



Vlkanovčan

Noviny všetkých Vlkanovčanov - Občasník - ISSN 1339-6935 - www.vlkanová.sk

Ročník 3, Číslo 4 /2016

Vianočný pozdrav.

"Na počiatku bolo Slovo, to Slovo bolo u Boha a to Slovo bolo Boh....

V ňom bol život a život bol svetlom ľudí....

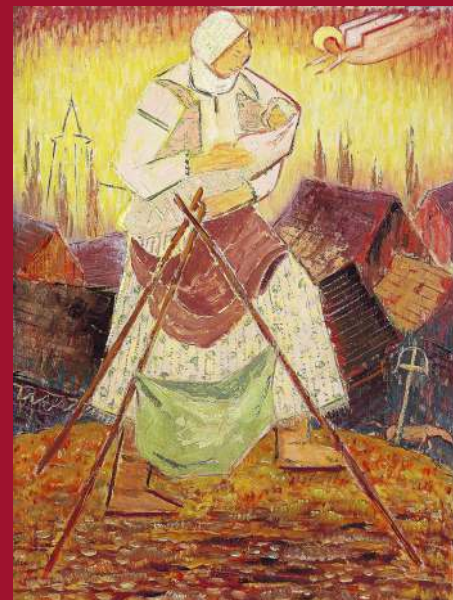
A Slovo sa stalo telom a prebývalo medzi nami a my sme videli jeho slávu...." (Evanjelium podľa Jána - Prológ)

Tieto slová evanjelistu Jána nám hovoria o podstate vianočných sviatkov: Boh k nám prehovoril. On nie je nejaká zložitá hypotéza o pôvode sveta, nie je matematická či vesmírna inteligencia, ktorá by nám bola vzdialená; Boh sa o nás zaujíma, túži po nás. Boh nás miluje a On osobne vstúpil do skutočnosti našich dejín; rozhodol sa komunikovať seba samého - a to až do tej miery, že k nám prišiel v tele. Boh je teda súčasťou nášho života; je taký veľký, že má pre nás čas a môže nám venovať pozornosť.

Tradičná náboženská reč hovorí, že pravá vlasť Boha je nebo. No nebo mu nestačilo. Boh sa vystaľoval, z lásky k nám si zvolil aj druhú vlasť - našu zem, náš svet, náš ľudský život; snáď preto, aby bolo možné nebo na zemi.

Nech Vám všetkým, vážení čitatelia, slávenie narodenia Ježiša Krista, prinesie Boží pokoj a lásku, Božiu múdrosť a dobrotu, Božiu milosť a dobrú vôľu, a tým aj kúsok neba do nášho sveta.

Miloš Jakubík, farár



Miloš Alexander Bazovský: Vianoce

Vianočný príhovor starostu obce

V rýchлом behu dní nášho upo-náhľaného sveta prišiel čas Vianoc. Čas sviatočný, čas výnimočný, čas priam zázračný. Vošiel do našich príbytkov so všetkým, s čím si spája-me najkrajšie sviatky roka.

Milí spoluobčania, ani sme sa nenazdali a sú tu znovu... Vianoce, najkrajšie sviatky roka, dni kedy spomalíme, vydýchame si a vystúpime z každodenného zhonu, aby sme si spolu s našimi najbližšími užili tento výnimočný sviatočný čas. Prichádza k nám pokorne, ticho vchádza do našich domácností, prináša privetivosť, láskavosť, pohodu, pokoj a priam zázračnú vôňu domova, ktorá nás zvoláva na miesta, kde sme vyrástli, kde žijú naši najbližší, kde nám je dobre, tam kde sme doma. Verím, že sa Vás pri sviatočnom stole zide čo najviac a že prítomnosť tých najmilších a vášmu srdcu najbližších dotvorí neopakovateľnosť aj

tohtoročných Vianoc. Blikajúce sviečky – symbol Vianoc nech rozžiaria plápolavým plameňom naše srdcia, naše vnútro. Veď každý z nás s vďakou prijíma teplé ľudské slovo, pohladenie, či len pohľad a svet sa zrazu stáva krajším. Človek sa musí vedieť tešiť i zo šťastia toho druhého. Čas veselosti a radosti nastal svetu. Tíško znejú koledy, Tichá noc – svätá noc rozciťuje naše srdcia. V tento sviatočný čas si viac ako inokedy uvedomíme, že napriek dospelosti v každom z nás drieme kúsok malého dieťaťa, ktoré netrpelivo čaká na nádherne pripravený štedrovecný stôl, voňavú kapustnicu, žiarivý stromček a darčeky, ktoré nás pod ním čakajú. Vianočné sviatky – čas radosti, vychutnajme si ich so všetkým čo k nim patrí. V dušiach nech sa nám rozhostí krásny pocit, na stole nech zavonia kapor, či iné dobroty a štedrý večer nech zanechá v našich srdciach stopu pohody a radosti.

Chcem v tomto predvianočnom čase, v mene zamestnancov obecného úradu, v mene poslancov obecného zastupiteľstva, ale i v mene svojom poďakovať všetkým, ktorí ste sa akoukoľvek mierou a spôsobom zapojili do kultúrneho, spoločenského aj športového

diania v obci a prispeli tak k úspešnému a príjemne prežitému roku.

Vám všetkým želim príjemné, pokojné a požehnané vianočné sviatky, plné vzájomného porozumenia, lásky, spokojnosti a pohody. Prežite ich v zdraví, šťastí a radosti.

Do nového roku vykročte tou správnou nohou a s úsmevom na tvári. Nech sa vám choroby zďaleka vyhýbajú, nech každý deň sprevádza úspech v práci, pohoda a pokoj vo vašich domácnostiach.

Ing. Ľubomír Longauer, starosta obce



Vladimír Kompánek: Vianoce

Volanie Božej lásky sprevádza vianočný čas. Počúvajte ho s otvoreným srdcom, aby prúd Božej lásky nami prenikol. Posilnil a naplnil. Ukázal cestu, ktorou smieme a máme ísť.

Prajem požehnaný a láskou naplnený čas.

Anna Jakušová, evanjelická farárka
CZECAV Hronsek

Dva príbehy z jednej ulice

príbeh prvý z „dolného konca“

... susedia majú problémy, jedného obťažuje kohút, druhého pes či papagáj... svojimi zvukmi zvieratá narušujú ich nočný klud a duševný pokoj. Susedia sa dohodnúť nevedia, hľadajú pomoc inde...

Poviete si, kohút na dedine kikirikal odjakživa, psa vidíte v každom druhom dvore... Problém zaiste vznikol niekde inde, možno na začiatku ich susedského spolunažívania, hnev priniesol ďalšie problémy a teraz sa ťažko hľadá riešenie. Sused navrhol: „... ja zabijem kohúta a suseda psa a papagája“ ...no hádam sa nájde niekto, kto im poradí a pomôže nájsť lepšie riešenie, také, aby sa ich vzťahy upravili a aby aj oni mohli spokojne žiť na svojej ulici, tak ako susedia z druhého príbehu.

... z „horného konca“

Susedovcom rastie pri plote prenádherná vysoká jedlička. Doteraz sme ju veľmi nevnímali... Keďže rastie na mieste nášho „uličného“ námestia, rozhodli sa susedovci svoju jedličku vyzdobiť ako vianočný stromček. Farebné svetielka, mašle, gule... a z obyčajného stromu sa stal odrazu symbol týchto sviatočných dní a určite aj miesto susedských a priateľských stretnutí. Dobrí susedia prinášajú dobrý pocit a príjemné spolunažívanie, nielen v tento vianočný čas... prajem Vám, aby ste na každej ulici mali takýto strom, a keby nie, prejdite sa po dedine a ten „nás“ určite nájdete.

Mgr. Drahomíra Kotočová



V sobotu 3.12.2016 v ranných hodinách pred obecným úradom sa zišla skupina ľudí, aby sme vyštartovali autobusom na turistický zájazd do Krakova. Cesta bola pomerne dlhá, tak približne okolo poludnia sme dorazili do cieľa našej cesty. Po vystúpení z autobusu sa každý vybral svojim smerom na prehliadku mesta. Pri rieke Wisla sa rozpína starobylý hrad, od ktorého neďaleko je kúsok do centra mesta. Na námestí môžu turisti obdivovať staré historické budovy, sochy, kostol, múzeum, banky, reštaurácie a iné inštitúcie. My sme však prišli predovšetkým na vianočné trhy spojené s predajom rôznych druhov výrobkov. Každý návštevník mal možnosť si zakúpiť čo chcel, čo potrebuje, čo sa mu páči. V stánkoch trhovníci ponúkali občerstvenie, jedlo, oblečenie či rôzne suveníry na pamiatku z Krakova. Niektorí tam už bol viackrát a možno niektorí prvý a zároveň aj poslednýkrát v živote.

Práve preto si treba Krakov vychutnať naplno a kochať sa jeho históriou. Za tých pár hodín strávených v Krakove človek nestihne pobehať všetko, čo by chcel vidieť.

Za seba môžem konštatovať, že som bol v Krakove prvýkrát. Videl som niečo nové. Z Krakova si so sebou odnesiem nové zážitky, na ktoré nikdy nezabudnem. Bol som spokojný a snáď aj ostatní účastníci zájazdu. Kiež by sme sa tam mohli v budúcnosti niekedy vrátiť. Lebo prvý dojem z Krakova bol pozitívny. Miestami som trochu zabľúdl a nevedel som kde je sever, ale napokon som potrafil do autobusu. Večer sme cestovali cez Ružomberok, Donovaly až domov do Vlkanovej. Dúfam, že sa Krakov všetkým páčil a hlavne, že sme zdraví a bezpečne dorazili domov bez komplikácií.

Ďakujem poslancom za organizáciu zájazdu.

Martin Homola

DHZ VLKANOVÁ

LAMPIÓNOVÝ SPRIEVOD

Dňa 19.10.2016 sa konal lampiónový sprievod obcou. Napriek nepriaznivému počasiu sa nás zišlo v hojnom počte. Detičky mali krásne masky a lampióny. Do sprievodu nám prišli hrať hudobníci zo Šuňavy, ktorí krásne hrali a spievali. Po sprievode detičky čakala diskoteka, rodičov punč a kapustnica. Boli vyhodnotené masky, najlepší tanečníci a najkrajšia tekvica. Výhercovia si odniesli pekné ceny a my dobrý pocit za peknú akciu. Budúci rok sa stretneme ešte v hojnejšom počte.

Dagmar Schmidtová

1. ročník Memoriálu Juraja Uhála

15. 10 sa u nás konala súťaž v klasickej rozhadzovačke, kde súťažili 8 členné družstvá. Naše dámy získali bezkonkurenčné prvé miesto, ktoré si obhájili z minulého roku. Naši "zmi-xovaní" muži, zložený z našich pánov, pstruhov a prasiatok získali takisto prvé miesto. O druhé miesto súperili v pivnom súboji naši kolegovci z Badína a Hermanoviec, keďže po druhom pokuse mali obe družstvá na stotinku rovnaký čas. Víťazstvo v tomto súboji vybojoval zástupca Hermanoviec. Počas prestávky naši susedia z Badína ukázali zásah so štvorkolkou, ktorým ukázali, že sú nielen šikovní, ale aj vynaliezaví. Na súťaži sme privítali pána starostu z Hermanoviec a Mgr. Ing. Ivana Chromeka, ktorý v ten deň školil u nás 50 hasičov.



Občianske združenie Vlkanová zdravo

**Krásne a pokojné Vianoce
prežité v kruhu najbližších,
v novom roku veľa
pohody v zdravom životnom
prostredí**

**Vám praje
OZ Vlkanová zdravo**



V budúcom roku budete môcť
podporiť činnosť **OZ Vlkanová zdravo**
formou 2% zo svojich daní.
Bližšie informácie Vám oznámime
v úvode roka 2017 na výveskách OcÚ Vlkanová.

**PRISPEJTE AJ VY
K SKVALITNENIU OBSAHU
VAŠICH NOVÍN**

19. október 2016 – stretnutie jubilantov a seniorov obce Vlkanová

*Nech sú požehnaní tí, ktorí sa na mňa
usmejú a rozprávajú sa so mnou.
Nech sú požehnaní tí, ktorí ma počúvajú,
keď spomínam na minulosť.
Nech sú požehnaní tí,
čo zmierňujú moje bolesti.
Nech sú požehnaní tí, čo mi dávajú pocítiť,
že ma majú radi a sú ku mne dobrí....*

„Anka, dávno som Ťa nevidela. A ako doma, ste zdraví.....?“

Stretnutia, úsmev, spomienky a niekedy i tá slzička.... tak sa rok po roku schádzajú tí, ktorí vyrastali spolu na jednej ulici, trávili spolu detské, dievocké či mládenecké radovánky, delili sa o radosti či starosti.

Aj v októbrový podvečer boli pozvaní občania našej obce na spoločenskú akciu, aby sme si s úctou pripomenuli ich významné jubileá, poďakovali sa tým, ktorí sú na zaslúženom odpočinku za vykonanú prácu v prospech spoločnosti a svojich blízkych.

V príhovore starostu obce Ľubomíra Longa-uera, Tatiany Čellárovej a Márie Sáderovej odznali slová vďaky, povzbudenia, či želania na budúce stretnutia a gratulácie tým, ktorým bolo dopriate dožiť sa požehnaného veku či dôchodku.

Sála nášho obecného úradu sa rozžiarila, zaplnila sa tónmi hudby Pavla Kúša a spevom Renáty Kapustíkovej. Žiaci Základnej školy s materskou školou Vlkanová prišli pozdraviť kyticou piesní a umeleckým slovom našich seniorov.

Starosta obce osobitne pogrataloval spoluobčanom, ktorí sa dožili životného jubilea 65 rokov, 70 a 75 rokov.

Medzi najstarších obyvateľov Vlkanovej patria:

Mária Uhrinová, 91 rokov
Mária Antošíková, 90 rokov
Mária Beclerová, 86 rokov
Eva Hroncová, 85 rokov
Elena Laššáková, 85 rokov
Anna Kapustová, 84 rokov
Júlia Lepiešová, 84 rokov
Tereza Pijaková, 84 rokov
Anna Karkalíková, 83 rokov
Juliana Kostolániová, 83 rokov
Irena Urbancsoková, 83 rokov
Mária Luptáková, 81 rokov
Margita Púpalová, 81 rokov
Rozália Tomášková, 81 rokov
Irena Lepiešová, 80 rokov
Božena Makóniová, 80 rokov
Eva Schlegelová, 80 rokov
Jozef Uhliar, 80 rokov



Chvilé strávené spoločne sa niesli v dobrej pohode, v zabudnutí na starosti a želani, aby sme sa o rok znovu pri takejto krásnej príležitosti a dobrom zdraví opäť spolu zišli.

Za redakciu „VLKANOVČANA“ vám prajeme pevné zdravie, veselú myseľ a radosť zo života. Nech vašu tvár zdobí len úsmev!

Mgr. Tatiana Čellárová



foto JK

KLUB *Dôchodcov*



Čas náš každodenný plynie rýchlo. Zdá sa nám akoby v bežných povinnostiach a drobných radoostiach ubiehal čoraz rýchlejšie. Strieda sa rok za rokom a my sme bohatší vždy o jeden rok.

Aj ten čas má svoje zastavenia. Je to čas, keď ľudia majú k sebe blízko, keď je v srdciach sálajúce teplo, čo rozpúšťa aj ľad, aj nemé stisnutie ruky hovorí mám Ťa rád. Čarovné chvíle Vianoc znejú v nás, v nich spomienky tajomné, aj veselé chvíle v prítomnosti. To je Vianočný čas.

Asú opäť Vianoce, sviatky šťastia, rodinnej pohody.

S láskou spomínam na dni, ktoré prežívame v klube dôchodcov vo Vlkanovej. Ďakujem všetkým členom za aktívnu účasť na stretnutiach, za činorodú prácu na akciách, kde sa zúčastňujeme a za krásny pocit spolupatričnosti. Ďakujem p. starostovi a poslancom OÚ vo Vlkanovej za pomoc a podporu našej činnosti.

Prajem im mnoho šťastia v čase Vianoc v žiari jasú stromčeka, aby zdravie, láska a pokoj zavítali do každého domova. A keď príde Nový rok spravme spolu šťastný krok.

p. Sáderová, vedúca KD



foto JK

***Príď, Mikuláš, príď aj k nám,
nemusíš však chodiť sám.
Vezmi si aj priateľov,
privíta vás celý dom!***

V duchu týchto slov sa členovia Klubu dôchodcov s radosťou stretávajú a sú úprimne nadšení, ak sa ich zide čo najviac. Spoločne vedú vyčariť príjemnú atmosféru. Tak tomu bolo aj 14. decembra tohto roku, keď sa v sále obecného úradu stretli v podvečerných hodinách. Mikulášske stretnutie si členky spríjemnili vkusne upraveným prostredím a tradičným pohostením. Starosta obce Ľubomír Longauer a predsedníčka Klubu dôchodcov Mária Sáderová sa prihovori

prítomným členom, vyjadrili spoločne vďaka všetkým za aktívnu účasť a vzájomne si popriali veľa síl a pevného zdravia v roku nadchádzajúcim.

Na posedení poblahoželali členke klubu pani Božene Makónyovej, ktorá sa dožila významného životného jubilea - 80 rokov. Pani Božke - ako ju dôverne oslovujú, zaželali všetci prítomní veľa zdravia, životného optimizmu, elánu a aby jej zotrval pre ňu typický srdečný prístup kľudom.

K blahoželaniu sa pripája aj redakcia Vlkanovčana.

Mgr. Tatiana Čellárová



foto TČ



Spoločenská RUBRIKA

NARODILI SA

DONOVAL Martin
PERICHTA Šimon
HUDECOVÁ Eliška

SOBÁŠE

15. 10. 2016 Hronsek
Ing. Mária DIANIŠKOVÁ a
PhD. Martin HRÍBIK

JUBILEÁ

DIANIŠKA Dušan	65 rokov
FEHÉROVÁ Elena	65 rokov
JANČÍKOVÁ Elena	65 rokov
KUBÍNÝ Gérard	65 rokov
RICHTEROVÁ Viera	65 rokov
ZELINOVÁ Zdenka	65 rokov
JEŽO Michal	70 rokov
KAPUSTÍKOVÁ Mária	70 rokov
LEPIEŠOVÁ Júlia	75 rokov
UHLIAR Martin	75 rokov
BECLEROVÁ Mária	86 rokov
HRONCOVÁ Eva	85 rokov
LAŠŠÁKOVÁ Elena	85 rokov
MAKÓNYOVÁ Božena	80 rokov

UHÁDNI A VYHRAJ !!!

**Súťaž o čiapku
podľa vlastného výberu**

**Súťažná otázka:
Ako sa volali
traja králi z východu?**

Správne odpovede posielajte na:
kultura.sport@vlkanova.sk, alebo osobne
na OcÚ Vlkanová v čase úradných hodín
do 28. 12. 2016, do 12.00 hod.



Anjelské popoludnie

10. decembra



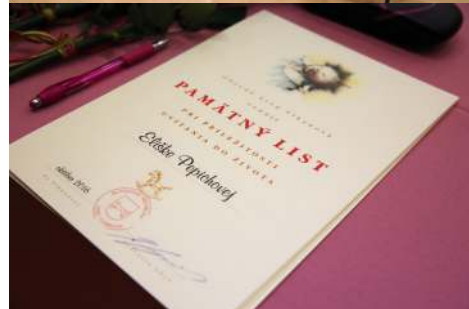
foto JK

Uvítanie detí do života

12. októbra 2016 sme na Obecnom úrade uvítali do života deti narodené v tomto roku. Prajeme im veľa zdravia.

Vitajte medzi nami:

James Christopher Baur
Peter Chalupský
Ema Černáková
Olívia Dianová
Vivien Fizolová
Maxim Jankovský
Ella Kaššová
Šimon Kubáš
Alex Mesík
Eliška Pepichová
Juraj Alexander Rusko
Elizabeth Ševčíková
Jakub Škrváň
Maxim Stano



Už o niekoľko dní budú Vianoce – najkrajšie sviatky v roku. Podmanivú atmosféru vytvárajú farby, vône a chute každej chvíle, ktorú prežívame so svojimi blízkymi. Spomaľme a vychutnajme si čaro týchto okamihov. Nepokazme si ich našou nevšímavosťou a užijme si spolu to naozajstné čaro Vianoc plné pohody. Buďme k sebe tolerantní, milí a s úsmevom na tvári snažme sa prekonať sami seba. Obdarujme sa navzájom dobrým a úprimným slovom.

Keďže s Vianocami končí sa aj rok, každý hodnotí, čo sa urobilo, čo sa nestihlo urobiť. Aj redakčná rada našich novín hodnotí svoju prácu. Snažili sme sa naplniť noviny aktuálnymi informáciami, prinášať v nich obraz života našej obce. Chceme sa poďakovať všetkým občanom, ktorí prispeli svojimi



postrehmi, podnetmi, aj kritickým okom do nášho časopisu. Veríme, že i naďalej budú posilať príspevky a podávať návrhy na riešenie dôležitých a vážnych problémov v našej obci a že prispievateľov bude pribúdať. Ďakujeme pánovi Jankovi Lovčičanovi, ktorý vedie už stálu rubriku pre hubárov, pani Márii Sáderovej za príspevky z činnosti

Klubu seniorov, i občasným prispievateľom, ktorí zachytili okamihy z výletov, športových či kultúrnych podujatí. Budeme sa snažiť, aby noviny boli ešte pútavejšie a prinášali aktuálne informácie.

Chceme Vám popriať príjemné a spokojné prežitie vianočných sviatkov, veľa rodinnej pohody pri štedrovečernom stole. Nech čaro Vianoc spríjemní chvíle v kruhu rodiny a nech nastávajúci rok 2017 prinesie Vám všetkým veľa šťastia, zdravia a splnenie aj tých najtajnejších želaní.

Redakčná rada – Mgr. Drahomíra Kotočová, Mgr. Tatiana Čelárová, Ing. Juraj Kotoč,



Ponukový lístok

Rozvoz: Po - Ne 11.00 - 21.30

tel.: 0915 169 176



Polievky		€
0,33l	Slepačí vývar so zeleninou, mäsom a rezancami	1,2 1,20
0,33l	Cesnaková so syrom a opečeným chlebíkom	1,2,4 1,30
nové 0,33l	Paradajková /pizza pečivo, syr/	1,80
Jedlá z hydiny		
150g	Vyprážaná „Kuracia kapsa“, /syr Niva, šampiňóny, šunka/	1,2,4 6,30
150g	Exotické rezy zapekané so syrom /broskyňa, ananás/	4 5,40
150g	Kuracie prsia so syrovou omáčkou	1 5,50
150g	Kuracie prsia so syrovou omáčkou	4 5,40
250g	Zbojnícka pikantná kuracia pochúťka v zemiakovej placke	1,4 6,90
150g	Grilovaný kurací steak na čerstvom šaláte /francúzsky dressing/	5,90
nové 150g	Kuracie soté /cibuľa, šampiňóny, kečup, smotana/	2,4 5,60
nové 150g	Kuracie rizoto /šampiňóny, kukurica, ryža/	1 5,50

Šaláty		€
340g	Veľký miešaný šalát /ľadový šalát, paprika, uhorky, paradajka/	2,90
200g	Malý miešaný šalát /ľadový šalát, paprika, uhorky, paradajka/	1,90
340g	Grécky šalát /ľadový šalát, paprika, uhorky, paradajka, syr feta, čierne olivy, olivový olej/	3,90
420g	Šalát s grilovanými kuracími rezačkami /marinované kuracie mäso, kokteilový dressing/	4,20
150g	Paradajkový šalát s cibuľkou	2,10
150g	Uhorkový šalát	2,10
150g	Mrkvový šalát s kúskami ananásu	2,50
420g	Šalát Tokio /miešaný šalát, kuracie prsia, ananás, mrkva, orešky a citrónová šťava/	5 4,30
nové 400g	Šalát Idaho /ľadový šalát, paradajka, kokteilový dressing, krevety/	2,3,4 4,90
nové 400g	Šalát Caribic /ľadový šalát, olivy, capari, cesnakový dressing, plody mora/	2,3,4 4,90
Prílohy		
150g	Hranolky	1,20
200g	Varené zemiaky s maslom	1,20
200g	Opekané zemiaky	1,20
200g	Zemiaková kaša	1,40
150g	Ryža	1,20
150g	Ryža s kukuricou	1,40
50g	Kečup	1,00
50g	Tatárska omáčka	2,4 1,00
50g	Cesnakový dressing	2,4 1,00
50g	Kokteilový dressing	2,4 1,00

520g	Pizza Amsterdam /paradajkový základ, syr, Niva syr, údený syr, šunka oregano/	1,2,4 6,30
580g	Pizza California /paradajkový základ, syr, šunka, tuniak, šampiňóny, cibuľa, feferóny, oregano/	1,2,3,4 5,80
550g	Pizza NY /paradajkový základ, syr, šunka, šampiňóny, olivy feferóny, oregano/	1,2,4 5,80
610g	Pizza Bolero /paradajkový základ, syr, šunka, saláma, cibuľa vajčko, oregano/	1,2,4 4,90
530g	Pizza Florida /paradajkový základ, syr, kuracie mäso, ananás cibuľa, oregano/	1,2,4 4,90
520g	Pizza Boston /paradajkový základ, syr, šunka, saláma, šampiňóny oregano/	1,2,4 5,60
620g	Pizza Canada /paradajkový základ, syr, kuracie mäso, Feta syr, cibuľa baranie rohy, oregano/	1,2,4 5,90
nové 500g	Pizza Oregon /paradajkový základ, syr, plody mora, olivy, capari, oregano/	1,2,3,4 6,50
nové 500g	Pizza Ohio /syr, krevety, syr niva, oregano, cesnakový dressing	1,2,3,4 6,20
nové 125g	Lepiňa /pizza cesto, cesnak	1,4 1,40
125g	Pizza štangličky /pizza cesto s cesnakovým dressingom, oregano/	1,2,4 1,90
510g	Košík z Talianska /pizza cesto so zeleninou, vajcom a cesnakovým dressingom, oregano/	1,2,4 3,30

Jedlá z bravčového mäsa		€
150g	Vyprážaný bravčový rezeň „Klasik“, /so slaninou, syrom, šunkou v cestičku/	1,2,4 5,70
150g	Bačovský rezeň /bravčové medailóniky s hubovou omáčkou/	1,2,4 5,90
150g	Drevorubačova pochúťka /bravčové medailóniky s hubovou omáčkou/	2,4 5,80
200g	Grilovaný bravčový steak s grilovanou zeleninou	6,50
nové 150g	Grilovaná bravčová panenka s kokteilovým dressingom	2,4 7,50
nové 150g	Sedliacka pochúťka /bravčová panenka, slanina, cary, syrová omáčka/	2,4 7,50
Jedlá z rýb		
150g	Vlkanovský pstruh na masle	4 4,20
150g	Gazdovský pstruh v slaninovom župane	4 4,80
Za každých 10g pstruha navyše je doblok v cene:		0,30
Cestoviny		
530g	Cestoviny 4 druhy syra	2,4 4,80
530g	Cestoviny Arabiata /olivový olej, paradajky, chilli, cesnak čerstvá bazalka, parmezán, zelené a čierne olivy/	5,40

Pizza		€
450g	Pizza Cardinale /paradajkový základ, syr, šunka, oregano/	1,2,4 4,30
500g	Pizza Hawai /paradajkový základ, syr, šunka, štatynat ananás, oregano/	1,2,4 4,70
500g	Pizza Quatro formaggi /paradajkový základ, syr feta, niva, údený syr, neúdený syr, oregano/	1,2,4 6,30
590g	Pizza Provinciale /paradajkový základ, syr, šunka, slanina, kukurica, baranie rohy, oregano/	1,2,4 5,40
520g	Pizza Classica /paradajkový základ, syr, šunka, kukurica, šampiňóny, oregano/	1,2,4 5,10
500g	Pizza di Crema /smotana, syr, kuracie prsia, kukurica, syr Niva, oregano/	1,2,4 5,90
560g	Pizza Quatro Stagioni /paradajkový základ, syr, šunka, šampiňóny, artičoky, capari, oregano/	1,2,4 6,10
610g	Pizza Carbonara /paradajkový základ, syr, šunka, slanina, vajce, kukurica, oregano/	1,2,4 4,90
600g	Pizza Olympia /paradajkový základ, syr, šunka, šampiňóny, oregano /	1,2,4 4,80
470g	Pizza Con Funghi /paradajkový základ, syr, šampiňóny, oregano/	1,2,4 4,30
630g	Pizza Contessa /paradajkový základ, syr, šunka, šampiňóny, artičoky, saláma, vajce, oregano/	1,2,4 6,20
520g	Pizza Diabollo /paradajkový základ, syr, šunka, šampiňóny, feferóny, oregano/	1,2,4 5,10
500g	Pizza al Tonno /paradajkový základ, syr, tuniak, olivy cibuľa, oregano/	1,2,3,4 5,10
340g	Pizza Margherita /paradajkový základ, syr, oregano/	1,2,4 3,30
530g	Pizza Vegetariana /paradajkový základ, syr, brokolica, čerstvé šampiňóny, kukurica, oregano/	1,2,4 4,90

Prílohy na pizzu		
Od 20 do 70 gramov, cena za jeden druh.		
Paradajky, paprika, cibuľa, fazuľa, ananás, chilli, cesnak, šampiňóny, olivy, kukurica, čerstvá paradajka, čerstvá paprika vajce, feferóny, artičoky, baranie rohy, capari		0,60
Brokolica, syr, feta syr, syr niva, šunka, oravská slanina, saláma, klobása	2,4	1,00
Parmezán, tuniak, marinované kuracie mäso, marinované bravčové karé, plody mora, krevety		1,20
Obal na pizzu, jedlo a polievku 1ks		0,33

Koláče podľa dennej ponuky

Hmotnosť jedál v jedálnom lístku je uvádzaná v surovom stave

každý pondelok

AKCIA

PIZZA 2+1

ZDARMA

nije možné kombinovať s inými akciami

pizza zdarma = najlacnejšia pizza z objednávky

530g	Cestoviny s tuniakovou omáčkou /cibuľa, paprika, paradajka, cesnak, chilli, tuniak, biele korenie, kečup, bazalka/	4,80
530g	Cestoviny Broccoli /lahodno smotanovo – brokolica omáčka/	2,4 4,80
530g	Cestoviny MIBA /grilované kuracie soté v syrovej omáčke s parmezánom/	2,4 5,50
530g	Sedliacke cestoviny /slaninka, klobása, syr, syrová omáčka/	2,4 5,50
nové 500g	Cestoviny Tennessee /krevety, cesnak, cary omáčka, syr/	1,3,4 5,90
nové 500g	Cestoviny Kentucky /plody mora, parmezán, smotana, capari, syr/	1,3,4 5,90
nové 500g	Cestoviny Carbonara /slanina cibuľa, žltok, smotanová omáčka, syr/	1,2,4 5,90
Bezmasité jedlá		
120g	Vyprážaný syr so šunkou	5,30
120g	Vyprážaný syr	4,80
330g	Zapekaná brokolica so syrom a šunkou	4,90
300g	Grilovaný zeleninový tanier /paprika, cibuľa, baklažán, šampiňóny/	4,90

610g	Pizza Aziana /paradajkový základ, syr, kuracie marinované mäso, cibuľa, čerstvé šampiňóny, oregano/	1,2,4 5,70
490g	Pizza Motorárska /paradajkový základ, syr, fazuľa, klobása, chilli, kukurica, oregano/	1,2,4 4,90
620g	Pizza alla Veterán /paradajkový základ, syr, olivy, oravská slaninka, šunka, cibuľa, chilli, čerstvé šampiňóny, oregano/	1,2,4 6,50
500g	Pizza MIBA /paradajkový základ, syr, fazuľa, marinované bravčové karé, cibuľa, chilli, oregano/	1,2,4 5,90
600g	Pizza Calzone – prekladaná /paradajkový základ, šunka, šampiňóny, syr, saláma, cibuľa, oregano/	1,2,4 5,60
630g	Pizza Roma /paradajkový základ, syr, šunka, olivy, paradajky artičoky, capari, oregano/	1,2,4 6,70
550g	Pizza Milano /paradajkový základ, syr, klobása, slanina, olivy, feferóny, oregano/	1,2,4 5,50
550g	Pizza Neapol /paradajkový základ, syr, šunka slanina, šampiňóny, feferóny, oregano/	1,2,4 5,70
560g	Pizza Montana /paradajkový základ, syr, saláma, slanina, šampiňóny, cibuľa, feferóny, oregano/	1,2,4 5,60
660g	Pizza Virginia /paradajkový základ, syr, šunka, smotana, cibuľa, šampiňóny, syr Niva, oregano/	1,2,4 6,20
520g	Pizza Georgia /paradajkový základ, syr, slanina, fazuľa, oregano/	1,2,4 4,80
720g	Pizza Western /paradajkový základ, syr, marinované bravčové mäso, kukurica, fazuľa, chilli, šampiňóny, oregano/	1,2,4 5,90
680g	Pizza Kansas /paradajkový základ, syr, marinované bravčové mäso, fazuľa, chilli, oregano/	1,2,4 4,90

Prípravujeme pre Vás čerstvé

DOMÁCE hamburgery

CLASSIKBURGER 500g **5.80€**

(hovädzie mäso, zelenina, kečup, tatárska, cheddar syr, hranolky)

CLASSIKPLUS 530g **6.30€**

(hovädzie mäso, zelenina, kečup, tatárska, cheddar syr, oravská slanina, hranolky)

CHICKENBURGER 500g **5.80€**

(kuracie mäso, zelenina, kečup, tatárska, bazalkové pesto, mozzarella, hranolky)

DOUBLEBURGER 680g **6.90€**

(hovädzie mäso, zelenina, kečup, tatárska, vyprážaný encián, hranolky)

CHEESBURGER 430g **4.80€**

(vyprážaný syr, zelenina, kečup, tatárska, hranolky)



Ani tento rok nás Mikuláš neobišiel. V tradičnom oblečení, sprevádzaný čertom a anjelom, s vrecom plným všakovakých dobrôt. Deti si vianočnými koledami, vinšami a piesňami vyslúžili sladkú odmenu. Sálou sa niesol spev a veselý smiech detí. Dobrá nálada nám vydržala celé popoludnie, veď príchod Mikuláša je neklamným znakom toho, že sa blížila Vianoce.



zelená škola

REALIZUJE ŽIVICA

Naša škola sa v školskom roku 2016/2017 zapojila do medzinárodného programu **ZELENÁ ŠKOLA**.

Zelená škola je certifikačno-vzdelávací program, ktorý je súčasťou celosvetovej siete **Eco-Schools**.

Program Zelená škola od roku 2004 pomáha aj slovenským školám realizovať **environmentálnu výchovu prepojenú s praktickými krokmi**. Tie vedú žiakov a celú školu k šetrnejšiemu prístupu voči životnému prostrediu. t.j. pomáhajú znížiť celkový vplyv školy na životné prostredie.

Proces Zelenej školy je holistický a prioritne zameraný na ľudí, nie na úlohy. Zahŕňa celú školu spolu s členmi miestnej komunity a aktivuje ich participáciu - spoluúčasť na rozhodovaní a riešení vybraných problémov. Podporuje tímovú prácu a pomáha vytvárať spoločnú víziu školy, ktorá rešpektuje a prakticky chráni životné prostredie.

Prípravila:
riaditeľka školy Mgr. Drahomíra Kotočová

Žiaci sú súčasťou pracovného tímu - Kolégia. Analyzujú súčasnú situáciu na škole v 6 oblastiach (voda, odpad, energia, doprava a ovzdušie, zelené obstarávanie, zeleň a ochrana prírody) a následne navrhujú zlepšenia, ktoré sa snažia pri zapojení celej školskej komunity zrealizovať.

Atletika hrou

od septembra 2016 prebiehajú v školskej telocvični dvakrát týždenne.

Tréninky atletickej prípravy sú určené pre deti materskej i základnej školy. Deti sa zoznámujú pod vedením profesionálnych trénerov Banskobystrického športového klubu so základnými atletickými disciplínami: beh, skoky, hody.

Deti sa budú zúčastňovať atletických pretekov, olympiád a športových atletických súťaží, behov a atletického sústredenia.

Ďalší úspech našich hádzanárov!

Prvý turnaj v tomto školskom roku skončil pre nás víťazne! Priniesli sme si domov náš prvý pohár a zlaté medale.

PF 2017

K praniu príjemného prežitia vianočných sviatkov
a úspešného nového roka 2017
pripájame poďakovanie za Vašu dôveru
a tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.

ZŠ s MŠ Vlkanová



Čo je eTwinning?

eTwinning = partnerstvá škôl v Európe

eTwinning = komunita európskych škôl
a európskych učiteľov

eTwinning je internetový portál na spoluprácu
učiteľov a žiakov z celej Európy

Program **eTwinning** sa zameriava na podporu využívania moderných informačných a komunikačných technológií za účelom vytvorenia partnerstiev európskych škôl. "E" je skratka pre "elektronický" a "twinning" znamená "partnerstvo, družba". eTwinning umožňuje nájsť partnerskú školu, s ktorou môžete realizovať inovatívne školské projekty v rámci vyučovania v bezpečnom virtuálnom prostredí (TwinSpace). To ale nie je všetko. eTwinning je ideálny na výmenu informácií a skúseností s kolegami-učiteľmi z Európy a ponúka tiež možnosti ďalšieho vzdelávania.

Pani učiteľka Zuzka Garajová z našej materskej školy sa úspešne zapojila do tohto medzinárodného projektu a získala prvé miesto v prvej kategórii s projektom „Math is cool“



Gratulujeme!

VELKANOVO

Katka a Barča

Milí čitatelia,

úvodom by sme Vás chceli privítať a popriať Vám nikým a ničím nerušené čítanie rubriky s názvom VELKANOVO. Naše Velkanovo /rubrika bude zamerané na ročné obdobia a v nich ukryté typy, triky, nápady ako si spríjemniť neustále sa meniace dni v roku. V dnešnom čísle sa zameriame na najčarovnejšie obdobie v roku - Vianoce. Tak sa teda pohodlne usad'te, prichystajte si hrnček s niečím, čo zahreje Vaše srdiečko a ponorte sa do čítania.

Prípravy na Vianoce sú v plnom prúde, po domoch už rozvoníava škoric, klinčeky či vanilka. Gazdiné od začiatku adventu vypekajú päť, desať, niektoré dokonca až dvadsať druhov vianočného pečiva. Kde sa však táto tradícia vzala?

Pečenie koláčov, tort a podávanie sladkostí rôznych tvarov a veľkostí patrilo k oslavám či špeciálnym príležitostiam už dávno predtým, ako sa začali sláviť Vianoce. Portál food-timeline.org, ktorý sa venuje mapovaniu histórie jedla, uvádza, že už antickí kuchári pripravovali pečené sladkosti, aby si uctili významnú udalosť. Napríklad v starovekom Ríme piekli medové koláče ako obeť bohom, pretože med a jeho liečivé účinky sa považovali za boží dar.

Cukor a korenie

Keď sa v stredoveku vďaka námorným objavom dostal do Európy cukor, bol veľmi vzácny a drahý, preto sa využíval najmä na medicínske účely. Podávali ho v kryštalickej podobe v tvare cukríkov alebo skrútených paličiek, ktoré sa cmúľali najmä v zimnom období. Tradícia cukrových červeno-bielych paličiek ohnutých do tvaru J pretrvala v anglosaskej kultúre dodnes.

Námorné objavy priniesli do Európy aj vzácne suroviny a koreniny ako škoricu, zázvor, mandle, sušené ovocie, ktoré sú dnes podstatnými prísadami v receptoch na vianočné pečivo.

Zrejme prvým koláčom, ktorý sa začal spájať s vianočným obdobím, bol medovník (Lebkuchen). Pripravovali ho mnísi z kláštorov v nemeckom Norimbergu. Išlo o koláč sladený medom a ochutený zmesou korenia prospešnou na trávenie, ktorá obsahovala kardamóm, muškátový oriešok, škoricu, zázvor, aníz, koriander, klinčeky a čierne korenie.

V 16. storočí začali vznikať cechy medovníkárov a v tom období sa pečenie vianočných koláčikov rozšírilo po celej Európe. Každý národ si vytvoril vlastný obľúbený druh a originálny recept. Okolo roku 1600 priplávali prvé vianočné „cookies“ s holandskými prísadami aj do Ameriky.

Štedré a bohaté

Aj na území Slovenska má vianočné pečenie dlhú tradíciu. Hoci sa počas roka nežilo ľahko, Vianoce museli byť štedré a bohaté. V chudobnejších horských oblastiach sa piekli nízke koláče s lekvárom, posypané makom alebo syrom, v bohatších rodinách kysnuté koláče s plnkou. Tradičné suroviny ako mak, orechy, med, syr či tvaroh mali aj symbolický význam – členom rodiny mali zabezpečiť zdravie, šťastie, peniaze i bohatú úrodu, preto nemohli vo vianočných koláčoch chýbať. Príkladom je vianočný štedrák – bohatý kysnutý koláč so štyrmi plnkami (lekvárovou, makovou, orechovou a tvarohovou). Ďalší typický vianočný koláč, vianočka, a jej prepletené vrčky mali podľa tradícií zabezpečiť súdržnosť rodiny.

Okrem toho aj u nás gazdiné vypekajú drobné trváce pečivo ako medovníky, vanilkové rožky, medvedie labky, biely pusinky, šuhajdy a mnohé iné druhy. My vám prinášame recepty na klasické linecké koláčiky, ktoré, ako to už naznačuje názov, pochádzajú z rakúskeho Linzu a sú typickým vianočným pečivom v krajinách niekdajšieho Rakúsko-Uhorska. Hovorí sa, že „Linzer torte“ je najstaršia torta na svete, lebo recept na túto pochúťku pochádza z roku 1653. V článku však nájdete aj recepty na rôzne druhy sladkých a slaných, pečených a nepečených koláčikov.

Linecké koláčiky

Ingrediencie:

300 g polohrubej múky, 100 g práškového cukru, 200 g palmarínu, 2 žltky, citrónovú kôru, 1 vanilkový cukor

Postup:

Do misky vložte všetky suché komponenty. Oddel'te žltky z dvoch vajčiek a tie pridajte tiež do cesta. Nakoniec postrúhajte dobre umytú citrónovú kôru, ktorá dodá koláčikom príjemnú arómu.

Všetko teraz dobre vymiešajte, pokiaľ sa z cesta nevytvorí súvislá hmota, ktorá sa oddeľuje od stien. Nádobu prikryte fóliou a vložte na hodinu

do chladničky, aby sa cesto lepšie spracovalo. Na pomúčenej doske postupne vyvalkajte pláty cesta, ktoré budete potom vykrajovať formičkou podľa vášho výberu.

Koláčiky položte na vymastený plech a vložte do rúry predhriatej na 180 stupňov. Pečte približne 8 minút. Keď jednotlivé kúsky vychladnú pripravte si džem, ktorým ich budete natierať a následne zlepovať dokopy. Pokiaľ je príliš tuhý, vmiešajte doňho lyžičku vody, aby sa vytvorila vhodnejšia hustota. Na záver koláčiky posypte práškovým cukrom a môžete servírovať.



Kokosová roláda – nepečená

Ingrediencie:

Cesto: 6 balíčkov marina keksy, 200 g práškového cukru, 5 PL kakao, 1 dl čierna káva, 1 dl rum, kokos

Plnka:

200 g maslo, 200 g práškového cukru, 55 g kokos

Postup:

CESTO:

Marina keksy pomel'te na mlynčeku alebo poriadne rozmixujte. Do rozmletej zmesi pridáme cukor, kakao, horúcu kávu s usadeninou. Všetko zmiešajte. Potom pomaličky pridajte rum. Pomaly preto, aby cesto nebolo ani suché ani mokré. Ak cesto nemáte stále v kope, čiže sa neodliepa od misky pridajte trochu teplej vody.

PLNKA:

Zmäknuté maslo rozmixujeme s práškovým cukrom a potom pridáme kokos a zamiešame. Pripravíme si papier na pečenie, rozložíme na

stôl či dosku a posypeme kokosom. Hotové tmavé cesto na masťnom papieri rozvaľkáme. Na cesto rozotrieme biely mäkký krém. Pomocou masťného papiera zrolujeme. A dáme stuhnúť na 3 hodinky do chladničky.



Burizónová vianočná pochúťka

Ingrediencie:

300 g kryštálový cukor, 1 konzerva sladené kondenzované mlieko, 250 g maslo, 2 balíčky biele burizóny

Postup:

Kryštálový cukor upálime na karamel. Do karamelu pridáme sladené mlieko a maslo, celé dôkladne premiešame, aby sa nám suroviny spojili a nakoniec vmiešame burizóny. Lyžicou ešte za tepla formujeme guľky a necháme stuhnúť.



VIANOČNÝ STROMČEK

Neoddeliteľnou súčasťou Vianoc a vianočnej výzdoby je vianočný stromček. Vieme však od kedy, a prečo vlastne vianočný stromček máme?

História tohto symbolu Vianoc a vianočného obdobia nadväzuje na tradíciu prinášania zelenej vetvičky do príbytkov v čase osláv zimného slnovratu, ako symbolu nového života v zimnom období, a tiež ako ochrana pred zlými a nepriateľskými silami. Prvá písomná zmienka o stávaní ozdobeného vianočného stromčeka pochádza z roku 1507 od kazateľa Geislera z Alsaska. Na naše územie prenikla táto tradícia z Nemecka v 18. storočí. Najprv sa udomácnil v mestskom prostredí a koncom 19. storočia sa stromček stal súčasťou aj vidieckych obydlí. Ľudia na vidieku si ho zdobili jabĺčkami, orechmi, venčekmi zo strukovín, obilnými snopmi alebo koláčmi. Vo východných častiach ľudia pokladali vianočný stromček za symbol príchodu blížiacej sa jari, a preto bol častejšie zdobený vtáčikmi vyrábanými zo slamy alebo vajíčkami. Ozdoby na stromček boli najčastejšie vyrábané v pohodlí domova z rôznych materiálov, napr. z dreva alebo slamy, boli háčované, kovové, sklenené. Hlavnou

dominantou stromčeka v tom období boli sviečky, ktoré neskôr nahradilo elektrické osvetlenie. Postupne sa stromčeky začali zdobiť hviezdikami, guľami, sladkosťami, mašľami, reťazami a postavičkami, ako napr. anjelikmi, Mikulášom, či čertom.

Prvý, iný ako živý, vianočný stromček, pochádza opäť z Nemecka. Bol vyrobený z husieho peria, kvôli ochrane lesov. Tento vynález, na začiatku 20. storočia hneď prevzali americké spoločnosti, ktoré sa pustili do výroby umelých stromčekov. Prvý, skutočne umelý, bol vyrobený z materiálu, z ktorého sa vyrábala záchodová kefa. Oproti stromčeku z peria mal mnoho výhod - uniesol viac ozdôb, bol cenovo prístupnejší, jednoduchší na výrobu a údržbu.

Dovoľte nám, aby sme Vám ukázali, ako si môžete doma vyrobiť netypický vianočný stromček. Takýto stromček môže slúžiť ako ozdoba, napríklad na štedrovečerný stôl, ku krbu alebo do okna. Budeme potrebovať bavlnku, vodné sklo (kúpate ho v papierníctve alebo drogérii) polystyrénový kužeľ, potravinovú fóliu, vecičky na ozdobenie stromčeka, nožnice a staré noviny.

Postup:

1. Pripravíme si všetky veci, ktoré sme si vopred nakúpili. Polystyrénový kužeľ (veľkosť kužeľa si určíte sami, existujú aj malé aj veľké kužele), potravinovú fóliu, ktorou obalíme kužeľ, vodné sklo, staré noviny, nožnice, štetec, bavlnky ľubovoľnej farby, ozdoby na stromček (hviezdiky, anjeliky, guľičky,...)



2. Polystyrénový kužeľ si obalíme potravinárskou fóliou, aby nám lepšie držala bavlnka a ľahšie sa stromček odliepal od kužeľa. Takto pripravený kužeľ si zoberieme a začneme obmotávať bavlnku okolo neho. Bavlnku môžeme obmotávať ľubovoľne, rôznymi smermi, v rôznych vzdialenostiach, farba je taká, akú si vyberieme. My sme si zvolili zelenú bavlnku na jeden a hnedú na druhý stromček.



3. Vodné sklo si prelejeme do nádoby. Nemusíme preliať celú fľaštičku, stačí nám približne jedno deci vodného skla. Namočíme štetec do vodného skla a postupne začneme bavlnku na kuželi týmto sklom natierať. Starostlivo ponatierame, aby neostala ani jedna bavlnka suchá. Práve teraz je vhodný čas pridať ozdoby a priložiť ich ku schnúcej bavlnke.



4. Ešte raz pretrieme kužeľ vodným sklom a silno pridržíme ozdoby, aby neodpadli. Ak sme so sebou spokojní a zdá sa nám, že bavlnka je rovnomerne potretá vodným sklom a na stromčeku máme dostatok ozdôb, necháme stromček minimálne 24 hodín schnúť.



5. Po 24 hodinách skontrolujeme, či je stromček suchý. Zoberieme príborový nož s oblými hranami a opatrne začneme oddeľovať fóliu so zaschnutými bavlnkami od polystyrénového kužeľa. (tak ako na obrázku) Keď oddelíme bavlnky od kužeľa, opatrne stiahneme potravinársku fóliu. Ako ozdoby na vrch stromčeka môžeme použiť hviezdiku alebo iné ozdoby, ktoré prilepíme tavnou pištoľou.

Stromček je hotový!





ÚPRAVA VEREJNÉHO PRIESTRANSTVA
I. ETAPA
URBANISTICKO-ARCHITEKTONICKÝ NÁVRH
VEREJNÉHO PRIESTRANSTVA
VLKANOVÁ - CENTRUM
HYPOTETICKÁ ŠTRUKTÚRA VEREJNÉHO PRIESTRANSTVA
/ VIZUALIZÁCIA



Vážení Vlkanovčania,
dovoľte aby sme Vám predstavili prvú časť štúdie úpravy verejného priestranstva v blízkosti Obecného úradu, hasičskej zbrojnice a rímsko-katolíckeho kostola, ktorá vznikla v spolupráci s urbanisticko-architektonickým ateliérom ARCH/EKO, s. r. o.

Našu snahou je vytvoriť priestor, kde sa budeme môcť spolu stretávať na kultúrno-spoločenských podujatiach, kde vznikne priestor na oddych, prechádzky a posedenia pri hrone s detskými ihriskami, malou tržnicou, upraveným nábrežím, tréningovou plochou pre našich hasičov. Súčasťou nového „námestíčka“ bude aj malé javisko a toalety, miesto pre osadenie vianočného stromčeka, mája, nové parkovacie miesta a viacej parkovej zelene. Charakter a umiestnenie objektov je zatiaľ hypotetické. Ich finálna podoba je predmetom II. etapy, ktorá je naplánovaná na prvý polrok 2017.

Za Obecné zastupiteľstvo Ing. Juraj Kotoč



Podte s nami na huby!

Vážení hubári a milovníci prírody

Hubárska sezóna nám skončila príchodom prvých mrazov v polovici novembra. Do tej doby sa dali nájsť masliaky, rýdziky, podpníky a sem tam ešte opozdilé hříby smrekové. No nastal čas rastu hľivy ustricovej /pieurotus ostreatus/, ktorá bude rásť v prírode až do príchodu jari. Ovsém hľivy umele pestované rastú celý rok. No nájsť trsy hľivy v zime, v zasneženej krajine, na kmeňoch hlavne bukov a iných stromov, je nádherný zážitok. Hľiva rastie až do teploty -15 C. Ak sa vám nechce brodiť v snehu, môžete zájsť do najbližšej predajne potravín a tam si kúpiť túto hubu po celý rok, ale hľivu priamo z lesa nič nenahradí. Dnešná medicína vo veľkom využíva liečivé vlastnosti hľivy ustricovej, ktoré už boli známe pred viac ako 2 000 rokmi v Číne.



Hľiva ustricová / Pieurotus ostreatus

Jedinečnú kombináciu zdraviu prospešných látok čerpá hľiva ustricová v prírode z kmeňov stromov, na ktorých rastie. Obsahuje veľa vlákniny, bielkovín, vitamíny B1 – B7 a vitamín C., minerálne látky v širokom zastúpení a spektrum vzácnych látok, ako sú glukány, glykoproteíny, lektín, lovasín,... a množstvo enzýmov priaznivo pôsobiacich na ľudský organizmus.

Liečivé účinky hľivy ustricovej:

- znižuje zápal
- znižuje oxidačný stres
- skrášľuje pleť i postavu
- chráni srdce a cievy
- posilňuje imunitu.

Jednoduchý recept:

Hlivová panvička

Trs hľivy rozoberte, tuhé konce odrežte, klobúčky pokrájajte na prúžky.

Na rozpustenom masle prudko orestujte nadrobno pokrájanú cibuľu, pridajte hľivu, osolte, okoreňte mletým čiernym korením, premiešajte a spolu pár minút opečte.

Podľa chuti pridajte ďalšiu zeleninu, mrkvu, cuketu, tekvicu, a pod.

Podlejte troškou vývaru alebo vody a poduste do mäka.

Hotové jedlo podávajte s chle-bom, ryžou, zemiakmi alebo cestovinou.

Prajem dobrú chuť!

Pripravuje Ján Lovčičan



**Na záver chcem
všetkým, ktorých táto
rubrika aspoň trochu
za ujala za želať
krásne vianočné sviatky s dobrou
kapustnicou prevoňanou hrstou
pravých dubákov a veľa zdravia
a pohody v novom roku 2017.**

Ján Lovčičan





TABAKA

KONDIČNÉ CVIČENIE

JUMPING

CVIČENIE NA TRAMPOLÍNE

Pravidelné cvičenie:

UTOROK - TABAKA

ŠTVRTOK - JUMPING.

od 18.00 hod.

vstupné 1 €

Spoločenská sála pri ZŠ

INZERCIA

Poplatky za zverejnenie oznamov, inzercie a reklamy v novinách:

Plošná inzercia:

- 1 strana formát A440,00 EUR
- ½ strany formát A420,00 EUR
- ¼ strany formát A410,00 EUR
- ⅛ strany formát A45,00 EUR

**Obyvatelia obce a majitelia
nehnuteľností v obci môžu využiť
riadkovú inzerciu v novinách
v rozsahu 20 slov BEZPLATNE.**

Pripomenutie si vášho výročia, životnej udalosti, či spomienky na blízku osobu tlačovou formou požiadajte na e-mail adrese: obec@vlkanová.sk alebo osobne na OcÚ.

ZIMNÉ SUDOKU

9			5			2		3
				7	3			
4		5				9		
	2		4	8				7
	5			6			3	
6			7	2		4		
		2				6		1
			3	2				
8	1			7				5

ZASMEJMESA

Otec dal dvadsaťročnému synovi na Silvestra sto korún a povedal:

„Tu máš a o polnoci si pripi na moje zdravie!“

„Ale vlni si mi dal dve stovky!“

„Lenže tento rok sa cítim omnoho lepšie...“