



# HYNČICKÝ zpravodaj

11/2012

Vydává ČSŽ Hynčice

neprodejný měsíčník

## Rozsvícení vánočního stromu 2012



*Společně zveme občany Hynčic*

*dne 1.12.2012 před Obecní úřad v 17.00 hodin.*

*Společně rozsvítíme strom, poslechneme si vánoční písně, popovídáme.....*

*Bude zima, ale nezmrzneme - občerstvení bude zajištěno*

*Teší se OÚ Hynčice*

ČSŽ vás zve na

### **Mikulášskou besídku**

která se koná dne 8.12.2012 na sále kulturního domu Hynčice od  
14:00 hodin. Občerstvení zajištěno.

*Hezké svátky vánoční, pěknou cestu půlnoční pod  
stromečkem velký ranec, na Silvestra svižný  
tanec, a pak velký krok a je tu Nový rok 2013*

***Příjemné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v  
novém roce 2013***

*přeje OÚ, SPOZ a ČSŽ*



### **Ze zasedání zastupitelstva**

Zastupitelstvo schvaluje :

- rozpočtové opatření č. 6 ke dni 31.7. 2012
- rozpočtové opatření č. 7 ke dni 31.8. 2012
- rozpočtové opatření č. 8 ke dni 30.9. 2012
- vyhlášku
- přidělení bytu v domě č. 88
- darovací smlouvu

## **Co se může hodit:**

**Svoz odpadů:** 16.11., 30.11., 14.12., 28.12.

**Knihovna:** První a poslední čtvrtek v měsíci. Od 15:00 hodin do 17:00 hodin

## **Odpady**

Občané v naší obci platí za likvidaci odpadu 200,-Kč/1osobu. Obec doplácí na 1občana 535,-Kč. Nedávno poslanci schválili zákonnou úpravu, která umožňuje městům a obcím účtovat za likvidaci odpadu až 1 000,-Kč na osobu.

Zastupitelstvo schválilo vyhlášku o odpadech, podle které bude sazba na poplatníka 700,- Kč. Občanům, kteří mají trvalý pobyt v obci Hynčice, poskytuje obec slevu 400,-Kč/1osobu. To znamená, že občan zaplatí 300,-Kč/1 osobu a ostatní zaplatí plnou sazbu (700,-Kč/1osobu)

**Prosíme nájemníky obecních**  
**bytů o zaplacení nájmu za**  
**prosinec do 19.12.2012**

## **Regionální vysílání**

Vážebí občané, v naší obci je na Vašich televizích nový televizní program se zpravodajstvím našeho kraje. Tato televize s názvem V1 je plná dokumentů o přírodě i technice a naladíte ji na klasickou televizní anténu. Pokud televizi naladíte, můžete vyhrát i hodnotné ceny.

## **Skořicové rohlíčky (dia)**

\* 12 polévkových lžic hladké mouky \* 1 polévková lžice moučkového cukru (nebo sladidla SWEET 2000) \* 125 g hery \* 1/2 balíčku prášku do pečiva \* 5 polévkových lžic strouhaných vlašských ořechů \* 50 g moučkového cukru (nebo sladidla Clara) \* 1 kávová lžička mleté skořice na posypání

Na válu vypracujeme těsto z mouky, cukru, hery, prášku do pečiva a strouhaných ořechů. Zabalíme do fólie a necháme asi hodinu v chladnu. Pak těsto rozválíme na 5 mm silný plát, vykrájíme rohlíčky a pečeme je na plechu vyloženém pečicím papírem v předehřáté troubě na 180 °C 7 až 10 minut. Upečené horké rohlíčky obalujeme ve směsi cukru (sladidla) a mleté skořice. Uložíme do chladu.

## **Advent**

Adventní věnec je symbolem nového liturgického roku a přípravou na Vánoce;

Stopy adventní liturgie lze nalézt již v polovině 5. století v Ravenně. Teprve v polovině 6. století se objevuje také v Římě. Advent byl chápán jako kající příprava na druhý příchod Kristův na konci času. Z adventní mše bylo vypuštěno Gloria a užívala se postní fialová barva mešních rouch. .

Západní církve slavila různý počet (4 až 6) adventních nedělí. Papež Řehoř Veliký stanovil čtyři adventní neděle. Přestože francký král Pipin III. stejně, jako jeho syn Karel Veliký, nařídili v celé říši dodržovat papežovo ustanovení, čtyři neděle se prosazovaly jen velmi zvolna.

Advent v církevním kalendáři:

Advent začíná první nedělí adventní , tedy nedělí mezi 27. listopadem a 3. prosincem. Konec adventu pak představuje západ slunce Štědrého večera. Liturgickou barvou je fialová. Třetí neděle adventní se nazývá *Gaudete* a v liturgii je dovoleno užít barvu růžovou.

Pravoslavná církev dodržuje až dodnes šestitýdenní advent, který trvá od 15. listopadu do 24. prosince, a to jako období postu. V západní tradici je advent také dobou zklidnění. Odpovídalo to životnímu stylu našich předků za dlouhých prosincových nocí. Dnes je však advent komerčně využíván, a proto o něm jako o době ztišení lze mluvit jen v prostředí křesťanských tradic. Výrazným symbolem adventu je adventní věnec ozdobený čtyřmi svícemi podle počtu adventních nedělí. Děti otvírají obvykle adventní kalendář. Česká hudební tradice se může pochlubit výjimečným počtem kvalitních adventních písní.

Adventní neděle: V současnosti se jednotlivé adventní neděle označují jako železná, bronzová, stříbrná a zlatá. Toto označení je čistě komerční a nemá nic společného s křesťanskou tradicí. Cílem tohoto označení je pouze povzbudit komerční pojetí Vánoc a podpořit zákazníky v nakupování vánočních dáreků a potravin. O těchto nedělích mají obchodníci obvykle prodlouženou otevírací dobu.

## **Návod na originální balení dáreků.....**

Na zabalení dárku budeme potřebovat: papírový sáček, šídlo nebo větší špendlík, pravítka, tužku, nůžky, barevnou bavlnku, jehlu, děrovačku, stužku, slaměnou ozdobu.

Papírový sáček přehneme. Vyznačíme si pomocí pravítka a tužky body, které chceme propichovat (např. každý 0,5cm si ve dvou řadách uděláme na sáčku tečku). Poté sáček ve vyznačených bodech propícháme šídlem nebo větším špendlíkem.

Do sáčku vložíme dárek. Bavlnkou prošíjeme okraj sáčku křížovým stehem. Volný okraj procvakneme děrovačkou. Dírkou provlékneme stužku nebo barevný provázek a přivážeme slaměnou ozdobu

TIP: Tento způsob balení se nejlépe hodí pro drobné dárky. Na místo slaměných ozdob můžeme na sáček zavěsit např. vánoční formičku na vykrajování nebo doma upečený perníček, do kterého před upečením uděláme díрку.

Helana Michálková

## **Hrozinkové jing-jang**

\* 50 g hladké mouky \* 120 g moučkového cukru \* 70 g hrozeček \* 140 g ořechů (mandlí) \* 2 žloutky \* koření (skořice, hřebíček, nové koření) \* čokoládová a citronová poleva na ozdobu  
Ořechy umeleme najemno. Hrozinky pomeleme na masovém strojku nebo nadrobno nakrájíme. Přidáme mouku, cukr, žloutky, koření a zpracujeme těsto. Vyválíme ho na 5 mm silný plát a vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při teplotě 150 °C asi 15 minut. Poléváme čokoládovou a citronovou (bílou) polevou.

# Kulturní stránka



*V říjnu nás navždy opustila naše dlouholetá občanka*

**Růžena Kadlecová**

*Čest její památce*

*V měsíci říjnu oslavili 40. let společného života manželé*

**Iva a Jiří Šulcovi**



*Do dalších společných let hodně zdraví a spokojenosti přeje OÚ, SPOZ a ČSŽ*

*V měsíci říjnu měla kulaté narozeniny*

**Remešová Jaroslava**



*V měsíci listopadu má kulaté narozeniny*

**Miloslava Valentová**

*V měsíci prosinci má kulaté narozeniny*

**Eva Kortišová**

*Všem vše nejlepší do dalších let hodně zdraví a spokojenosti přeje OÚ, SPOZ a ČSŽ*

## **Novinky v naší knihovně**

Přiblížily se podzimní chmurné dny a večery, když Vás zklame televize přijďte si vybrat pěknou knihu. Máme novinky na výběr.

Provinilé radosti – Místo v životě – Bezpečný přístav – Posmrtný přístav – Imámova dcera – Sněhurka musí zemřít. A mnoho dalších.

Kubinová

## **Citronové tyčinky**

\* 120 g másla \* 120 g polohrubé mouky \* 1 žloutek \* 1 polévková lžice mléka \* citronová šťáva a kůra z půlky citronu

Poleva:

\* 1 bílek \* 150 g moučkového cukru

1. Zpracujeme těsto z másla, mouky, žloutku, mléka, citronové šťávy a kůry a dáme vychladit. Mezitím umícháme polevu z bílku a moučkového cukru.

2. Z těsta vyválíme plát asi 5 mm silný, zarovnáme rádýlkem, potřeme polevou. Rádýlkem nakrájíme na tyčinky a s pomocí nože nakládáme na plech vyložený pečicím papírem.

3. Pečeme v mírně zahřáté troubě na 110 °C asi 15 až 20 minut. Uložíme v chladu.

Tip:

Citronové tyčinky si raději připravte z dvojité dávky, i tak určitě z talíře s cukrovím zmizí jako první.

Redakční rada Zpravodaje: J. Kudelová, P. Křížová, H. Michálková. Své připomínky ke zpravodaji, náměty a příspěvky předejte členům redakční rady nebo zasílejte na adresu [obec.hyncice@worldonline.cz](mailto:obec.hyncice@worldonline.cz).