

Bílichovský občasník

Léto 2009

VÝTISK ZDARMA



Bílichov

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 spoluobčané,

léto je v plném proudu a polovina školních prázdnin a letních dovolených před námi. Po obci je vidět pohyb chalupářů a chatařů, dětské hřiště je také v jednom kole. Cyklistický a turistický ruch aktivně prochází Bílichovem.

OÚ Bílichov se podílel svým příspěvkem o naší obci na tvorbě knihy s názvem STŘEDOČESKÝ KRAJ města a obce Středočeského kraje ve spolupráci s Vydavatelstvím PROXIMA Bohemia s.r.o. Tato kniha je k nahlédnutí na obecním úřadě.

Po jednáních vyvolaných Městským úřadem Slaný – Odborem životního prostředí bylo zrušeno bývalé tábořiště a kiosek u Bílichovského rybníka.

Nezávisle na této akci otevřel pan Milan Mladý kiosek včetně venkovního posezení v prostorách bývalé drúbežárny na cestě k Bílichovskému rybníku.

Z důvodů větších dešťů proběhlo vyčištění částečné kanalizace jdoucí od dětského hřiště pod komunikací směrem k bývalému fotbalovému hřišti.

Probíhají a proběhly rekonstrukce venkovního vedení nízkého napětí směrem na hájovnu a na Zíchovec. Na tyto rekonstrukce naváže v příštím roce potřebná rekonstrukce veřejného osvětlení v celé obci. V současné době je zpracováván projekt k této rekonstrukci. Práce na vodovodu čekají na rekonstrukci venkovního vedení nízkého napětí zkratkou směrem na Zíchovec od čekárny „U křížku“, kde je nutno dodělat posilovací stanici.

Přeji hezký zbytek léta

Ing. Bohuslav Ježek, starosta

NAŠE GRATULACE

Své jubileum oslavila dne:

12.května 2009 paní **Anna Zejmonová** (60),

15.května paní **Věra Adlerová** (80),
19.května pan **Václav Adler** (60).

Dne 11.8. oslaví své krásné výročí i paní **Věnceslava Klárová** (60).

Všem oslavencům přejeme pevné zdraví, štěstí a životní pohodu.!



INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

Poplatky pro rok 2009:

„Zastupitelstvo obce schválilo na svém zasedání dne 19.11.2008 „Příspěvek na veřejnou část k domovní přípojce“ 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!!!!!!“**

Děkujeme všem, kteří včas uhradili příspěvek na veřejnou část k domovní přípojce a ostatní poplatky za rok 2009 (domovní odpad, psi, hroby).

OÚ Bílichov připravuje vypsání výběrového řízení na pronájem „Pohostinství na Bílichově“. Veškeré informace budou zveřejněny na WEB stránkách a ve vývěsce OÚ Bílichov.

SLOVO REDAKCE

Naši milí čtenáři,
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. webová stránka, název novin, časopisu atd.). Je to nutné podle autorského zákona. Na všechny Vaše příspěvky a komentáře se již nyní moc těšíme.
„REDAKCE“

INZERCE

Nově otevřený kiosek na cestě k rybníku (směrem od křížku) má otevřeno 7 dní v týdnu již od 11 hod. Nabízíme pivo, limo, alko i nealko nápoje a dále i drobné pokrmy jako např. nakládaný hermelín a další laskominy. Těšíme se na Vás.

OKÉNKO BIS

4.8. – Navštívily jsme vepřové hody v kiosku

11.8. – Opékání vuřtů u Kořánů

29.8. – Navštívíme „Staročeský jarmark“ ve Třebízi.

Na měsíc září připravujeme zájezd:

Přerov nad Labem – prohlídka skanzenu a muzea MOTO-KOLO.

Obec Ostrá – návštěva muzea kamen (100 exponátů) a historického centra řemesel (zahrada bylinek).



Za klub: I. Bečvářová

ZAJÍMAVOSTI

Proč má pivo bílou pěnu?

Jak je možné, že pěna například černého piva má bílou barvu? A v čem se tato pěna liší od normální pěny do koupele? Na tyto otázky si odpovíme v následujícím článku.

Jistý anglický „vědec“ zkoumal podstatu tohoto problému. Nalil si sklenici černého piva a jeho pěnu podrobil podrobnému rozboru pod mikroskopem. Na rozdíl od pěny do koupele je pивní pěna tvořena stejně velkými kulatými bublinkami o průměru 0.1 až 0.2 mm, plujícími v pivě.

U okrajů pěny je možno najít osamocené bublinky. Pohled skrz ně nám prozradí podstatu problému. Tyto bublinky se totiž chovají jako malé čočky rozptylky. Tak jako má průhledná skleněnka větší index lomu světla, než okolní vzduch a můžeme ji využít jako silnou lupu, kulaté bublinky v pivě světlo rozptylují, protože v nich obsažený vzduch má nižší index lomu než okolní kapalina.

Následkem toho je světlo, pronikající na povrch bublinky rozptýleno do nejrůznějších směrů. Část světla se navíc odráží zpět, což také přispívá ke změně barvy. Světlo, které se k nám vrací má jinou vlnovou délku. Pěnu tedy vnímáme jako bílou.

S pěnou u piva je to stejně jako s mraky. Mraky se skládají z mikroskopických kapek vody a když touto kapkou projde světlo, vrací bílý odstín. Tento efekt se nazývá Mierův rozptyl.

ZDROJ: www.zajimavosti.ezin.cz/

10 nejslavnějších atentátů v českých dějinách.

1. sv. LUDMILA (860-921)

Kněžna Ludmila přijala křesťanskou víru spolu se svým manželem Bořivojem, a stala se její zanícenou propagátorkou. Ale zatímco Bořivoj vymýtal pohanství ohněm a mečem, Ludmila šířila křesťanství dobrým slovem, láskou a příkladem, stala se ochránkyní všech chudých, nemocných a ponížených. Ve stejném duchu vychovala i vnuka Václava. Tím si však vysloužila nenávisť své snachy Drahomíry. Roku 921 se Drahomíra nakrátko zmocnila vlády v českém knížectví a rozhodla se stárnoucí kněžnu zlikvidovat. 16. září 921 vnikli do tvrze Tetín dva nájemní vrazi a na Drahomířin rozkaz Ludmilu uškrtli.

2. sv. VÁCLAV (809-935)

Kníže Václav byl vychován svou babičkou Ludmilou v duchu křesťanské lásky. Jeho jedenáctiletá vláda je v legendách popisována jako „zlatý věk českého knížectví“. Václav zajistil mír a prosperitu, pomáhal chudým a nemocným. Jeho mladší bratr Boleslav však sám zatoužil po knížecím stolci. V září 935 pozval Václava do Staré Boleslavi na křtiny svého syna. Ráno 28. září zamířil Václav ke dveřím staroboleslavského kostelíka – a v té chvíli přichází útok. Nejprve napadl knížete sám Boleslav. Silný Václav úder odrazil, ale ze zálohy se na něj vrhli další čtyři vrazi...

3. VÁCLAV III. (1289-1306)

Poslední český král z rodu Přemyslovců byl údajně mladík nezdárný, ale velmi nadaný. Po smrti otce Václava II. zdědil sotva šestnáctiletý královic korunu tří zemí: českou, polskou a uherskou. Obrovský vzrůst přemyslovské moci však vyvolával nepřátelství. Václav III. se vzdal uherského trůnu a soustředil všechny síly na udržení Polska. Ale osud mu nedopřál tento plán uskutečnit. V létě 1306 Václav III. zahájil vojenské tažení do Polska. Nestal však ani překročit hranice ... a 14. srpna 1306 byl v Olomouci zákeřně zavražděn. Jeho smrtí vymřel přemyslovský rod po meči. Tato vražda dodnes zůstává jednou z velkých záhad našich dějin. Hypotéz je nespočet: Zhrzená zapuzená první snoubenka Václavova, polští odbojníci, Habsburkové... Ale nejpravděpodobnější je, že Václava III. nechala zavraždit část české šlechty.

4. VÁCLAV IV. (1361-1419)

Král Václav IV. sice nebyl zavražděn, ale smrti unikl jen o vlasek. V roce 1393 se ho při návštěvě Vídně pokusili neznámí pachatelé otrávit. Václav IV. se několik týdnů zmítal v horečkách a bolestech a všichni byli přesvědčeni, že umírá. Václav se nakonec uzdravil, ale od té doby až do konce života si stěžoval na palčivé pálení v hrdle. Bolest zaháněl vínem a nakonec propadl alkoholismu...

5. ALBRECHT Z VALDŠTEJNA (1583-1634)

Patří k nejslavnějším a zároveň nejtemnějším postavám našich dějin. Proslul jako bezohledný kariérista a pobělohorský privatizátor, ale zároveň i jako slavný vojevůdce třicetileté války. V čele stotisícové armády, kterou sám vybudoval, dobyl pro císaře v letech 1625-33 řadu vítězství a zajistil Habsburkům rozhodující převahu. V červnu 1633 mu Francie a Švédsko tajně nabídly český trůn – výměnou za to, že se svým vojskem přejde na jejich stranu. Valdštejn však váhal, odkládal rozhodnutí, a rychle ztrácel důvěru na všech stranách. V lednu 1634 ho císař zbavil vrchního velení a prohlásil za zrádce. Valdštejn s armádou se pokouší uprchnout a spojit se Švédy. 25. února 1634 Valdštejn nocuje na hradě v Chebu. V jedenáct hodin večer je několika důstojníky přepaden a zavražděn kopím. Dodnes nevíme zda šlo o spontánní čin tří plukovníků nebo byla vražda předem objednána? Císařem? Nebo někým jiným?

6. ALOIS RAŠÍN (1867-1923)

Jako první československý ministr financí provedl roku 1919 úspěšnou odluku od měny rakouské, která rychle slábla. Položil tím základ stabilní české koruně. V roce 1922 se však rozhodl pro další důležité posílení koruny, z níž chtěl vytvořit tvrdou měnu, krytou zlatem. Jeho reformy ale začaly přerůstat v katastrofu: s růstem koruny klasala konkurenceschopnost našeho vývozu, podniky se prudce zadlužovaly a rostla nezaměstnanost. Rašín však nehodlal nic měnit. Ráno 5. ledna 1923 vyšel ze svého bytu v Žitné ulici. V tom zazněl výstřel, kůlka ho trefila přímo do zad. Po šesti týdnech těžkému zranění podlehl. Devatenáctiletý vrah splnil to, o čem se spouště lidí jen zdálo.

7. T. G. MASARYK (1850-1937)

Prezident Masaryk vládl pevnou rukou, a tak není divu, že měl i mnoho nepřátel. Nenáviděli ho komunisté, nacionalisté i fašisté. V roce 1926 fašistické skupiny dokonce přichystaly na Masaryka atentát. Provést ho měl ruský emigrant, důstojník Gorgulov. Mělo se tak stát na pražském Mánesu, kam se prezident chystal na výstavu. Gorgulov čekal mezi ostatními před vchodem, držice v ruce revolver. Když vystoupil prezident z auta, objevil se přímo před vrahem. Masaryk se přátelsky usmál a – Gorgulov neměl sílu vystřelit. Československá ochranka o tomto činu neměla ani tušení. Gorgulov hned poté odjel do Francie a roku 1932 tam zabil prezidenta Doumera. Za to byl také později v Paříži popraven.

8. Reinhard HEYDRICH (1904-1942)

Byl to jeden z hlavních a zároveň nejhorších prominentů nacistického režimu. Byl šéfem SS. 27. 9. 1941 byl jmenován říšským protektorem Čech a Moravy a brzy rozpoutal vlnu zatýkání a poprav. 27. května 1942 na něj parašutisté Kubiš a Gabčík spáchali atentát. Neudělali to moc dobře, přesto ale Heydrich po týdnu zamřel. Za jeho smrt se nacisté pomstili vlnou krutého teroru a vypálení obcí Lidice a Ležáky.

9. JAN MASARYK (1886-1948)

Syn T. G. Masaryka, ministr zahraničí. Jeho smrt se stala jednou ze záhad moderní historie. Masaryk plánoval svůj útěk na západ – ale už bylo pozdě. Věděl, že to tu pro něj nebude bezpečné. 9. března 1948 v půl deváté večer odešel od Masaryka kominík, poslední člověk, který ho viděl naživu. Další den ráno dva dělníci našli Masarykovo tělo na nádvoří paláce... Vyskočil Masaryk sám z okna, nebo mu k tomu někdo „dopomohl“? Už více než padesát let zůstávají tyto otázky bez odpovědi.

10. KLEMENT GOTTWALD (1896-1953)

Komunistický prezident zemřel 14. března 1953. Po celé zemi se tehdy rozšířila pověst, že byl v Moskvě otráven. Pravou příčinou jeho smrti byl však alkoholismus a nemocné srdce. Jeho zdravotní stav byl velmi špatný a lékaři ho před cestou do Moskvy varovali. Zpáteční let letadlem mu vysloveně zakázali. Ale Gottwald jejich zákaz samozřejmě neuposlechl. Důsledkem byla prasklá výduť aorty, krvácení do hrudi a smrt.

NĚCO PRO MLSNÉ JAZÝČKY

Grilování pěkně po česku

Gril se stal téměř povinnou výbavou českých domků se zahradou, chalup či chat. A tak není divu, že s přicházejícím létem se ze zahrádek začínají linout báječné vůně.

Grilování stále více proniká do českého jídelníčku. Mezi nejpoblárnější pokrmy patří marinovaná masa a uzeniny. Nejžádanější přílohou je dlouhodobě pečivo. Češi obecně nejraději grilují vepřové maso a uzeniny, zvláště klobásy. Lidé s rychlým životním stylem ocení především marinovaná masa. A vstříc jim vycházejí i nejrůznější výrobci masných produktů. Nabízíme pár receptů, jak si pobíhání okolo grilu zjednodušit.

Jihočeská vepřová krkovice na med

Tradiční grilování vepřové krkovice okořeníme netradičním spojením koření chilli a sladkého medu. Na Šumavě je velká produkce jak lučního, tak lesního medu, proto se v Jižních Čechách používá med nejenom do čaje, ale i na maso.



Suroviny

- Marinovaná krkovice Maso Planá
- 2 dcl piva (nejlépe hořký Kozel)
- 5 lžic medu
- 1 citron
- 1 lžice chilli koření
- 1 lžice šalvěje

Příprava

Marinovanou krkovicí nakrájíme na plátky, vložíme do hrnce a potřeme směsí, kterou připravíme z piva, citronové šťávy, medu, chilli a soli. Stačí nechat proležet 2 hodiny. Maso po jedné hodině obrátíme. Grilujeme zvolna na dřevěném uhlí nebo na lávovém kameni, který před grilováním sundáme z přímého ohně. Vhodnou přílohou je speciální Párty chléb.

Moravské jehly z grilovacích klobásek

Klobásky patří k tradičním grilovacím pokrmům. Spojení chuti tmavé a světlé klobásy s příchutí cibulky, sýra, česneku a papriky lahodí žaludku a nevyžaduje ani marinády či jiná ochucovadla.



Suroviny

- Grilovací klobásy mix 500g: 3 druhy klobás (kostelecká tmavá – zauzená, maďarská – červená, norimberská – bílá)
- 2 cibule
- 1 česnek
- 100 gramů eidamského sýra
- 2 papriky

Příprava

Všechny tři druhy klobás nakrájíme na kolečka a napichujeme střídavě na jehlu s cibulkou, paprikou a sýrem. Celkem 3 stroužky česneku rozdrtíme a potřeme jimi napíchnutý eidam, který dostane pikantní chuť. Klobásky pečeme do křupava, ale nevysušujeme, aby zůstaly šťavnaté. Podáváme s Párty chlebem.

ZDROJ: <http://zena.centrum.cz/>



PRANOSTIKY NA SRPEN

Rosí-li v srpnu silně tráva, pěkné povětrí se očekává.

V srpnu když půlnoční vítr věje, bez deště slunečko hřeje.

Srpnový déšť - jako ženský pláč.

Když jsou v srpnu velké rosy, zůstane obyčejně pěkné počasí.

Když srpen z počátku hřeje, ledový vítr v zimě dlouho věje.

Když fouká v srpnu severák, bude dlouho pěkně pak.

Moc hub srpnových, moc závějí sněhových.

Srpen má nejkrásnější počasí v roce.

Srpen začíná, co červenec končil.

Červenec a srpen jsou nejteplejšími měsíci v roce.

Co červenec neuvaří, srpen nedopeče.

Co červenec neupeče, to již srpnu neuteče.

Co srpen neuvaří, to už září nedosmaží.

Srpen a únor - tepla a zimy úmor.

V srpnu již nelze slunci mnoho věřit.

Z počátku toho měsíce říká se, že opět studený vítr ze strnišť fouká.

I když ze strnišť občas fučí, horko nás přece jen mučí.

Půlnoční větry v srpnu přinášejí stálé počasí.

V srpnu když půlnoční vítr věje, bez deště slunečko hřeje.

Když je v srpnu ráno hodně rosy, mají z toho radost vosy.

Rosí-li v srpnu silně tráva, pěkné povětrí se očekává.

Když jsou v srpnu velké rosy, zůstane obyčejně pěkné počasí.

Srpen k zimě hledí a rád vodu cedí.

Když v srpnu naprší, tak než se oběd pojí, všecko slunce vysuší.

V srpnu mlhy na výšinách - jistá voda, když v nížinách - to pohoda.

Mlhy na lukách, potocích a řekách v srpnu zvěstují trvalé počasí.

Šedá mlha v srpnu nezdravá.

Hřímá-li v srpnu, lze čekat osmého dne opět bouřku.

Hřímá-li v srpnu, praví se, že budoucího roku hojná úroda a množství deště jest k doufání.

Když v srpnu moc hřímá, bude na sních bohatá zima.

Teplé a suché léto přivádí za sebou mírný podzimek, tuhou zimu a nejlepší víno.

Když pálí srpen, bude pálit i víno.

Srpen z počátku-li hřeje, zima pak se dlouho sněhem skvěje.

Moc hub srpnových - moc vánic sněhových.

Nejsou-li v srpnu hříby, nebude v zimě sněhu.

Jsou-li v srpnu hory kalný, budou v zimě mrazy valný.

4. srpna

Potí-li se Dominik, bude ještě Marek v kožiše.

Na Dominika parna - mrva marná.

7. srpna

Na svatého Kajetána otvírá se stodal brána.

10. srpna

Vavřinec ukazuje, jaký podzim nastupuje.

Na svatého Vavřince, svícen do světnice.

Svatý Vavřinec - první podzimec.

Na svatého Vavřince slunečnost, vína hojnost.

Do svatého Vavřince nechval pšenice.

Na svatého Vavřince hop zemáky do hrnce.

Počasí na Vavřince jaké jest, takové udrží se po několik dnů.

Vavřincův déšť - myší úroda.

Je-li počasí o sv. Vavřinci pěkné, možno se těšit na deště.

Pěkné počasí na sv. Vavřince ukazuje na pěkný podzim.

15. srpna

Slunce-li o Nanebevzetí Panny Marie svítí, lze hojnost vína se nadíti.

Je-li o Nanebevzetí panny Marie pěkně, nastane požehnaný podzimek a počasí bude příznivé vinné révě.

16. srpna

Když prší na svatého Rocha, je pak pěkný podzimek.

Prší-li jen týden po svatém Rochu, bramborů každý den trochu.

Ke svatému Rochu bejvá hojnost hrachu.

Na svatého Rocha přibude brambor trocha.

18. srpna

Přinese-li déšť svatá Helena, bývá otava dlouho zelená.

23. srpna

Má-li Filip hromy v průvodu, značí to brzký déšť a úrodu.

24. srpna

Bartoloměj svatý odpoledne krátí.

Krásně-li o Bartoloměji, vinaři se smějí.

Svatý Bartoloměj zavádí mraky a dělá konec bouřkám.

Fouká-li na Bartoloměje z Moravy, vorej sedláče pomaly, fouká-li na Bartoloměje vítr z Čech, pak si sedláčku s oráním prospěš!

Jaké počasí o svatém Bartoloměji, takové bude i celý podzim.

Bouří-li na svatého Bartoloměje, bouří po něm ještě více.

Hřímá-li po sv. Bartoloměji, bude podzim dlouhý a pěkný.

28. srpna

O svatém Augustinu léto opouští krajinu.

Jak je teplo o Augustinu, tak bude studeno na Kateřinu.

29. srpna

Na svatého Jana stětí mají se ožínati bramborové nati.

Stětí svatého Jana, přestávají již parna.

Prší-li na den stětí svatého Jana Křtitele, zkazí se ořechy.

Na Jana stětí vlaštovky od nás letí.

TROŠKA HUMORU

"Můj manžel mi denně dělá přednášku, jak dobře uměla vařit jeho matka," stěžuje si Marie. "Můj manžel to dělal také," mávne rukou Eva. "A už to nedělá?" "Ne! Začala jsem mu vyprávět, jak dobře uměl můj táta vydělávat velké peníze."

První ráno po líbáncích přinesl novomanžel své milované snídani do postele. Ona byla radostí bez sebe, on se ptá: "Drahá, všimla sis, co jsem přesně udělal?" "Ano, drahý, všimla jsem si každého detailu." "To je dobře. Totiž, takhle chci, abys mi každé ráno servírovala snídani."

Přijede manžel nečekaně ze služební cesty a vidí na stole hořící doutník. Rozlítí se na manželku a křičí: "Odkud je ten doutník?" Manželka mlčí a jenom tupě zírá. "Povídám, odkud je ten doutník?!". A ze skříně se ozve: "Z Havany, ty blbe!"

Potkají se dvě kamarádky a dají se do řeči ... "Dívala ses někdy na manžela při milování?" "No jasně, kolikrát ..." "A jak vypadal?" "Stál ve dveřích a blbě koukal ..."

"Co to tam provádíte?" řve manžel, který přistihl ženu s milencem v posteli. Žena se přitulí k milenci a praví: "Slyšíš? Co jsem ti říkala? Ten o tom vážně nemá ani ponětí".

"Drahá, přišij mi, prosím tě, knoflík na košili." "A který? Chybí ti tam dva..."

"Nač myslíš miláčku?" "Na totéž co ty." "Výborně, tak pro to pivo skoč do ledničky."

TROCHA LETNÍ INSPIRACE

Úžasné zavařeniny

Marmelád, džemů, rosolů a želé či ovocných past a povidel najdete v obchodech spousty. Navíc si můžete vybrat, na co máte zrovna chuť, případně co milují vaše děti. Nicméně existují i další zajímavé ovocné směsi. Po přečtení následujících receptů určitě neodoláte a do některých se pustíte sami.

Výroba džemů a marmelád má jednu velkou výhodu – je poměrně snadná. Vlastně budete potřebovat pouze kvalitní, dobře vyzrálé ovoce a cukr. Jen u druhů, které špatně želírují a směs hůře tuhne (jde například o jahody, třešně či borůvky), se neobejdete bez vhodného želírovacího prostředku (želírovací cukr, Gelfix, jablečný pektinový vývar); vydatným pomocníkem je v tomto směru i citrónová šťáva. A pak už jen stačí zvolit vhodné množství klasického cukru – zpravidla se přidává v poměru 1:1, ale můžete dát i víc (potom vznikne tzv. ruské varenie, které se přidává coby sladidlo do čaje), a pusťte se klidně do vaření. Myslete ovšem na to, že tento proces by neměl být příliš dlouhý, aby si výsledný produkt uchoval původní ovocnou chuť a barvu.

Spousta lidí zároveň miluje, jsou-li v hotovém džemu menší či větší kousky ovoce a nejde jen o fádni sladkou pastu. Samozřejmě potom musíte zvolit plody vhodné konzistence, aby se rychle nerozvařily. Pustit se navíc můžete i do experimentů s několika druhy ovoce v jedné směsi; zapojit lze rovněž do hry netradiční koření a třeba i alkohol. Výsledek bývá zpravidla překvapující, avšak pozor: Přestože vás výsledek takového experimentu napoprvé úžasně nadchne, napodruhé již nemusí tolik chutnat! Někdy se proto vyplatí zvolit přece jen osvědčenou klasiku. Pozor dejte i při výběru vhodného skla. Ideální jsou menší skleničky s omnia víčky, které už dávno vytlačily ovazování prodyšným celofánem, pod kterým zavařeniny nepříjemně vysychaly. Sklo musí být vždy čisté, vymyté horkou vodou a zároveň suché, aby se produkt příliš neředil. Plňte je pak horkou směsí a ihned zavičkejte. Další sterilace již zpravidla není nutná. Vzhůru tedy do zavařenin, čas ovoce je tady!

Třešňový džem s whisky

600 g tmavých třešní, 650 g višní, 500 g želírovacího cukru, 2 větší citróny pokrájené na tenké plátky, 2 lžice whisky

Ovoce omyjte, nechte je okapat a vypeckujte. Poté je vložte s citrónem a želírovacím cukrem do hrnce a dobře promíchejte. Směs uveďte za stálého míchání na silném plameni do varu. Intenzivně vařte minutu a stále míchejte. Po odstavení přidejte 2 lžice whisky. Hotový džem okamžitě plňte po okraj do připravených vyhřátých sklenic.

Brusinkový džem s pomeranči

600 g čerstvých brusinek, 400 g pomerančové dužniny, 500 g želírovacího cukru, 25 g pomerančové kůry

Oloupejte kůru z pomerančů a nakrájejte ji na tenké plátky. Spolu s brusinkami a pomerančovou dužninou je pak důkladně promíchejte s cukrem. Za stálého míchání rychle přiveďte k varu a nechte vařit asi 3 minuty. Seberte pěnu a ještě horké plňte do sklenic

Malinový džem s banány

1 kg malin, 2 banány, 1 lžička kyseliny citrónové (nebo šťáva z jednoho většího citrónu), 400 g želírovacího cukru

Z omytých malin oddělte hrst pěkných plodů a dejte je stranou. Ostatní maliny vylisujte v mlýnku na ovoce. Oloupané banány nakrájejte. Malinovou šťávu přiveďte k varu, přidejte banány, kyselinu citrónovou a krátce povařte. Vmíchejte želírovací cukr a když se rozpustí, přidejte celé maliny. Ještě 3 minuty vařte a pak plňte do sklenic

Ovocné knedlíky = Báseň na talíři

Máte raději ovocný knedlík tvarohový nebo kynutý? Víte ale, že opravdu vynikající knedlíky je možné připravit rovněž z těsta s přídavkem vařených brambor, krupice nebo v mléce máčených žemlí. Báječné je taktéž odpalované žloutkové těsto...

Ovocné knedlíky nám mohou závidět gurmáni z celého světa – nenajdete lepší zástupce pravé české kuchyně, snad s výjimkou báječných ovocných koláčů a buchet. V tomto směru je naše domácí kuchyně opravdu bezkonkurenční a budete-li chtít někoho skutečně ohromit, potom mu nabídněte vrchovatý talíř lahodných ovocných knedlíků. A nemusí přitom jít pouze o moučník, takové knedlíky se skvěle hodí i jako hlavní jídlo kupříkladu ke všednodenní večeři či sobotnímu obědu a nic s nimi nezkažíte ani ve svátek!

Co se náplní týče, použít můžete prakticky cokoli – od jahod či borůvek až třeba po meruňky, broskve i dobře vyzrálá jablka. Do tvarohového těsta se skvěle hodí téměř jakékoli ovoce s výjimkou těch druhů, které mají velice tuhé plody (jeřabiny, kdoule). Najdou se dokonce labužníci, kteří si pochutnají na knedlicích s náplní z červeného a černého rybízu nebo i exotických banánů. Že jsou ty první o něco kyselejší, zatímco ty druhé zase fádčí? Nevadí. Vždyť co chutná jednomu, nemusí šmakovat druhému. Zaexperimentovat si pak můžete i s přízdobami. Běžné jsou ovocné knedlíky sypané strouhaným tvrdým tvarohem, případně polévané sladkou tvarohovou omáčkou (šlehaný dobrý tvaroh s cukrem), zakysanou smetanou nebo jogurtem. Někdo má zase rád na trošce másla osmahnutou strouhanku, mletý mák či ořechy, případně strouhaný perník. Připravit si můžete rovněž báječnou ovocnou omáčku (dip). Stačí nakrájet na menší kousky stejné ovoce, jež jste použili jako náplň, trochu je podusit ve dvou lžících vody s přídavkem cukru, a hotovou omáčkou uvařené knedlíky přelít. Nebudete se pak stačit olizovat.

Krupicové ovocné knedlíky

300 g hrubé mouky, 200 g jemné krupice, 500 ml mléka, 2 vejce, 30 g cukru, sůl, mouka na vál, ovoce na plnění

Mléko oslaďte, mírně osolte a uveďte k varu. Přidejte krupici a za stálého míchání uvařte kaši, kterou necháte prochladnout. Poté do ní vmíchejte vejce, cukr, mouku a vypracujte tužší těsto, které rozdělíte na kousky a na pomoučeném válu nebo prkénku je vyválíte a jednotlivé kousky naplníte ovocem. Knedlíky dobře zakulaťte; vařte je pak v osolené vodě asi 7 až 8 minut. Na talíři je polijte rozpuštěným máslem a posypte cukrem se skořicí.

4 bezva finty

- Každý knedlík pečlivě obalte těstem, pozor dejte i na jeho tloušťku. Příliš tenké těsto se při vaření roztrhne a do vody se vyplaví spousta chuťově cenných látek z ovocné náplně.
- Jakmile knedlíky vyplavou při vaření na hladinu, jsou hotové. Déle než další 2 až 3 minuty je již ve vodě nenechávejte, mohly by se snadno rozvařit.
- Před podáváním nezapomeňte knedlíky polít rozpuštěným máslem. Podobně ošetřete také knedlíky, které již nestačíte teplé zkonsumovat, jen tak zůstane těsto dál vláčné. Nepomaštěné knedle by nepříjemně ztuhly.
- Chcete-li si vychutnat knedlíky i v zimě, jednoduše do těsta zabalte zmrazené plody, případně syrové knedlíky naplněné v létě čerstvým ovocem zmrazte zabalené v mikrotenovém sáčku. Často se ovšem stane, že těsto v mrazáku popraská a náplň pak při vaření vyteče do vody. Výhodnější je proto první způsob.

Ovocné kynuté knedlíky

500 g polohrubé nebo hrubé mouky, 250 ml vlažného mléka, 1 vejce, 1 lžice cukru, 20 g droždí, špetka soli, mouka na vál, ovoce na plnění (borůvky, třešně, jahody, případně povidla)

Do části vlažného mléka rozdrobte droždí s cukrem a nechte vzejít kvásek. Do mísy prosijte mouku, přidejte kvásek, vejce, sůl, zbylé mléko a zpracujte těsto, které necháte v teple vykynout. Na pomoučeném válu je rozválejte a nakrájejte na čtverce, do každého zabalte kousek ovoce. Knedlíky nechte asi 15 minut kynout na válu a vložte do vroucí osolené vody. Vařte asi 3 minuty, otočte a vařte další 3 minuty. Můžete je také uvařit v páře položené na utěrce. Po vyjmutí je ihned natrhněte vidličkou nebo několikrát propíchněte špejlí, aby se nesrazily. Na talíři posypte moučkovým cukrem se skořicí, případně kakaem a strouhaným tvrdým tvarohem. Polijte rozpuštěným máslem. Jako náplň se do kynutých knedlíků hodí i švestková povidla či ovocné džemy

ZDROJ: www.e-knihovnicka.cz

TIP NA VÝLET

14.08.-15.08.2009 – Pohádkové safari v chomutovském zooparku

Podkrušnohorský zoopark Chomutov je otevřen denně po celý rok.

Přijít můžete i se psem, za předpokladu, že bude na vodítku a větší plemeno s košíkem.

Vstup na kolečkových bruslích, s koloběžkou nebo s kolem je zakázán, u spodní pokladny je k dispozici stojan na kola.



OTEVÍRACÍ DOBA:

01.03. - 31.03. _	po - ne 9:00 - 17:00
01.04. - 30.09.	po - pá 9:00 - 17:30 so - ne 9:00 - 18:00
01.10. - 20.10	po - ne 9:00 - 17:30
21.10. - 28.02.	po - ne 9:00 - 16:30

Ve svátcích je otevírací doba stejná jako v SO - NE . Otevírací doba platí pro pokladny, návštěvníci mohou v zooparku zůstat do setmění, poté lze zoopark opustit jednosměrnými turnikety.

STARONOVÝ VYNÁLEZ

Dnes už si bez splachovacího záchodu nedovedeme naši domácnost představit, nanejvýš pár dní adrenalinové dovolené.

Ještě nedávno (v měřítku novodobých dějin) byl v běžných domácnostech vzácností. Přesto ho lze považovat za vynález staronový, protože ho používali již Sumerové před 5 tisíci lety. Středověcí Evropané si však na hygienu moc nepotrpěli – použitá voda, splašky i fekálie běžně „zdebily“ ulice. Vždyť také světoznámá pražská ulička získala podle této „dekorace“ své ironické jméno „Zlatá“. Není divu, že v tomto nízkém hygienickém standardu prožívaly vysoce nakažlivé choroby ve středověku svůj zlatý věk.

První záchody, jako samostatné místnůstky, začala stavět šlechta na zámcích, hradech, později bohatší měšťané . Na starých hradech se začaly stavět v podobě arkýřů, které vystupovaly z obvodových zdí, na nichž také výkaly často ulpávaly. Těmto hradním zařízením se francouzsky říkalo „prevéty“, česky „výseřnice“. Věta „dále od hradu dále nebo vás stihne neštěstí nenadálé“ měla zřejmě svoje opodstatnění. Již ve Starém zákoně se píše, že lidé mají nosit při sobě hůlku, kterou mají udělat důlek a po potřebě ho zahrnovat. Potom se začaly objevovat ve městech veřejné záchodky, které byly ale většinou jen pro muže. Později se také začalo myslet na potřeby žen. Začaly se také označovat. nejprve to byly dvě nuly, později toaleta, začalo označení dámy-páni, klozet, ustálila se zkratka z angličtiny WC (klozet s vodou).

Pořekadlo „bez peněz do hospody nelez“ platí i dnes pro veřejné záchodky. Je to podle římského císaře, který, když měl prázdnou kasu, tak vymyslel, aby se na záchodcích platilo a vysvětlil to tím, že peníze nesmrdí.

Dnes jsou na zdech takových záchodků napsaná různá moudra, někdy vtípné, někdy oplzlé. V jedné restauraci v Litoměřicích je na pánském záchodě skvost, který je opravdu ojedinělý. Na cedulce totiž stojí tato instrukce pro uživatele WC:

Nedodržujte diskrétní vzdálenost od mušle jako v bance, ale naopak přistupujte k ní co nejtěsněji.

Pro techniky: Průsečík pomyslné svislice vedené koncovým bodem zdroje tlakové tekutiny a podlahy musí ležet uvnitř průmětu mušle do roviny tvořené podlahou místnosti.

Pro ostatní: Stůjte tak, aby jste nechcali na zem.

Na následující stránce je pak uveden ještě detailní návod použití WC.

Zpracováno podle H.K.

NÁVOD NA POUŽITÍ WC

1



Kdo se v tato místa béře,
ať za sebou zavře dvěře.
I v případě břichabolu,
prkénko se sklopí dolů.

2



Ať si muž a nebo žena,
stáhni gatě nad kolena.
Vyhrň košili i svetry
a vypouštěj zatím větry.

3



Usedni si hezky rovno,
zatlač jako litý rek !!!
Když po tobě zbude hovno,
je to správný výsledek.

4



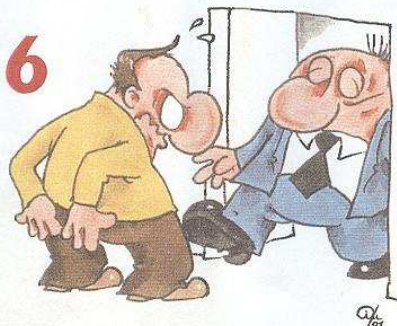
Z rolky rychle papír táhni
a potom se mírně nahni.
V klidu, pokoji a míru,
utři na zadečku díru.

5



Po držadle rukou máchni,
vše po sobě rádně spláchni.
Poté dokonči to velké dílo,
setři štětkou, co tam zbylo!

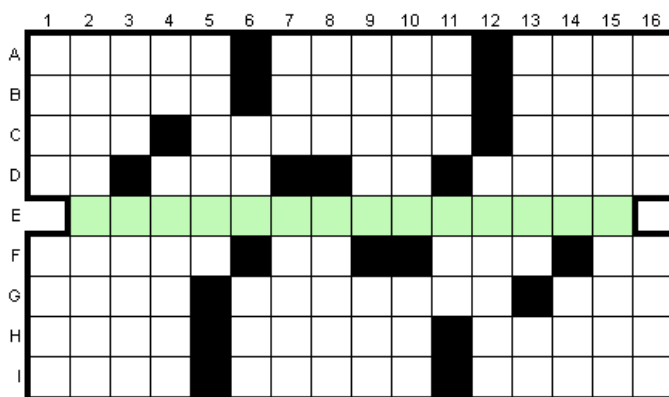
6



Závěrem Vám mohu přát,
příště se zas neposrát!

Tři řecké slohy

V starořeckém stavitelství měly významnou funkci kamenné sloupy, které byly stavěny na obou koncích stavby a později obklopovaly celý chrám. Na konci 7. stol. př. n. l. se vytvořily dva druhy sloupů, dórský a iónský. Později ještě vznikl sloh korintský. U iónského slouhu na mělce žlábkovaných sloupech, zakončených dvojitou závitnicí (volutou), leželo ... (**viz tajenka**) přesahující dopředu, a nepřetržitý vlys buď prázdný, nebo zdobený reliéfem.



VODOROVNĚ: **A.** Obyvatel světařil; francouzský sochař; spojka. - **B.** Zájmeno; zpěvohra; značka tónu. - **C.** Japonská lovkyně ústřic; mořská ryba; druhý arabský kalif. - **D.** Předložka; bavlněná tkanina; SPZ Ostravy; harampádí. - **E. Tajenka.** - **F.** Činnost; římská šestka; hrdina; předložka. - **G.** Dánské město; vodní pták; kujná látka. - **H.** Zkratka kyperské strany; druh palmy; druhá tráva. - **I.** Rovněž; důvěrně oslovovat; šat soudce.

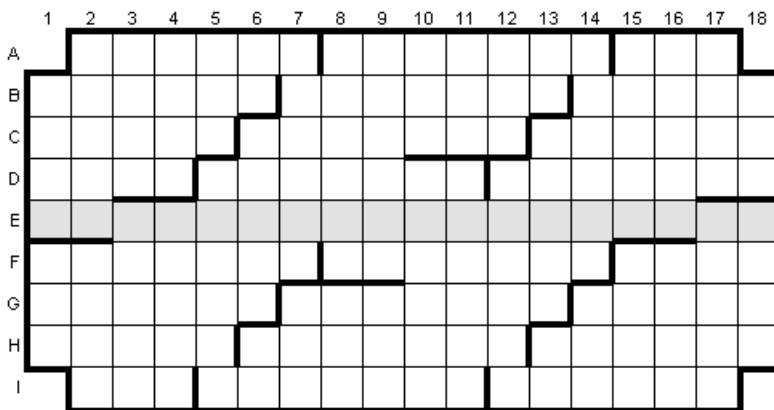
SVISLE: **1.** Útok; mzda. - **2.** Zlá žena. - **3.** Domácké ženské jméno; vyjimatelné zařízení u plástu. - **4.** Značka astatu; polibky. - **5.** Bylina s bílým květem. - **6.** Obvodní kulturní dům ve zkratce; šachový výraz. - **7.** Pokolení; slovensky "třísky". - **8.** Tropičtí savci; baklažán. - **9.** Čtvrtý útvar prvohor; město v RSFSR. - **10.** Evropané; popravčí. - **11.** Předložka; skřek vrány. - **12.** Šperk. - **13.** Lyžařská větrovka; zájmeno. - **14.** Kočovník; usazenina. - **15.** Vytvořená z tenké průhledné látky. - **16.** Noční podniky; středověký nájezdník.

Pomůcka: **G.** Lime. - **9.** lka.

Zdroj: Panorama křížovky 1/1986, str. 36

Asýrie

Doba střeadoasýrská (1390-1080 př. n. l.) je název pro období sjednocení Asýrie a pokusy o podmanění Babylónie. Po přechodném úpadku v 11. století se v období 930-605 př. n. l. (tzv. doba novoasýrská) z Asýrie stává nejmocnější ... (**viz tajenka**) Předního východu.



VODOROVNĚ: **A.** Část prahy 9; slovensky "obětavě"; zkratka Vietnamské strany pracujících. - **B.** Druh bílého vína; účastník apelačního podání (zast.); letec. - **C.** Děsit; zplodiny hoření; kolek. - **D.** Kyselá pochutina (slovensky); světařil; člen poroty (slovensky). - **E. Tajenka.** - **F.** Pracovní oděvy; nevinout; být ve spánku. - **G.** Výstřih; chemický prvek značky Sb; vrch u Belehradu. - **H.** Stepní ptáci; pražský herec (Otakar); druh měděné rudy. - **I.** Stehy; nepadat (o dešti); bojový plyn.

SVISLE: **1.** Hadřík (obecně); anglicky "lichý". - **2.** Části zad nad lopatkou; část sloky. - **3.** Značka dlaždiček; prvek schopný tvořit kyselinotvorné kysličníky. - **4.** Kypřit půdu; horký pás po obou stranách rovniku. - **5.** Sada; glykosid obsažený v aralce. - **6.** Latinsky "a"; poleva na nádobí; SPZ Berouna. - **7.** Menší orchestry; francouzský malíř. - **8.** Sovětský biochemik; Evropan. - **9.** Střeadoamerický stát; fanfára. - **10.** Město v USA (stát Nebraska); sbor znalců. - **11.** Vzorec nitridu tantalu; měřicí elektrotechnický přístroj. - **12.** Starší zájmeno; nechutné nápoje. - **13.** Zkratka výkonnostní třídy; jedno ze dvou jmen autora Sherlocka Holmese; značka spatu. - **14.** Vypracovaný úkol (odborně); planetka. - **15.** Obec u Prahy; druh spoje. - **16.** Smíšení kapalin; titul ženy (slovensky). - **17.** Náš skladatel a dirigent; mámit. - **18.** SPZ Tábora; uhlovodík.

Pomůcka: **1.** Odd. - **10.** Eli.

Zdroj: Panorama křížovky 1/1986, str. 69

