

Oznamy, výzvy, sťažnosti, upozornenia

Uzávierka obecných novín

Uzávierka jesenného čísla obecných novín bude 24. november 2008. Svoje príspevky môžete nosiť na obecný úrad a to buď písane rukou, na diskete, CD alebo ich môžete zaslať na emailovú adresu: obecnurad-cab@stonline.sk.

Kosenie verejných priestranstiev

Obecné zastupiteľstvo prosí občanov, aby aj naďalej kosili verejné priestranstvá pred svojimi domami, preto že zamestnanci obce nedokážu pokosiť všetky priestranstvá vzhľadom na ich veľkú rozlohu. Prispejete tým k zachovaniu úhladnej a pekne upravenej obci, za čo vám vopred ďakujem.

Venčenie psov

na verejných priestranstvách

Zakazuje sa venčenie psov občanmi na verejných priestranstvách, ktoré kosením upravujú zamestnanci obce.

Cintorínsky odpad

Upozorňujeme občanov na porušovanie zásad dobrého spolunažívania tým, že vyhadzujú cintorínsky odpad za plot cintorína. Pretože väčšina občanov znáša odpad dolu do kontajnerov umiestnených pri vchode na cintorín a triedi ho tak ako je uvedené na kontajneroch. A pre ostatných to neplatí?

Čistenie priekop a čistenie ciest

Upozorňujeme občanov na udržiavanie priekop pred rodinnými domami z dôvodu možnosti výskytu prívalových dažďov. Ďalej žiadame občanov, aby si očistili cesty pred svojimi domami a záhradami od nánosov blata a nečistoty z traktorov po ich práci v záhradách a na poliach.

Pálenie odpadu

Zakazuje sa pálenie akéhokoľvek odpadu na verejných priestranstvách a v domácnostiach z dôvodu znečisťovania životného prostredia a ohrozenia zdravia ľudí.



Komunálny odpad

Vyzývame občanov, aby do nádob na smeti nedávali odpad zo záhrad. V prípade, že sa to bude opakovať, bude od budúceho roku upravená cena za vývoz komunálneho odpadu.

Drobné stavby

Už niekoľkokrát sme vás v našich novinách upozorňovali na výstavbu drobných stavieb t.j. stavieb, ktoré svojou rozlohou nepresahujú 25m². Sú to rôzne prístrešky pre autá, altánky, prístrešky, prístupové cestičky atď. Na takéto stavby je potrebné riadne stavebné povolenie, ktoré vydáva obec. Na to, aby vám obec vydala stavebné povolenie postačuje doložiť k žiadosti jednoduchý náčrt

stavby s rozmermi a jednoduchým popisom stavby. V prípade, že takáto stavba bude bezprostredne v blízkosti hranice susedovho pozemku, budeme vyžadovať aj súhlasy susedov.

Obecné kompostovisko

Vyzývame občanov, aby nerozširo-

vali obecné kompostovisko. Žiadame občanov, aby na kompostovisko nevyvážali odpad, ktorý tam nepatrí.

Čistota a poriadok verejných priestranstiev

Počas uplynulých rokov takmer pravidelne upozorňujeme niektorých našich občanov na to, aby odstránili z verejných priestranstiev rôznych stavebný alebo iný materiál a predmety, ktoré špatia a kazia celkový dojem o čistote a dodržiavaní poriadku v obci. Preto vás všetkých žiadame, aby sme takýto materiál na verejnom priestranstve, čo najskôr odstránili.



ČAROVANIE S VAREŠKOU

ZEMIAKY PEČENÉ S TVRDÝM SYROM

Potrebuje: 12 väčších pozdĺžnych zemiakov, 10 dkg rastlinného tuku, soľ, 20 dkg tvrdého syra, pažitka alebo petržlenová vňať.

Postup: Zemiaky starostlivo umyte kefou a dajte variť, ale len do polomäčka. Scedte ich a nakrájajte aj so šupkou na plátky hrubé asi 1,5 cm. Zemiaky poukladajte do pekáča vymazaného tukom. Tukom zemiaky pokvapkajte aj po povrchu, trochu osoľte a posypte strúhaným syrom. Pečte v dobre vyhriatej rúre. Keď je syr na povrchu zlatistý, sú zemiaky hotové. Podávajte s teplým mliekom, alebo so zeleninovým šalátom.

TVAROHOVÉ KNEDLIČKY

Potrebuje: 1 kg tvarohu, 100 g polohrubej múky, 50 g masla, 2 vajcia,

1-2 ČL cukru, strúhanka, olej, práškový cukor, trochu soli.

Postup: Z tvarohu, múky, vajec a zo zmäknutého masla vypracujte hladké cesto. Z neho vypracujte knedličky s priemerom 3-4 cm. Do väčšieho hrnca dajte vodu, trochu ju osoľte, a keď zovrie, vložte do nej knedličky. Varte ich na miernom ohni 7-10 min. (podľa veľkosti). Občas ich zľahka premiešajte, aby sa neprilepili na dno. Hotové knedličky vyberte (najlepšie sitom), nechajte odkvapkať. Na tanieri dajte na každú 1 PL džemu a posypte oprážanou strúhankou zmiešanou s práškovým cukrom.

PEČENÍ ZEMIAKOVÍ ČERTI

Potrebuje: zemiaky (podľa počtu porcií), masť, cesnak, mletá štipľavá paprika, mleté čierne korenie, soľ.

Postup: Zemiaky umyte a z jednej

strany skrojte. Vnútro vydlabte vidličkou, vydlabané vnútro osoľte, okoreňte a zmiešajte s masťou, mletou paprikou a prelisovaným cesnakom. Pripravenu zmesou naplňte zemiaky, priklopte odrezanou časťou, prepichnete a na suchom plechu prudko opečte. Upečené zdobte na kolieska nakrájanou cibulou alebo prúžkom papriky.

TVAROHOVÝ KRÉMEŠ

Potrebuje:

Cesto: 200 g masla, 300 g hrubej múky, 8 dkg práškového cukru, 1 prášku do pečiva, 1 vajce.

Plnka: 400 g tvarohu, 200 g prelisovaných (strúhaných) varených zemiakov, 150 g práškového cukru, 1 vanilka, 5 žltkov.

Sneh: 5 bielkov, 200 g práškového cukru - vyšľahať nad parou.

Postup: Cesto zmiesime na doske,

vyvalkáme na vymastený plech a upečieme. Plnku vyšľaháme a natrieme na cesto. Vyšľahaný sneh z bielkov dáme na plnku a zapečieme.

JABLKOVÝ DŽEM

Potrebuje: 3 kg očistených, na malé kúsky nakrájaných jablák, 2 kg kryštálového cukru, 2 l vody (ak sú jablká vodnatejšie, aj menej), 1 fľaša sirupu (750 ml ľubovoľnej príchute, radšej hustejší, napr. Oravan), 1 lyžica kyseliny citrónovej.

Postup: Jablká dáme variť s vodou. Keď je masa rozvarená na kašu, prepaširujeme ju cez sito (nie je to podmienka). Pridáme cukor a opäť varíme už spoločne s cukrom. Postupne pridáme sirup a kyselinu citrónovú. Varíme do požadovanej hustoty. Ak sa zdá stále riedky, je možné pridať aj balíček Gelfixu rozmiešaného v troške cukru.