



VEĽKÝ SLAVKOV

obecný občasník - VIANOCE 2015

Milí spoluobčania,

už iba pár okamihov nás delí od príchodu najkrajších sviatkov v roku, od príchodu čaro krásnych Vianoc. V domoch i dušiach máme upratané a čakajú nás iba posledné prípravy a pečenie vianočných dobrôt. Každý rok si hovorím, že všetko stihnem v predstihu a celú prípravu si budem užívať. A tak, ako vždy to nestihnem a na poslednú chvíľu dobieham, čo sa dobehnúť nedá. Napokon si poviem, že Vianoce budú aj bez zhonu a sadnem si k šálke vianočného punču a pišem pre Vás tieto riadky. Za roky vo funkcii starostu obce som si už zvykol prinášať Vám pred Vianocami obecný občasník a nejaké nové recepty na dobroty, ktoré Vám obohatia slávnostné chvíle. Nie je to inak ani v tomto roku a na nasledujúcich stránkach nájdete nové – vyskúšané recepty.

Keďže nám zima zatiaľ nenadelila krásnu snehovú atmosféru, musíme si ju vytvoriť v našich domovoch a srdciach. A preto Vám v mene svojom, v mene poslancov obecného zastupiteľstva a zamestnancov obce želám krásne a požehnané vianočné sviatky, ktoré budú naplnené pokojom a láskou, vôňou radosti a šťastia, úsmevom blízkych, rodiny a priateľov a hlavne pevným zdravím, ktoré je najdôležitejšie. Želám Vám, aby ste vo Vašich srdciach našli miesto pre krásnu ľudskú lásku, ktorá Vám pripraví nezabudnuteľné chvíle v kruhu ľudí, ktorí Vás milujú a prinesie Vám tie čarovné okamihy pri stretnutiach a rozhovoroch. Nech sa radosť a pohoda vianočných chvíľ pretaví aj do všetkých dní roku 2016 a nech máte počas neho pri sebe ľudí, ktorí Vám dávajú pocit istoty a šťastia. Prajem Vám čaro krásne a požehnané vianočné sviatky a úspešný nový rok.

starosta obce



Rok 2015 bol rokom zmien a nových začiatkov.

Aj v našej obci sme sa snažili pripraviť pre Vás niečo, čo spríjemní náš každodenný život. Podarilo sa začať s výstavbou chodníka k Salašu a ulici Matejovskej a rekonštrukciou prechádza aj verejné osvetlenie. Výmenou starých svietidiel za ledkové ušetríme opäť nejaké finančné prostriedky, ktoré použijeme na niečo potrebné. Ešte nás čaká dobudovanie komunikácie na ulici pod farou a viacero ďalších aktivít, o ktorých Vás budem informovať aj prostredníctvom obecného občasnika alebo webovej stránky obce. Okrem stavebných a rekonštrukčných prác sme začali prípravu na vydanie knihy o našej obci a pripravujeme sa aj na stretnutie Slavkovov, ktoré sa uskutoční v jeseni 2016 u nás, vo Veľkom Slavkove.

Okrem týchto príjemných vecí ma však v tomto roku trápi viacero neduhov, ktoré sa v našej obci šíria. Je to vandalstvo a neslušnosť niektorých našich občanov, ktorí si verejné priestranstvá mýlia so smetiskom a znečisťujú ich rozhadzovaním smetí a vytváraním čiernych skládok.



Mikuláš priniesol nám i našim deťom aj tento rok krásny vianočný stromček, ktorý nám darovala rodina Podobova. Vyzdobili sme ho novými žiarovkami no minulý týždeň nám ich skupina vandalov zničila a pokazila ceľej obci príjemné vianočné chvíľe. Celú záležitosť má v rukách polícia, ktorá si určite s vinníkmi poradí a vyvodí dôsledky.

Je však potrebné zamyslieť sa, akú výchovu dostávajú niektoré naše deti a mládež zo strany rodičov a prečo si nevážia základné princípy spoluzitia Ľudí v slušnej spoločnosti. Preto Vás aj touto cestou vyzývam, aby ste obecný úrad i starostu obce upozorňovali na všetky prejavy vandalstva a neslušného správania a neváhali poukázať na Ľudí, ktorí sú hanbou nielen našej obce.



SLAVKOVSKÉ REZY

CESTO:

500 g - **hladká múka**
150 g - **cukor práškový**
1 ks - **vajce**
1 ks - **vaječný žltok**
250 g - **Palmarín**
1 balíček - **kypriaci prášok**
2 PL - **kyslá pochúťková smotana**

PLNKA:

300 ml - **lekvár**
300 g - **mleté vlašské orechy**
4 PL - **cukor práškový**
tuzemský um alebo mlieko

POLEVA:

100 g - **čokoláda na varenie**
50 g - **Cera**

POSTUP:

Predhrejete rúru na 180°C.
Zmiešajte spolu všetky suroviny na cesto do hladkej masy ak treba pridajte trochu múky a rozdeľte ju na 3 časti.
Na pomúčenej doske vyvaľkajte jedno cesto a opatrne ho vložte do vopred olejom vymasteného plechu na pečenie (36 x 26) cesto natrieme lekvárom (cca 150 ml) posypeme mletými orechmi zmiešanými s práškovým cukrom, pokropíme jemne rumom alebo mliekom prikryjeme druhým vyvaľkaným plátom, zasa natrieme lekvárom (cca 150 ml) posypeme mletými orechami zmiešanými s práškovým cukrom, pokropíme jemne rumom alebo mliekom

prikryjeme tretím vyvaľkaným plátom a povrch cesta prepichnete na niekoľkých miestach vidličkou.
Pečieme asi 20-25 minút, alebo kým nie je cesto zlatistej farby.
Necháme vychladnúť a polejeme čokoládovou polevou. Nad parou rozpustíme čokoládu s Cerou a polejeme. Nakrájame na rezy.

SLANÉ ARAŠÍDOVÉ PEČIVO

CESTO:

250 g - **hladká múka**
100 g - **slané arašidy**
1 KL **karí korenie**
trochu - **soľ**
7 PL - **biele víno**
100 g - **maslo**
50 g - **biely jogurt**
1 ks - **vajce**
podľa chuti - **sezamové semienka**

POSTUP:

Do preosiatej múky vmiešame pomleté arašidy, karí korenie, soľ, pridáme víno, postrúhané maslo, jogurt a vypracujeme hladké cesto.
Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme na hrúbku 5 mm a vytvarujeme rôzne tvary.
Rozložíme na plech, potrieme vajcom rozšľahaným so soľou a posypeme sezamom. Vložíme do vyhriatej rúry a pečieme do ružova.



**OSLÁVME SPOLOČNE ZAČIATOK
NOVÉHO ROKU OHŇOSTROJOM
A SPOLOČNÝM NOVOROČNÝM PRÍPITKOM**



**stretne sa pred obecným úradom
1. januára 2016 o 18.00 h.**



Šťastný nový rok !

