



# Slivníčan



Číslo 2  
December 2011

*obecný informačný spravodaj*

Obecný úrad Slivník, tel.: 056/679 13 09, fax: 056/668 72 80, mobil: 0911 262 987, 0915 856 734,  
slivnik@slivnik.sk, kralovsky@slivnik.sk, www.slivnik.sk

Na stromčeku sviečka svieti,  
pokoj, šťastie nech k Vám letí.  
A keď rozžiaria sa Vaše tváre,  
by hojnosti ste mali stále.

Prajeme Vám Vianoce krásne,  
a keď sviečka na Nový rok zhasne,  
nech dobrý pocit Vám v srdci zostane,  
tiež šťastie a radosť, tá všetkým pristane.

Krásne prežité Vianoce,  
hojnosť Božích milostí od narodeného Ježiška  
a šťastný Nový rok 2012 Vám želajú



starosta obce a poslanci Obecného zastupiteľstva

## Vážení spoluobčania,

v tomto posvätnom čase, tak ako každoročne, keď vstupujeme do najkrajších a najsvätejších sviatkov roka a pri príležitosti tohtoročných vianočných sviatkov a Nového roka, v mene svojom i v mene poslancov Obecného zastupiteľstva, chcem pozdraviť tu trvale bývajúcich občanov obce. Prajem Vám šťastlivé a duchaplné vianočné sviatky a do Nového roka prajem veľa zdravia Vám aj Vaším rodinám.

Požehnané vianočné sviatky prajem aj našej mládeži a deťom, našim rodákam a našim občanom, ktorí z rôznych dôvodov a povinností nemôžu prežiť tohtoročné sviatky doma, v kruhu svojich najbližších. Pozdravujem aj ostatných návštevníkov obce, ktorí tu prežívajú tieto sviatočné chvíle medzi svojimi najbližšími.

Zvlášť pozdravujem našich chorých a osamelých občanov, ktorí sú teraz v nemocniciach alebo doma sami alebo pri svojich najbližších. Chorým prajem skoré uzdravenie a veľa psychických i fyzických síl a tým, ktorí ste sami, prajem, aby nikdy nebolo u Vás ticho, lebo ticho lieči, ale aj zabíja.

Radosť týchto sviatočných chvíľ má niekoľko podôb. Radosť, v podobe stretnutia s najbližšími, ale, žiaľ, aj smútočnú, a to zo straty a žiaľu za svojimi najbližšími, ktorí zomreli v tomto roku, ale aj v nedávnej minulosti. Viem, že mnohé miesta pri štedrovečernom stole, kde ešte prednedávnom sedávali dedko, babka, otec, matka, manžel, manželka, brat, sestra, syn, dcéra alebo dieťa ostanú dnes prázdne, ostanú prázdna stolička, neporušený sviatočný príbor, ale v našich myšliach by mali byť s nami. Našich zomrelých a najbližších bude symbolizovať len rozsvietená svieca ako symbol života a smrti.

Takéto chvíle bude prežívať množstvo rodín. Rany po

strate našich najbližších sa len veľmi ťažko hoja a, žiaľ, niet na to liek, ale len čas života nám hojí tieto rany. Všetkým, ktorí ste v tomto roku stratili svojich najbližších, prejavujeme úprimné prejavy sústrasti a Váš smútok prežívame mnohí s Vami spoločne.

Veríme, že aj tieto sviatky budú v našom spoločenstve pre Vás bohatšie, a to najmä duchovne, ale aj spoločensky. Verím, že v novom roku sa problémy budú riešiť spoločným dialógom a rešpektovaním kresťanských hodnôt.

Sviatočné prežitie sviatkov pokoja a radosti prajem všetkým podnikateľom, živnostníkom, ktorí pôsobia na území našej obce.

**Prajem Vám ešte raz požehnané a príjemné prežitie vianočných sviatkov.**

Vladimír Kráľovský  
starosta obce



## Pohl'ad na rok 2011 z úrovne rozvoja obce

Rok 2011 bol aj pre našu obec náročný po každej stránke. Zhoršená ekonomická situácia poznačila nielen našich občanov, ale aj samotnú obec. Podielové dane boli zo strany štátu znížené, a to hlavne v mesiaci máj a jún: v máji 40 % a v júni 50 % z mesačných podielových daní. Aj napriek tomu musíme svietiť, topiť, vyplácať mzdy, odvádzať odvody, ale aj žiť v dedine tak ako doposiaľ.

Povodne v roku 2010 zanechali stopy aj v našej dedine. Vďaka vyčísleným škodám Vláda SR 1. decembra 2010 schválila poškodeným obciam 30 % z vyčíslených škôd.

Opravilo sa viacúčelové ihrisko a cesta k starému cintorínu. Z programu Obnovy dediny sme obdržali finančné prostriedky na Obecný dvor.

Z Environmentálneho fondu sme na základe žiadosti obdržali finančné prostriedky na kanalizáciu, ktorá sa stavala na Parádnej ulici, kde bola postavená hlavná šachta a štyri ďalšie šachty a prípojky k domom v dĺžke 315 bm.

V októbri obec podala projekt „Intenzifikácia separovaného zberu komunálneho odpadu v obci Slivník“ a v štádiu prípravy je aj žiadosť na podanie projektu, ktorý sa má týkať regulácie potoka Terebľa. Žiadosť musí byť odovzdaná do 15. 01. 2012.

V mesiaci september bol postavený a následne posvätený poľný obojstranný stôl pri kaplnke. Samozrejme, počas celého roka aktívni pracovníci kosili obecné objekty. Vďaka patrí tým občanom obce, ktorí počas celého roka udržiavajú okolo svojich nehnuteľností poriadok.

V mesiaci jún sa konal Obecný deň, v rámci

ktorého bola predstavená kniha:

„Slivník - história, národopis a súčasnosť“. Táto publikácia bola vydaná vďaka sponzorom.

Z obcej pokladne na túto knihu nebol použitý ani jeden cent. 24. júna naša obec bola predstavená v Rádiu Regina v relácii „Zvony nad krajinou“, čím sa obec v rámci Slovenska opäť spropagovala.

Bola zrenovovaná webová stránka obce, kde sa veľa informácií o našej obci môžu dozvedieť nielen tu žijúci občania, ale aj naši rodáci, ktorí žijú mimo svojej rodnej obce. Vďaka obecnému satelitu môžu dianie v obci sledovať občania obce, ktorí sú pripútaní na lôžko, alebo im zdravie nedovolí pohyb mimo domu. Tak ako každoročne sme si uctili starších občanov našej obce, ktorí boli pozvaní na túto akciu do Kultúrneho domu. Tí na lôžku boli navštívení doma. Deti privítali v Kultúrnom dome Mikuláš. Vďaka patrí aj našim futbalistom, ktorí po vypadnutí z piatej ligy dali do kopy mladý slivnícky kolektív, ktorý úspešne pôsobí v okresnej súťaži. Pochvalu si zaslúži aj súbor „Slivničan“

Je pravdou, že všetko sa tu nedá spomenúť. Boli by sme radi, keby sa v dedine a za ňou nerobili čierne skládky. Za komunálny odpad si každý platí. Každá domácnosť vlastní harmonogram vývozu. Ostatné komodity sa vyvážajú bezplatne, preto nie je dôvod vyhadzovať najmä za dedinou plastové fľaše a krabičky od rôznych konzerv. Snažme sa spoločne o našu krajšiu dedinu.

Aj v tomto roku počas vianočných sviatkov navštívia naše domácnosti slivnícki Betlehemci.

Záver roka 2011 a Nový rok 2012 privítame pred Obecným úradom.

### Sobáše v obci - rok 2011

Gabriel Tačár & Lucia Vargová: 19. 02. 2011

Marek Bača & Judita Kišeľová: 11. 06. 2011

Tomáš Šanta & Ivana Bačová: 02. 07. 2011

Bc. Martin Turčan & Veronika Fecková: 09. 07. 2011

Ing. Rudolf Meško & Jozefína Kotosová: 30. 07. 2011

Miloš Ferko & Anna Fedorová: 06. 08. 2011



**SRDEČNE  
BLAHOŽELÁME!**

### Narodenie detí v obci - rok 2011

Erika Mazurová: 05. 04. 2011

Lukrécia Rimárová: 15. 06. 2011

Marián Jakab: 18. 07. 2011

Laura Tačárová: 21. 07. 2011

Sebastián Demko: 11. 08. 2011

Laura Bodnárová: 12. 08. 2011

Sára Kandráčková: 28. 11. 2011



**VITAJTE  
MEDZI NAMI!**



## Úmrtia v obci - rok 2011



Andrej Pavlík st.: 06. 02. 2011  
 Margita Bednariková: 10. 02. 2011  
 Juraj Kotos: 18. 03. 2011  
 Júlia Rošková: 14. 05. 2011  
 Jozef Tkačik: 12. 06. 2011  
 Mária Semanová st.: 10. 07. 2011  
 Johana Nogová: 11. 07. 2011  
 Johana Horňáková: 09. 08. 2011

+ Č E Š Ť I C H P A M I A T K E ! +

## Vianočné koledy - ich pôvod a význam

Na Slovensku sa s koledami ako piesňami stretávame najmä v predvianočnom a vianočnom období. Sú už súčasťou našej histórie a národného kultúrneho dedičstva. Ako sa formovali koledy a ako ich chápú vo svete? Predpokladá sa, že samotné koledy ako oslavné piesne majú pôvod v Rímskej ríši - oslavách nového roka - calendae. Odtiaľ pochádza aj používanie tohto slova u rôznych národov a národností.

U Slovanov sa koledy zväčša chápú ako ľudové piesne spievané pri príležitosti veľkých cirkevných sviatkov napríklad v období Vianoc. Bohatú tradíciu majú u Slovákov, Čechov, Ukrajincov, Rusov a Bulharov. V Srbsku sa tieto oslavné piesne nazývajú tiež koleda, v Slovinsku kolednica, u Rusov, Ukrajincov a Bielorusov - коляда. V Poľsku majú tieto piesne tiež veľkú popularitu a nazývajú sa koledy. U týchto národov môže byť význam slova koleda chápaný širšie alebo naopak užšie ako ho chápeme my. Zároveň napríklad u Rusov a Poliakov je veľa kolied, ktoré nemajú len ľudový pôvod - boli skomponované. U Rumunov je koleda colinda, u Francúzov tsalenda, u anglicky hovoriacich - Christmas Carol. U Grékov v Grécku

a na Cypre je to Kálanda, u Nemcov a Rakúšanov je to Weihnachtslied.

Keďže Vianoce sú slávené v rôznych štátoch sveta, najznámejšie vianočné koledy a piesne boli prekladané do jazykov mimo svojho originálneho pôvodu. Medzi takéto najznámejšie skladby patrí Tichá Noc - Stille Nacht, ktorá bola predložená snáď do všetkých jazykov na svete. Vznikla v roku 1818 a jej autormi sú Joseph Mohr a Franz Xaver Gruber. Veľmi známa je aj koleda Adeste Fideles, ktorej autorom textu je John Francis Wade. Z latinského textu bola tiež preložená do rôznych jazykov sveta. **In Dulci Jubilo** patrí medzi najstaršie doteraz spievané koledy. Vznikla v prvej polovici 14. storočia a jej pôvodný text je latinsko-nemecký. Zaujímavý je aj pôvod vianočnej piesne **Carol of the Bells**, melódia ktorej pochádza z ukrajinskej piesne. Aj keď nám už často splýva význam slov koleda a vianočná pieseň, vianočné koledy sa viažu k sviatku narodenia Ježiša Krista, kým vianočné piesne sú koncipované širšie a viažu sa k vianočnému obdobiu, ako napr. Rolničky, Rolničky, O Tannenbaum, Jingle Bells. Koledy tak tvoria jednu zo súčastí vianočných piesní.

## :-D Humor je korením života... :-D

**:-D** Ahoj, ja som, Ježiško! Bol si dobrý? Nenadával si? Nekradol? Nepodvádzal? Netuneloval? Tak sa to už konečne nauč! Ja Ti darčeky večne nosiť nebudem!

**:-D** Ak Ťa raz v noci ukradne škaredý bradatý ujo, nezľakni sa. Povedala som Ježiškovi, že Ťa chcem pod stromček:P

**:-D** Ešte nie je neskoro. Môžeme to vyriešiť v pokoji a zostať priateľmi. Inak Ti urobím dosť veľké problémy. Bude neskoro, keď sa budeš dusiť. Tak zatiaľ, Tvoj Kapor.

**:-D** K Vianociam si želám: a) nič, b) nerob si škodu, c) nič si nezaslúžim. Správnu odpoveď mi pošli obratom. Tvoj Ježiško.

**:-D** Sane sa mi rozpadli, darčeky mi ukradli, anjeli sa niekde chúlia, čerti zase trávu húlia. Je to všetko na potvoru, asi pôjdem na podporu. Tvoj Ježiško.

**:-D** Tie čižmy, čo si mi nechal pred dverami, mi sedia dobre. Vrelá vďaka! Tvoj Mikuláš.

**:-D** Želám Ti pod stromček to, čo Ty mene. Tak si to dobre rozmysli...!



## Z vianočných receptov pre Vás vyberáme...

### Anízky

Suroviny: 80 g práškového cukru, 1 vajce, 80 g hladkej múky, 1 lyžička potlčeného anízu, hrozienka a orechy na ozdobenie

Postup: Cukor s vajcom vymiešame, pridáme múku, aníz a premiešame. Z cesta kladieme lyžičkou kôpky na vymastený a vysypaný plech, ozdobíme ich hrozičkami a štvrtkami orechov a necháme stáť pri izbovej teplote 24 hodín. Pečieme vo vyhriatej rúre 5 - 7 minút.

### Hrozičkové srdiečka

Suroviny: 240 g hladkej múky, 80 g práškového cukru, 110 g masla, 80 g hrozičiek, 2 žĺtky, 1 bielok na potretie, čokoláda na poliatie

MANDLOVÁ ZMES: 100 g mandlí, 120 g práškového cukru, 1 bielok, 1 lyžica rumu

Postup: Do múky pridáme cukor, maslo, hrozička posekané nadrobno, posekané orechy, žĺtky a zamiesime cesto, ktoré dáme odpočívať do chladu. Potom ho vyvalkáme na hrúbku 3 mm, formičkou povykrajujeme na malé srdiečka (príp. kolieska), uložíme na vymastený a hrubou múkou vysypaný plech a upečieme do ružova. Medzi dve vychladnuté srdiečka vložíme jedno srdiečko z mandľovej zmesi, natreté z oboch strán bielkom, ľahko stlačíme a polovice každého srdiečka polejeme roztopenou čokoládou.

MANDLOVÁ ZMES: Mandle obaríme vriacou vodou, ošúpeme, zomelieme a premiešame s cukrom, bielkom a rumom. Tuhšiu zmes

vyvalkáme na hrúbku 3 mm a povykrajujeme také isté srdiečka ako z cesta.

### Hubová polievka

Suroviny: 160 g sušených húb, 40 g masla a 20 g hladkej múky na zápražku, 20 g cibule, soľ, 20 g suchého postrúhaného cesta, zelená petržlenová vňať, mleté čierne korenie

Postup: očistené huby pokrájame, dáme do vody a varíme. Z masla a múky pripravíme zápražku, pridáme do nej postrúhanú cibuľu, opražíme, zalejeme vodou, osolíme, pridáme k uvareným hubám a spolu ešte povaríme. Nakoniec do polievky zavaríme cesto a ochutíme ju posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a mletým čiernym korením.

### Škoricové vianočné keksíky

Suroviny: 300 g múky, 100 g cukru, 150 g masla, 1 vajce, 1 lyžica prášku do pečiva, 1 plná lyžička škorice

Postup: všetky prísady dáme do misky, kde ich zamiešame. Miešame asi 5 - 8 minút, pokiaľ nevznikne cesto. Z množstva cesta o veľkosti jednej kávovej lyžičky vyformujeme okrúhle keksíky (piškótky). Predhrejeme rúru na 185 °C. Na plech uložíme papier, aby sme predišli pripečeniu keksíkov. Tie potom poukladáme na plech a necháme medzi nimi asi 3 - 4 centimetrovú medzeru. Aby sme keksíky trochu skráslili, môžeme na ne zatlačiť vidličkou. Keksíky pečieme asi 10 minút. Počkáme, kým vychladnú a môže sa maškrtiť!

## POZVÁNKA

**Srdečne Vás pozývame na rozlúčku so starým rokom 2011 a na privítanie Nového roka 2012, ktorá sa uskutoční dňa 31. decembra 2011 o 23.30 hod. pred Obecným úradom.**

**PF 2012**