

Bílichovský občasník

říjen – prosinec
2008

VÝTISK ZDARMA



Přejeme všem občanům
hromadu dárků co srdce pohladí,
rodinu, přátele, co nikdy nezradí,
k bohatství krůček a ke štěstí skok,
nádherné Vánoce a šťastný nový rok.

Vydává Obecní úřad Bílichov

© 2008

Texty uvedené v Občasníku neprocházejí jazykovou úpravou. Občasník vychází díky sponzorství a jeho edice nezatěžuje obecní rozpočet.

ÚVODNÍ SLOVO

Vážení bílichovští spoluobčané,

máme podzim a začínáme sklízet úrodu spolupráce pěti obcí Třebíze, Hořešovic, Hořešoviček, Zíchovce a Bílichova. Tou sklizní mám na mysli dlouho očekávaný vodovod. Již koncem října se začalo vrtat směrem na Bílichov a v dnešních dnech už se pokládá vodovod po obci. Tímto bych vás chtěl požádat o pozornější a o opatrnější projíždění obcí.

Další sklizní je dopravní značení na obecních komunikacích (např. směrem od Zíchovce), které bylo přerušeno z důvodu pokládání vodovodu. A tak zůstaly podél komunikací prozatím připravené zabetonované trubky.

I pro naše nejmenší spoluobčany a mládež máme něco nového a to je oplocení dětského hřiště. Více podrobností uvede pan Ladislav Šána.

A nakonec ovoce do každého domu připravuje pan Petr Struna pěkně zpracované DVD filmových záběrů a fotografií, nazvané Rok na Bílichově, které obsahuje přehled dění v obci od vítání nového roku.

V poslední řadě musím zmínit výsledky voleb 2008 do zastupitelstev krajů. Voleb se zúčastnilo téměř 50% voličů. Nejvíc hlasů získalo 1.) ČSSD – 28 hlasů, 2.) KSČM – 17 hlasů, 3.) ODS – 16 hlasů, 4.) Nezávislí starostové pro kraj, 5.) Dělnická strana za zruš. poplatků a 6.) Středočeši 1 hlas.

Jelikož je toto vydání Občasníku poslední v tomto roce, rád bych Vám popřál všechno nejlepší v nástávajícím novém roce 2009 a pozval Vás na Novoroční ohňostroj.

Ing.Bohuslav Ježek, starosta

INFORMACE ZE ZASTUPITELSTVA

Zastupitelstvo obce schválilo na svém zasedání dne 19.11.2008 „**Příspěvek na veřejnou část k domovní přípoje**“ a to ve výši **6 000,-Kč**. Složenku na zaplacení je možné si vyzvednout na OÚ Bílichov v úředních hodinách (PO, ST 18:00-20:00h). Seznam přípojek k nemovitostem bude vyvěšen na obecní vývěsce. **Splatnost příspěvku je do 30.6.2009. Variabilní symbol = číslo popisné!!!!!!**

INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

Jak již uvedl starosta, dokončuje se oplocení dětského hřiště na Bílichově. Jedná se o druhou etapu zvelebování místa pro naše nejmenší. V letošním roce jsme obdrželi dotaci z „Fondů sportu a volného času Středočeského kraje“ ve výši 12 000Kč. Pro všechny zde uvádím rekapitulaci všech rekonstrukcí za rok 2008:

- oprava komunikace „výhybka – rybník“,

- rekonstrukce místního pohostinství – sál + sociální zařízení,
- rekonstrukce výklenkové kapličky,
- oprava kanalizace v pohostinství,
- oprava střechy pohostinství včetně nové krytiny,
- oplocení dětského hřiště.

Obecní úřad připravil pro všechny děti adventní kalendáře. Po domluvě se sl. I.Horákovou je 5. prosince roznese Mikuláš s čertem a to v době od 17:00h. Pokud budete mít zájem prostřednictvím Mikuláše předat svým ratolestem nadílku, lze domluvit s I. Horákovou.

Ladislav Šána

PŘIPRAVOVANÉ AKCE

24.12.2008 od 16:00h

Všechny srdečně zveme na již tradiční zpívání koled spolu s ostatními pod stromečkem před budovou Obecního úřadu.

1.1.2009 od 17:00h

Všechny zveme na Novoroční přípitek s ohňostrojem.

VÝROČÍ

Své jubileum oslaví dne 24. prosince 2008 paní Jindřiška Vejražková (70).

Přejeme vše nejlepší!



Blahopřejeme manželům Martiníkovým k narození syna Davidka, dne 19.11.2008 (3,70kg a 51cm)



SLOVO REDAKCE

Naši milí čtenáři,

v novém roce 2009 bude náš Občasník vycházet po tříměsíční periodě, tj. čtvrtletně a to z časových důvodů našich „redaktorů“. Velmi rádi bychom uvítali, aby jste nám pomohli tento dobrovolný „plátek“ spoluvytvářet.

Pokud máte nějaké zajímavé informace nebo příspěvek do rubriky: INZERCE, OZNAMUJI, ZAJÍMÁ MĚ, MŮJ NÁZOR apod. prosím sdělte nám to. Máte možnost buď elektronickou poštou na e-mail: OBEC.BILICHOV@SEZNAM.CZ nebo vhodte svůj příspěvek do poštovní schránky p.Šány (č.p.46).

U zajímavých textů prosím uveďte vždy zdroj (např. webové stránky, název novin, časopisu atd.). Je to nutné podle autorského zákona.

Na všechny Vaše příspěvky a komentáře se již nyní moc těšíme a věříme, že takto bude Občasník sloužit ještě lépe než dosud.

Hezky konec roku 2008 a do nového roku 2009 jen to nejlepší přeje

„REDAKCE“

Svatý Mikuláš 6. prosince

(V. Schaubert, M. Schindler) z knihy "Velká kniha o svatých", vydal(o): nakladatelství Doron

O Mikulášovi slyšely snad všechny děti. Každému se asi před očima hned vybaví postava v dlouhé plášti s bílou bradou, jak rozdává dárky. Mikuláš je jedním z nejoblíbenějších světců dětí i dospělých.

Postava svatého Mikuláše je opředená mnoha legendami. Historicky doložených dat známe jen velmi málo. Jisté je to, že byl milovaným a uctívaným

biskupem v Myře, dnes Demre v Turecku. Ve městě Bari, v Apulii zase uchovávají jeho ostatky v kryptě chrámu sv. Mikuláše. Obě tato města se dělí o slávu Mikulášova jména.

Přesné datum Mikulášova narození neznáme. Víme jen, že se narodil kolem roku 280. Podle legendy přijal kněžské svěcení od svého strýce biskupa. Když mu zemřeli rodiče, rozdal Mikuláš celé své dědictví chudým. Pro sebe nechtěl nic.

Jednoho dne se Mikuláš vydal na cestu do osmdesát kilometrů vzdálené Myry, kde měl vyřídit nějakou záležitost. Když tam dorazil, chtěl se pomodlit ranní modlitbu a vstoupil proto do hlavního kostela ve městě.



Najednou byly kostel plný velkého množství lidí. Obklopili ho, jákali a provolali ho novým biskupem v Myře. Mikuláš tomu zprvu vůbec nerozuměl, ale pak pochopil. Protože se předtím obyvatelé Myry několik měsíců nedokázali domluvit na novém biskupovi, rozhodli se, že první kněz, jenž toho rána vstoupí do kostela, bude jejich biskupem. A do kostela vešel ráno jako první právě Mikuláš.

Lidé, kteří tehdy věřili v Ježíše, to měli těžké. Někteří římsí panovníci křesťany pronásledovali a věznili. Biskup Mikuláš je utěšoval a pomáhal jim. To se však Římanům nelíbilo. Proto jednoho dne nakonec uvrhli do vězení samotného Mikuláše. Biskup snášel všechno mučení tak statečně a trpělivě, že to zapůsobilo na jeho vězňatele a zase ho propustili. Celé město jej nadšeně vítalo před branami vězení.

Mnohé legendy o Mikulášovi vyprávějí, že s nejvíce staral o lidi, kteří se ocitli v nějaké nouzi. Jednou zachránil před smrtí tři nevinně odsouzené muže, jiný příběh vypráví o třech měšcích zlata, které Mikuláš potají vhodil do okna, aby pomohl třem dívkám k věnu. Další legenda líčí, jak zachránil námořníky, které stihla bouře.

Když oblíbený biskup z Myry okolo roku 350 zemřel, všichni ho postrádali a oplakávali. Říkali si, že byl nejlepším biskupem, jakého si mohli přát, a hrob s Myře pokrývali růžemi. Mikulášův kult se rychle šířil do mnoha zemí. Jak se však z biskupa Mikuláše stal náš Mikuláš, který v předvečer 6. prosince obdarovává děti nebo plní punčochy sladkostmi?

Jedna legenda říká, že Mikuláš i po své smrti každý rok o Vánocích procházel svým městem. V přestrojení obcházel obydlí chudých a kladl jim přede dveře pozlacená jablka a ořechy.

A víte, že v Čechách jsou nejstarší záznamy o mikulášské nadílce ze 14. století?

OKÉNKO BIS

16.11.2008 Martinská posvícenská zábava

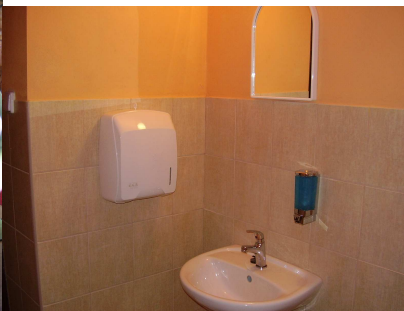
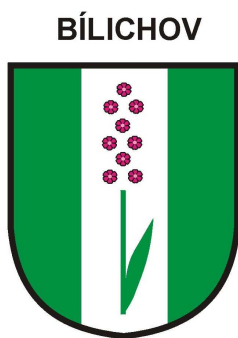
Děkujeme všem členkám BISklubu, že včas zajistily hudbu pro uspořádání Martinské posvícenské zábavy. Zabezpečily distribuci pozvánek a postaraly se o hladký průběh akce. Odměnou za to jim je hojná účast na zábavě.

11.10.2008 Výlet Liberecko

BISklub uspořádal zájezd do Liberce a okolí. Navštívil Libereckou zoologickou zahradu, vysílač Ještěd a absolvoval posezení v pivovaru Konrad ve Vratislavicích. Ani včasná objednávka v pivovare nestačila k zabezpečení řádného oběda. I přes tuto nepříjemnost přálo výletu počasí a pozdější oběd se podařilo zabezpečit v místní Sokolovně.



Ohlédnutí za rokem 2008



VÁNOČNÍ TRADICE



Vánoční zvyky a tradice - proč se dodržují?

Protože na Štědrý den připadá narození Ježíše Krista, přikládali tomuto dni naši předkové velký význam - považovali jej za den zázraků. A to znamenalo, že se člověku mohla splnit přání. Pomocí různých věštících technik člověk hledal odpovědi na otázky ohledně své budoucnosti. Tato tradice se dochovala dodnes.

Lití olova

Nad plamenem se rozžhaví kousek olova až úplně roztaje. Připraví se nádoba s vodou a do ní se olovo opatrně vlije. **Odlitek, který vznikne, věští dotyčnému jeho budoucnost.** Například odlitek ve tvaru hvězdy znamená úspěch, uznání.

Krájení jablka

Jablko se přepůlí vždy po štedrovečerní večeři, avšak ne obvyklým způsobem, ale kolmo na osu, napříč. **Pokud má vnitřní část s jádrem tvar hvězdy, sejdou se za rok všichni ve zdraví.** Má-li tvar kříže, někdo z přítomných těžce onemocní.

Pouštění lodiček

Rozpůlí se několik vlašských ořechů a do prázdných polovin skořápek se nakapaným voskem připevní svíčka. Lodičky ořechů se pak nechávají plout po vodě. **Ten, komu se lodička nepotopí a dlouho svítí, čeká dlouhý a šťastný život**

. Pokud se lodička drží při kraji nádoby, její majitel se bude celý rok držet doma. Pokud pluje ke středu nádoby, vydá se do světa.

Střevíc

Svobodné dívky házejí střevícem přes hlavu. **Obrátí-li se patou ke dveřím, zůstanou doma. Obrátí-li se špičkou ke dveřím, provdají se a odejdou.**

Štedrovečerní večeř

Na Štědrý den se až do večera zachovává přísný půst. Ten, kdo vydrží, údajně uvidí **zlaté prasátko**. Ke společné večeři se zasedá, jakmile vyjde první hvězda. Pod talíře se na štedrovečerní večeři dávají **kapři šupiny**, které mají přinést všem po celý rok dostatek peněz. Po dobu slavnostní večeře nesmí nikdo vstávat.

Barborka

Vlozte do vázy tolik větvíček (podle tradice by to měla být větev třešňová – barborka), kolik je členů rodiny. Na lísteček napíše každý člen nějaké přání a pověsí jej na větvíčku (nebo si jen své přání a podobu své větvíčky pamatujete). **Komu větvíčka na štědrý den vykvete, tomu se přání splní.**

Zvyky a tradice, které určitě o Vánocích neznáte

Cizí věci v domě

Do konce roku by se měly vrátit všechny cizí věci, které jsou v domě. Projděte pečlivě celý dům či byt a vraťte vše, co vám nepatří.

Zápalky

Svobodná dívka zapíchne do jablka tři zápalky. Každá z nich musí symbolizovat jednoho nápadníka. Všechny zápalky současně zapálí. **Ta, která hoří nejdéle, představuje toho, za něhož se má dívka vdát.**

Zdroj: mineralfit.cz

RECEPTY

Vánoční Kuba

Ingredience:

500 g kapek (perliček), 200 g sušených hub, 100 g sádla, 200 g slaniny, 6 stroužků česneku, 1 velká cibule, majoránka, sůl, pepř, drcený kmín

Příprava:

Kroupy propláchneme a dáme vařit v 1 litru osolené vody. Aby se nám nepřipékaly, přídáme lžici sádla. Na pánvičce na sádle osmažíme na drobno nakrájenou cibuli s prolisovaným česnekem, přidáme houby, které jsme si nechali cca 1 hodinu namočit (včetně nálevu) a vše cca 15 minut povaříme. Směs smícháme s uvařenými kroupami.

Vymažeme pekáček sádlem a vyložíme ho slaninou. Pekaček celý zaplníme smíchanou směsí krup a hub s česnekem a cibulí. Navrch poklademe znovu slaninou a vše necháme na 40 minut zapéct na cca 200 C do trouby. Podáváme na štedrovečerní tabuli jako předkrm.

Jihočeský vánoční kuba



5 lžic sušených hub, 300 g krupky, 3 lžíce škvařeného drubežního nebo vepřového sádla, 1 velká cibule, 1 lžička drceného kmínu, 5 stroužků česneku, 1/2 lžičky majoránky, 1 špetka pepře, sůl

Přebrané krupky propláchneme a ve větším množství vody uvaříme doměkka. Přebytkou vodu slijeme a krupky omastíme lžící sádla.

Než se krupky uvaří osmahneme na lžici sádla nadrobno pokrájenou cibuli a hrubě posekaný česnek. Přidáme předem namočené houby, podlijeme vodou z hub, osolíme, vmícháme koření a dusíme doměkka.

Podušené houby smícháme s měkkými krupkami, podle chuti ještě přisolíme, vložíme do vymaštěného pekáče, pokapeme zbytkem sádla a zapečeme asi 30 minut v horké troubě.

Kapr namodro



Ingredience:

600 g kapra, 30 ml octa, 60 g kořenové zeleniny, 15 g cibule, divoké koření, 60 g másla.

Příprava:

Porce kapra narovnáme do rendlíku a pokapáme polovinou vařícího octa. Do osolené a zbylým octem okyselené vody dáme kolečka zeleniny a cibule, divoké koření a uvedeme do varu. Vložíme připravené porce ryby a vaříme asi 15 minut. PO uvaření rybu vyjmeme, dáme na mísu a polijeme rozpuštěným máslem.

KRÁLIČÍ PAŠTIKA SE ŠUNKOU (Francie)

INGREDIENCE:

Zadní běhy nebo hřbet z králíka, 120 g krájené šunky, 150 g libového vepřového masa, 200 g vysoké slaniny,

sůl, pepř, dl červeného vína, dl koňaku nebo rumu, na špičku nože paštikového koření.

POSTUP PŘÍPRAVY:

Ze hřbetu nebo ze zadních běhů králíka seřízneme asi polovinu masa, odstraníme šlachy a blány, nakrájíme asi půl centimetru tlusté plátky, které spolu se šunkou vložíme do hluboké misky, zalijeme přírodním vínem a koňakem a dobře zakryté necháme asi tři až čtyři hodiny odležet. Zbylé maso obereme a s vepřovým masem a s polovinou slaniny dvakrát až třikrát po sobě umeleme. Mleté maso prohněteme s trochou marinády, okořeníme a osolíme. Dno i stěny kameninové nebo porcelánové nádoby (při menším množství masa můžeme použít i zavařovací sklenici „masovku“). Vložíme velmi tenkými plátky slaniny, na něž vrstvíme - tak, aby nevznikly vzduchové mezery - připravený materiál. Začínáme mletým masem, pak přijdou plátky masa a šunky, opět mleté maso a slaninu atd.; horní vrstvu musí tvořit mleté maso a slanina. Uzavřenou nádobu postavíme do kastrolu nebo do pekáče s takovým množstvím vody, aby sahala do třetiny nádoby. Pečeme v předehřáté troubě při mírném ohni asi půldruhé hodiny. Studenou paštiku vyklopíme, zbavíme rosolovitě šťávy a tuku a dobře vychlazenou krájíme na plátky.

Marokánky

Ingredience:

2 x šlehačka (2x 250ml)

8 lžiček hladké mouky

10 lžic krystalového cukru

Příprava:

Krystalový cukr zahříváme ve vodní lázni do zhoustnutí. Přidáme 100g másla a zahustíme směsí 400g mandlí, rozinek, ořechů, oříšků a kandovaného ovoce. Na dobře vymazaný a vysypaný plech klademe malé hromádky, které roztíráme na placičky. Spíše sušíme ve velmi mírné troubě.

Biskupský chlebiček

Vánoční recept:

Těsto: 4 vejce, 80 g krystalového cukru, 80 g polohrubé mouky, 150 g směsi sušeného ovoce a ořechů (sekané mandle, sekané oříšky, hrozinky, sušené hrušky, datle, fíky či kandované ovoce), máslo a polohrubá mouka na vymazání a vysypání formy

Na ozdobu: oříšková poleva z polotvaru nebo čokoládová poleva

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něj přimícháme asi polovinu cukru. Postupně zašleháváme žloutky, vždy asi se třetinou mouky a třetinou zbylého cukru. Do takto připraveného těsta přidáme směs nadrobno nasekaného ovoce a oříšků a lehce promícháme. Těsto vlijeme do

úzké vyšší formy, kterou předtím vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Upečený prochlazený chlebiček polijeme čokoládovou nebo oříškovou polevou.

Mozartovy koule

Vánoční recept:

150 g vlašských ořechů, 150 g moučkového cukru, 100 g nugátových bonbónů, 2 bílky, čokoládová poleva

Z mletých ořechů, cukru a bílků vypracujeme těsto, kterým obalujeme kousky nugátových bonbónů. Kuličky pak napichujeme na jehlice či špejle a namáčíme v čokoládové polevě. Nechte na alobalu zaschnout.

Ovocné placičky

Těsto:

15 dkg hladké mouky, 5 dkg moučkového cukru, 10 dkg tuku, 1 žloutek

Pomazánka:

2 bílky, na drobno nasekané kandované ovoce a mandle, nastrohaná citronová kůra

Poleva:

citronová šťáva, moučkový cukr

Suroviny zpracujeme na tuhé těsto a necháme 2 hodiny v chladu odležet. Na válu posypaném hladkou moukou těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka. Pečeme při 180°C na vymazaném plechu nebo na pečícím papíře. Upečená a vychladlá kolečka pomazáme pomazánkou a necháme usušit do druhého dne. Poté si připravíme citronovou polevu z cukru, citronové šťávy a lžice horké vody. Kolečka potřeme polevou a ozdobíme mandlí nebo ořechem. Opět necháme do druhého dne zatuhnout.

Lehké kokosové kuličky

Vánoční recept pro diabetiky

200 g kokosu, 4 bílky, 1 lžice citronové šťávy, 1 lžice citronové kůry, 40 g piškotů, 6 lžic sorbitu
Kokosovou moučku, 3 bílky, citronovou šťávu i kůru a 20 g strouhaných piškotů zpracujeme v těsto. Dáme do chladna ztuhnout. Když je hmota téměř tuhá, vmícháme zbylé bílky a piškoty. Z kokosové hmoty tvoříme kuličky a obalujeme v kokosu. Pokud se nám podaří koupit barevný kokos, je hezké kuličky rozdělit na několik dílů a obalit je v různobarevném kokosu.

Ořechové kuličky v kokosu

Vánoční recept pro diabetiky

100 g lískových ořechů, 100 g mandlí, 100 g rozinek, 1 lžice rybízové marmelády, 2 lžice kakaa, 2 lžice rumové tresti, 200 g kokosu
Mandle a oříšky pomeleme, přidáme rozinky, rumovou třešť, marmeládu a kakao. Vše promícháme a přidáme

polovinu kokosu. Z hmoty vytváříme kuličky, které obalíme ve zbylém kokosu.

Vánoční nápoje

Vánoční punč

Vánoční recept:

1 ks badyánu, 500 ml vody, 2 skořice, 1 citron, 140 g cukru krupice, 130 ml rumu, 500 ml bílého vína, 1 pomeranč, 4 hřebíčky

Z citronu a pomeranče vymačkáme šťávu. Vodu smícháme s cukrem, pomerančovou a citronovou šťávou a přivedeme k varu. Pak přilijeme rum s vínem a přidáme koření. Punč opět zahřejeme až k bodu varu. Horký vánoční punč naléváme do nahlátých sklenic. Každou sklenici zdobíme polovinou plátku pomeranče a citronu.

Koktejl Čachtická paní

4 cl Staré myslivecké, 2 cl Grenadine, 2 cl citronové šťávy, pomerančový džus, ananasový džus, plátek pomeranče, ananas, třešničku

Do šejkru vložte led a nalijte určené množství Staré myslivecké, Grenadine, citronové šťávy, pomerančový a ananasový džus. Důkladně protřepejte a nalijte do koňakové sklenice. Ozdobte plátkem pomeranče, kouskem ananasu a koktejlovou třešní.

Burgundský grog

Vánoční recept:

2 dl červeného vína, 1/2 lžičky citrónové kůry, 2 lžičky pískového cukru, 2 hřebíčky, šťáva z 1/2 citronu, 1 lžice koňaku.

Víno svaříme s citrónovou kůrou, cukrem a hřebíčky. Přes sítko nalijeme do poháru a dolijeme citrónovou šťávou a koňakem.

SILVESTR

Silvestrovské a novoroční menu



Silvestr: k tomuto dni se samozřejmě váže bujará oslava spojená s loučením se starým rokem a vítání Nového roku. Patří k tomu i bilancování toho, co se nám vydařilo, ale i toho, co se nám zas až tak nepovedlo. Doufáme, že i Svět piva alespoň trochu přispěl k tomu, že ten končící rok byl vydařený a obohacený o nové zážitky.

Dnes Vám proto přineseme především pokrmy a nápoje, kterými můžete pohostit své známé se kterými budete oslavovat.

Pomazánky na chlebičky a chuťovky:

SÝROVÁ POMAZÁNKA S PIVEM A BURÁKY

Ingredience:

300 g strouhaného sýra, 50 g másla, asi 1 dl piva, burské oříšky, pepř

Máslo rozejdeme na pánvi, přidáme sýr a sklenku piva. Na mírném ohni vmícháme až vznikne hustá hmota. Potom připeříme (někdo i trochu osolí) a natíráme na osmahlé plátky veku. Zdobíme jemně nasekanými ořechy. Někdo ještě dává krátce zapéct.

TEPLÁ SÝROVÁ POMAZÁNKA S PIVEM

Ingredience:

200 g tvrdého sýra, asi 5 lžic černého piva, lžice hořčice, pepř, sůl, bazalka

Sýr nakrájíme na malé kostičky (nebo nahrubo nastrouháme), dáme na pánev a zalijeme pivem. Prohřejeme na mírném ohni asi 3 minuty, přidáme špetku pepře a hořčici. Můžeme přisolit. Ještě teplé mažeme na plátky veku. Zdobíme nasekanou bazalkou nebo petrželkou. Dáváme-li ještě zapéct, zdobíme až po zapečení.

PIVNÍ POMAZÁNKA S FEFERONKAMI

Ingredience:

250 g měkkého tvarohu, 1 cibule, 2 sterilované feferonky, 100 g másla, 1 dl piva, mletý kmín, mletá paprika, sůl

V misce pečlivě rozmícháme měkký tvaroh s rozměklým máslem. Postupně za stálého míchání přidáváme pivo. Cibuli a feferonky nakrájíme najemno, přidáme do pomazánky a opět vše dobře promícháme. Ochutíme kmínem, paprikou, osolíme a podáváme. Můžeme použít především na chuťovky.

PLZEŇSKÁ POMAZÁNKA Z PIVNÍHO SÝRA

Ingredience:

200 g tvarohu, 100 g másla, 200 g pivního sýra, 50 g nadrobno nakrájené cibule, sladká mletá paprika, sůl, mletý pepř, 1 dl piva

Pivní sýr třeme v misce, přidáme máslo, tvaroh, cibuli a pivo. Dochutíme sladkou paprikou, solí a pepřem. Podáváme jako pomazánku na chlebičky nebo na slané sušenky.

FLAMENDR

Ingredience:

100 g olomouckých tvarůžků, 100 g lučiny, 1 cibule, 1 lžice másla, 4 lžice piva, špetka mletého pepře, 1 malá sušená feferonka.

Změklé máslo utřeme s pivem, lučinou a pepřem do pěny. Přidáme rozemnutou feferonku, drobně nasekanou cibuli a tvarůžky, důkladně rozmačkané vidličkou.

Pokud chcete vyzkoušet domácí chléb místo kupované veku, zde je recept:

BAVORSKÝ PIVNÍ CHLÉB

Ingredience:

330 ml tmavého piva (pokojové teploty), 1 kostka čerstvého droždí = 42 g, 150 ml vlažné vody, 2 lžice oleje, 600 g žitné hladké mouky, 250 g pšeničné polohrubé mouky, 2 lžičky soli, 1 lžička rozdrčených fenyklových semen. Můžeme také místo tmavého piva použít světlé - chuť bude potom jemnější.

Droždí rozdrolíme a hladce utřeme s vodou. Přidáme pivo a olej. Oba druhy mouky smícháme se solí a fenyklovým semínkem, postupně vmícháme do tekutiny a hněteme nejméně 10 minut, až se přestane lepit. Přikryjeme a necháme na teplém místě hodinu kynout. Těsto potom ještě jednou prohněteme, rozdělíme na dva kusy (ale můžeme i na menší večky - na chlebičky) a z každého utvoříme bochník. Bochníky vložíme na plech vyložený papírem na pečení a dbáme, aby mezi nimi byl dostatečný odstup. Přikryjeme a necháme ještě asi půl hodiny kynout. Pečeme asi 45 minut na 175° C.

Na tento chléb můžeme využít v podstatě všechny výše uvedené pomazánky.....

Studené pokrmy:

UZENÝ JAZYK V ASPIKU

Ingredience:

300 g vařeného uzeného jazyka, 3 1/2 dl 10° světlého piva, 25 g želatiny, 100 g sterilované okurky, na ozdobu: okurka, rajče, hlávkový salát

V jednom a půl decilitru piva necháme nabobtnat želatinu. Zbytek piva nahřejeme asi na 40 °C, vložíme nabobtnalou želatinu, kterou necháme zvolna rozplynout. Do vhodných tvořítek vložíme směs nakrájeného jazyka a okurek, zalijeme chladnou tekutým aspikem a necháme zchladnout. Poté vyklopíme a ozdobíme.

MARINOVANÁ ŠTIKA „SVATÝ PETR“

Ingredience: Asi 100 g štiky, 1 1/2 dl 10° světlého piva, 100 g jogurtu, 50 g šlehačky, 1 lžice oleje, 100 g pikantní zeleniny, mletý pepř, sůl, ozdoba - sardelová očka.

Porce štiky po náležitém opláchnutí dáme do malého kastrolu, osolíme, opeříme, přidáme olej a zalijeme pivem. Poté přivedeme do varu a dále při 80 °C zvolna 4-5 minut táhneme (vaříme) a necháme zchladnout. Přidáme pikantní zeleninu, jogurt, šlehačku. V této marinádě necháme štiky několik hodin. Pokrm na talíři doplníme vhodnou oblohou.

Hlavní jídlo: (pokud stále nemáte dost a radši by jste si dali pořádné jídlo)

ŠTIKA NA PIVĚ

Ingredience:

4 porce očištěné štiky, 2 dl světlého piva, 2 lžíce másla, malá cibulka, hladká mouka, mletý pepř, mletý zázvor, mletý bobkový list, sůl.

Porce štiky (můžeme ale použít i jinou rybu) osolíme, okořeníme, obalíme v mouce a zlehka na másle osmahneme spolu s jemně nakrájenou cibulí. Poté podlijeme pivem a zvolna dohotovíme.

LOSOS DUŠENÝ NA PIVĚ

Ingredience:

4 porce lososa (ale i jiné ryby), 1 1/2 dl světlého piva, 1 1/2 dl rybího vývaru, 1 lžíce másla, 2-3 lžíce smetany, 1 malá mrkev, malá cibule nebo pórek, bílý pepř, hřebíček, sůl.

Mrkev a cibuli nakrájíme na tenké proužky, dáme do kastrolu s máslem, lehce osmahneme, zalijeme vývarem a krátce podusíme. Do takto připraveného základu vložíme porce lososa, osolíme, okořeníme, zalijeme pivem a podusíme. Krátce před dohotovením přidáme smetanu a prohřejeme. K pokrmu podáváme vařené brambory.

ČERTOVSKE MEDAILONKY

Ingredience:

400-600 g vepřové panenky nebo hovězí svíčkové, 1 cibule, 1 dl světlého piva, 1 lžička hořčice, 1 lžíce oleje, 1 lžíce kečupu nebo ďábelské omáčky, 2-3 stroužky česneku, worcestr, cukr, pažitka, sůl.

Z masa ukrojíme 2-3 řezy na jednu porci. Do misky vložíme velmi jemně nakrájenou cibuli, na proužky nakrájený česnek, kečup, hořčici, worcestr, sůl, malé množství cukru a pivo. Vše zamícháme a vložíme nakrájené řezy masa. Takto předpřipravené necháme několik hodin marinovat. Poté na oleji opečeme. Jednotlivé porce bohatě posypeme jemně nakrájenou pažitkou a podlijeme zbývajícím marinádou. Příloha - smažené brambory jakéhokoliv druhu.

Ještě nějaké nápoje a oslava může začít:

„PIVNÍ KOKTEJL“

Na jednu porci potřebujeme:

1 dl světlého piva, 2 cl borovičky, řez pomeranče s kůrou, led

Do šejkru vložíme led a náležitě protřepeme. Led odstraníme a vlijeme pivo spolu s borovičkou. Náležitě protřeseme a přelijeme do vhodných sklenic, které ozdobíme řezem pomeranče.

„GLORIA“

Na jednu porci: 1/4 l světlého piva, ovocný sirup (jahodový, rybízový, malinový, ostružinový), čerstvé ovoce. Do atraktivního skla vlijeme některý druh z

vedených sirupů. Opatrně dolijeme světlým pivem. Okraj sklenice doplníme některým druhem čerstvého ovoce.

„PIVCAMPA“

Na jednu porci: 2 dl světlého piva, 2 cl Campari, drcený led, koktejlová třešnička (jahoda),

Do elegantní pivní sklenice vložíme menší množství drceného ledu, přidáme Campari a opatrně dolijeme světlým pivem. Na okraj sklenice zavěsíme třešničku nebo čerstvou jahodu.

„PIVNÍ PUNČ“

Na jednu porci: 2 1/2 dl tmavého piva, 25 g cukru, 2 vaječné žloutky, zázvor, citrónová kůra, celá skořice.

Pivo svaříme s cukrem, zázvorem, citrónovou kůrou a malým množstvím skořice. V misce rozmícháme žloutky, které zalijeme převařenou pivní směsí. Citrónovou kůru a skořici vyjmeme. Podáváme horké.

Zdroj: pivnidenik.cz

LIDOVÉ LÉČITELSTVÍ

Lidové léčitelství byla vlastně první pomoc babek bylinářek nemocným. Znály všechny léčivé rostliny, kdy je trhat, jak sušit, jak podávat, dělat z nich masti, zábaly apod. Dnes bohužel jich ubývá, jak bylinářů, tak rostlin a bylin. Byly doby, kdy louky byly rozkvetlé kopretinami, zvonky a různými barevnými květinami. To už si bohužel pamatují jen staří lidé ze svého mládí, nebo obrazů polních květin ve vázách. Zapomínáme i na „obyčejné“ rostliny, které ještě existují a které máme ještě stále kolem sebe. Stále nám mohou pomoci. Měli bychom myslet na to, že ani sebelepší a známá bylina nebo lék z lékárny nám nepomůže, dokud sami si nebudeme ubližovat. Metoda „hop a zdravý mravenček ráno skáče z postele“, není dobrá, zvláště pro starší lidi. Po probuzení se rozkoukáme, protáhneme, tím si srovnáme plotýnky. Pokrčíme kolena, uděláme pár pohybů doprava a doleva, tím si také posilujeme břišní svaly a hlavně probudíme střeva. Není to namáhavé, děláme to pomalu a v leže. Potom se teprve posadíme na okraj postele, nohy na zemi. Ruce dáme na kolena a hlavou uděláme třikrát do předu, třikrát do zadu a potom třikrát kroužíme celou hlavou doprava a doleva. To vrzání a lupání, které slyšíte, je ztuhlá krční páteř. Tento cvik pomáhá též očím. Vytrváte-li, za měsíc poznáte, že se vám bude lépe vstávat a vrzání za krkem přestane. Nezapomínejte také na stravu – zeleninu, ovoce, luštěniny, kterých se jí dnes velmi málo, mají velký vliv na kosti. Nebraňte se ničemu, co třeba na vás působí projímavě, vyprazdňování je velmi důležité. Jsou lidé, kteří si nechávají dělat pro udržení zdraví výplachy střev.

Pro současné lékařství je typické využívání široké palety nejrůznějších vysoce účinných přípravků, nejčastěji chemického původu. Zdálo by se tedy, že používání jednoduchých prostředků rostlinných nemůže nalézat v současné medicíně uplatnění, protože povede ke snížení žádoucího účinku a tím k narušení léčebného plánu stanoveného lékařem. Tato úvaha není zcela přesná, protože i použití celých rostlinných částí má nemalé přednosti. Jednak organismu dodávají minerální látky a vitamíny přírodního charakteru, nezbytné pro funkci buněk a orgánů, takže mohou mít komplexní vysoký terapeutický efekt.

Právě proto i dnes dosahuje v řadě případů nesporné léčebné a preventivní úspěchy klasická FYTOTERAPIE, čili léčebné jednoduché metody bylinnými formami, jako jsou bylinkové čaje, masti, náplasti, tinktury, obklady atd. Fytoterapie se vyvinula z tisíciletých zkušeností lidového léčitelství. Jsou proto pacienti její léčebné metody přijímány příznivě a s důvěrou. Ale i tato léčení má svoje úskalí, protože mezi lidmi koluje řada obskurních receptů od „sousedky“ a mnozí nemocní nezodpovědně přistupují k neodbornému léčení.

Každé léčení i toto patří do rukou odborného lékaře. Neměli bychom zapomenout na zásadu nejznámějšího léčitele minulého století faráře Sebastiana Kneippa „Všeho s mírou a dobrého pomálu“!

Bazalka pravá pěstovaná rostlina získává se vlastním sběrem kvetoucí natě. Snižuje napětí hladkého svalstva trávicího traktu, zvyšuje vylučování trávicích šťáv, zlepšuje trávení, působí při nadýmání, protizánětlivě. Používá se též při onemocnění myokardu. Zevně se používá šťáva z čerstvé rostliny jako podpůrné léčivo středoušních zánětů. Těžce hojící se rány, uklidňuje, vhodná při nespavosti, migréně, léčí bolestivé afty v ústech. Bazalka se též používá na koupele 1x 2x týdně, nohou, rukou nebo celého těla, alespoň ¼ hodiny v příjemně teplé vodě. Bazalkový čaj: 1 lžička se spaří, 2 dcl vroucí vody, ustat 10 minut, scedit a vypít. Míchají se také s dobromyslní, heřmánkem, řeřichou a mateřídouškou.

Jabloň užívá se plod – jablko.

Jedno jablko denně a nebudeš potřebovat lékaře. (Staré anglické přísloví) jablka pomáhají při zácpě a průjmu. Preventivně proti rakovině, onemocnění srdce a některým mozgovým příhodám, což jsou tři nejčastější příčiny úmrtí. Ačkoliv jablko není zařazeno podle současných bylinářů mezi léčivé, jeho dlouholetá historie a léčivé účinky byly potvrzeny současnou vědou, je na čase aby znovu zaujalo místo, které mu právem náleží. Pokud je budete jíst se slupkou je potřeba ho důkladně omýt.

Brusnice – borůvka

Borůvky jsou používány v lidovém lékařství min. 800 let. Ač za druhé světové války byl zjištěn jejich skutečně pozoruhodný účinek, neobjevili jej vědci, ale piloti. Britští letci jedli borůvkovou marmeládu před nočními lety. Borůvky prý jim vylepšily zrak a vidění v noci. Po válce začali plody zkoumat vědci. Modrá barva borůvek je způsobena vysokým obsahem antioxidantů zvaných antokyanosidy. Tyto pomáhají předcházet poškození buněk velmi reaktivními molekulami kyslíku volnými radikály, pomáhají toto poškození vyrovnat. Prodává se v lékárnách 1-2 kapsle 3x denně – dodržujte návod.

Ostružiník - ostružiny, černé maliny, užívané části, listy, kůra, kořeny a plody.

Pokud jste si pod názvem ostružina představili jenom marmeládu a džem, je potřeba si rozšířit obzory. Dříve bývaly listy, kůra a kořeny ostružiníku ceněny stejně jako jeho plody. Nezáleží na způsobu jakým je ovoce upraveno, čerstvé, mražené, kompotované nebo v marmeládě, vždy obsahuje velké množství antokyanosidů na průjem nebo bolesti v krku.

Nálev: 2-3 lžičky sušených listů na 1 šálek vroucí vody, 10-20 minut odstát, scedit a přidat trochu mléka, 3x denně. Můžeme použít čerstvé i sušené ovoce místo listů. Na odvar! 1 čajová lžička namletého sušeného kořene na šálek vody. Vaříme cca 30 minut podle chuti scedit, trochu mléka, 1 šálek denně. Odvar používáme také na hemeroidy, namočíme plátno a přiložíme na postižené místo.

Kmín kořený - používáme semena.

Kmín je známé koření používané k dochucení chleba, brambor a ryb. Jedním z hlavních důvodů jeho používání dobré chuti a vůně, je od pradávna podáván ke zklidnění zažívacího ústrojí a nadýmání. Semena kmínu byla nalezena ve zbytcích jídla z doby kolem 3.500 let před n.l. Dokazuje to nejstarší zachovalý lékařský předpis datovaný do roku 1.500 před n.l. Nález, který vás zbaví plynatosti a zlepší trávení připravíte ze 2-3 lžiček drceného kmínu a šálku vroucí vody, 10 minut louhovat a scedit. Doporučená dávka je 3 šálky denně. Kojencům je možno dávat slaný nálev při průjmu a nadýmání. Kmínový likér prospěšný trávicímu ústrojí je naše kmínka, německý Kummel.

Celer - užití části – nať a semena.

Zastánci zdravé výživy často jedí celerovou nať, neboť věří, že spaluje víc kalorií. Nať celeru není jen chřupavou částí salátů, ale obsahuje léčivé látky. Pomáhá při léčbě dny, nespavosti, vysokého tlaku a vysoké hladiny cholesterolu v krvi. Léčbu dny zkuste po poradě s lékařem doplnit 4 tablety obsahující 800 mg výtažku ze ... celeru. Také vysoký krevní tlak, cholesterol nebo městnaného srdečního selhání k užívaným lékům přidat 4 řapíky celeru na den. Při léčbě cukrovky nálev 1-2 čajových lžiček drcených semen na šálek vroucí vody, 10-20 minut odstát, scedit – 3 šálky denně.

Heřmánek pravý - užívá se květ.

Heřmánek je velmi stará oblíbená léčivá rostlina, užívaná na špatné trávení, k uklidnění podrážděných nervů, jako prevence proti vředům a k rychlému hojení povrchových zranění. Má působení antialergické, ale při dlouhodobém užívání nebo nepřiměřeně vysokých dávkách může alergii vyvolat. Je to silná a účinná bylina, ale je potřeba ji užívat s mírou. Dětem mladším 2 let můžeme podávat slabý nálev heřmánku na kojeneckou koliku. Pokud máte podrážděné nervy, vdechujte výpary z heřmánku, nebo květy dejte do plátěného pytlíku a nechte na něj proudit teplou vodu do vany a vykousejte se v tom, vdechujte vonné páry.

Kakao-čokoláda - užívaná část semena.

Teď se může zaradovat každý, kdo má rád čokoládu. Kakao a z něj vyráběná čokoláda obsahují mnoho antioxidantů o nichž se věří, že prodlužují život. Dále obsahují látky, které podporují trávení, posilují tok krve k srdci a uvolňují otoky plic. Latinský název kakaovníku THEOBROMA znamená „pokrm bohů“, což je vysoké ocenění prostého lusu. Čokoláda z něj vyrobená je víc než sladkost. Má znamenité léčivé vlastnosti díky antioxidantům kofeinu a theobrominu. Šálek silného kakaa je příjemný prostředek na povzbuzení nálady nebo

uklidnění trávení. Pokud máte potíže s dýcháním způsobené chřipkou, nachlazením nebo astmatem dejte si před navštívením lékaře horké kakao. Pokud jste citliví na povzbuzující látky obsažené v kakau nebo čokoládě, snižte jejich dávky.

Necudná květina fascinuje Belgičany.

Je to jedna z největších květin na světě, zapáchá po zkaženém mase a připomíná penis.

A lidé ji obdivují. Neobvyklý zmijovec titánský přilákal v těchto dnech pozornost tisíců Belgičanů. Podivná rostlina se v plné kráse představila v Národní botanické zahradě v Bruselu. Vidět – ucítit – 1,6 m vysokou květinu, mohl jen ten, kdo vystál dlouhou frontu. Zmijovec titánský vyrůstá do výše 2 metrů, mívá květy jen málokdy a když vykvete tak na nejvýš 72 hodin. Květinu objevili v roce 1878 na západě Sumatry. A o deset let později se dostala do Londýna. Ženy ve viktoriánské době ji ale obdivovat nesměly - kvůli tvaru připomínající penis. Měly zakázáno se na ni dívat.

H.K.