



## 1. sväté prijímanie v našej farnosti

Slávnosť 1. svätého prijímania v našom kostole sv. Štefana Kráľa sa uskutočnila 10. mája. Túto vzácnu chvíľu v živote našich detí umocnilo nielen pekné počasie, prítomnosť rodičov a príbuzných, ale i účasť triednej pani učiteľky

K. Búcorovej, ktorá deti potešila milými darčekom. Malí anjelici, ktorých si odniesli domov, nech chránia ich čisté srdcia a pripomínajú im túto krásnu chvíľu v ich živote.

**Mgr. Daniela Halvoniková**

## Čarovanie s vareškou

### Zapekané kuracie prsia

Potrebuje:

5-6 kusov kuracích prs, 5-6 plátkov šunky, 100-120 g syra Niva, 1 vajce na tvrdo, 1 lyžica masla, soľ, mleté čierne korenie

Postup:

Syr a vajce nastrúhame a pridáme lyžicu masla a vymiešame. Mäso naklepeme, osolíme, okoreníme. Na každý rezeň položíme plátok šunky a časť syrovej hmoty. Preložíme a obalíme v strúhanke a vo vajci. Prudko opražíme. Rezne poukladáme na pekáč a na každý dáme plátok masla. Pečieme prikryté a po chvíli odkryjeme a zapečieme.

### Zemiakové placky s údeným mäsom plnené kapustou

Potrebuje:

Placky: 2 vajcia, 200 ml mlieka, 8 väčších zemiakov, cesnak, 300 g hladkej múky, olej, petržlenová vňať, majoránka, mleté čierne korenie, soľ.

Plnka: 200 g údeného mäsa, 400 g kyslej kapusty, 1 cibula, olej, mleté čierne korenie, soľ.

Postup:

Zemiaky pomelieme, pridáme suroviny na placky, všetko premiešame a upečieme placky - 3 kusy na jednu

porciu. Do stredy upečených plackiek dáme podusenú kapustu. Placky zrolujeme (alebo preložíme) a ozdobíme vňaťou a údeným mäsom, ktoré sme nakrájali na rezance alebo na tenké plátky.

### Osie hniezda

Potrebuje:

850 g hladkej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, 1 lyžička soli, 100 g kryštálového cukru, 100 g tuku, 40 g droždia, 500 ml mlieka

Plnka: hrozienka, posekané orechy, vanilkový a kryštálový cukor, škoric, 100 g tuku

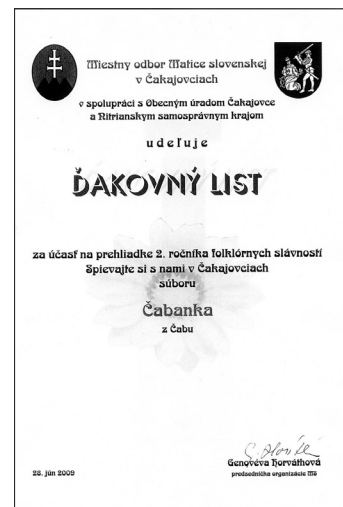
Postup:

Do trochu osladeného mlieka dáme napučať droždie. Pridáme rozpustený tuk a ostatné prísady, zvyšok mlieka a vypracujeme hladké cesto. Na teplom mieste ho necháme vykysnúť. Cesto rozdelíme na dve časti. Každú vyvaľkáme, posypeme škoricu, vanilkovým a kryštálovým cukrom, hrozienkami a posekanými orechmi a pokvapkame rozpusteným tukom. Zviníme a závin pokrájame asi na 1 cm hrubé kolieska, ktoré ukladáme na vymastený plech. Necháme ich ešte raz vykysnúť a potrieme žltkom. Dáme piecť do dobre vyhriatej rúry.

# Ako súťažila naša spevácka skupina

Naša spevácka skupina obdržala pozvanie na 31. mája na kultúrnu akciu v Lužiankach „Spílenie mája“. Tento bol postavený pred obecným úradom. Pri dobrej nálade a znejúcimi slovenskými ľudovými piesňami chlapi máj spílili. Potom sme sa odobrali do kultúrneho domu, kde nás privítala p. Horková. Navrhla nám, aby sme si z členov našej speváckej skupiny vybrali dvoch mužov, ktorí nás budú zastupovať v súťaži „O najkrajšie mužské nohy“. Po dlhšom prehováraní sa naši dvaja muži súťaže zúčastnili.

Súťaž prebiehala tak, že opona zakrývala celé telo súťažiaceho, takže prítomní diváci, teda ostatní členovia zúčastnených speváckych súborov, im videli nohy len od kolien dolu. Takže nik nevedel, ktoré nohy komu patria. Všetci z dvanástich súťažiacich obdržali svoje poradové číslo. Prítomné ženy jednoznačne skonštatovali, že veru muži sa vyzorne starajú o svoje nohy a veru ich majú zachovalejšie ako mnohé ženy. Žiadne kľčové žily, modriny... Medzi disciplíny, ktoré museli súťažiaci muži zvládnuť bolo chodenie po pičkách, otočky a výskoky ako baletky. Sálou sa niesol smiech, obdiv a potlesk. Aj napriek tomu, že naši muži nevyhrali, želáme im, aby ich tie nohy ešte dlho v plnom



zdraví nosili. Výherca súťaže získal krásnu tortu, na ktorej si pochutnali všetci členovia speváckych skupín. V mesiaci jún sme sa zúčastnili vystúpenia v kultúrnom dome v Čakajovciach na súťaži Spievajte si s nami, kde sa zúčastnili i ďalšie folklórne súbory skupiny z okolitých obcí. Okrem nás tam boli speváci zo Šurianok, Výčap-Opatoviec, Hrubého, Rumanovej a domáci folklórny súbor Matičiar. Ďalšou udalosťou bolo naše vystúpenie na speváckej súťaži v Rišňovciach.

**spevácka skupina Čabanka**

## Ordinačné hodiny v DZS počas letných prázdnin

Detská lekárka MUDr. Lauková oznamuje, že od 6. 7. do 17. 7. 2009 sa ordinuje nasledovne:

P: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce  
U: 7.00 - 9.00 Čakajovce, 10.00-12.00 Výčapy-Opatovce  
S: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce  
Š: 7.00 - 9.00 Čakajovce, 10.00-12.00 Výčapy-Opatovce  
P: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce

Od 20. 7. do 31. 7. sa ordinuje v DZS Čakajovce nasledovne:

P: 10.00 - 12.00  
U: 7.30 - 10.00  
S: 10.00 - 12.00  
Š: 11.30 - 13.30  
P: 13.00 - 15.00

Detská lekárka MUDr. Lauková oznamuje, že od 3. 8. do 14. 8. 2009

sa ordinuje nasledovne:

P: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce  
U: 7.00 - 9.00 Čakajovce, 10.00-12.00 Výčapy-Opatovce  
S: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce  
Š: 7.00 - 9.00 Čakajovce, 10.00-12.00 Výčapy-Opatovce  
P: 7.00 - 9.00 Nové Sady, 11.30-13.30 Výčapy-Opatovce

Od 17. 8. do 28. 8. 2009 sa ordinuje v DZS Čakajovce nasledovne:

P: 10.00 - 12.00  
U: 7.30 - 10.00  
S: 10.00 - 12.00  
Š: 11.30 - 13.30  
P: 13.00 - 15.00

Telefónne číslo:

DZS Čakajovce 037/7793167  
DZS Nové Sady 037/7894146  
DZS V-Opatovce 037/7795048