

# Polomské novinky 12



Dnes v čísle:

- Čistota verejného priestranstva
- Harmonogram zberu TKO
- Modernizácia osvetlenia
- Seniorky v Revúcej
- Cenník - lyžiarsky vleč



MESAČNÍK OBČANOV OBCE POLOMKA, ROČNÍK XIX.

18. DECEMBER 2009

NEPREDAJNÉ



## Krásne vianočné sviatky

*A zas nám nadišli tie radostné sviatky,  
ktoré nám tak sladí ten náš život krátky.  
V dalekej krajine, tam kde rastú palmy,  
tam, kde prorok Dávid skladal svoje žalmy,  
tam medzi troma čiastky zeme,  
narodil sa Kristus Pán v mestečku Betleme.  
A na tieto sviatky sa i my radujeme,  
z úprimného srdca toto Vám vinšujeme:  
Aby bol Kristus Pán Vaším tešiteľom,  
Vaším dobrým radcom a dobrým priateľom.  
Na Vianoce, keď svet stíchnie,  
nech Vám Božie dieťa vdýchne,  
pokoj, radosť, dobrú vôľu  
a nielen v túto svätú chvíľu,  
ale každú deň v roku,  
nech Vám stojí popri boku.*

Prijemne prežité vianočné sviatky všetkým občanom obce Polomka praje redakcia Polomských noviniek. Zároveň sa ospravedlňujeme za všetky chyby a omyly, ktoré sa počas roka v novinách nazbierali a pevne veríme, že nám zachováte svoju priazeň.

## Ako sme volili

Dňa 28.11.2009 sa uskutočnilo druhé kolo volieb predsedu Banskobystrického samosprávneho kraja.

Volieb sa zúčastnilo 24 % oprávnených voličov  
Odovzdaných hlasov – 604

Kandidáti:

1. **Vladimír Maňka** (SMER – sociálna demokracia, Ľudová strana – Hnutie za demokratické Slovensko) – získal 230 hlasov

5. **Jozef Mikuš** (Slovenská demokratická a kresťanská únia – Demokratická strana, Kresťanskodemokratické hnutie, Občianska konzervatívna strana, Konzervatívni demokrati Slovenska, Sloboda a Solidarita) – získal 368 hlasov

## Privítali sme Mikuláša

Posledný mesiac v roku má pre všetkých zvláštny význam. Niektorí bilancujú a obzerajú sa späť, čo im tento rok priniesol a iní sú naplnení ešte očakávaniami, čo im koniec roka ešte prinesie. No najviac očakávajú majú tí najmenší, naše deti. A začína sa to 6. decembra, kedy všade na svete chodí Mikuláš, ktorý obdarováva všetkých bez rozdielu veku. A prišiel aj k nám. V sprievode čerta a anjelička vstúpil už 4. decembra do sály kultúrneho domu. Malí aj veľkí, deti, rodičia i starí rodičia ich privítali veľkým potleskom. Detské oči naplnené zvedavosťou, čo sa bude diať, rodičia povzbudzujúci svoje ratolesti. Ako prvé privítali Mikuláša pásmom básničiek a pesničiek tí najmenší. Detičky z materskej školy. Všetky deti sa snažili a keď ešte aj pani učiteľ-



ky trošičku pomohli, tak to zvládli na jednotku. Privítať Mikuláša s anjelikom a čertom chceli aj ostatné deti. Všetky, ktoré nabrali odvahy, mali možnosť vystúpiť na javisko a zaspievať či zarecitovať. Každý sa snažil a bol odmenený. Vystriedalo sa detí ako smetú. Od najmenších, ani nie škôlkárov až po najväčších. Dozvedeli sme sa od detí aj rôzne pikošky. Kto nepôjde do Superstar a prečo, kto má doma problémy a aké a rôzne iné. Úžasne sa pobavil nielen Mikuláš, ale aj prítomní z doprovodu detí. Noc má svoju moc, a tak, keď sa zotmel, poprosili sme Mikuláša, aby nám slávnostne rozsvietil vianočný stromček v parku pri ceste. V tej chvíli sme si možno tak naozaj uvedomili, že onedlho sú tu Vianoce.

Diana Ďurčenková

## Pozvánky

Základná umelecká škola v Polomke Vás pozýva na podujatia konajúce sa v predvianočnom čase.

18.12. o 17:30 **Vianočný program ZUŠ Polomka** v budove MŠ v Polomke

20.12. o 14:00 **Tanečné nádeje Horehronia** - pohárová regionálna súťaž tanečnej školy Juraja Fábera a ZUŠ Polomka.

Miesto konania: ZŠ Závadka nad Hronom, telocvičňa

...

Fsk Brezinky a Detský folklórny súbor Brezinky Vás pozývajú na vianočný program

**Štedrý večer**

dňa 25.12.2009 (piatok) - Prvý sviatok vianočný  
o 15.00 hod. v kultúrnom dome v Polomke

Vstupné: 1€

Výťažok z tohto programu bude venovaný na charitatívne účely.

...

Aj tento rok Vás srdečne pozývame na **Silvestrovskú zábavu**  
dňa 31.12.2009 o 19.30 hod. v priestoroch reštaurácie **Bučník**.

Cena vstupenky: 20 €/ 602,50 Sk

V cene vstupného je zahrnuté: aperitív, slávnostná silvestrovská večera, káva, 0,375 l Hubert na osobu, po polnoci kapustnica.

O príjemnú atmosféru a dobrú zábavu sa postará DJ.

Príďte sa k nám zabaviť a privítať príchod Nového roka aj so svojimi priateľmi.  
rezervácia vstupeniek: 0910 954 639, 6193 138





## Naši jubilanti

u mesiaca december 2009

**Emília Maruškinová**, Štúrova 108 – 85 rokov  
**František Lipták**, Hámor č. 1 – 80 rokov  
**Mária Rusinová**, Hámor č. 15 – 80 rokov  
**Štefan Molčan**, SNP 20 – 90 rokov

*Prajeme Vám všetko, čo môžeme priať, nech máte svoju lásku komu dať, nech Vás má každý veľmi rád.*

Oslávkyňiam a oslávencom srdečne blahoželáme a prajeme im ešte veľa rokov spokojného života.

## SPOLOČENSKÁ KRONIKA

november 2009

**Narodení:** Danyiová Kamila, Hronská 12  
 Bučko Martin, Osloboditeľov 37  
**Prihlásení:** Veselovský Mário, Železničná 1  
 Švanda Martin, Záhradná 18  
**Odhlásení:** Lihanová Veronika, Bernolákova 23  
 Lihanová Barbora, Bernolákova 23  
**Zomretí:** Dupej Štefan, Odbojárov 8 – 67 rokov  
 Molčanová Anna, Ždiarska 53 – 84 rokov  
 Onisková Emília, Ždiarska 20 – 63 rokov  
 Špinder Jozef, Jánošíkova 27 – 87 rokov

**Počet obyvateľov k 20.11.2009 – 3035**

## SPOMÍNAME

*V dial' odišiel si spať,  
 zaplakal každý, kto Ťa mal rád.  
 Čas plynie, bolesť trpí,  
 ale teba nám už nič nenavrátí.  
 Chceli sme Ťi šťastie, zdravie priať,  
 no teraz môžeme už len s láskou spomínať  
 a kytičku kvetov na hrob Ťi dať.*

Dňa 1. 12. 2009 sme si pripomenuli smutné 20. výročie úmrtia

**Jána Danieliča.**

*S láskou spomínajú dcéra Gabriela s manželom,  
 vnučky Daniela a Andrea*



*Ďakujeme ti nad hrobom,  
 v srdciach máme veľký žiaľ,  
 s tebou letí naše zbohom,  
 až k nebeským výšinám.*

Dňa 11. 12. 2009 sme si pripomenuli smutné 10. výročie úmrtia nášho dobrého manžela, otca a starého otca

**Jána Kohúta**

*Spomína manželka, synovia Anton a František s rodinami,  
 dcéra Jana s rodinou.*

*Kto ste ho poznali, venujte mu tichú modlitbu a spomienku.*

*Navždy prestali pre teba hviezdy svietiť,  
 už navždy prestalo pre teba slnko hriať,  
 ale tí, čo Ťa milovali,  
 nikdy neprestanú na teba spomínať.*

Dňa 15. 12. 2009 sme si pripomenuli prvé výročie úmrtia

**Márie Pohančanikovej**

*S láskou spomínajú manžel, syn Štefan, dcéra Alena a dcéra Drahúša, vnučky Dášena, Bibiana a Martinka  
 a vnuči Peter a Luboš*



*Len kytičku kvetov z lásky  
 Ťi na hrob môžeme dať,  
 pokojný spánok Ťi priať,  
 tichú modlitbu odriekať  
 a s bolesťou v srdci na teba spomínať.*

Dňa 20. 12. 2009 uplynie 10 rokov od smrti nášho drahého

**Ing. Jána Ocela**

*S láskou spomína manželka, syn s rodinou,  
 dcéra s rodinou, rodina Brozmanová a Ocelová*



## Čistota verejných priestranstiev

Napriek tomu, že sme si pravú zimu ešte veľmi neužili, je potrebné sa na toto ročné obdobie pripraviť. Z roka na rok pretrvávajú problémy s chodníkmi a miestnymi komunikáciami. Obec Polomka má pre takéto problémy prijaté všeobecne záväzné nariadenie. Vyberáme z neho odseky týkajúce sa oblastí údržby chodníkov a miestnych komunikácií:

a) Vlastníci a užívateľa nehnuteľností, domov pozemkov a dočasných stavieb, ktoré hraničia s verejným priestranstvom, sú povinní pravidelne čistiť toto priestranstvo, aby bolo vždy čisté.

b) Vlastníci a užívateľa domov a pozemkov, ktoré hraničia s verejných chodníkom, sú povinní tento čistiť. Čistenie chodníkov a verejného priestranstva pred a okolo obchodných a pre-

vádzkových organizácií je povinnosťou pracovníkov a vlastníkov obchodných a prevádzkových organizácií.

c) Ak sa vyžaduje potreba, chodník treba čistiť aj niekoľkokrát denne, za suchého počasia treba chodník pred čistením primerane pokropiť úžitkovou vodou.

d) V zimnom období sneh a náladie treba z chodníka odpratáť, ak to vyžaduje bezpečnosť chodcov, treba náladie denne posypať. Sneh zhodený, alebo spadnutý zo stiech na chodník musí majiteľ domu (zodpovedná osoba obchodných a prevádzkových jednotiek) odpratáť z chodníka.

e) Čistením miestnych komunikácií je poverená obecna prevádzkareň, ktorá zodpovedá za ich zjazdnosť.

**Zakazuje sa:**

f) Akékoľvek znečisťovanie verejného

priestranstva.

g) Vynášať alebo vymetať smeti a rôzne odpadky ako i vylieváť vodu (s výnimkou kropenia ulíc a chodníkov) na verejné priestranstvá.

h) Na domový odpad používať odpadové koše, ktoré sú umiestnené na verejných priestranstvách a sú určené na odpadky uličné (pre chodcov).

i) Jazdiť po verejnom priestranstve – zeleni akýmkoľvek dopravným prostriedkom, bicyklovať sa po chodníkoch pre peších, parkovať vozidlá mimo vyhradených parkovísk.

Ďalej upozorňujeme občanov, aby v zimnom období neparkovali svoje vozidlá na miestnych komunikáciách vzhľadom na to, že na týchto sa robí zimná údržba (odhňvanie snehu) a tieto vozidlá znemožňujú túto činnosť.

Usek VVS

## Železničné priescestie ku vleku

Od začiatku tohto roku sa začali práce na vybudovaní zabezpečovacieho zariadenia na železničnom priescestí v žel. km 17,938, ktoré smeruje do doliny Voľchovo a tiež k nášmu známemu lyžiarskemu stredisku Polomka-Bučník. Všetky náklady zabezpečili Železnice SR, ktoré stavbu aj zrealizovali cez svoje odborné organizácie. Úrad pre reguláciu železničnej dopravy Košice, vydal dňa 27.8.2009 stavebné povolenie a v septembri sa začali aj vlastné stavebné práce. Stavbu sa podarilo zrealizovať včas do začiatku lyžiarskej sezóny 2009/2010. Pre správnu funkciu zabezpečovanie priescestného zariadenia sa museli k svetelnému zariadeniu bez závor a bieleho svetla, uložiť zemné káble zo železničnej stanice až do rozvádzača, kto-

rý je namontovaný do malého domčeka pri priescestí. Kábel sa uložil aj ešte 500 m smerom na Závadku nad Hronom. Súčasťou stavby je aj nové dopravné značenie na ceste prvej triedy I/66. Stavba bola daná do trvalého užívania kolaudačným rozhodnutím, ktoré vydal Úrad pre reguláciu železničnej dopravy dňa 25.11.2009. Pre bezpečnosť prechodu cez železničné priescestie sa urobilo, čo bolo treba, je už len na nás, ako budeme dodržiavať pravidlá prechodu cez

železničné priescestia a ako si vážime svoj alebo iný život. Bohužiaľ sa stavba začala len po druhej tragickej udalosti na tomto priescestí, verme, že poslednom.

Ing. Stanislav Priboj



## Harmonogram zberu TKO

Zber a likvidáciu tuhého komunálneho odpadu v našej obci bude aj v roku 2010 realizovať firma Brantner Gemer s.r.o v nezmenených intervaloch zberu, to znamená každé tri týždne v sobotu. V decembri 2009 sa zber TKO vykoná **19. decembra 2009**. Následne v roku 2010 sa vykoná zber **9. januára 2010** a **30. januára 2010**.

Napriek tomu, že sa tuhý komunálny odpad zbiera pravidelne každé tri týždne, vykonáva sa aj zber separovaného odpadu, elektro odpadu a veľkoobjemového odpadu, neustále nachádzame čierne skládky v dolinách v okolí našej obce. Zistiť pôvodcu skládky odpadu, teda toho, kto odpad do dolín vyváža je veľmi ťažké. Preto prosíme občanov, ktorí uvidia niektorého spoluobčana ako vyváža smeti do prírody, aby ho jednoducho ohlásil. Je potrebné prekonať predsudky a ostych v tejto veľmi závažnej veci. Na obecnom úrade bude umiestnená schránka do ktorej občania môžu vložiť lístok s informáciami o svojich zisteniach. Informácie môžu byť anonymné, alebo podpísané menom a tel.čísлом.

## Pod'me im po krku

Hodnoverná informácia bude odmenená. Pristúpili sme k tomuto riešeniu hlavne preto, lebo situácia s čiernymi skládkami sa stáva neúnosnou. A pritom sa občanom vyvezie jedna kuka nádoba, alebo aj dve kuka nádoby a ešte aj vrecia s odpadom položené pri kuka nádobe za jeden a ten istý poplatok. Neplatí viac ako ostatní. Okrem toho občan môže do separovaného odpadu vyložiť akékoľvek množstvo vyseparovaného odpadu a nebude musieť priplácať ani cent. Obec vytvára priestor zbaviť sa domáceho odpadu legálnym spôsobom a preto je nepo-

chopiteľné z akého dôvodu občania vyvážajú smeti do prírody. Likvidácia čiernych skládok stojí obec nemalé finančné prostriedky, čas a úsilie pracovníkov, ktorí sú platení aj z daní občanov, ktorí nevyvážajú odpad do dolín. Tieto náklady by mohli byť použité na iné veci v obci. Znižovanie nákladov na likvidáciu smetísk je jednou z ciest na úsporu prostriedkov pre splnenie požiadaviek a potrieb občanov.

Je teda na nás všetkých, upozorniť obecný úrad na nesprávnikov, ktorí škodia nielen prírode, ale aj ostatným občanom a najmä deťom, ktoré sú najnáchylnejšie na rôzne druhy chorôb a vírusov, ktoré vznikajú na takýchto skládkach, skade ich hľadavce, drobné vtáčstvo a hmyz roznesú po celom chotári. rr

## Modernizácia verejného osvetlenia ukončená

Projekt pod názvom Modernizácia a riadenie verejného osvetlenia v obci Polomka bol dňa 4.12.2008 schválený na Slovenskej inovačnej a energetickej agentúre. Celková dotácia bola 106 959,36 €, spolufinancovanie obce bolo 12 951,79 €. Od mája do konca októbra 2009 sa vymenilo 265 svietidiel a výložníkov, rozvádzače v obci aj v časti Hámor a bol zavedený systém

riadenia verejného osvetlenia S.E.R.V.O. Projekt má priniesť úsporu 30% spotreby elektrickej energie a bol financovaný z Finančného mechanizmu EHP (Island, Lichtenštajnsko), z Nórskeho finančného mechanizmu, štátneho rozpočtu SR a obecného rozpočtu. Projekt realizovala Obec Polomka s.r.o. Projekt prispel aj k skrášleniu našich ulíc.

Ing. Stanislav Priboj



Mária Ocelová

## Brezinkám

Pomaly tečie chladný Hron, vlnka sa s vlnkou pohráva, o čom si spieva vie len on. O čom si asi povráva? Čo všetko žije, žije v nás, ktosi nám vštepil z dejín más. Vďaka a úcta patrí vám z najstaršej vrstvy koreňa, čo z neho vzišli Brezinky, odovzdali ste všetko nám – tradície i spomienky. Stred plný miazgy, čara života, úsilie, schopnosť nič už nezmotá. Vďaka, čo pilier pevný tvoríte, v Brezinkách hrdo stojíte. Koreň má mladé výhonky a všetku nádej ukrytú. Dôveru k mladi cítime, základ Breziniak nezahynie. Nepozná ona výhovorky, len čestne nesie štafetu, aj keď ubzikne do komôrky, vždy nás posúva dopredu.

Tí, ktorí sa pravidelne alebo nepravidelne zúčastňujete podujatí v našej obci, ste určite zaregistrovali skupinu starších žien v peknom rovnakom oblečení. No ony nielen že sú pekne oblečené, ale aj pekne spievajú. Spievali na našich dňoch obce, pri pietnom akte pri železničnom priecestí, na okresnej prehliadke tvorivosti seniorov v Bacúchu a naposledy v Revúcej na podujatí Stretnutie troch generácií pri pesničke.

Pozvali aj mňa, tak prečo by som nešla. A veru som neľutovala. Kazila som im tam asi vekový priemer, ale nakoľko sa neodvážim spievať, tak som nič iné nepokazila. A dobre som spravila, pretože keď naše ženy spustili tie polomské štyri zvony, obecnosť stíchlo a sústredene počúvalo. Ale pekne po poriadku. Cesta autobusom na miesto určenia bola veľmi zaujímavá. Ako všade, kde sa pokope zide toľko žien, vrava a šum neutíchali. Ako ženy. Po prezlečení a krátkej úprave vizáže (naozaj len krátkej, žiadne hodiny pred zrkadlo milý páni) sme sa všetci spoločne usadili pri stolíkoch pre nás určených. Naše ženy vystupovali v programe ako jediné zástupkyne okresu Brezno. So záujmom sme si však vypočuli aj súbory z Rimavskej Soboty, Tornale, Revúcej a iné. Niektoré z nich spievali ozaj na profesionálnej úrovni a do svojho repertoáru zaradili aj operetné a operné skladby a národné piesne okolitých krajín. Už názov podujatia napovedá, že v programe účinkovali aj deti – taneč-

## Seniorky v Revúcej

ný pár spoločenských tancov a detský folklórny súbor z Revúcej. Učiteľka miestnej umeleckej školy reprezentovali strednú generáciu. Nádherné predvedenými vianočnými piesňami navodili atmosféru Vianoc a pripomenuli advent-

lal spevák kapely a vzápätí gratulantov pribúdalo. Dobrá nálada sa niesla tanečným parketom, ale neúprosny čas zavlel na odchod. Účastníci podujatia sa rozchádzali s príjemnými pocitmi a všetci si slúbili, že o rok sa v Revúcej stretnú zas. Aj cesta domov sa niesla v dobrej nálade pri pesničkách.

Ďakujem za pozvanie, našim ženám za reprezentáciu obce a v neposlednom rade harmonikárovi Jožkovi Piliarovi, ktorého ochotu a hudobný doprovod si speváčky veľmi vážia.

Diana Ďurčenková



## Keď virocie, ta virocie

(o 55. výročí Breziniak)  
Pisanuo chocjak

„Tuli, tak niečo napíš o tých oslavách“, vraga mi kulturnička Diana. „Ludia budú čakať, ale ak mieniš, tak napíš rýchlo, čo to ešte stihnem odniesť Faňovi Hrablayovi, aby to bolo ešte v novembrových novinách.“

Si myslím, chitro chitro, veľ chitro sa aňi pes nevito... a aňi jedna bi ste nebuli spokojna, kebi z vami bu chlop chitro hotovy. Odpovedau som, ale že sa pokusim a bu pokoj. Lahko slubíť, ale teras vivstava otazka, že co tu pisat? To nie ako zme dakde vo svete a treba vam ako spoluobcanom podaf pravdivu spravu (len kuštok prikrašle- nu). Tu ste šitko videli na vlastnie oči, aj keť, ako slucham po dedine, dakotrie oci videli aj to, co tam nebulo a dakotrie zas nevideli co tam bulo. Tak to pekne, jedno z druhim, kratkuo s dluhim, tenkuo s hrubim, jablka s hruškami, nam vznikaju rajki po dedine. A čo? Aspoň si ľudie maju co povedať keť sa stretnu a neprejdú kolo sebja, ako odpitujem felatka. Ta ja vam ešte k tomu dodam dačo o príprave programu. Scenar už bu napísani na jar 2008 –om roku a nic sa snim nerobilo. Nuž lebo vlo- ni bula hlavna priorita prebojovať sa medzi elitu. To je 15 najlepších folklorních suborov, alebo skupin na Slovensku. Takže zme chodili po rôznych sufažach, cibрили zme sa podľa pripomienok odborních porôt, až zme sa dostali... – ale to už viete z predošlích vytlačkov novin. A tak volam Marte Pisarki. „Marta co ide- me s tím scenarom robiť? Dakto nas predbehne a potom sa na šitko vikašľem a dam si na dva roky odich ot suboru“. Marta vola: „No ta to bi vizjeralo, rozpadli bi zme sa a ktobi nas dau po dvoch rokoch dohromadi?“. A takto od-

tahovala, odťahovala( nuž ako každa), až keť zme šli z Mikula- ša, ta sa Marta zobudila a vola: „No možeme to robiť, čo si ma za vyše roka otravovau“. A tak zme sa začali schadzať. Najsko- rej len v uzkom kruhu, traja, šti- rja, piati. Až keť zme určili kedi to bude, kto čo bude hrať a vy- tvorili zme aku- taku predsta- vu, že ako to spravime, zavolali zme ostatnych. Zrazu zme zistili, že polovica chlopov nam odide do Talianska na jablka, aj jedna žena. Ďalšie ženi mali, to smu- tok, až na školu, to školeňa ež vola- di na zapadnom Slovensku a ine gynekologicke potiaže, tak zme menili obsadeňa a platali ako sa dalo, až na koňec sa musela ujať jednej ulohi aj Marta. Aj Jankoš museu hrať lvete Guzmuli (Smu- duli) chlopa, co by jej mohou buť za syna. Chlopi prišli z Talianska dva tiždňe pred vystupenim. Te- raz chitro, s nima novie piesne naspievať, zmenenje texty nau- ciť, pohyb v priestore a šitko čo k tomu treba. Ešte aj taku ma- lickosť ako je mimika. Mimika to je vyraz tváre, ktorý sa vám mení podľa nálady a iných okol- ností (napr. keť je vam ťažko na WC). Keť zme toto šitko ako tak zvladli, ta zme sa ešte muse- li zohrať so staršima (bivalima) suboristami, ktorí ako si myslim, maju ešte čo ukazať po kaž- dej stranke. Vera bi som bu ne- rad, kebi ten nadych starích čas- sov čo ich obklopoval na javis- ku pri ich vystupeni, s nimi odi- šou do nenavratna. „Ludie majte rozum a vratte sa. Veľ po celom Slovensku bežne vystupuju ľudia nad 70 rokov, len tu na Poluomki vam braňa volajakie nezmiselne- je predsudky. Kto ma nad 40 ro- kov ta vraga: „Au, tam si volajte mladšich, ja už nje som na to“, alebo: „A čo, idem tam dakomu opicu robiť vo sebja?“, a podob- ne. Nuž kto ako kce. Myslím, že sa to štima bivalima dobre sklilo

a ak Boh da, ta bi zme ešte jed- no vystupeňa s nima dali. Uvidi- me? Pred vystupenim nam veľa ľudí ochorelo. Napr: Fero Bučko, darmo chodiv nacvičovať, vistu- piť chori nemohov, hlas mav ako keť bi ste zjedli drôtenku na umi- vavna riadu. Povedav že ho zva- lila angina. Sojka na to vyhlaviv že mohov prísť aj s tou ňemo- resnicou, aspoň bi nam lieva- lita palenku. Miesto Bučka som volav do nahrady môjho mlad- šoho brata (že hasič ako hasič), ale ten povedav: „Že nas nekce dať dolu (zahanbiť), lebo že kebi raz zaspievav, ta bi ho driapa- li všade vystupovať a mi bi zme si aňi nepipli“ a to bi mu vraj bulo luto. Dobre že je takí ohľadupl- ni. Už zme si misleli že nic ne- stihneme. Bo aj Ing. Marián Li- han, samostatný a odborný re- ferent pre styk s verejnostou (ženskoho pohlavja) Univerzita Mateja Bela Banská Bystrica, ležav skoro dva tiždňe s teplo- tou a prišou 4 dni pred vistu- penim. Aj to vizjerav ako čerstvo vybluvani vlašski šalata a spote- ni bu ako dverce na chľeve. Fero Sojka to istvo, aj tak vypadať, Aleš Hereta tiež, len lepši vy- padať, ja som bu tak isto chori, ešte aj počas vystupeňa. Marta tiež ochorela, ledvou vraga- la a vychudla ako zub do hrjab- ľov. Každí robiv co mohov, zebi bu schopni vystupovať. Pochopi- teľne, že sa na nas dostaviv čas- ovi stres. Reku: „Vykašľeme sa na to, to sa nestihneme, preložme termin programu a pod...“ Ešte štešta, že mame takje zodpo- vednje dievcata, co to naveki len cvicja a trenuju tie tance, aj po poluomski sa ucia vragať. Telo sa na nich nasmejeme. Chudata takje sa obetavje, ze pre subor sa nebudu mať kedi aňi popre- spať, ako sa patři na moderne dievki. Aj frajeri ich nahaju a tak pomali tie naše dievki aj poza- budaju, že jak vlastne vizjera to

preco druhje mru. (ale to si asi len ja tak mislim). Naše dievki sa na šitko odhodlanje a tak na koňec vragame: „Dajme to, už jak to dopadne tak bude“. Zdá sa mi, že nas staršich našartovala Hanka Turčinka, keť vo štvrtok pred vystupenim na skuške tak splietla texty zo životnou reali- tou, že dve ženy si už aj cvrkli do olvejsok s kridelkami od smie- chu a nam podajednim aj sop- le vírkli, a čo mali okuliare ta sa im zarosili. Vtedy zme si pove- dali: „Toto zle nedopadne, a keť bi aj, aspoň sa zasmejeme.“ Nuž a ako to dopadlo, to už je na va- šom posudení.

S pohľadu nas účinkujucich ste buli vibornuo obecnosť s dob- rim **zrakom a sluchom**. Na prvom vystupeni zme buli kuštok akobi stuhnuti (triezvy), ale cez pre- stavku medzi programami, keť šit- ko bulo rozbehanuo, tak ja s Ing. Mariánom Lihanom zme si lupli po tri. Nemôžem povedať, že ostatni účinkujuci preglgovali na prazd- no. Hneť bulo citiť aj vidieť iskri v očiach, uvolňenejšie hlasivki aj inšuo a mohlo sa ist' druhi raz na javisko. Po programe nastalo od- meňovaňa, viňšovaňa, gratulacie, dari. Kto tam bol a nemal byť, kto nebol a mal byť, kto dostal a ne- zaslužil, kto nedostal a veru by si zaslužil atď... to radšej nejdem komentovať aňi uvadzať na pravu mieru. Veľ rôzne verzie pravd, čo už koluju po dedine, su oveľa za- bavnejšie, veselšie, bombovejšie, bulvarnejšie a hlavne stopercent- nejšie, ako kebi som tu ja uviedol fakty. A nakoňec tí, čo to rozna- šaju bi aj tak povedali: „Tuli tare, veľ azdaj som lepši videla a po- čula“. Znam, že som vas kuštok zneistiv, ale spravne rajky sa ne- daju odradiť. Najbombovejšiu raj- ku uverejnime v novinách, napr: Murgaš im dav hrču 500 eurovok a podobne. Takže do toho.

Vaš Tuli



## POĎAKOVANIE

Detský folklórny súbor Brezinky vyjadruje poďakovanie za finančnú podporu 1000 € Banskobystrickému samosprávnemu kraju a obecnému úradu, vďaka ktorej sa podarilo zrealizovať vzdelávací projekt pre deti detského folklórneho súboru Brezinky s názvom Brezinky- nové výzvy. Tento projekt sa realizoval v podzobne Schweintaal na Bravčove v dňoch 3. a 4. októbra 2009. Podrobné o projekte sme informovali v Polomských novinách č.10.



LYŽIARSKY VLEK  
POLOMKA - BUČNÍK

# CENNÍK

Konverzný kurz:  
1 EUR = 30,126 Sk

Druh lístka	Hlavná sezóna 23. 12. 2009 - 10. 3. 2010		Vedľajšia sezóna do 22. 12. 2009, od 11. 3. 2010	
	Dospelí	Deti	Dospelí	Deti
Jedna jazda	2,- € 60,- Sk	1,- € 30,- Sk	1,70 € 51,- Sk	1,- € 30,- Sk
10 jazd	9,- € 271,- Sk	6,50 € 196,- Sk	7,60 € 229,- Sk	5,- € 150,- Sk
1 hodina	5,- € 151,- Sk	3,50 € 105,- Sk	3,30 € 100,- Sk	2,70 € 81,- Sk
2 hodiny	7,50 € 226,- Sk	5,50 € 166,- Sk	5,30 € 160,- Sk	3,70 € 111,- Sk
3 hodiny	9,- € 271,- Sk	6,50 € 196,- Sk	7,30 € 220,- Sk	5,- € 150,- Sk
4 hodiny	10,- € 301,- Sk	7,50 € 226,- Sk	8,30 € 250,- Sk	5,60 € 169,- Sk
09.00 - 12.30	9,- € 271,- Sk	6,50 € 196,- Sk	6,70 € 202,- Sk	4,80 € 145,- Sk
12.30 - 16.00	10,- € 301,- Sk	7,- € 211,- Sk	7,30 € 220,- Sk	5,- € 151,- Sk
1 deň	14,- € 422,- Sk	10 € 301,- Sk	10,- € 301,- Sk	7,- € 211,- Sk
2 dni	26,- € 783,- Sk	19,- € 572,- Sk		
3 dni	37,- € 1115,- Sk	26,- € 783,- Sk		
4 dni	45,- € 1356,- Sk	31,- € 934,- Sk		
5 dni	55,- € 1657,- Sk	37,- € 1115,- Sk		
6 dni	64,- € 1928,- Sk	43,- € 1295,- Sk		
7 dni	73,- € 2199,- Sk	50,- € 1506,- Sk		
Celosezónny lístok prenosný	266,- € (8013,50 Sk)			
Celosezónny lístok neprenosný	166,- € (5000,90 Sk)			

## Polomské štyri zvony

Dňa 25.11.2009 sa v Polomke konala súťaž v prednese poézie, prózy a vo vlastnej tvorbe. Zúčastnili sa jej žiaci zo škôl z celého Horehronia. Boli medzi nimi žiaci zo Základky nad Hronom, Helpy, Pohorelej, Telgártu, Šumiaca, ale aj zo ZŠ Beňuš a Bacúch.

Z našej školy sa žiaci umiestnili takto:

Prednes prózy  
2.kat: Cena poroty: Natália Maruškinová 4.A  
2. miesto: Branislav Dupák 6.A 2.kat:  
2.miesto: Kristína Dratvová 6.A

Vlastná tvorba: Poézia  
2.kat: 3.kat:  
2.miesto: Matúš Dratva 6.A 3.kat:  
2.miesto: Miriama Fedorková 9.A

1.miesto: Lenka Harvanková 9.A Veľmi nás mrzí, že sa okrem Natálie Maruškinovej zo 4.A do súťaže nezapojili žiaci 2. - 4. ročníka našej školy.

Vlastná tvorba: Próza  
1.kat:



## Revitalizácia Základnej školy v Polomke

Vďaka podpore Európskej únie, štátneho rozpočtu SR a spolufinancovania obce Polomka sa po schválení nášho projektu začali v máji 2009 stavebné práce na rekonštrukcii základnej školy. Na základe verejnej súťaže sa dodávateľom stavby stala spoločnosť Combin

Banská Štiavnica s.r.o. Stavebné práce zasiahli aj do chodu vyučovania, hlavne na začiatku školského roka, ale väčšiu problémov sa podarilo vyriešiť, a to aj za pomoci učiteľského zboru a rodičov detí. Boli vymenené drevené okná za plastové, je vybudovaná nová stre-

cha na hlavnej budove, prebudovali sa sociálne zariadenia. Začali sa aj práce na zateplení budovy a časť stavby zo severnej strany má už aj novú fasádu. Stavba sa realizuje prostredníctvom Regionálneho operačného programu, ktorý riadi Ministerstvo výstavby a regionálneho rozvoja SR.

Ing. Stanislav Priboj

### Filé vo vínovom cestíčku

600g rybieho filé, mlieko, 2 vajcia, 50ml vína, hladká múka, soľ;

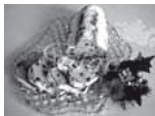
Filé pokrájame na porcie, zalejeme osoleným mliekom a necháme niekoľko hodín odležať. Z vajec, vína a múky urobíme cestíčko, v ktorom obafujeme vysušené plátky pokvapkané citrónovou šťavou a hneď vyprážame.



### Maslová štola

500g polohrubej múky, 50g droždia, 50g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1 vajce, 150ml mlieka, 1KL citrónovej kôry, štipka soli, 200g masla, 100g polohrubej múky na premiešanie s maslom, 100g olúpaných a posekaných mandlí, 100g kandizovaného ovocia, 100g hrozienok, 2PL rumu;

Do múky dáme nakysnutý kvások a mlieko zmiešané s cukrom, vajícom, soľou a citrónovou kôrou. Vymiesime cesto a dáme ho na teplé miesto kysnúť. Maslo zmiešame s múkou, zamiesime do vykysnutého



cesta a dáme znova na pol hodiny kysnúť. Potom zapracujeme do cesta kandizované ovocie, hrozienka namočené v rume a mandle, vytvarujeme valec a dáme kysnúť ďalšiu polhodinu. Potom rozvalkáme tak, aby v strede bolo cesto tenšie, na krajoch hrubšie. Preložíme hrubší kraj cez tenší stred k druhému hrubšiemu kraju a vznikne nám typická štola. Uložíme ju na plech na maslom potretý papier, a necháme ešte 20 minút kysnúť. Potom ju pomaly pečieme vo vyhriatej rúre asi hodinu. Upečenú štolu hneď za horúca potrieme roztopeným maslom a posypeme práškovým cukrom.

### Pletený štedrák

Cesto: 600g hladkej múky, 25g kvasníc, 2PL cuk-

## Vianočné recepty

ru, trochu soli, 2 žĺtky, 200ml mlieka, 125g masla; Plinky (na 2 dávky): Orechová - 150ml mlieka, 250g mletých orechov, 150g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, drvené piškóty podľa potreby; Orechy sparíme horúcim mliekom, v ktorom sme rozpustili cukor.

Tvarohová - 250 g tvarohu, 1 vajce, 80 g práškového cukru, štipka soli, 3PL detskej krupice, 2PL namočených hrozienok. Maková - 150ml mlieka, 200 g cukru, 250 g pomletého maku. V horúcom mlieku rozpustíme cukor, necháme zovrieť, zalejeme mak a necháme vychladnúť.

Do preosiatej múky dáme kvások, mlieko so žĺtkami a zmáknuté maslo, a vypracujeme cesto. Po vykysnutí rozdelíme na 3 časti, každú rozvalkáme a naplníme rôznymi plnkami (každú časť inou plnkou). Potom všetky tri spletieme do vrkoča, potrieme vajícom, popicháme, a pomaly upečieme (175 °C, 45-50 minút).



### Vínové sladké keksy

300g hladkej múky, 1 Hera, 6PL bieleho vína, práškový a vanilkový cukor na obafovanie; Hladkú múku zmiešame so zmáknutou Herou a vínom a vymiesime cesto, ktoré odložíme na 24 hodín do chladničky. Potom rozvalkáme na 5mm a vykrajujeme rôzne tvary. Po upečení ich obafáme v cukre zmiešanom s vanilkovým cukrom.



### Zázvorníky

250g hladkej múky, 60g maizeny, 1 celé vajce, 1 žĺtok, 250g práškového cukru, 10g mlie-

tého zázvoru;

Vajcia vymiešame s cukrom nad parou a miešame kým zmes nevychladne. Pridáme múku, zázvor a maizenu a vypracujeme cesto. Vyvalkáme, vykrajujeme formičkami a uložíme na papierom vystlaný plech. Na noc odložíme do chladu a ráno pečieme v mierne vyhriatej rúre.



K vianočným tradičným jedlám a nápojom patria neodmysliteľne ryby a sladké vínko či iný teplý nápoj, ktorý nás v tuhej zime zahreje. I keď možno hovoriť o tradičných vianočných pochúťkach, my vám ich ponúkame na netradičný spôsob. Možno vás inšpirujú zaujímavé recepty.

### Rybacie rezne so zeleninou

POTREBUJEME: 800 g ryby, 80 g masla, 100 g mrkvy, 100 g zeleru, 100 g zeleného hrášku, 200 g karfiolu, 50 g cibule, petržlenová vňať, mleté čierne korenie, 2 dl kyslej smotany a soľ Na roztopené maslo dáme nadrobno pokrájanú cibuľu, mrkvu a zeler pokrájaný na rezancečky, zelený hrášok, karfiol rozobraný na ružičky. Posolíme a všetko spolu udušíme do mäkka. Na zeleninu položíme na plátky pokrájané rybacie mäso (kapra, karasa, rybacie filé alebo iné rybacie mäso), ktoré trochu okoreníme, polejeme kyslou smotanou a pod pokrievkou udušíme do mäkka - asi desať minút. Hotové porcie ryby vyberieme lopatkou na teplú misu, obložíme zeleninou, posypeme nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou a podávame s varenými zemiakmi.

### Zapekané rybie filé

POTREBUJEME: 600 g rybieho filé, soľ, hladkú múku, olej na pečenie, 100 g strúhaného tvrdého

syra Na omáčku: polievkovú lyžicu oleja, dve polievkové lyžice masla, 2 dl mlieka, muškátový kvet, soľ, mleté čierne korenie, jeden žĺtok Filé rozdelíme na plátky, posolíme, poprášime múkou a opečieme z oboch strán na oleji. Odložíme do tepla. Do oleja pridáme maslo, naspeme múku a urobíme svetlú zápražku. Zalejeme mliekom, dobre rozmiešame, aby neboli hrudky a uvaríme. Na záver osolíme, okoreníme a dáme muškátový oriešok. Do vymastenej jenskej misy alebo pekáča poukladáme rybie filé, zalejeme omáčkou, posypeme strúhaným syrom a zapečieme v rúre.

### Hriatô

POTREBUJEME: tri lyžičky kryštálového cukru, dva klinčeky, jednu figu, dve datle, 2 dl vody, štipku postrúhanej pomarančovej a citrónovej kôry, celú škoricu, dve lyžice medu, lyžicu domácej bravčovej masť, 4 dl domácej pálenky alebo vodky. Na panvici roztopíme cukor, necháme skaramelizovať, zalejeme vodou, pridáme umytú a postrúhanú pomarančovú a citrónovú kôru, celú škoricu, klinčeky, pokrájanú figu aj datle a med. Všetko spolu povaríme, kým sa cukor nerozpustí. Potom odstavíme z ohňa, prilejeme pálenku, bravčovú masť a zakryjeme. Keď sa masť zotopí, precedíme a podávame.

### Vajcový koňak

POTREBUJEME: štyri žĺtky, konzervu sladeného kondenzovaného mlieka, 5 dl obyčajného mlieka, 2,5 dl rumu, pol vrecúška vanilkového cukru. Žĺtky, kondenzované mlieko, obyčajné mlieko a vanilkový cukor rozmixujeme a v hrnci s dvojitým dnom alebo nad parou za stáleho miešania uvaríme. Odstavíme, necháme trochu vychladnúť, potom pridáme rum. Dobré premiešame, nalejeme do fľaš, uzavrieme a odložíme na tmavé a chladné miesto.

