



# Kolpašský hlásnik

Noviny obce Banský Studenec [www.banskystudenec.sk](http://www.banskystudenec.sk) vydanie 4/2019

## Vianočný príhovor

*Milí Kolpašania , vážení chalupári, chatári ako aj návštevníci našej obce.*

*Opäť je tu čarovný čas Vianoc, čas, keď sa stretávajú rodiny, príbuzní a priatelia. Čas keď si sadáme k spoločnému stolu, aby sme si popriali vzájomnú úctu a lásku.*

*Je tu čas, kedy sa snažíme aspoň na malú chvíľu zastaviť a zaspomínať si, na krásne chvíle prežité v tomto roku. Mnohí z nás si spomenieme aj na svojich blízkych, ktorí sú ďaleko, ba dokonca, už bohužiaľ nie sú medzi nami, ale stále žijú v našich srdciach a spomienkach.*

*Najkrajším darčekom nech nám je radosť zo spoločných chvíľ prežitých s našimi najbližšími v znamení pokory a odpustenia. Zachovajme si posvätnú úctu k tradíciám našich predkov, ako aj kresťanskej viery.*

*Tento čas je aj časom hodnotenia. Preto Vám chcem pri tejto príležitosti poďakovať za prácu, ktorú ste vykonali v tomto roku pri fungovaní Vašich domácností, za prácu na Vašich pracoviskách, ako aj za prácu ktorú ste vykonali pre našu obec.*

*Milí spoluobčania, dovoľte mi aby som Vám zaželel spolu s poslancami obecného zastupiteľstva a zamestnancami na obecnom úrade, radostné a pokojné prežitie Vianočných sviatkov. Želám Vám, aby sa splnili Vaše priania, očakávania a predsavzatia. Naším deťom želim, aby si pod Vianočným stromčekom našli taký darček aký si vysnívali. Zvlášť chcem pozdraviť našich nemocných spoluobčanov a popriať im skoré uzdravenie ako aj veľa psychických a fyzických síl.*

*Šťastné, veselé a požehnané Vianočné sviatky priatelia.*

*Pavol Santoris, starosta obce*

## Udialo sa v našej obci

*Tradične, ako každý rok aj tento rok sa u nás konali „Vianočné trhy“ a po nich k nám opäť zavítal aj Mikuláš so svojím pomocníkom*

*15.12. sa na OÚ stretli mamičky s deťmi pri pečení perníkov. Za túto peknú akciu ďakujeme Evke Palečekovej*



## Oznamy

### Spoločenská rubrika

*Životného jubilea sa dožívajú:*

*p. Mária Oravcová*

*Srdečne*

*blahoželáme !*



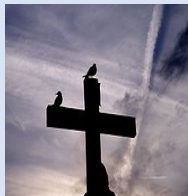
*Narodili sa:*

*Ľuboš Kaľamár*



*Opustili nás:*

*Daniel Bartoš*



OBEC BANSKÝ STUDENEC VÁS POZÝVA  
NA VIANOČNÉ PREDSTAVENIE  
V PODANÍ NAŠICH DETÍ

„VYŠLA HVIEZDA NAD BETLEHEMOM“

26.12.2019 o 15:00 hod.  
v kultúrnom dome



Obec Banský Studenec  
Vás srdečne pozýva na

**2. ročník Domáci ples**  
**07.02.2020 od 19:00**  
Kultúrny dom v obci Banský Studenec

Hrať bude skupina Magnet

vstupné: 15€  
V cene: večera, 0,5l vína na osobu a zákusok

**OZNAM O ČERPANÍ DOVOLENKY POČAS  
VIANOČNÝCH SVIATKOV  
na obecnom úrade v Banskom Studenci**

Posledný úradný deň

**19.12.2019**

Nástup do práce

**7.1.2020**

Výpis z Uznesenia č. 5/2019 - schválené

1. Schválenie rozpočtu na rok 2020 a návrhu rozpočtu na roky 2021,2022

- Rozpočtové opatrenie č. 2/2019 – prečítal kontrolór obce RNDr. Bačík Pavel

1. Schválenie VZN obce Banský Studenec č. 1/2020 daň z nehnuteľnosti
2. Schválenie VZN obce Banský Studenec č. 2/2020 miestny poplatok za komunálne odpady a drobné stavebné odpady
3. Schválenie VZN obce Banský Studenec č. 3/2020 o miestnych daniach
4. Schválenie VZN obce Banský Studenec č. 4/2020 o poplatku za rozvoj

8. Rôzne

-RNDr. Bačík Pavel prečítal plán hlavného kontrolóra na I. polrok 2020

- Poslankyňa Mgr. Balážová navrhla prítomným poslancom poskytnutie finančnej pomoci na zbierku ľuďom v Prešove . Uzhodli sa na sume 500€

## Jablkový koláč s vlašskými orechmi

### INGREDIENCIE:

- 2ks vajce celé
- 1/2 balíček kypriaci prášok s vínny kameňom
- 150 g cukor práškový
- 150 g maslo roztopené
- 150 g múka pšeničná polohrubá
- 1 hrst vlašské orechy
- 1/2 ks vanilkový struk – dužina
- 1/2 ČL škorica mletá
- 6 ks jablko
- citrónová šťava

### Postup:

1. Jablká ošúpeme a nakrájame na malé kúsky. Pokvapkáme citrónovou šťavou a odložíme bokom. Vlašské orechy nadrobno nasekáme. Múku preosejeme a zmiešame s kypriacim práškom a škoricom.
2. Tortovú formu vyložíme papierom na pečenie, boky natrieme maslom. Rúru vyhrejeme na 160 °C.
3. Celé vajcia vyšľaháme s práškovým cukrom, postupne pridáme roztopené maslo, múku zmiešanú s kypriacim práškom a škoricom a dužinu z vanilkového struku.
4. Do vyšľahanej masy pridáme nakrájané jablká a ručne zľahka zamiešame. Cesto prelejeme do formy a dáme piecť do vyhriatej rúry. **Pečieme cca 45 minút (160 °C)**. Asi 10 minút pred koncom pečenia koláč vyberieme z rúry, posypeme orechmi, vrátíme späť a dopečieme. Dobrú chuť!



## Príbeh na zamyslenie

*Jeden muž predával pomaranče v strede cesty. Bol negramotný, takže nikdy nečítal noviny. Položil zopár znakov na okraj cesty a strávil celý deň chválením chuti jeho tovaru.*

*Každý si od neho kupoval a muž sa rozkvital, pretože sa mu darilo. S peniazmi umiestnil viac znakov na cestu a začal predávať viac ovocia. Obchod sa rozrystal rýchlo, keď sa ho jedného dňa jeho syn, ktorý bol vzdelaný a študoval vo veľkom meste, opýtal:*

*„Otec, nevieš že svet prechádza veľmi ťažkými časmi? Ekonomika štátu je vo veľmi úbohom stave!“*

*Utrápený otec zredukoval reklamy a začal predávať ovocie podradnej kvality, pretože je lacnejšie. Tržby okamžite klesli.*

*„Môj syn má pravdu,“ pomyslel si. „Časy sú veľmi ťažké.“*

***Veľmi veľa záleží na tom, ako sme naladení. Zamyslime sa nad tým.***