KLUB Dôchodcov

Keď sme skončili aktívnu pracovnú činnosť a nastúpili sme na zaslúžený dôchodok, popri domácich prácach zrazu sme pocítili akýsi zvláštny pocit osamelosti a prázdnotu za pracovným kolektívom. Hľadali sme niečo, čo by nás uspokojovalo a mohli sme sa realizovať.
Tak nás napadla myšlienka vytvoriť si nový kolektív, podporovať jeden druhého, spestriť si tie všedné dni, ktoré nás v tomto vekovom období očakávajú. Rozhodli sme sa založiť si **Klub dôchodcov vo Vlkanovej** dňa 15. mája 2008. Zakladajúcich členov bolo 22. Postupne sa klub rozrástol, dnes je aktívnych členov 45.



V snahe naplniť hlavné poslanie klubu dôchodcov, a to vytváraním podmienok na kultúrnu, poznávaciu a rôznu záujmovú činnosť, na udržiavanie fyzickej a psychickej aktivity členov klubu, našli si v ňom svoje miesto tieto podujatia:
- Posedenie pri ľudovej hudbe, ľudových zvykoch
- Návšteva divadla J.G.Tajovského v Banskej Bystrici
- Poznávacie zájazdy – Poľsko, Vysoké Tatry, Viedeň, Rajec a okolie (Čičmany, Rajecká Lesná, Martin – skanzem
- Fašiangy
- MDŽ
- Deň matiek
- Anenský guľáš
- Mesiac úcty k starším
- Vianoce
- Varenie, pečenie (vymieňanie si receptov)
- Anjelské Vianoce – odpredaj svojich upečených výrobkov

Najpopulárnejšou činnosťou našich členov je účasť v okolitých obciach na súťažiach organizavaných pri príležitosti dňa obce. Máme vytvorené družstvo, v ktorom sa striedame, aby čím viac členov bolo zapojených do činnosti a varíme súťažne podľa miestnych zvykov.
V Hronseku pirohy zemiakovo-bryndzové, makové, v Badíne fučku, vo Vlkanovej pirohy, fučku, lokše.
Pretože prímenie Vlkanovej je „Fučkári“ a ich uznávaným národným jedlom bola fučka, zostali sme verné tradícii našich predkov a prijali sme meno „Fučkárky“.



Takto pomaly ubieha náš život, nevnímame ušlé roky, dni, ale úspechy a radosť z vykonanej práce, ktoré nám napĺňajú náš život šťastím a slnkom.

Mária Sáderová,
Predsedníčka Klubu dôchodcov

NÁŠ RECEPT

Vlkanovská fučka

Obielime asi 2 kg zemiakov, pokrájame na kocky, uvaríme v toľkej vode, aby zemiaky boli zakryté, so štipkou soli. Keď sú zemiaky uvarené, scedíme vodu do čistej nádoby, zemiaky podlávime tlačítkom a pomaly prilievame scedenú vodu. Miešame bez prestania aby nám vznikla riedka hladká kaša. Za stáleho miešania pridáme 3 lyžice hladkej múky a necháme kašu vypufkať, aby sa dobre zaparila múka.

Ako servírovať:
Na 1/5 masla pokrájame na drobné kocky slaninu a dáme smažiť, pridáme cibuľku tiež pokrájanú na drobné kocky a smažíme do oranžova.

1) Na tanier dáme rozotretú fučku, polejeme slaninkou a môžeme sa s chuťou najesť. Zapíjať môžeme cmarom, zakysankou, žinčicou.

2) Na palacinkári rozstopíme maslo, natrieme fučku do výšky 3 – 4 cm a pečieme na platni. Keď je odspodu zapečená, obrátime (ako palacinku) a opečieme aj druhú stranu, vyklopíme na tanier a posypeme strúhaným syrom, najlepšie oštiepkom. K tomuto sa hodí aj dobré víno!



OSEMSMEROVKA

A	K	Č	A	V	O	Ľ	B	O	H	M
E	K	CH	V	Ŕ	T	A	Ť	M	E	S
A	K	Č	A	B	A	L	D	L	C	T
K	O	S	A	Č	K	A	A	Y	I	R
S	Ú	S	T	R	U	H	N	N	N	I
Ú	I	Z	Á	R	Á	C	I	Č	Ž	E
R	E	Z	A	Ť	O	V	A	E	O	K
B	Č	I	V	R	D	J	Z	K	N	A
Z	E	R	O	N	I	V	O	R	K	Ť

SUDOKU

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

Milí Vlkanovčania, občasník Vlkanovčan bude vychádzať 4-5 krát doroka a najbližšie číslo vyjde v druhej polovici septembra. V budúcich číslach by sme chceli predstaviť kapitoly z histórie našej obce ako aj ďalšie osobnosti, ktorých život bol spätý s Vlkanovou. Chceli by sme vás informovať o plánoch rozvoja, ako aj o témach, ktoré trápia našu obec. Ponúkame priestor aj vám, aby ste mohli prezentovať svoje názory, a predstavy, aby sa naše noviny stali obrazom života obce Vlkanová.

ZASMEJME SA

- Ocko, kto je to kaskadér? – pýta sa Jožko.
- To je človek, ktorý ťa zastúpi v nebezpečných situáciách.
- Ocko, a ako sa dá objednať kaskadér?
- A načo by ti bol, Jožko?
- Chcel by som, aby ti priniesol moje vysvedčenie.

POZVÁNKA NA SPLAV

12. 7. - sa uskutočnil tretí ročník populárneho splavu



INZERCIA

Miesto pre ponuku vašich služieb, voľných pracovných miest, predaja či nákupu.
Kontaktujte: obec@vlkanová.sk, alebo osobne na OcÚ.

Vlkanovčan, Vydáva OcÚ Vlkanová, Matuškova 53, Vlkanová 976 31, tel./fax: +421 48 418 83 88, e-mail: obec@vlkanova.sk, Redakčná rada: Ing. Juraj Kotoč - šéfredaktor, Mgr. Tatiana Čellárová, Katarína Zacharovská, Mgr. Drahomíra Kotočová, Mgr. Jaroslav Dian, Jazyková úprava: Mgr. Tatiana Čellárová, Tlač: OcÚ, Náklad: 600 ks, Občasník, Nepredajné - ISSN 1339-6935 - www.vlkanová.sk