

CIGEL'SKÝ Fašiangový spravodaj

mimoriadne číslo 2014

FAŠIANGY

sú prechodné obdobie medzi zimou a jarou.

Obdobie začína na Troch kráľov a trvá až do Popolcovej stredy.

Popolcovou stredou začína pôstne obdobie pred Veľkou nocou.

Počas pôstu je zakázané hodovať a zabávať sa pri muzike.

Samotné FAŠIANGY, končia symbolickým pochovaním BASY, ktorá sa na odpočinok až do Veľkej noci odoberie.

Pripravili sme aj tento rok pre Vás:

FAŠIANGOVÝ POCHOD DEDINOU FAŠIANGOVÚ ZÁBAVU
POCHOVÁVANIE BASY RÓZY



PRÍDTE SA ZABAVIŤ MEDZI NÁS A NEOBANUJETE!

1. marec 2014 - CIGEL'

Fašiangový pochod dedinou

2.

Vážení spoluobčania, na známosť sa Vám dáva, že aj tento rok, ako po roky minulé, bude našou obcou opäť **Fašiangový pochod** dobrú náladu šíriť. Nezabudnite sa preto pridať ku skupine fašiangovníkov a spoločne pri pesničkách zabudnúť na denné starosti a vo veselosti vyprevadiť zimu do zabudnutia...

Kadiaľ pôjdeme a o kol'kej?

- Vyrážame
- o 11,00 hodine z KD
 - o 11,10 sme u starostu obce
 - o 11,25 tradične na hornom konci piesne ozývajú sa
 - o 11,40 pri bytovke v Rakovci
 - o 11,55 pri Otke Krauskovej
 - o 12,15 pri studni na obratišti
 - o 12,25 pri Jurenkovcoch zaspievame a zatancujeme
 - o 12,40 u Čertíkov koník erdží
 - o 12,55 dole krajinou ulicou
 - o 13,15 v Šenku zahrejeme sa
 - o 13,30 popri škole dole
 - o 13,50 na dolnej zastávke to roztočíme
 - o 14,30 pri tabuli obce
 - o 15,30 Trninku sme zvládli
 - o 15,45 U Pekárov
 - o 16,00 Kamélia - záverečná

Priatelia tešíme sa na Vás a na Vašu pohostinnosť!

V prípade nepriaznivého počasia sa spievať a tancovať bude nasledovne:

- o 13,30 v KD
- o 14,00 v Šenku
- o 14,30 U Pekárov
- o 15,00 v Kamélii
- o 15,30 opäť v KD /kultúrnom dome/

Fašiangová zábava začína o 19,00 hodine do tanca hrá DJ Marcel Macákeje
Program pochovávania Basy je naplánovaný na 23,00 hodinu.

Hrajú: Basa Róza, Milaň Papľuch, naša velebnosť Baľtazár Kôročka, d'iouča zo Šariny, Jarík z PH /Prednej Hory/, krásne záchranárky, Paľo Laukeje, hasiči a ďalší...

Po rozlúčke s Basou Rózou, zábava pokračuje do 3,00 hodiny rannej!

Keď je basa pochovaná, môže začať pôst. Obdobie veľkonočného pôstu 3.
začína dňom, ktorý poznáme pod názvom Popolcová streda alebo Škaredá
streda. Je to pohyblivý sviatok, jeho dátum sa ráta podľa lunárneho
kalendára a pripadá na 40. deň pred Veľkou nocou. Toho roku pripadá
Popolcová streda na 5. marca! Slávenie Popolcovej stredy bolo zavedené
v 7. storočí a tento deň sa stal dňom pokánia a pôstu. Pôst mal pomôcť
človeku nájsť cestu k duchovným hodnotám. Veriaci si na prijatie
sviatosti v tento deň obliekali v zmysle prvokresťanských tradícií kajúci
odev a posýpali sa popolom. Zvyk posýpať sa popolom pretrval dodnes,
avšak už len symbolicky, kedy kňaz urobí popolom krížik na čelá veriacich.
Odev bol ladený do smútočných farieb. Najčastejším jedlom Popolcovej
stredy bola kyslá mliečna polievka. Veľkonočný pôst sa končí Veľkým
piatkom.

Fašiangy, Turice, Veľká noc ide...

Fašiangy, Turice, Veľká noc ide,
kto nemá kožúška zima mu bude.
Ja nemám, ja nemám, len sa tak trasiem,
dajte mi slaniny nech sa popasiem.
Fašiangy, fašiangy, fašiangové časy,
jedni pijú, druhí jedia za stolom klobásy.
Tuto nám nedali, tuto nám dajú,
tu koňa zabili, tu rebrá majú.
A my žiaci, neboráci, nemáme čo jesti,
musíme sa z domu, do domu po dedine pliesti.

Toto je jedna z najznámejších a na Slovensku najrozšírenejších fašiangových pesničiek. Málokto však vie, že jej slová nie sú úplne pravdivé.

Po správnosti nasleduje po Fašiangoch Veľká noc a presne sedem týždňov po Veľkej noci prichádzajú turičné sviatky.



**A tam hore na komíne,
sedí kocúr na slanine,
chod'te že ho odohnať,
a mne kúsok odrezat'!**

A s úsmevom do toho...

Pranostiky a úkazy prírody:

**Ide marec, poberaj sa starec.
Na sv. Gregora idú ľady do mora.**

4.

**Nenapadne tichá rosa, kým nezájde večer kosa.
Suchý marec, mokrý máj, bude žito ako háj.**

Studený máj, v stodole raj.

Tradičné fašiangové FÁNKY

(Božie milosti)

50 g práškového cukru

50 g masla

500 g hladkej múky

1 PL bieleho vína

štipka soli

2 ks vajec

sladká smotana



Hladkú múku nasypeme na pracovnú dosku, a do nej rozmrvíme maslo,

Pridáme soľ, cukor, vajcia, biele víno a žltok a toľko smotany, prípadne mlieka, aby sa nám dalo zhotoviť tuhé cesto. Hotové je vtedy, ak sa na ňom vytvárajú bublinky. Cesto vyvaľkáme na tenký plát a pokrájame na väčšie obdĺžniky pomocou zúbkovaného kolieska. V strede môžeme urobiť malý otvor. Takto pripravené fánky vložíme do horúcej masti, aby sa vypražili. Keď sú dopečené môžeme ich posypať cukrom, škoricou alebo vanilkovým cukrom.

Prajeme hodne zdraru pri pečení a samozrejme dobrú chuť!



Nezabudnite fašiangovníkov pohostiť tak ako sa patrí!

Čaká na Vás prekvapenie!

Vydala redakcia: **VŽDY S ÚSMEVOM**

2014