľadená v prvej polovici 16. Storočia. Počas SNP dňa 18. marca 1945 bola vyrabovaná a vypálená fašistami. V Kaliští sídlili partizánske štaby oddielov Vpred a Stalin. Po skončení II. svetovej vojny už nebola obnovená a celý chotár bol pričlenený k obci Baláže. Od roku 1961 je jej priestor Národnou kultúrnou pamiatkou. V súčasnosti je v dvoch domoch zriadená pamätná expozícia. Pamätná izba SNP V obci majú návštevníci možnosť pozrieť si dokumentov zo SNP v stálej expozícii. V obci je pamätník SNP od akademického sochára Stanislava Hlobilu.

NAŠI JUBILANTI

April

Anna ČERNÁ

Našej oslavenecky srdiečne gratulujueme!!!

