

3-4/2020

ročník VII.

obec

JAROVNICE

štvrtročník občanov obce Jarovnice a Močidlány



autor fotografie: Adam Vojtko

*„Prišiel z lásky,
z lásky, s láskou sa nám dáva celý“*

*Požehnané, láskou naplnené, pokojom obdarené, vianočné sviatky
v kruhu svojich milovaných. Veľa zdravia a šťastných dní v novom
roku 2021 praje starosta obce Florián Giňa.*

Spoločenská kronika

» Novorodenci

Jún 2020

- Justin Bolvan
- Marián Bolvan
- Sajmon Bilý
- Peter Balog
- Anastázia Kalejová
- Melisa Laciová
- Brayen Ferko
- Jozef Bilý
- Martin Popuša
- Kiara Laciová
- Amy Kalejová
- Mária Červeňáková
- Tomáš Giňa
- Amélia Peštová
- Justin Bolvan
- Samuel Bilý
- Sára Kalejová
- Timea Červeňáková
- Daniel Giňa
- Elizabeth Siváková
- Larisa Bilá
- Linda Joščáková
- Slavomír Čurij

Júl 2020

- Richard Červeňák
- Lea Maliková
- Sebastián Laci
- Patrik Červeňák
- Denisa Červeňáková
- Melisa Ferková
- Justin Kaleja
- Amy Siváková
- Irena Giňová
- Timea Peštová
- Timea Giňová
- Sajmon Bilý
- Nela Červeňáková
- Sára Duždová
- Martina Duždová
- Larisa Peštová
- Dávid Kaleja
- Savana Kroščenová
- Mário Červeňák
- Andrej Durdík

August 2020

- Sebastián Kukurica-Giňa
- Damián Kaleja
- Mária Červeňáková
- Denis Ferko
- Sebastián Kaleja
- Melisa Kalejová
- Brajen Bilý
- Jasmína Červeňáková
- Melisa Červeňáková
- Ateš Giňa

(pokračovanie na strane 3)

Spomienkové oslavy 100. výročia úmrtia rodáka

„Šarišská zem je tá, na ktorej sa jeho kolíska hojdala, je to zem, ktorá milé, solídne farebné premeny pridávala v jeho detskej predstavivosti, je to zem, kde sa s túžbou vracal z diaľok, je to zem, ktorú sa snažil pred sebou pričarovať svojim štetcom, je to zem, ktorej s príťažlivou láskou posielal svoje pozdravy. Jarovnická zem je tá, do ktorej sú uložené jeho srdcu najmilší, deti, súrodenci, rodičia, kde v hrude jeho predkov stál rodný krb domova. Šarišská zem v Jarovniciach je tá, v ktorej navždy odpočíva Szinyei Merse Pál.“

(zo slávnostnej reči Alberta Berzeviczyho)

Prežívame rok 2020. Výnimočný rok kvôli výnimočným udalostiam, ktoré zasiahli všetkých obyvateľov tejto zeme. Pre nás rok, v ktorom si výnimočne, s hrdosťou a úctou spomíname na výnimočného človeka, ktorý odpočíva na jarovnickom cintoríne. Dňa 2. februára 2020 uplynulo 100 rokov od smrti nášho rodáka, priekopníka impresionizmu, umelca svetového mena, Szinyei Merse Pála.

Spomienkové oslavy sa konali v našej obci dňa 15. júla tohto roku. Začali sme pietnou spomienkou pri hrobe maliara, ktorej sa zhostil miestny kaplán Mgr. Hatok Matúš. Po spoločnej modlitbe za zosnulého a položení kvetov a vencov na jeho hrob sme sa presunuli do kaštiela, v ktorom maliar žil a tvoril.

Privítali sme medzi sebou p. starostu obce Floriána Giňu, generálnu konzulku Maďarskej republiky v Košiciach Hetey Ágotu, umelcovu právnučku a kunsthistoričku Bajza Szinyei Merse Annu a ďalších príbuzných nášho umelca z Maďarskej republiky, zástupcov Maďarskej národnej galérie v Budapešti, zástupcov z družobnej obce Cserkeszölő, riaditeľky a riaditeľov škôl a krajských inštitúcií nielen zo Slovenska, ale aj z Maďarska, starostov

(pokračovanie na strane 3)



Spoločné stretnutie hostí na cintoríne (foto: Obecná knižnica)



Riaditeľka Obcej knižnice víta hostí na miestnom cintoríne (foto: redakcia)



obraz Ticho 1918



Spoločné stretnutie hostí na cintoríne (foto: Obecná knižnica)



Starosta obce kladie veniec na hrob maliara (foto: redakcia)

(pokračovanie zo strany 2)

obcí a všetkých prítomných, ktorí prišli s nami spomínať.

Významné udalosti zo života a dielo maliara nám predstavila riaditeľka obecnej knižnice p. Mária Dobrovičová.

Szinyei Merse Pál sa narodil 4. júla 1845 v starej šľachtickej rodine v Chminianskej Novej Vsi (Szinyeiújfal). Jeho otec Félix, bol podžupanom, neskôr hlavným županom Šarišskej stolice. Jeho matka Valéria Jekelfalussy, bola obdivovateľkou hudby a literatúry. Pál bol v poradí tretie z ôsmich detí.

Ako 8-ročný sa v roku 1853 s rodičmi presťahoval do Jarovnic (Jernye). Mladý Pál sa veľmi zaujímal o kreslenie.

V rokoch 1854 až 1863 študoval na gymnáziách v Prešove (Eperjes) a vo Veľkom Varadíne (Nagyvárad). Popri štúdiu sa učil maľovať

v ateliéri Lajosa Mezeya.

Po týchto štúdiách bol prijatý na Mníchovskú akadémiu výtvarných umení. Stal sa žiakom profesorov Hermanna Anschütza, Sándora Wágnera a Karla Pilotyho. Začal maľovať sériu plenérnej tvorby.

V roku 1869 sa zoznámil s francúzskym realistou Gustávom Coubertom.

Pre chorobu otca sa vrátil do Jarovnic v roku 1870, kde dokončil portrét svojho otca Félix a sestry Ninon. Na žiadosť svojho otca vyhotovil oltárny obraz Sv. Antona Pustovníka, patróna jarovnického farského kostola.

V roku 1872 sa umelec vrátil do Mníchova. Začal pracovať na svojom jedinečnom epochálnom diele Májový piknik u Gyula Gundelfingera a neskôr v ateliéroch Gyula Benczúra. V tom istom roku si prenajal ateliér v blízkosti Arnolda Böcklina, ktorý prejavil

väčšie pochopenie pre mladých umelcov, ako jeho kolegovia v Mníchove.

Vo svojom ateliéri v marci 1873 dokončil majstrovské dielo Májový piknik.

V tom istom roku získal na svetovej výstave vo Viedni bronzovú medailu za obraz Kúpeľný dom s chlapcom, ale dielo Májový piknik sa svojimi pompéznymi farbami vtedy stalo terčom ostrej kritiky.

Vrátil sa do Jarovnic a v októbri 1873 sa oženil. S manželkou Žofiou mali 6 detí. O rok nato v Jarovniciach autor namaľoval nádherný portrét svojej tehotnej manželky Žofie – Dáma vo fialových šatách a portrét svojho novonarodeného syna – Dieťa Félix.

V rokoch 1876 až 1877 vypracoval plán svojho domu, ktorý dal postaviť na svojom pozemku v blízkosti parku rodinného panstva spolu s malými štúdióvymi domami v nádeji, že nájde pokoj pre svoju tvorbu. Jeho vedomé záhradné plánovanie viedlo o desaťročie neskôr k pestrofarebným krajinným obrazom.

V období rokov 1878 až 1881 umelec maľoval kompozičné návrhy, rodinné portréty a autoportréty, ale aj majstrovské dielo Balón a mytologické obrazy Kentaur a Fauni.

Po vypuknutí epidémie záškrtu sa s rodinou na prelome rokov 1882 a 1883 na rok presťahoval do Viedne, kde pokračoval vo svojej tvorbe. Po namaľovaní obrazu Škovránok očakával úspech, ktorý sa nedostavil, a tak sa vrátil do svojej vidieckej izolácie v Jarovniciach. Opustil figurálnu maľbu a začal maľovať iba vonku. V tom čase sporadicky navštevoval Jarovnice umelec László Mednyánszky, ktorý ho považoval za najlepšieho maďarského krajinára.

Po rodinných tragédiách, smrť jeho štyroch malých dcér a rozvod s manželkou, nebol schopný nasledujúce roky chytiť sa štetca.

V roku 1894 ho požiadal o dovolenie pracovať na svojich obrazoch v záhrade v Jarovniciach Tivadar Zemplényi, ktorý ho presvedčil, že jeho tvorba má zmysel, aby dokončil svoje staršie obrazy a začal maľovať nové.

Úspechy prišli v roku 1896, keď mal už 51 rokov. Osem obrazov

(pokračovanie zo strany 2)

- Ján Giňa
- Martina Januvová
- Viktória Bolvanová
- Jana Kalejová
- Melisa Ferková
- Timea Lacková
- Zlatica Kalejová
- Justin Bolvan
- Jaroslav Husár
- Amy Ferková
- Amy Bilá
- Kemal Červeňák
- Aladár Kaleja
- Jasmína Červeňáková
- Ivan Kaleja
- Denisa Bilá
- Aleš Bilý
- Monika Kalejová
- Ester Ferková
- Melisa Bolvanová

September 2020

- Melisa Husárová
- Melisa Popušová
- Ariana Kalejová Januvová
- Damián Giňa
- Melisa Červeňáková
- Maximilián Giňa
- Tomáš Ferko
- Martina Toporová
- Tobias Giňa
- Lívia Pokutová
- Sofia Ferková
- Kemal Kaleja
- Jesica Januvová
- Amália Laciová
- Justin Bilý
- Symon Giňa
- Melisa Husárová
- Anna Mária Bilá
- Natália Bilá
- Patrícia Giňová
- Nela Kalejová
- Nina Laciová
- Nela Červeňáková
- Sebastián Giňa
- Samuel Bolvan

Október 2020

- Sára Rakášová
- Peter Čarný
- Maximilián Kaleja
- Lenka Kalejová
- Jana Gabčová
- Nikola Kukuricová
- Klára Triščová
- František Husár
- Oliver Pešta
- Jakub Ferko
- Timea Kalejová
- Justin Kaleja
- Melisa Dunová



Riaditeľka Obecnej knižnice rozpráva životopis maliara (foto: Obecná knižnica)

(pokračovanie na strane 4)

(pokračovanie na strane 4)

- Zuzana Kalejová
- Leonard Mudrák
- Kristián Popuša
- Adriána Bolvanová
- Denisa Kopková
- Damián Kaleja
- Hande Kalejová
- Patrik Holub
- Elif Lacková
- Jakub Dluhoš
- Vanesa Giňová
- Sára Ferková
- Melisa Červeňáková
- Sajmon Červeňák
- Peter Javorský

November 2020

- Peter Kaleja
- Mária Kalejová
- Tobias Čarný
- Michaela Popušová
- Jakub Kaleja
- Kevin Bolvan
- Štefan Giňa
- Barbora Vasilová
- Silvia Giňová
- Nela Kalejová
- Alex Kukurica
- Sebastián Bilý
- Lukáš Holub
- Lenka Bilá
- Margita Popušová
- Vanesa Poláková
- Marek Bilý
- Timotej Kočíš
- Ela Durdíková
- Katty Červeňáková
- Megan Kalejová
- Andrea Kukuricová
- Richard Kaleja
- Sebastián Ferko
- Milan Kaleja
- Jakub Giňa
- Tobias Kupčina
- Melisa Červeňáková
- Melisa Kalejová
- Sajmon Tomáš
- Rút Kalejová
- Anna Mária Bilá

December 2020

- Jasmína Husárová
- Sajmon Bilý
- Nataša Kalejová Januvová
- Rajen Červeňák
- Melisa Giňová
- Lusy Kalejová
- Dalibor Červeňák
- Jasmína Popušová
- Jasmína Husárová
- Damián Bolvan
- Nela Červeňáková

zobrazených na miléniovej výstave získalo významné ocenenia. Obraz Májový piknik kúpil maďarský štát.

Pravidelne začal vystavovať svoje diela v roku 1897 a namaľoval aj svoj Autoportrét v koženom kabáte, ktorý neskôr získala galéria Uffizi vo Florencii.

V roku 1900 získala krajinomalba Topiaci sa sneh striebornú medailu na svetovej výstave v Paríži. Obraz Ráno, ktorý namaľoval v lete, získal kráľ a Jesennú krajinu zakúpila Národná galéria v Budapešti.

Za obraz Májový piknik získal veľkú zlatú medailu v roku 1901 na medzinárodnej výstave v Mníchove. Úspechy dosiahol aj na medzinárodnej výstave v Benátkach. V túžbe po novej inšpirácii odcestoval koncom roka do Talianska, kde maľoval morské štúdie na Capri, ale kvôli vážnej chorobe svojej dcéry sa o rok vrátil.

V období nasledujúcich rokov namaľoval mnoho obrazov z domáceho prostredia z okolia Jarovnic Maky v poli, Borovica, Zimná krajina, Kvitnúce jablone...

Prelomový úspech mu priniesla v januári roku 1905 prvá samostatná výstava v Národnom salóne, ktorá mu otvorila dvere na rôzne moderné výstavy. V decembri tohto istého roku bol vymenovaný za riaditeľa Akadémie výtvarných umení v Budapešti. Szinyei prijal túto pozíciu s podmienkou, že si môže vybrať kolegov z progresívnych umelcov.

V roku 1906 bol jeho syn Félix zvolený za poslanca parlamentu; umelec, ktorý dlho žil sám, bol teraz obklopený vreľým kruhom svojich potomkov.

Na svoju prvú cestu do Paríža sa rozhodol vycestovať v roku 1908. V Louvri sa konečne stretol s francúzskymi paralelami k jeho dielu Májový piknik.

Rok 1910 bol pre umelca rokom veľkých víťazstiev. S obrovským úspechom sa vo februári zúčastnil na výstave maďarských maliarov v Berlíne. V apríli v Mníchovskej galérii Heinemann zorganizoval výstavu 31 diel, ktorá je dodnes jeho jedinou samostatnou zahraničnou výstavou.

Štyri z jeho obrazov zohrali



Maliarov hrob (foto: Obecná knižnica)

hlavnú úlohu na jarnej medzinárodnej výstave v Berlíne, kde Májový piknik získal štátnu zlatú medailu. V Maďarsku, na medzinárodnej impresionistickej jarnej výstave v Dome umelcov, bolo vystavených v sekcii „Maďarskí starší“ jeho osem obrazov

V rokoch 1911 až 1912 získal jednu z hlavných cien na medzinárodnej výstave v Ríme, veľkú národnú zlatú medailu za výtvarné umenie v národnom salóne v Pécsi, malý križ Rádu sv. Štefana za jeho výstavu v Ernst Múzeu v Budapešti a kráľovské Vyznamenanie za vedu a umenie.

V dôsledku vojny trávil Szinyei dovolenku v rokoch 1916 a 1917 so svojou rodinou pri jazere Balaton vo Fonyóde, kde dokončil niekoľko obrazov.

V roku 1918 namaľoval v Jarovniciach na rozlúčku so svojou rodnou krajinou majstrovské dielo Ticho.

Od novembra do nasledujúceho leta žil umelec v Budapešti. Domov do Jarovnic sa vrátil pre chorobu v auguste 1919.

Zomrel 2. februára 1920 v Jarovniciach, kde je aj pochovaný.

V rámci spomienkových osláv prečítala príhovor prednostka obecného úradu Janka Marcinčinová.

Vážené dámy, vážení páni!

Spomienka. Jednoduché slovo, ktoré má mnoho významov. Spomienkou si niečo oživujeme v pamäti, spomíname si na domov, na rodičov, na priateľov,



Hostia na cintoríne (foto: Obecná knižnica)



Príhovor prednostky Obecného úradu (foto: Obecná knižnica)

na rodákov, na niekoho, komu chceme vyjadriť vďačnosť.

Uplynulo 100 rokov, odkedy stojí na cintoríne v Jarovniciach drevený kríž. Ten pripomína nášmu ľudu i kultúre umelecký odkaz maliara, o ktorý sa delí slovenské i maďarské umenie.

SzinyeiMersePál v Jarovniciach žil a tvoril. Veľa cestoval a maľoval aj v iných krajinách a mestách, ale v ťažkých chvíľach sa vracal

do Jarovnic.

Šarišskú krajinu miloval a na plátnach svojich obrazov zvečnil štetcom ne jeden kút. Miloval nielen prírodu, ale aj ľudí okolo seba. Tunajší predkovia na neho spomínali ako na milého, úprimného a vlúdneho človeka.

Jeho umelecké dielo vyrástlo bez tradície, bez predlôh, bez opory a povzbudenia súčasníkov, ale svoj cieľ dosiahol.



Dr. Bajza SzinyeiMerse Anna(foto: Obecná knižnica)

Dnes spomíname a oslavujeme pamiatku umelca už svetového mena. Stojíme v barokovom kaštieli, ktorý v minulosti patril Szinyeiho rodu. Dlhé roky jeho miestnosti chátrali a zivali prázdnotou.

V roku 2009 získala obec po predložení žiadosti od Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka nenávratný finančný príspevok z fondu Európskeho spoločenstva na rekonštrukciu a stavebnú úpravu kaštieľa v Jarovniciach za účelom posilnenia kultúrneho potenciálu v regióne a rozvoj cestovného ruchu v našej obci.

Po schválení projektu obec zriadila príspevkovú organizáciu s názvom Obecná knižnica, ktorá plní úlohu verejnej, regionálnej, informačnej a vzdelanostnej ustanovizne. V nových priestoroch je dnes knižnica a počítačové centrum.

Szinyeiho ateliér, ktorý dal pred rokmi postaviť sám umelec oproti dolnému kaštieli, sa nezachoval. Na našom území sa nezachovali ani originály z jeho tvorby, ale na Šariši v Jarovniciach zanechal umelec svoje srdce. Pol roka pred smrťou svojej dcéry Rozálii povedal, že chce odpočívať na jarovnickom cintoríne a hrob nech bude celkom ako otcov s dubovým krížom.

Z úcty a vďaky k nášmu rodákovi sme sa po rekonštrukcii rozhodli, že mu na poschodí kaštieľa zriadime „Maľareň“, pretože takto jednoducho nazýval svoj ateliér.

Pri realizovaní tejto myšlienky sme spolupracovali s Dr. Bajza SzinyeiMerse Annou a vedením Maďarskej národnej galérie v Budapešti. Dnes tento nádherný priestor zdobí 68 faksimílií – verných kópií z jeho tvorby.

Chceme aj touto cestou naďalej prehlbovať vzťahy nielen medzi týmito dvoma národmi, ale aj inými národmi a priblížiť našu obec kultúrnej verejnosti.

So svojimi osobnými myšlienkami a pocitmi, plnými radosti a vďačnosti sa s prítomnými podelila umelcova pravnučka Bajza SzinyeiMerse Anna.

Pani Anna, ako ju zvykne s úctou osloviť, svoj príhovor

(pokračovanie zo strany 4)

- Leila Ferková
- Katy Horvátová
- Martin Červeňák
- Maximilián Giňa

» Manželstvo uzavreli 2020

- Stanislav Husár a Jolana Šandorová
- Jozef Marciňák a Mgr. Monika Machatová
- Peter Červeňák a Martina Husárová
- Martin Ferko a Silvia Kalejová
- Igor Šandor a Simona Holubová
- Peter Kaleja a Jana Popušová
- Miroslav Kaleja a Lucia Kalejová
- Tomáš Kukurica a Jana Bilá
- Samuel Ondruš a Alžbeta Škvarková
- Michal Polaško a Bc. Michaela Pončáková
- Lukáš Rakáš a Žaneta Ferková
- Patrik Červeňák a Patrícia Čonková
- Richard Červeňák a Pavlína Ferková
- Adrián Kaleja a Monika Červeňáková
- Peter Pešta a Sára Bilá
- Adam Kaleja a Vanesa Holubová
- Kristián Vaňo a Mária Bolvanová
- Marek Sivák a Vanesa Giňová
- Richard Valuš a Veronika Krescanková
- Jozef Eliáš a Annamária Petrušová
- Tomáš Kaleja a Paula Červeňáková
- Jaroslav Popuša a Marcela Kalejová
- Martin Bilý a Jaroslava Kalejová
- Juraj Kačmarčík a Mgr. Katarína Hrivňáková
- Dávid Kostolník a Yuliia Dlabky
- Lukáš Kaleja a Jana Husárová
- Tadeáš Novotný a Dominika Galeštoková
- Ján Kostrab a Nikola Lorková
- Slavomír Januv a Mária Bolvanová
- Karel Nitsch a Jana Ferková
- Stanislav Bilý a Lenka Kalejová
- Tomáš Siksa a Marcela Novotná
- Milan Kaleja a Mária Červeňáková
- Vladimír Červeňák a Katarína Mirgová
- Stanislav Husár a Viktória Fraterová

(pokračovanie na strane 6)

(pokračovanie na strane 6)

(pokračovanie zo strany 5)

- Matúš Blizman a Mária Konečná
- Slavomír Bílý a Izabela Giňová
- Marek Lopuchovský a Katarína Mikulová
- Marcel Vejvoda a Valentína Karnišová
- Róbert Kaleja a Marcela Kalejová
- Dávid Kaleja a Ivana Popušová Giňová
- Milan Kaleja a Klára Kalejová
- Silvester Bolvan a Mária Červeňáková
- Július Bílý a Sára Ferková

» Jubilanti

- Jana Lichvárová
- Mária Giňová
- Ján Juda
- Paulína Novotná
- Mária Kolpáková
- František Novotný
- Viktor Kostolník
- Mária Stanková
- Berta Jakabčinová
- Bartolomej Červeňák
- Anton Huľa
- Anna Molčanová
- Konštantin Seman
- Kristína Tkáčová
- Mária Duždová
- Mária Matisová
- Anna Škvarková
- Alžbeta Mercická
- Marta Kalejová
- Jolana Bílá
- Margita Novotná
- Bernardina Kostrabová
- Jolana Skybová
- Anton Makara
- Františka Dluhošová
- Justína Kropuchová
- Mária Krištofová
- Magdaléna Lichvárová
- Mária Ružbarská
- Jozef Dužda
- Kristína Bačinská
- Mária Giňová
- Anna Karabinošová
- Jolana Kalejová

» Opustili nás 2020

- Božena Bílá
- Katarína Nemetová
- Vojtech Červeňák
- Ateš Giňa
- Justín Bílý
- Jozef Skyba
- František Popuša Giňa
- Anton Ružbarský
- Danko Giňová

(pokračovanie na strane 7)

(pokračovanie zo strany 5)

predniesla veľmi spontánne, ale naozaj s pokorou a veľkou vďakou. Vedeniu obce poďakovala, že šíri odkaz umelcovej tvorby nielen v týchto nádherných priestoroch kaštieľa, ale aj starostlivosťou o rodinné hrobky na miestnom cintoríne. Pani Anna sa pri tejto príležitosti aj rozlúčila s Jarovnicami, kvôli svojmu veku a zdravotným problémom. Uistila nás, že samozrejme bude aj naďalej šíriť dobré meno Jarovnic a celému šarišskému kraju, v ktorom má svoje korene.

Pár poznámok k najvýznamnejšiemu dielu Majáles nám odborné pri tejto príležitosti spracoval historik umenia Krajského múzea v Prešove magister Jozef Ridilla. S ich obsahom nás počas spomienkových osláv oboznámila p. Andrea Spišaková.

Narodil som sa v Lipanoch, teda pár kilometrov od Jarovnic. Kedykoľvek som však odbočil zo Sabinova smerom na juh, na Ražňany a Jarovnice, uvedomoval som si očividnú zmenu krajiny, odlišný charakter jej morfológie a charizmu, ktorá na človeka pôsobí malebnou siluetou kopcov a jemným zvlnením lúk a lánov polí. Je to krajina pokojná, ukludňujúca, bez disharmónie a takmer toskánsky elegantná. Nie je ťažké si domyslieť, že takáto krajina zohrala svoju úlohu na formovaní umeleckej osobnosti Pavla Szinyei-Merse. Umelec a určitý genius loci, ktorý ho sprevádza od detstva a mladosti až po dospelosť sú úzko prepojení a tento osudový vzťah je možno užší, než si väčšina z nás myslí. Do Szinyeiho umenia rodná krajina vstúpila nielen ako námet, ale zaiste i ako estetická kategória formujúca jeho výtvarné myslenie.

Szinyeiho najkrajšie dielo Majáles je svojbytnou variáciou dobového námetu dolce far niente, ktorý sa v umení prvýkrát objavuje v roku 1836. Ide o frázu užívanú v taliančine pre označenie sladkého ničnerobenia, atmosféry nerušenej pohody a pokojného leňošenia. Označuje stav, kedy človek nič nerobí, ale nenudí sa, svoju nečinnosť si užíva a predovšetkým – naplno žije prítomným

(pokračovanie na strane 7)



Mgr. Spišaková Andrea (foto: Obecná knižnica)



Slávnostný prípitok (foto: Obecná knižnica)



Prehliadka Maľarne (foto: Obecná knižnica)



Hudobné zoskupenie Amelius (foto: Obecná knižnica)

(pokračovanie zo strany 6)

okamihom. Szinyeiho maľba celkom oslobodená od naratív-
nosti a symboliky a ukotvená
v prostej a nestrojenej súčasnosti
sa nezlúčovala s dobovou pred-
stavou o vznešenosti umenia, čím
viac sa však blížil prelom storočí,
tým väčšmi popularita námetu
dolce farniente rástla. Na samom
konci 19. storočia bol Majáles
docenený nielen kvôli meniacim
sa náhľadom na maliarske kvality,
ale zaiste i kvôli samotnému
námetu, lebo obrazy pokojného
oddychu uprostred prírody sú
jedným z najčastejších, aké doba
Belleépoque priniesla a oceňova-
la.

Szinyei maľoval Majáles (1873)
takmer v rovnakom čase ako
nemecký maliar Hans Thoma
svoje Leto (1872, Nationalgalerie,
Berlín). Ide o kompozične veľmi
príbuzné obrazy s mladými ľuďmi
oddychujúcimi a flirtujúcimi na
zakvitnutej stráni, ideovou kon-
cepciou sú si však veľmi vzdialené.

Ak Thoma pociťuje potrebu svoju
víziu „dokrášliť“ prítomnosťou
vencov na hlavách a amorkov
vznášajúcich sa na oblohe (čo
dokladá jeho nadšenie pre sym-
bolizmus), Szinyei – rovnako ako
v tom čase francúzski impresi-
onisti – už vkladá do prírodného
rámca skutočných ľudí, teda nie
ich symbolickú reprezentáciu
(dokonca ich poznáme po mene).
Práve v tomto posune spočíva
najrevolučnejší prvok jeho tvorby.
Šestnásť rokov po Majálese, v roku
1889, maľuje Hans Thoma Siestu
(Muséed'Orsay, Paríž). Symbolic-
kosť výjavu je tu potlačená do tej
miery, že obraz sa zdá byť skôr
poctou Szinyeimu než návratom
k staršej kompozícii Leto.

Okolo roku 1940, v čase vrcho-
liaceho nacionalizmu v Európe,
sa slovenský maliar Ján Želibský
vydáva proti prúdu a maľuje
drobnú, no pozoruhodnú para-
frázu Majálesu maďarského
maliara. Želibského verzia je
však neradosná, taká, aká bola
doba, v ktorej vznikla. Postavy

sú vytrhnuté z družného rozho-
voru a akoby akousi odstredivou
silou smerujú von z kompozí-
cie, do strán i do hĺbky. Tak ako
v Szinyeiho Majálese i Želib-
ský maľuje svojich súčasníkov
odetých podľa súdobej módy,
avšak idylu nenachádza, hoci
ju hľadá na najkrajšom mieste.
Stojaca postava ženy v červených
šatách, namaľovaná od chrbta,
vari najlepšie vystihuje atmosféru
obrazu – pocit odcudzenia, zmaru
a diskontinuity. Želibského obraz
prehovára o inšpiračnej sile Sziny-
eiho diela i o schopnosti umenia
preklenúť rozpory.

Nastal čas na slávnostný prípi-
tok, ktorý predniesol p. starosta.
Spomienkové oslavy na nášho
umelca sme zavřili prehliadkou
jeho tvorby v priestoroch Maľar-
ne. Slávnostný charakter celého
odpoľudnia umocnilo aj sprevá-
dzanie hudobného zoskupenia
Amelius.

Spracovala: M. Dobrovičová
Fotografie: M. Benetinová

(pokračovanie zo strany 6)

- Jozefína Spišaková
- Albína Giňová
- Eva Bilá
- Sebastián Bilý
- Viera Ferková
- Marta Gaborová

OÚ Jarovnice

Prečo voláme salónky salónkami?

Aj salónky majú svoju zaujímavú
históriu. Odkiaľ ku nám prišli? Ich
príbeh je plný romantiky...

Musíme sa preniesť do Francúz-
ka do mesta Lyon na koniec 18.
storočia. V Lyone mal cukráreň
monsieur Papillot, ktorý zamest-
nával mladého učňa.

Ako to už býva, mladý učeň sa
zaľúbil do dievčaťa zo sused-
stva. A aby jej ukázal svoju
lásku, potajomky pre ňu kradol
tú najlepšiu čokoládu. Čokolá-
dové bonbóny balil do obyčaj-
ného papiera na ktorý zvnútra
napísal pár zaľúbených slov.
Cukrár Papillot si čoskoro všimol
chýbajúce čokolády a odhalil
spôsob, akým učeň čokolády
pašoval von z kuchyne. To ho
inšpirovalo k tomu, že cukríky
začal baliť do lesklého papiera.
A tieto balené čokoládové cuk-
ríky dostali meno po cukrárovi
Papillotes. Vo Francúzku Papil-
lotes dodnes majú na vnútornej
strane obalu krátky výrok od
slávnych francúzskych osobností.
Ale v čokoláde máčané fon-
dánové alebo ovocné salónky,
ktoré majú okrem lesklého
staniolu biele papierové suknič-
ky a zdobíme nimi stromčeky na
Vianoce pochádzajú z Maďar-
ska. Už na prelome 19. storočia
uhorské kuchárky mali takmer
20 receptov na výrobu salóniek.
Postupne sa objavili nové chute,
takže okrem klasických fondá-
nových salóniek nájdeme aj
salónky s orechovou, rumovou,
mandľovou, jahodovou alebo
kokosovou príchuťou.

A keďže v minulosti si tieto
cukríky mohli dovoliť kúpiť len
bohaté panie a zdobili nimi
vianočné stromčeky v salónoch,
dostali ľudové pomenovanie

(pokračovanie na strane 8)



Szinyei Merse Pál
1840-1920
Kaštieľ Jarovnice



(pokračovanie zo strany 7)

salónky.

Príprava fondánových salóniek je jednoduchá, vyskúšať ju môžete aj doma.

Recept na fondánové salónky



Suroviny:

500 g kryštáľového cukru

0,7 dl vody

10 g masla

Ak chcete ochutený fondán, pripravte si rôzne príchuť napríklad kakao, kokos, kandizované ovocie, rum...

Postup:

Cukor zalejeme studenou vodou a varíme na niť. Keď zmes začne hustnúť (ťahá sa na niť) nalejeme ju do misky, pridáme maslo a rýchlo miešame. Keď hmota začne tuhnúť a dá sa formovať, rozdelíme ju na niekoľko častí. Do každej môžeme vpracovať príchuť (kakao, kokos...) a vyformujeme z nej malé tehličky. Po zaschnutí ich buď zabalíme do farebných papierikov, alebo ich môžeme namáčať do čokoládovej polevy.

Zdroj: www.vianoce.sk

Recepty

Vianočná kolekcia I.

250 g BB puding
300 g cukor práškový
250 g CERA - stužený tuk
50 g kakao
1 balíčekcukor vanilkový

Postup

Okrem surovín si pripravíme: formičky, nitky, sitko, polievkovú lyžicu, pozlátku. Pripravíme si vodný kúpeľ, teda do hrnca nalejeme vodu, dáme na sporák a na hrniec položíme misu (samozrejme nie umelohmotnú). Do misky vložíme Ceru a roztápame... Zatiaľ na sitku preosejeme BB puding. Občas zamiešame. Pridáme práškový cukor s kakaom a vanilkovým cukrom, tiež preosejeme. Túto hmotu miešame nad parou cca 1/2 hodinku, pokiaľ to nemá

(pokračovanie na strane 9)

Rodový erb

Na priečeli kaštieľa kedysi upútaval pozornosť rodový erb Szinyeiovcov.

Erb je vytesaný do žuly. V súčasnosti sa erb nachádza na mieste cintorína uprostred železnej ohrady rodinnej hrobky Szinyei Merse. Na erbe je vyobrazený okrídlený anjel s rybou v náručí. Rodový erb a rodové majetky dostal donáciou od cisára jeden z členov rodu, Juraj Szinyei-Merse, ktorý slúžil na cisárskom dvore Rudolfa II. a stal sa strážcom väčšej kráľovskej pečate Uhorska. Obec dala tento erb zrenovovať pri príležitosti výročia úmrtia Szinyei Merse Pála.

Spracovala: M. V.



Rodový erb na cintoríne (foto: redakcia)

Renovácia hrobového kameňa

V lete prebehla renovácia hrobového kameňa kňaza Székárossy Istvána.

Hrob zosnulého jarovnického kňaza na nachádza na cintoríne v Jarovniciach. Je oplotený a nájdete ho vedľa hrobového

miesta Szinyeiovcov. Náhrobný kameň bol značne poškodený a poznačený rokmi, počas ktorých, bol vystavený rôznym poveternostným podmienkam. Obec dala vymurovať nový podstavec pod kamenný náhrobok. Kameň bol

nanovo natretý a písmo dostalo novú farbu. Celá renovácia stála 660 € a bola plne hrazená z rozpočtu obce.

Spracovala: M. V.



Náhrobný kameň pred renováciou (foto: redakcia)



Zrenovovaný náhrobný kameň (foto: redakcia)

nájdete nás aj na
www.jarovnice.sk

Nový školský rok

Brány našich základných škôl a materskej školy sa otvorili druhého septembra.

V školskom roku 2020/2021 bude navštevovať naše školy 1467 detí. Žiaci sa vyučujú v 68 triedach.

V základnej škole I. sa vyučuje v 53 triedach. Prvý stupeň navštevuje 585 detí a vyučujú sa v 27 triedach. Na druhom stupni je 24 tried, ktoré navštevuje 542 žiakov. Nultý ročník navštevuje 25 detí, ktoré sa učia v dvoch triedach. Dvojmenná výučba prebieha u žiakov v 15 triedach.

Základnú školu s materskou školou navštevuje 315 žiakov. Vyučujú sa v 15 triedach. Žiaci prvého stupňa, ktorých je 177, sa učia v 8 triedach. Druhý stupeň navštevuje 138 žiakov a vyučujú sa v 7 triedach. V materskej škole máme 174 detí, z toho 93 sú predškôláci. Deti sú rozdelené do 10 tried.

Spracovala: M. V.



ilustračný obrázok

Testovanie žiakov a zamestnancov ZŠ s MŠ

Z dôvodu výskytu ochorenia Covid-19 u zamestnanca základnej školy s materskou školou, Regionálny úrad verejného zdravotníctva vykonal pretestovanie všetkých žiakov a zamestnancov školy.

Regionálny úrad verejného zdravotníctva vydal rozhodnutie o predbežnom opatrení, ktorým zakázal odo dňa 7. 10. 2020 prevádzku zariadenia Základnej školy z materskou školou z dôvodu potvrdenia ochorenia Covid-19 u zamestnanca. Škola vyučovala dištančnou formou od 8. do 17. októbra. Úrad nariadil testovanie PCR testami, ktoré sa uskutočnilo dňa 13. 10. 2020 v sále kultúrneho domu od 08:00 do 12:00 hodiny. Zúčastnilo sa na ňom spolu 170 osôb. Z toho bolo 136 detí a 34 dospelých. Pozitívnych prípadov bolo 4. Z toho 3 zamestnanci a 1 dieťa.

Spracovala: M. V.



Testovanie detí (foto: redakcia)



Testovanie (foto:redakcia)

(pokračovanie zo strany 8)

konzistenciu „čokolády“. Keď sme dosiahli želanú konzistenciu, hrniec odložíme z plameňa a budeme plniť. Teda najskôr si najlepšie na plech porozkladáme formičky, vezmeme detskú knižôčku a omotáme niť, aby sme mali čím kolekciu zavesiť na stromček. A nalievame čokoládu do formičiek. Keďže čokoláda pomerne rýchlo tuhne, musíme prácu na chvíľu prerušiť, aby sme vnorili nitku do čokolády buď ako ja prstom alebo si pomôžeme lyžičkou. Naplnené formičky umiestnime na chladné miesto, najlepšie von, ale pozor, aby nás s konzumáciou niekto nepredbehol!) My sme chladili na balkóne. Po vychladnutí čokoládu opatrne vyklopíme z formičiek buď klepnutím alebo najprv povolíme formičku a čokoláda nám pôjde ľahšie vybrať.

Vianočná kolekcia II.

Potrebuje

250 g	Praš.Cukor
250 g	Cera
150 g	suš mlieko
60 g	Kakao
1 lyž.	Maizena
10 g	sekane orechy

Postup

Nad parou rozpustíme ceru a pridáme cukor, suš. mlieko, kakao, maizenu a orechy. Do formičiek na čokoládu lejeme lyžicou pripravenú zmes a dáme do snehu vychladnúť. Čokoládu vyklopíme a odložíme do chladu.

Vianočná kolekcia III.



Na prípravu približne 30 ks potrebujeme:

- 350 g čokolády na varenie
- hrst orechov
- hrst sušeného alebo kandizovaného ovocia
- 3 listy farebného staniolu 30 x 30 cm alebo hliníkovú fóliu na

(pokračovanie na strane 10)

potraviny
formičky
nitku

Najskôr si pripravíme formičky a staniol. Zo staniolu si vystrihneme tvary, ktoré sú väčšie ako formičky. Staniol vložíme do formičky a prstami vytvarujeme. Do každej formičky dáme pár kúskov nasekaných orechov a sušeného ovocia. Ak je treba aj ho pokrájame. Pred tým ako začneme nalievať čokoládu je dobré nastrihať si nitky. Potom si roztopíme čokoládu a začneme nalievať do formičiek. Netreba s pri tom ponáhľať. Ja som ju nalievala s lyžicou a vždy som do čokolády popichala koncom malej lyžičky, aby sa čokoláda rozliala pravidelne. Hneď som tam vložila aj nitku, tak aby boli oba konce ponorené do čokolády. Tiež je dobré ju trochu zatlačiť lyžičkou, aby nezostala na povrchu. Čokoládu necháme dobre vychladnúť. Keď je čokoláda tuhá môžeme začať baliť. Keď máme čokoládku zabalenú je dobré pošúčať zadnú stranu po niečom rovnom, aby nezostala hrboľatá. Mali by sme ju pri tom ešte držať vo formičke, aby sme ju nezdeformovali. A vianočná kolekcia je hotová! Celé mi to trvalo len niečo viac ako hodinu.

Vianočná štóla



Ingrediencie

Kvások:

- 100 ml vlažné mlieko
- 1 kocka droždie (42 g)
- 1 PL kryštalový cukor
- hladká múka

Cesto:

- 500 g hladká múka
- 1 balíček vanilkový cukor
- 1/4 ČL soľ
- 100 g orechy
- 50 g pomarančová a citrónová kandizovaná kôra
- 100 g kandizované ovocie (podľa chuti)
- 150 g hrozienka

(pokračovanie na strane 11)

Testovanie zamestnancov Základnej školy I.

Prvý prípad ochorenia na Covid-19 v Základnej škole I. bol potvrdený 14. októbra 2020.

Regionálny úrad verejného zdravotníctva vydal rozhodnutie o predbežnom opatrení, ktorým zakázal odo dňa 15. 10. 2020 prevádzku zariadenia Základnej školy z dôvodu potvrdenia ochorenia Covid-19 u zamestnancov školy.

Zamestnanci školy boli pretestovaní PCR testami 28. októbra v areály základnej školy. Na testovaní sa zúčastnilo 85 zamestnancov.

Spracovala: M. V.

Našiel nový domov

V septembri sa v okolí zdravotného strediska pohyboval zranený pes, ktorý hľadal pomoc.

Psík mal poranenia na krku a chrbte. Bol hladný a zanedbaný. Pán Karabinoš sa ochotne zraneného psíka ujal. Ošetril mu rany a dal mu poriadnu porciu jedla. U Karabinošových našiel nielen nový domov ale aj uzdravenie zranenej psej duše. Je krásne, že sa našiel človek s dobrým a láskavým srdcom a prichýlil opusteného psa a zachránil ho. Veríme, že si vytvorili krásne puto. Sme hrdí, že máme takýchto občanov.

Spracovala: M. V.



Zdravý, šťastný psík (foto: redakcia)

Detské ihrisko

Pár dní po spustení mobilnej aplikácie Jarovnice sme dostali podnet na opravu detského ihriska pri dolnom kaštieli.

Podnet o zlom stave detského ihriska prišiel v máji tohto roka. Obec okamžite začala podnikať kroky na obnovu a celkovú

renováciu detského ihriska. Poškodenú šmýkačku nahradila nová, červená. Hojdačky sme vymenili za nové, stabilné s upevnením pomocou kovových ok. Lavičky dostali nové eko prkná. Dopadová plocha bola vysypaná kamenivom a vyložená ihriskovou gumou. Okolie ihriska bolo vyčistené a konáre boli rozdrvené.

Ihrisko dostalo certifikát o plnení bezpečnostných noriem. Celková hodnota opravy ihriska bola 4 318,13 €. Veríme že nové ihrisko sa deťom páči a bezpečne sa môžu zabávať na nových hojdačkách či šmýkačke.

Spracovala: M. V.



Práce na novom povrchu (foto: redakcia)



Drvenie konárov (foto: redakcia)

Sestry CJ

V predvianočnom čase všetci rozmýšľame čím obdarovať svojich milovaných. V reklamách často počuť, že v tejto náročnej dobe, máme podporovať domácich výrobcov a predajcov.

Sestry CJ u nás v Jarovniciach vyrábajú exkluzívne výrobky, ktoré určite potešia nejedného obdarovaného. Vyberte si z ich ponuky



Taška na plece (foto: Sestry CJ)



Ručne maľované sviečky (foto: CJ)

a nielenže urobíte niekomu radosť ale podporíte aj výstavbu novej materskej cirkevnej škôlky Márie Wardovej v Jarovniciach.

Výrobky ponúkajú jednotlivo alebo v balíčku, ktorými môžete potešiť Vašich blízkych, priateľov, či zamestnancov.

RUČNE MAĽOVANÉ VÝROBKÝ: Hodvábné šatky, platené tašky na plece, sviečky, drevené tácky, kľúčenky, magnetky, ružence na ruku, srdiečkové kľúčenky, pečené

čaje, vlašské orechy.

Stačí, ak na facebookovú stránku: Sestry CJ Jarovnice alebo na e-mailovú adresu szabavova@gmail.com napíšete, o aký výrobok alebo výrobky máte záujem a my Vás budeme kontaktovať, aby sme sa spolu dohodli na množstve, dizajne, cene a distribúcii.

Vďačné sestry CJ Jarovnice: s. Ráchel, s. Antónia a s. Silvia



Ručne maľované drevené tácky (foto: Sestry CJ Jarovnice)



Hodvábná šatka (foto: Sestry CJ Jarovnice)



Exkluzívne výrobky (foto: Sestry CJ Jarovnice)

(pokračovanie zo strany 10)

50 g sušené brusnice

1 ks vajce

100 ml mlieko

150 g maslo

4 PL rum

1 PL med

1 štipka mletá škorica

1 štipka muškátový oriešok

Okrem toho:

maslo na potretie, práškový cukor na posypanie

Postup

Kvások: Do misky si dáme vlažné mlieko, do ktorého rozdrobíme droždie. Pridáme cukor a premiešame. Poprášime múkou, zakryjeme a necháme na teplom mieste vykysnúť (cca 20 - 30 minút).

Cesto: Hrozienka a brusnice si zalejeme rumom a necháme odležať. Do misy preosejeme múku, pridáme vanilkový cukor, soľ, mletú škoricu, muškátový oriešok, posekané orechy, pomarančovú a citrónovú kandizovanú kôru, kandizované ovocie podľa chuti, scedené hrozienka a brusnice. Všetko spolu dobre premiešame.

Potom pridáme vajíčko, mlieko, kvások, roztopené maslo, med a rum. Vypracujeme cesto.

Hotové cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť cca 1 hodinu.

Vykysnuté cesto jemne rozvalkáme a následne preložíme na polovicu (môžeme nechať aj v tvare knedle - nemusíme valkať). Dáme na plech a necháme ešte cca 30 minút kysnúť. Namiesto jednej veľkej si môžete pripraviť dve menšie štóly.

Pripravenú štólu pečieme v rúre vyhriatej na 180° C cca 60 minút. Upečenú (ešte teplú) štólu potrieme roztopeným maslom a posypeme práškovým cukrom.

Štedrák



Suroviny

Cesto:

(pokračovanie na strane 12)

nájdete
nás aj na
**www.
jarovnice.
sk**

(pokračovanie zo strany 11)

750 g polohrubej múky
400 ml mlieka
30 g droždia
200 g masla
3 ks žltky
2 lyžice práškového cukru
1 štipka soli

Na potretie prvého cesta:

1 ks slivkový lekvár

Maková plnka:

200 g mletého maku
140 g práškového cukru
15 g masla

150 ml mlieka

Orechová plnka:

200 g pomletých orechov
150 g práškového cukru
150 ml mlieka

Tvarohová plnka:

500 g hrudkovitého tvarohu

150 g práškového cukru

50 g rozpusteného masla

2 ks žltky, tuhý sneh z 2 bielkov

2 lyžice nastrúhanej citrónovej kôry a šťavy

2 lyžice detskej krupice

Na potretie:

1 ks žltok

Postup

Cesto: Zo 150 ml vlažného mlieka, z droždia, cukru a zo štipky soli pripravíme kvások. Preosiadu múku dáme do misy, pridáme nakysnutý kvások, rozpustené maslo, zvyšné vlažné mlieko a žltky. Vypracujeme hladké cesto a necháme ho na teplom mieste vykysnúť. Potom ho preložíme na pracovnú dosku a rozdelíme na 5 rovnakých častí. Každú časť cesta rozvaľkáme na ľahko pomúčenej doske na rozmery stredne veľkého plechu.

Maková plnka: Mletý mak, práškový cukor, prevarené mlieko a rozpustené maslo spolu zmiešame.

Orechová plnka: Pomleté orechy, práškový cukor a prevarené mlieko spolu zmiešame.

Tvarohová plnka: Tvaroh vymiešame s práškovým cukrom. Pridáme žltky, citrónovú kôru so šťavou, maslo, detskú krupicu a nakoniec sneh z bielkov vyšľahaný dotuha.

Na spodok hlbokého, vymas-

(pokračovanie na strane 13)

Nový osobný automobil

V polovici novembra bol starosta obce v Bratislave prevziať osobný automobil od Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky.

Obec zaslala žiadosť na Ministerstvo hospodárstva Slovenskej republiky o pridelenie prebytočného majetku. Ministerstvo žiadosť o darovanie osobného automobilu schválilo koncom augusta. Obci bol pridelený osobný automobil Audi A6

v tmavomodrej farbe. Starosta obce s pani prednostkou prevzali auto v polovici novembra. Za pomoc pri sprostredkovaní darovania auta ďakuje obec pánovi Martinovi Molčanovi, ktorý sa aktívne podieľal na tomto procese.

Spracovala: M. V.



Osobný automobil AUDI A6 (foto: redakcia)

Celoplošné testovanie

Na Slovensku sa uskutočnilo celoplošné testovanie obyvateľov v troch kolách.

Testovanie bolo dobrovoľné a zúčastnili sa na ňom všetci občania od desať rokov. Nebolo odporúčané osobám starším ako 65 rokov, ktorí trávajú väčšinu času vo svojich domovoch, všetkým obyvateľom so zníženou mobilitou či zdravotnými obmedzeniami, ktorí sa prirodzene vyhýbajú sociálnemu kontaktu. Testovanie prebehlo za prísnych epidemiologických opatrení. Testujúci personál bol vopred testovaný. Vzorky potrebné pre testovanie odoberal len zdravotnícky personál. V našej obci boli zriadené 3 odberné miesta, dve v sále kultúrneho domu a jedno v kaštieli. Na priebeh testovania dohliadali príslušníci Ozbroyených síl SR. V našej obci aj príslušníci OO PZ Jarovnice.

V prvom kole, ktoré sa konalo 31.10-1.11.2020, sa na odberných miestach pretestovalo 3921 obyvateľov, z ktorých bolo 61 pozitívnych osôb, teda 1,56%



Registrácia na odbernom mieste č. 2 (foto: redakcia)



Registrácia na odbernom mieste č. 1 (foto: redakcia)



Pani prednostka obdarovala všetkých členov odberových tímov pečeným čajom, vyrobeným sestrami CJ v Jarovniciach (foto: redakcia)



Spoločná fotografia členov všetkých odberových tímov (foto: redakcia)



Odborné miesto č. 2 (foto: redakcia)



Vyhodnocovanie vzoriek na odbornom mieste č. 2 (foto: redakcia)

Odborné miesto č. 1

31. 10.	1. 11.	Spolu	pozn.
621	523	1144	PVT
12	3	15	PTMO
13	12	25	PP ¹
2,09	2,29	2,18	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 2

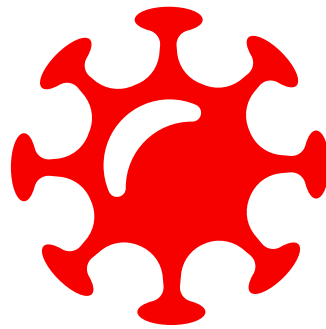
31. 10.	1. 11.	Spolu	pozn.
901	501	1402	PVT
9	9	18	PTMO
4	5	9	PP ¹
0,44	0,99	0,64	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 3

31. 10.	1. 11.	Spolu	pozn.
750	625	1375	PVT
12	21	33	PTMO
13	14	27	PP ¹
1,73	2,24	1,96	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity



COVID-19 CORONAVIRUS

Druhé kolo sa konalo 7.-8. novembra iba v obciach, v ktorých pozitívita presiahla 1,00%. V našej obci sa prišlo v druhom kole dať otestovať 3839 občanov. Počet pozitívnych prípadov bol 51, teda 1,33%.

(pokračovanie zo strany 12)

teného plechu položíme prvé rozvaľkané cesto a potrieme ho slivkovým lekvárom. Položíme druhé cesto, roztrieme orechovú plnku, položíme tretie cesto, natrieme makovú plnku, položíme štvrté cesto a roztrieme tvarohovú plnku.

Posledné rozvaľkané cesto pokrájame na pásy a poukladáme ich navrch tvarohovej plnky do tvaru mriežky. Potrieme žĺtkom, vložíme do vyhriatej rúry a pečieme pri teplote 170 stupňov Celzia 50-60 minút. Necháme dobre vychladnúť, potom pokrájame na menšie kúsky.

Vianočná bábovka



Cesto

- 250 g múka polohrubá
- 250 g kryštálový cukor
- 3 ks vajce
- 1 dl mlieko
- 1 dl rastlinný olej
- 1/2 balíček
- kypriaci prášok do pečiva
- Poleva
- 200 g čokoláda na varenie
- 1/2 dl smotana na varenie
- 1 PL rastlinný olej
- 2 PL biele cukrárske ozdoby

postup

1. Vyšľaháme štvrt kila polohrubej múky, štvrt kila kryštálového cukru, deci oleja, deci mlieka, pol balíčka prášku do pečiva, 3 vajcia.
2. Cesto vylejeme do vymastenej, múkou vysypanej bábovkovej formy, zakryjeme alobalom a pečieme 30-40 minút pri 180 stupňoch.
3. Vychladnutú bábovku oblejeme polevou vyrobenou z 200 g čokolády na varenie, pol deci sladkej smotany a lyžice oleja.
4. Ozdobíme bielymi cukrovými ozdobami.

(pokračovanie na strane 14)

Makovo - škoricové koláčiky



Ingrediencie

- 350 gramov hladká múka špecial
- 250 gramov Hera (Palmarin)
- 1 kus vajce
- 1 balík prášok do pečiva
- 1 balík vanilkový cukor
- 2 balíky škoricový cukor
- 3 polievkové lyžice nemletý mak
- 200 gramov práškový cukor
- lekvár na zliepanie
- čokoláda na namáčanie

Inštrukcie

Všetky suroviny zmiesime na vláčne cesto. Pokiaľ je redšie, dosypeme múku, ak máme pocit, že je „tuhé“ pridáme viac tuku. Necháme ho odstáť aspoň hodinu.

Vyvalkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme formičkou koláčiky. Pečieme na plechu vystlanom papierom na pečenie v teplovzdušnej rúre pri 110 °C cca 8-10 minút, pokým nezružovejú. Zlepujeme ríbezľovým alebo višňovým lekvárom a namáčame polovičky do čokolády.

Anjelske oči



Ingrediencie

- 520 gramov špaldová hladká múka
- 250 gramov maslo
- 160 gramov práškový cukor alebo mletý trstinový
- štipka soľ
- štipka mletej bourbon vanilky
- 5 ks žltkov
- postrúhaná kôra z jedného pomaranča (treba umyť)
- 1 polievková lyžica š t a v a z pomaranča (môžu byť dve)
- džem na vrch, najlepšie malinový, ríbezľový, šípkový

Inštrukcie

(pokračovanie na strane 15)

Odborné miesto č. 1

7. 11.	8. 11.	Spolu	pozn.
854	416	1270	PVT
12	12	24	PTMO
10	15	15	PP ¹
1,17	1,20	1,18	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 2

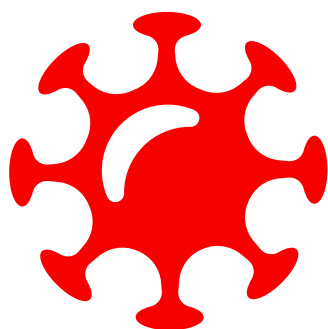
7. 11.	8. 11.	Spolu	pozn.
878	311	1189	PVT
21	2	19	PTMO
5	5	10	PP ¹
0,56	1,60	0,84	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 3

7. 11.	8. 11.	Spolu	pozn.
886	494	1380	PVT
7	10	17	PTMO
19	7	26	PP ¹
2,14	1,41	1,88	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity



COVID-19 CORONAVIRUS

Ďalšie, v poradí tretie, testovanie bolo 21.–22. 11. 2020 v obciach, v ktorých pozitivita presiahla 0,70%. Toto testovanie využilo v našej obci 1700 obyvateľov. Z toho 1649 obyvateľov našej obce. Počet pozitívnych bol 51 a pozitivita dosiahla 2,99%.



Testovanie na odbornom mieste č. 1 (foto: redakcia)



Testovanie na odbornom mieste č. 2 (foto: redakcia)



Starosta ako administratívny pracovník (foto: redakcia)



Odborné miesto č. 1 (foto: redakcia)



Odborné miesto č. 3 (foto: redakcia)



Kysnuté koláče (foto: redakcia)

Odborné miesto č. 1

21. 11.	22. 11.	Spolu	pozn.
244	352	596	PVT
5	1	6	PTMO
5	13	18	PP ¹
2,04	3,69	3,02	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 2

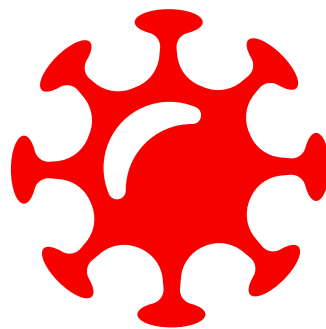
21. 11.	22. 11.	Spolu	pozn.
258	252	510	PVT
17	12	29	PTMO
4	7	11	PP ¹
1,55	2,77	2,15	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity

Odborné miesto č. 3

21. 11.	22. 11.	Spolu	pozn.
243	351	596	PVT
13	3	16	PTMO
5	17	22	PP ¹
2,05	4,84	3,69	PP ²

PVT = počet vykonaných testov
 PTMO = počet testovaných s trvalým pobytom mimo obce
 PP¹ = počet pozitívnych
 PP² = percento pozitivity



COVID-19 CORONAVIRUS

Starosta obce sa chce veľmi pekne poďakovať pani Filke Novotnej, Berte Kostrábovej za domáce, voňavé, sladké, kysené koláče, ktorými potešili členov odberových tímov. Poďakovanie patrí aj Monike Marciňakovej za chutné croissanty a cukríky.

Spracovala: M. V.

(pokračovanie zo strany 14)

Všetky přísady spracujeme do cesta, zabalíme do sáčku a odložíme na hodinku do chladničky. Z odležaného cesta formujeme v rukách guľôčky o veľkosti menšieho orecha a poukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Do každej guľôčky urobíme jamku pomocou nejakej hrubšej rúčky z varešky, tĺčika na mäso, či inej pomôcky. Do cukrárskeho (alebo mikroténového) vrecúška dáme džem, odstrihneme rožtek a naplníme jamky doplna. Upečieme v predhriatej rúre pri 160 stupňoch cca 15 minút. Musia zostať bledé, nie hnedé. Po vychladnutí ich uskladníme v plechovej dóze.

Spájané bielkové tyčinky



Ingrediencie

300 gramov hladká múka
 190 gramov Hera, Palmarín
 2 balíky vanilkový cukor
 trocha strúhaná citrónová kôra
 2 ks vajcia
 200 gramov práškový cukor
 kyselkavý džem
 kúsky orechov na ozdobenie

Inštrukcie

Z múky, vanilkového cukru, tuku, citrónovej kôry a žĺtkov spracujeme cesto. Vyvalkáme na hrúbku 3-4 mm, (5 je veľa, 2 je málo), na pomúčenej doske. Orežeme ostrôžkou cesto do obdĺžnika, aby sme mali zarovnané kraje.

Z bielok a práškového cukru vyšľaháme polevu. Nie sneh ale polevu.

Polevou natrieme vyvalkané orezané cesto.

Ostrôžkou narežeme na obdĺžničky aké chceme. Opatrne preniesime na plech s papierom na pečenie. Ak chceme, ozdobíme orieškom.

Pečieme pomaličky asi 20 minút na 150. Ak dáme moc vysokú teplotu, poleva nam stmavne a popuká.

Upečené vychladnuté tyčinky

(pokračovanie na strane 16)

spájame lekvárom.

Vianočné hviezdčky



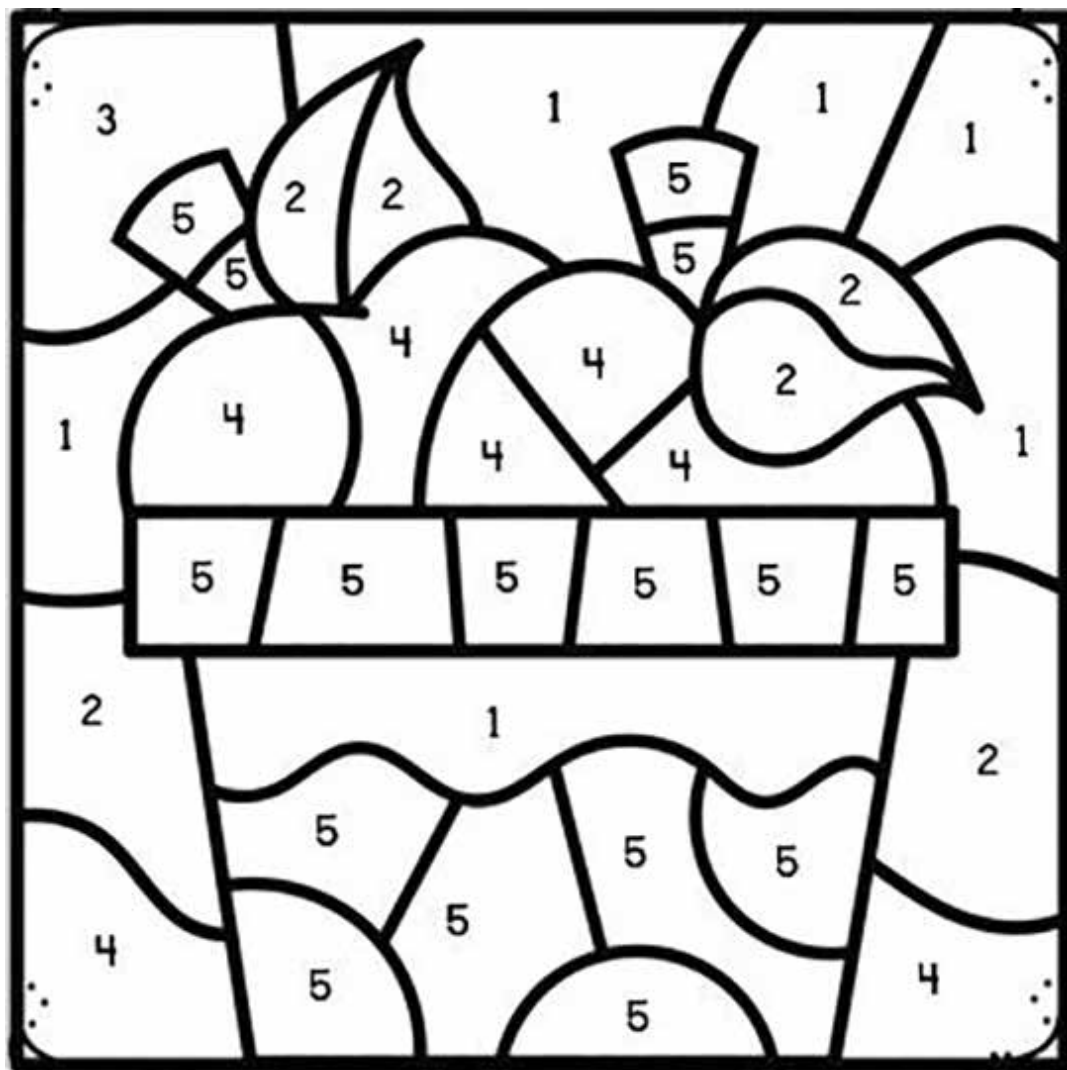
Ingrediencie

- 500 gramov hrubá múka
- 1 PL prášok do pečiva zarovnaná
- 20 dkg práškový cukor
- 12 dkg maslo
- 4-5 PL mlieka
- 2 PL rumu
- 1 ks vajce
- 6 PL mleté orechy
- 1 balík vanilkový cukor
- hrubšie zomleté orechy na posypanie
- 1 ks rozšľahané vajce na potretie
- kyselkavý džem na spájanie

Inštrukcie

Ak máte sitko s väčšími okami, orechy preosejte a tie väčšie zrná nechajte na posypanie. Z ingrediencií spracujeme cesto, zabalíme do potravinovej fólie alebo do sáčka a necháme v chladničke hodinu odpočívať. Vyvalkáme, vykrajujeme hviezdčky, kolieska, polovicu plné, polovicu s dierkou v strede. Tie s dierkou v strede, (budú vrchné), potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme s orechami čo máme na hrubšie zomleté (kde je vidieť zrná). Ja tie orechy na posypanie ešte zmiešam s troškou kryštálového cukru ale v pôvodnom recepte to nie je. Pečieme na papieri na pečenie, na 170-180 stupňov, 13-15 minút. Pečie sa to dlhšie ako linecké. Vychladnuté spájame kyselkavým džemom.

Zdroj: internet



Maľovaná hádanka 1

Vymaluj obrázok podľa návodu a zisti čo obrázok ukrýva.

1-modrá, 2-zelená, 3-žltá, 4-červená, 5-hnedá

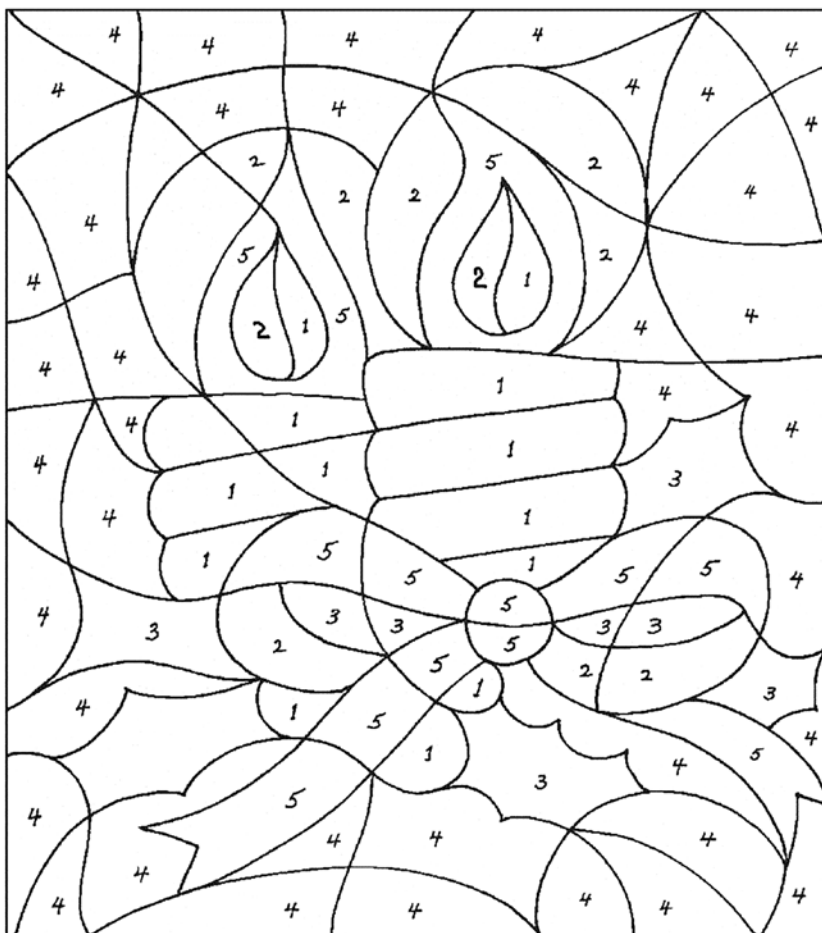
Správne odpovede posielajte na adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223, mailom na vojtkova@jarovnice.sk do 20. 01. 2021.

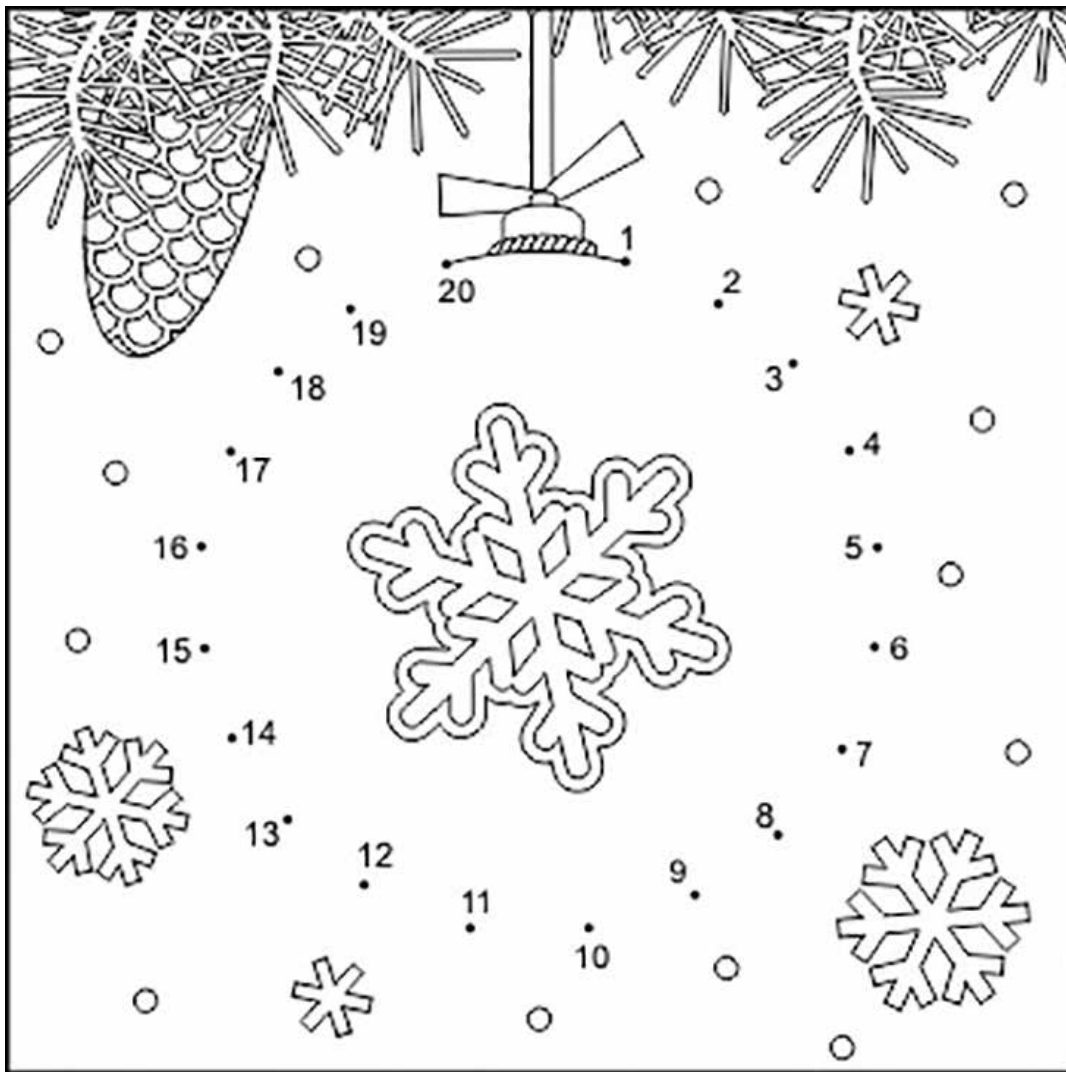
Maľovaná hádanka 2

Vymaluj obrázok podľa návodu a zisti čo obrázok ukrýva.

1-oranžová, 2-žltá, 3-zelená, 4-modrá, 5-červená

Správne odpovede posielajte na adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223, mailom na vojtkova@jarovnice.sk do 20. 01. 2021.





Sviet' nám, stromček jagavý

Sviet' nám, stromček jagavý,
už sme všetci zvedaví,
či je ten darček a čo je v ňom,
cingi, lingi, cingi, lingi, bom.

Sviet' nám, vločka veselá,
svet sa odel do biela,
bláznivé vrabce škriepia sa s ním,
čimčarara, čimčarara, čim.

Sviet' nám, stromček bielučky,
chytíme sa za rúčky,
nech naším spevom znie celý
dom,
fidli-tidli, fidli-tidli, bom



Bola raz malá, malá hviezdička

Bola raz malá, malá hviezdička,
Zviedla ju mliečna, mliečna
cestička.

Zvolala zbohom družice,
vidieť chcem svetov tisíce.

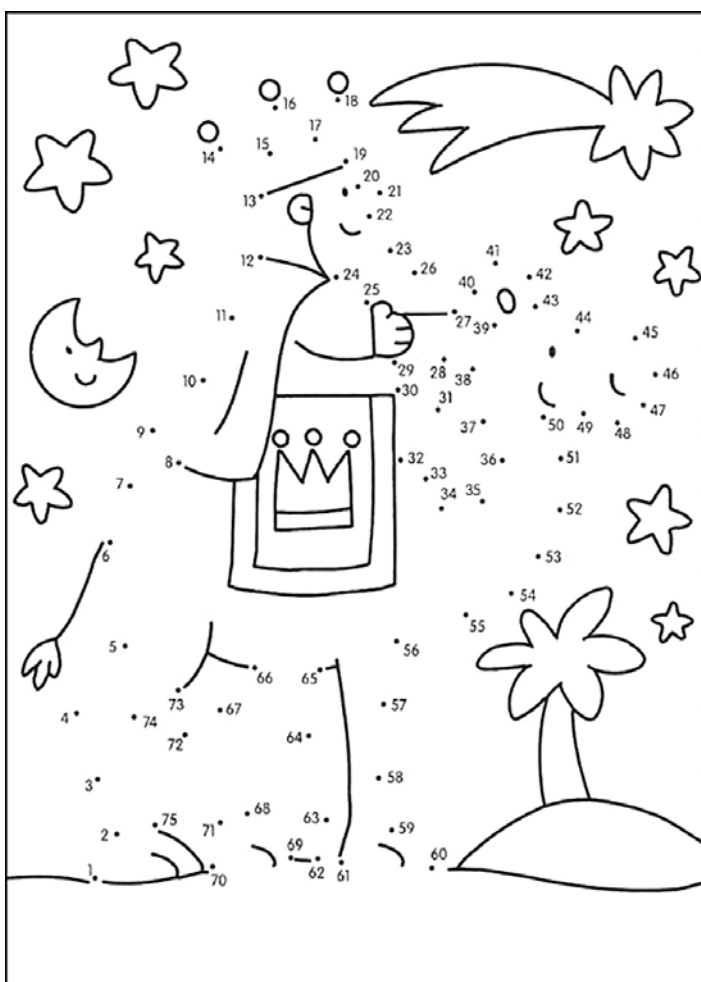
Prvý deň letí, letí do sveta,
Pýchou sa celá, celá trblieta.
Druhý deň hlávku zmotanú má,
v plameňoch horí od rána.

V tretí deň na smrť, na smrť
znavená,
padla k nám hviezda ako
z kameňa.

Uhli sa hrudy studené,
schovali hviezdu do zeme.

Bola raz malá, malá hviezdička,
zviedla ju mliečna, mliečna
cestička.

Umrela hviezda maličká,
končí sa o nej pesnička.



Pospájaj čísla 1

Pospájaj čísla od 1 po 20 a zisti
čo sa skrýva na obrázku.

*Správne odpovede posielajte na
adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223,
mailom na vojtkova@jarovnice.sk do
20. 01. 2021.*

Pospájaj čísla 2

Pospájaj čísla od 1 po 75 a zisti
čo sa skrýva na obrázku.

*Správne odpovede posielajte na
adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223,
mailom na vojtkova@jarovnice.sk do
20. 01. 2021.*



Bude zima, bude mráz

Bude zima, bude mráz,
kam sa vtáčku, kam schováš?
Schovám sa do javora,
tam je moja komora.

Bude zima, bude mráz,
kam sa vtáčku, kam schováš?
Schovám sa do chvojiny,
tam sú moje periny.

Vyhodnotenie súťaží z čísla 1-2/2020

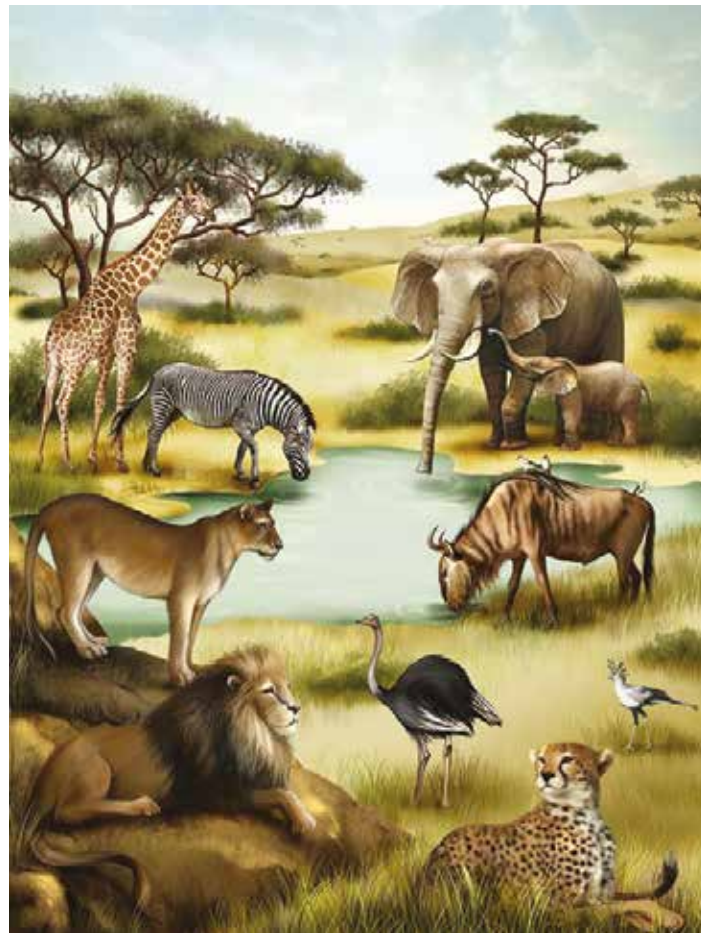
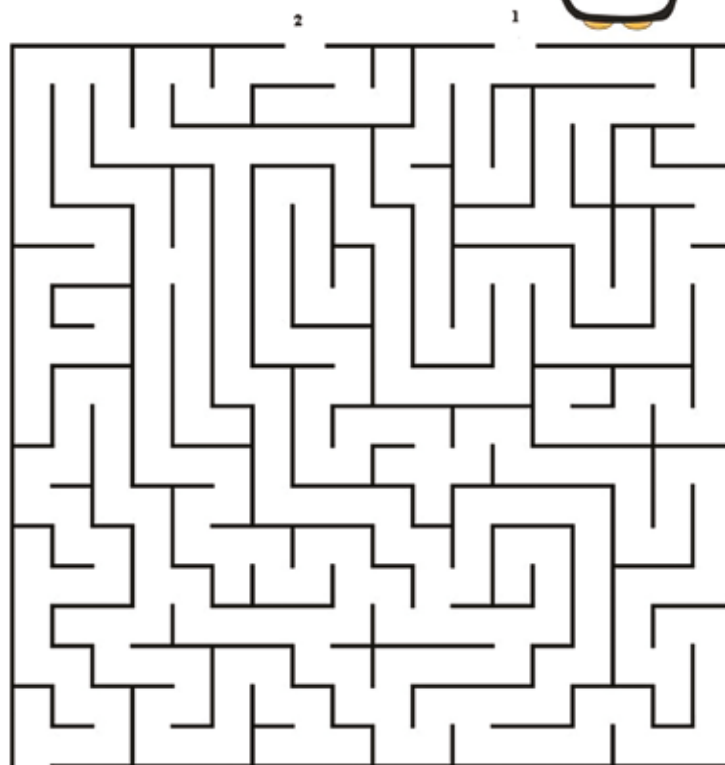
Správne odpovede na hádanky: Čerešňa, dub, fialôčka, hrach. Výherca: Tomáš Makara.

Správna odpoveď zo súťaže Vymenuj zvieratká: Líška, motýľ, jazvec, lasica, žaba, kačka, volavka, jeleň, srna, zajac, jež, myš, sova, veвериčka, rybárik. Výherca: Richard Mudrák.

Správna odpoveď zo súťaže Pospájaj čísla: Velryba. Výherca: Augustín Troščak.

Správna odpoveď zo súťaže Nájdi mláďatku mamičku: kuriatko-sliepka, žriebätko-kobyľa, jahniatko-ovca, teliatko-krava, šteniatko-fena, káčatko-kačka. Výherca: Augustín Troščak, Richard Mudrák, Dávid Makara.

Prosíme všetkých výhercov, aby si vzhľadom na aktuálnu epidemiologickú situáciu dohodli prevzatie cien vopred prostredníctvom mailu alebo telefonicky u p. Vojtkovej.



Bludisko

Nájdi správnu cestu.

Správne odpovede posielajte na adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223, mailom na vojtкова@jarovnice.sk do 20. 01. 2021.

Hádanky

Nemá rúčky, nemá prsty, zato strúčky drží v hrsti.

Čo je to?

Rastie stromček maličký, čo má ostré ihličky. Na ňom guľky sladučké, hoci nie vždy hladučké.

Čo je to?

Na košeli košeľa, keby sa tak zaodela, zostal by len malý hlúb ani nie pod jeden zub.

Čo je to?

Chválime dom dutý: Páli, ale chutí!

Čo je to?

Správne odpovede posielajte na adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223, mailom na vojtкова@jarovnice.sk do 20. 01. 2021.

Vymenuj zvieratká

Vymenuj všetky zvieratká na obrázku.

Správne odpovede posielajte na adresu OcÚ Jarovnice, Jarovnice 223, mailom na vojtкова@jarovnice.sk do 20. 01. 2021.

STLÁČAJME ODPAD,

UŠETRÍME.

Nestlačený odpad v berných nádobách zbytočne zaberá veľa miesta a v konečnom dôsledku zberová spoločnosť odváza vzduch. Platí to pre plastové fľaše, kartónové krabice či plechovky. Preto je veľmi dôležité obal pred vyhodením stlačiť a zmenšiť jeho objem. Do kontajnerov sa tak vojde až 4-krát viac odpadov. Napríklad do nádoby s objemom 1100 l sa zmestí približne 733 stlačených 1,5-litrových PET fliaš. Ak by sme ich do nádoby hádzali nestlačené, zmestilo by sa ich tam len približne 200. Ak sa odpad pred vyhodením nestlačia, kontajner sa javí plnší, ako v skutočnosti je. Ďalší odpad sa už doň potom nezmestí.

VĎAKA RECYKLÁCIÍ SA ODPAD ZNOVU VYUŽÍVA NA VÝROBU NOVÝCH PRODUKTOV

Tým sa zmenšuje spotreba prírodných zdrojov, šetri sa spotreba energie.

5 POHÁROV

stačí na výrobu vázy



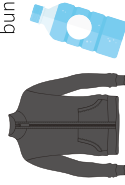
ZO 670 HLINÍKOVÝCH PLECHOVIEK

sa môže stať rám na bicykel



Z 30 PET FLIAŠ

môže byť fleecová bunda



Z 2 NÁPOJOVÝCH KARTONOV

sa dá vyrobiť 1m² kuchynských utierok



10 ČASOPISOV

sa môže zmeniť na krabicu na TV



ČAS ROZKLADU ODPADU V PRÍRODE ALEBO NA SKLÁDKE

	OHRYZOK JABLKA NEKOLKO TYŽDNÍ		PAPIEROVÁ VREČKOVKA 3 MESIACE		NOVINY 3 - 12 MESIACOV		PET FLAŠE 100 - 1000 ROKOV		PNEUMATIKA 200 - 300 ROKOV		BATÉRIA 200 - 500 ROKOV		SKLO 4000 ROKOV
--	---	--	---	--	----------------------------------	--	--------------------------------------	--	--------------------------------------	--	-----------------------------------	--	---------------------------

TRIEDĚME ODPAD,

OPLATÍ SA TO!

PAPIER



PATRIA SEM:

Noviny, časopisy, letáky, stlačené krabice a kartóny, papierové obaly, knihy bez väzbových obalov, kancelársky papier.



NEPATRIA SEM:

Krabice z mlieka, väzbové obaly kníh, mokry, mastný, povoskovaný alebo znečistený papier, asiátoový a dechtový papier, použité plienky a hygienické potreby, alobal.

SKLO



PATRIA SEM:

Nevrátne obaly zo skla z alkoholických alebo nealkoholických nápojov, poháre, sklenené črepy, tabuľové sklo bez drôtenej vložky (väčšie množstvo patri na zberný dvor).



NEPATRIA SEM:

Plexisklo, keramika, zrkadlá, žiarivky, žiarovky, autosklá, TV obrazovky, sklo s kovovou výplňou.

PLASTY



KOVY

NÁPOJOVÉ KARTÓNY



PATRIA SEM:

Plastové obaly, napríklad stlačené alebo zošliapnuté PET fľaše z nápojov, plastové obaly z čistiacich prostriedkov alebo kozmetiky.

Kovové obaly, nápojové plechovky, konzervy, kovové výrobky a súčiastky, hliníkové časti obalov, alobal. Stlačené alebo zošliapnuté obaly z džúsov, mlieka, smotany.



NEPATRIA SEM:

Plastové obaly so zvyškami jedál, zvyškami kozmetiky alebo iných prostriedkov, linoleum, guma, molitan, obaly znečistené olejovými a ropnými látkami, stavebný polystyrén.

Kovový odpad so zvyškami nebezpečných látok (farby, laky, oleje) – o spôsobe ich znáškovania sa informujte vo svojej obci.

Nápojové obaly so zvyškami nápojov.

AK SPRÁVNE TRIEDIME, SVET JE KRAJŠÍ

- ✓ Snažte sa odpad netvorit vôbec.
- ✓ Zálohované obaly nepatria do koša, vráťte ich do predajne.
- ✓ Riadte sa pravidlami triedenia svojej obce. Len vytriedený odpad sa dá zhodnotiť a recyklovať.
- ✓ Triedte odpad, oplatí sa to. Za vytriedený odpad občan neplatí, jeho zber hradia výrobcovia prostredníctvom OZV ENVI - PAK.



www.triedime.sk



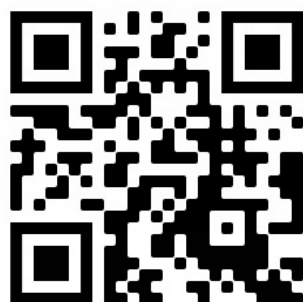


Predstavuje vlastnú webovú doménu

www.pzsrnka.sk

kde nájdete:

- * **Dôležité oznamy a novinky pre verejnosť**
- * **Informácie o PZ Srnka**
- * **Články o poľovníctve**
- * **Fotogalériu**
- * **Dôležité kontakty pre verejnosť**



OBCENÝ ÚRAD JAROVNICE

JAROVNICE 223
082 63 JAROVNICE
IČO: 00327212
DIČ: 2020711528

KONTAKTY

TELEFÓN: +421 (51) 459 42 06
FAX: +421 (51) 489 19 70
INTERNET: WWW.JAROVNICE.SK
E-MAIL: JAROVNICE@JAROVNICE.SK

ÚRADNÉ HODINY

PONDELOK: 8.00-12.00 H, 13.00-15.00 H
UTOROK: 8.00-12.00 H, 13.00-15.00 H
STREDA: 8.00-12.00 H, 13.00-17.00 H
ŠTVRTOK: NESTRÁNKOVÝ DEŇ
PIATOK: 8.00-11.30 H

ŠTVRŤROČNÍK OBYVATEĽOV JAROVNÍČ
• VYDÁVA OÚ JAROVNICE • UZÁVIERKA
NASLEDUJÚCEHO ČÍSLA: 31. 3. 2021

BANKY

VÚB BANKA, A. S.
ČÍSLO ÚČTU: 2429572/0200
IBAN: SK610200 0000 0000 0242 9572

PRIMA BANKA SLOVENSKO, A.S
ČÍSLO ÚČTU: 8818513001/5600
IBAN: SK045600 0000 0088 1851 3001

REDAKČNÁ RADA

JANKA MARCINČINOVÁ, MONIKA VOJTKOVÁ - GRAFICKÁ ÚPRAVA: © TOMÁŠ BUJNA - /DIELŇA GRAFIKY NZW.SK
E-MAIL: JAROVNICE@JAROVNICE.SK

VYCHÁDZA V NÁKLADE 500 KS
DÁTUM VYDANIA: 15. 12. 2020
ISSN 1339-7516