



Dlhoolúcke zvesti



Vianočný špeciál 2012

Ak ste aj vy úplne stratení, čo kúpiť pod Vianočný stromček svojim najbližším, možno vám pomôžeme....

PRE MUŽOV



Pre mužov môžete nájsť darčkov viac. Na internete je veľa stránok s tematikou darčkov pre zábavu. Napríklad pre fajčiarov popolník, ktorý začne kašľať, keď do neho položíte cigaretu, alebo môžete nájsť rôzne ploskačky – farebné, svietiace či s rôznymi nápismi. Dokonca som na internete natrafila aj na vlastný stroj na výrobu piva, ale tento darček nepatrí práve medzi najlacnejšie, no na druhej strane, muži by vás za to asi uznávali do konca života. Takýchto vtipných darčkov pre mužov ju skutočne dosť – ešte môžem spomenúť parochňu Rock 'n' roll, stojan na ovládače alebo gumové poldecáky. No nie každý muž vie pochopiť humor žien, tak možno trochu adrenalínu by im nezaškodilo. Keby si našli pod stromčekom obáločku a v nej kupón na adrenalínovú akciu – napríklad zoskok padákom, ako bungee-jumping, ktorý sa dá absolvovať nie tak ďaleko od našej dediny, v Štrbskom plese. Tiež sú možnosti skúšobnej strelby, zajazdiť si na motokárach a mnoho iného, len treba trochu popremýšľať, čo by ho potešilo najviac. A pre klasikov? Kozmetický balíček s najlepšou kozmetikou, dobrá kniha, obľúbené CD, pekná a vkusná kravata alebo rukavice. Myslím, že my, ženy, to pri mužoch ťažké určite mať nebudeme.

PRE ŽENY

No pre ženy od ženy, toto sa mi skutočne nepíše ľahko. Začnem zábavnými darčkami tak ako pri mužoch. Bola som prekvapená, ale aj tam je výber skutočne zúžený. Ale za spomenutie stoja napríklad čokoládové farby na telo, ale pre koho by to bol skutočne atraktívnejší darček? ☺ Celkom ma rozosmial aj stojan a sada nožov voodoo, ktorý je celkom originálny v situáciách, keď je žena na pokraji s nervami. Keby ste chceli ohúriť svoju manželku, určite jej nekupujte veľkú náplast na auto, ktorá by všestranne zakryla všetky škrabance, v tomto prípade by ste s vašim humorom asi nepochodili. A také klasické srandičky – zástery s vtipnými poznámkami alebo obrázkami. Nájdu sa aj ženy, ktoré majú rady adrenalín, ale radšej by si vo svojej obáločke našli kupón na masáž alebo nejaký víkendový pobyt vo wellness hoteli. A klasika nesklame. Kozmetické balíčky s ich obľúbeným parfumom, knihy, hudba či dobrý film. Ani oblečenie určite nesklame, len sa treba trafiť do veľkosti, aby pri vianočnom stromčeku nedošlo k veľkému faux pas. A nakoniec, áno, milí muži, šperky! Prstene, náhrdelníky, náramky. Zlato, striebro, chirurgická oceľ. To už necháme na vás.

Michaela Podolinská



V predvianočnom špeciálnom vydaní by sme vám, našim čitateľom, chceli bližšie predstaviť činnosť najaktívnejšej organizácie v našej obci. Je to Základná organizácia Jednoty dôchodcov Slovenska. A aký bol ich rok 2012?

26. februára 2012 bol zvolený nasledovný výbor ZO JDS.

Predsedníčka ZO JDS

Členka výboru

a čestná predsedníčka ZO JDS

Podpredseda ZO JDS

Tajomník ZO JDS

Hospodár ZO JDS

Členovia revíznej komisie ZO JDS

Helena Imreová

Margita Rusňáková

Želmíra Štefanková

Emília Ďurejová

Margita Jankovičová

Rudolf Krokavec

Božena Ondriková

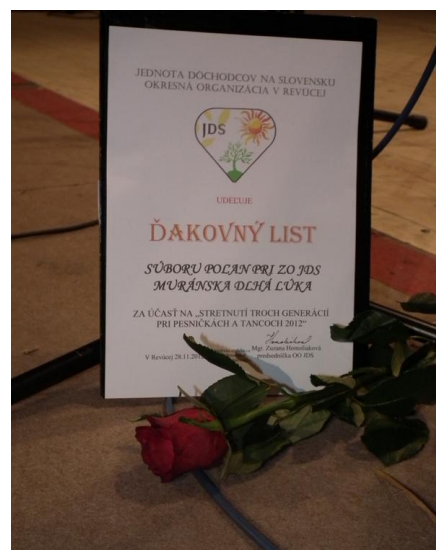
Rastislav Bariš

Ján Toth

Mária Šturmankinová

Karol Máté

Kultúrna a športová komisia ZO JDS



Organizácia má 70 členov, aktívnych obyvateľov obce, ktorí chcú byť nielen nestrannými pozorovateľmi. No naši dôchodcovia nám, mladším, neustále dokazujú, že s nimi treba ešte dlho počítať. My si ich prácu nesmierne vážime. Sú príkladom pre iných. Najviac ich asi vystihujú riadky...

Život

– to je jar mladosti

leto – dospelosť.

Jeseň – staroba?

Nie, je to múdrosť.



O ich aktívnom živote svedčí množstvo akcií, ktorých sa zúčastnili, ale aj sami zorganizovali. Najväčšou bol XII. Okresný turistický zraz seniorov, ktorý sa uskutočnil v Muránskej Dlhej Lúke dňa 4. júla 2012. Viac o tejto akcii nájdete na našej internetovej stránke – www.muranskadhaluka.sk

Z ďalších tohtoročných spomenieme aspoň pár:

- 1. Okresné športové hry seniorov v Revúcej 9.5.2012
- posedenie v prírode spojené s opekaním 26.7.2012
- založenie spevokolu „Poľan“ v auguste 2012
- pečenie štrúdlí 2.10.2012
- obrazy z plodov zeme vystavené v kostole október 2012 (p. Holéczyová)
- liečebno-rekondičný pobyt Turčianske Teplice 20.-25.10.2012
- posedenie seniorov pri príležitosti mesiaca úcty k starším 17.11.2012
- stretnutie troch generácií pri pesničkách v Revúcej 28.11.2012
- výzdoba perníkov a predvianočná výstava ručných prác 9.-11.12.2012
- predvianočná výstava ručných prác revúca 10.-14.12.2012, kde získali Diplom za najkrajšie vyzdobené vianočné pečivo



... v nasledujúcom čísle vám predstavíme nášho nového evanjelického pána farára a jeho rodinu, tiež vám prinesieme články z vianočných stretnutí v našej obci. A okrem iného sa budete môcť dozvedieť viac o poslancoch obecného zastupiteľstva.

Vianočné recepty

VIŠŇOVÉ GUĽKY



SUROVINY NA 40 PORCIÍ

- 250 g maslo
- 200 g práškový cukor
- 40 g kakao
- 80 g BB puding
- 1 pohár višňového kompótu
- 100 g kokosovej múčky, alebo pomletých orechov

POSTUP

Zmäknuté maslo dobre vymiešame s práškovým cukrom, preosiatym kakaom a pudingovým práškom, až vznikne polotuhá hmota. Višne necháme odkvapať. Z cesta vytvarujeme guľôčky veľkosti vlašského orecha a do každej vtlačíme višňu. Guľky obalíme v kokosovej múčke alebo pomletých orechoch a necháme v chlade stuhnúť.

POSTUP

Do uzatvárateľnej nádoby vlejeme celý obsah ovocného kompótu - prípadne nakrájajte na menšie kúsky - obidve smotany a pridáme aj puding. Nádobu zatvoríme a 5x ňou silno zatrasíme - nie viac. Po otvorení bude krém rýchlo tuhnúť, takže ho stačí natrieť na korpus. Džem medzi korpusom a krémom dodá osviežujúcejšiu chuť, ale nie je to potrebné a tortu stačí ozdobiť čerstvým ovocím. Odporúčam také 3 hodiny v chladničke, aby tortička poriadne stuhla.

SUROVINY

- 2 ks smotana na šľahanie
- 2 ks pudingu bez varenia
- 2 ks ananásový kompót
- korpus
- ovocie na dochutenie, po prípade na skrášlenie
- na vrch čokoládu, alebo šľahačku



SLADKÁ RÝCHLOVKA

... A na záver uvádzame zaručene dobrý a rokmi odskúšaný recept na štrúdle.

POSTUP

Suroviny zmiesime a dobre vypracujeme. Treba búchať 20-30 minút, kým sa nerobia pupence a oddeľuje sa cesto od ruky. Cesto dáme pod zohriatu rajnicu (odporúčame 2-3 krát rajnicu nahriať), kým cesto nie je teplé. Cesto dáme na obrus posypaný múkou a váľkom ho rozvaľkáme na dĺžku stola a pomastíme ho rozpusteným maslom. Potom cesto ťaháme vrchnou stranou rúk až cez okraje stola a kraje nožom odrežeme. Cesto poľfkame pierkom namočeným v masle a dávame plnku. Po naplnení cesto zvinieme pomocou obrusa, rozkrojíme na tri časti a dáme na potretý plech. Pečieme 25minút pri 180 °C. Po upečení opäť potrieme maslom. Po vychladnutí posypeme cukrom.

NA PLNKU:

- | | |
|------------------|---------|
| tvaroh | 1,25 kg |
| kryštálový cukor | 1 kg |
| vanilínový cukor | 2 ks |
| škorica | 1 ks |
| hrozienska | 150 g |
| maslo | 250 g |
| citrónová kôra | |
| vajcia | 5 ks |

Pozn. Pri tvarohovej plnke je vhodné cesto posypať najskôr tromi hrsťami strúhanky.

ŠTRÚDLĽA NAŠICH DOCHODCOV

SUROVINY

NA CESTO:

- 500 g hladkej múky 650
- 1-2 vajcia
- štipka soli
- 5 dcl vlažnej vody (podľa potreby)
- 1 PL ocot
- 1 PL olej



Ako každý rok, tak aj tento budú naše mobily od rána vyzvárať, budú nám pípať sms-ky, alebo naša e-mailová adresa bude zaplnená želaniami pokojných a šťastných Vianoc. My vám prinášame pár nápadov, ako vyvolať na každej tvári úsmev pri prečítaní vášho želania

Cez Vianoce vyber úsmev
a rozďaj ho všetkým,
ďavaj si naň dobrý pozor,
aby nebol riedky.

Cez Vianoce vyber lásku,
každému ďaj trochu,
nech nám nikdy nezovšednie,
ani v novom roku.



Želajme si v novom roku,
dobrých ľudí vždy po boku.
Zdravia, lásky plný dom
a spokojný život v ňom.

Na stole je kapor a iné dobroty,
uprostred sviečka a stromček oproti.
Nech vládne pohoda v dnešný deň sviatočný,
nech plný lásky je tento čas vianočný.



Už sviatky lásky pokoja,
zavítajú zas skoro k nám,
pod stromčekom si ľudia postoja,
otvorí srdca dokorán.
Nech v dome Vašom zavládne
tiež radosť, že ste spolu,
keď rodina si zasadne
k štedrovečernému stolu.

Pozývame Vás

na Vianočné stretnutie v našej obci, ktoré sa uskutoční
dňa 26. 12. 2012 o 14. 00 v sále KD.

Všetci ste srdečne vítaní.



Šťastné a Veselé Vianoce