



HYNČICKÝ zpravodaj

12/2010

Vydává ČSŽ Hynčice

neprodejný měsíčník

Vítání občánků

Dne 20. listopadu jsme přivítali do života dva nové občánky Hynčic. Syna Tobiáše rodičů Petry a Romana Faturevých a dceru Lucii rodičů Renaty Voborníkové a Josefa Dvořáka. Dětem přejeme hodně štěstí a lásky do života a rodičům hodně radosti z dětíček.



**Český svaz žen a OÚ Hynčice přejí všem
občanům krásné a pohodové vánoce a do nového
roku 2011 hodně zdraví, štěstí a spokojenosti.**



Ze zasedání zastupitelstva

Usnesení

z ustavujícího zasedání zastupitelstva obce hynčice ze dne 10.11.2010

Zapisovatel : Michálková Helena

Ověřovatelé zápisu : Věra Hermonová , Václav Stryja

Zastupitelé složili rádne slib bez výhrady.

Do funkce starosty obce zvolena Věra Hermonová (6 ano - 1 ne)

Do funkce místostarosty zvolen Jan Kortiš (4 ano – 3 ne)

Předsedou finančního výboru zvolena Helena Michálková (7 ano)

Předsedou kontrolního výboru zvolen Jiří Šulc (7 ano)

Členy finančního výboru – Boučková, Harušťák (7 ano)

Členy kontrolního výboru – Kalous, Kubinová (7 ano)

Odměny zastupitelů zůstávají stejné.

Vyplácení odměn zastupitelů od 1.11.2010 (7 ano)

OÚ Hynčice žádá nájemníky obecních bytů, aby uhradili nájem do 20. prosince 2010 a přinesli stav vodoměrů.

Můžete potřebovat:

Svoz odpadů: pátek 3. 12. , 17.12. , 31.12.

Stomatologická pohotovost na prosinec 2010.

04. - 05.12	Bc. J. N. Ogriščenko	ZS VEBA – Olivětín 66, Broumov,	491 502425
11. - 12.12	MUDr. Vlašeslav Ogriščenko	ZS VEBA – Olivětín 66, Broumov,	491 502425
18. - 19.12	MUDr. Lukáš Neoral	ZS Police n/M,	491 541654, 602 333427
24.12.	MUDr. Miloš Pastelák	Sadová 44, Broumov,	491 524334
25.12.	MUDr. Lukáš Neoral	ZS Police n/M,	491 541654, 602 333427
26.12.	MUDr. Ludvík Neoral	ZS Police n/M,	491 541654, 602 333452
01.01.	MUDr. Jaromír Kopecký	17.listopadu 387, Police n/M	602304594
02.01.	MUDr. Ladislav Růžička	Poliklinika Broumov	603479084

Léčivé účinky zeleniny

Rajská jablčka: mají močopudné účinky, snižují obsah cholesterolu v krvi, dodávají organismu železo, měď, nikl, bor, obsahují vitamín C,A,B.

Pozor při konzumaci u lidí trpících dnou a artritidou!

Mrkev obecná: Obsahuje vitamin A,C,B, obsažené látky příznivě ovlivňují ostrost vidění.

Cibule: má antibakteriální účinky-hubí bakterie a plísňe, snižuje vysoký krevní tlak, společně s česnekem je vhodná při onemocnění střev a infekcí.

Petržel kořenová: povzbuzuje chuť k jídlu a podporuje trávení, zvyšuje vylučování moči, protože prokrvuje orgány- nedoporučuje se těhotným ženám.

Třídění odpadu!

Papír používáme dnes a denně. Čteme noviny, děti píší úkoly, kupujeme dárky v barevných krabicích. Když doslouží, doneseme ho do modrého kontejneru. Sklo nás obklopuje téměř všude. Okna brýle, lahve či skleničky – to všechno si našlo cestu do našich domovů. Sklo se občas rozbije. Rozbité nebo nepoužívané sklo patří do zeleného, případně bílého kontejneru. Nápojové kartony v našich domácnostech zakotvily poměrně nedávno. Znají je však všichni. Džusy, víno, mléko a další produkty.

Obaly od nich dáváme (pěkně sešlápnuté) do oranžově označených kontejnerů.

Sáčky na psí exkrementy si můžete vyzvednout **zdarma** v kanceláři OÚ

S Á Č E K
NA PSÍ EXKREMENTY

SÁČKY Ml 200x300 / 50 ks - sila 12 My



POUŽITÝ SÁČEK VHOĎTE
DO NEJBLIŽŠÍHO ODPADKOVÉHO KOŠE
NEBO ODPADKOVÉ NÁDOBY!

NEJÍ URČENO NA POTRAVINY!



Výrobce: OBALIA, s.r.o., Pěpčín 81, p. Lažkov
Tel./fax: 582 378 039, e-mail: obalia@obalia.cz

Z historie obce

Jméno Hynčice (německy Hainzendorf) bylo pravděpodobně odvozeno ze zkrácení jména Heinrich na Haeinz. Písemně je poprvé zaznamenáno roku 1393 v pozemkové knize Broumovského kláštera jako „Hayncizdorf“. Hynčice patří mezi nejstarší vesnické usedlosti Broumovského výběžku. Založení vesnice je doloženo písemně, došlo k němu 3. srpna 1255, když Martin, opat břevnovsko-broumovského kláštera předal německému vůdci kolonistů Tricholovi (Tricholovi nebo Fricholovi) les podél řeky Stěnavy lány a 7 ½ ruty, aby je zkulturnil. Neměla zde vzniknout velká rolnická usedlost, ale orientační bod nebo místo odpočinku pro myslivce a čeledíny kláštera, i pro osadníky putující kolem. Pro tento účel vystačila šolcovna s výčepem, kovárna, mlýn, olejovna a několik domů osadníků. Šolcovna stála původně uprostřed vesnice, přibližně v místech pozdější národní školy. Výčep byl asi v pozdější Leiervě hospodě (dům čp. 15, nyní OÚ), která stála vedle šolcovny. Zápklady této staré stavby prý byly nalezeny při stavbě hostince. Kovárna byla asi v domě č. 16 (Hofman – kovář) a mlýn v domě č. 33 (Kahler-mlýnář). Olejovna byla v domě č. 6 (Josef Peschke), tam se lisoval olej a vyráběla kolomaz. Oba výrobky se musely odevzdávat klášteru. Kolonisté, kteří dostali k usídlení jen skromná místa, byli řemeslníci, nádeníci a dřevorubci. Dřevo a domy byly tedy ze dřeva, zastřešené slámou. Poté, co se v 18. století v Hynčicích začalo s těžbou porfyru a vápna, převažovala postupně stavba z kamenů.

Pranostika na prosinec

O svaté Barboře ležívá sníh na dvoře.

Když je Barbora ucouraná, bude svatý Štěpán na ledě.

Na svatého Mikuláše je už zima celá naše.

Svatá Lucie noci upije, ale dne nám nepřidá.

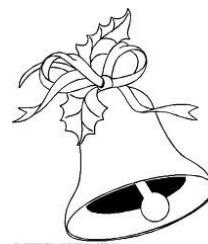
Dvanáct nocí a dní od Štědrého večera až do Tří králů zvěstuje prý povětrnost příštích dvanácti měsíců.

Lepší vánoce třesuté než tekuté.

Kulturní stránka

V měsíci prosinci slaví kulaté narozeniny

*Vachek Jiří
Dřoubalíková Lodzia*



Vše nejlepší, hodně zdraví do dalších let, přeje OÚ, SPOZ a ČSŽ Hynčice.

*V listopadu od nás navždy odešla dlouholetá občanka paní
Zdeňka Zárybnická*

Členky ČSŽ připravují pro děti i dospělé MIKULÁŠSKÉ ODPOLEDNE

**které se bude konat v sobotu 4. 12. od 14 h
na sále kulturního domu.**



Dříve než přijdou čert s Mikulášem a andělem, budou pro děti připraveny hry, soutěže a diskotéka. Vy můžete dětem předat prostřednictvím Mikuláše své dárečky. Občerstvení pro děti i dospělé bude zajištěno.

Medové perníčky

100g tuku Hera, 250g medu, 125g cukru moučka, 500g hladké mouky, 10g kakaa, 1 vejce, 1 koření do perníku, 2lžice prášku do pečiva, 1bílek na polevu.

Všechny přísady pečlivě promíchejte a vypracujte těsto, které nechte do druhého dne v chladu. Na vále posypaném hladkou moukou vyválejte placku o šířce 0,5 cm a vykrajujte různé tvary. Pečte ve středně vyhřáté troubě na plechu s pečícím papírem. Po vychladnutí ozdobte perníčky podle vlastní fantazie. Ze 150g prosetého cukru a jednoho bílku udělejte bílou polevu. Bílek nejprve našlehejte šlehačem, pak přidejte cukr a opatrně zamíchejte. Polevu nechte uležet v mikrotenovém sáčku přes noc v chladu.

Dobrou chuť

Redakční rada Zpravodaje : V. Hermonová, P. Křížová, H. Michálková. Své připomínkyke zpravodaji, náměty a příspěvky předejte členům redakční rady nebo zasílejte na adresu: obec.hyncice@worldonline.cz