

# *Bílichovský občasník*

## *Podzim 2009*

VÝTISK ZDARMA



Bílichov - kaplička

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 a příznivci Bílichova,

toto číslo občasníku je plánované předposlední v letošním roce, proto si nechám shrnutí na příští prosincové vydání. Chtěl bych jenom krátce všechny, kteří projíždějí Bílichovem požádat o opatrný a bezpečný průjezd obcí z důvodu provádění stavebních prací. Je až překvapující jakou rychlostí někteří řidiči dokážou Bílichovem projíždět! Je docela pravděpodobné, že nejrychlejší se dostanou v příštích číslech občasníku na jeho přední stránku. Takže děkuji za předem za bezpečný průjezd.

K dopravě v obci nám přibude zařídit ještě jedno zrcadlo a to U Křížku v místě bývalého obchodu pro přehlednější výjezd směrem od rybníka.

Podrobnosti k dění obce budou uvedeny dále v občasníku.

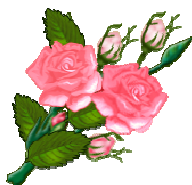
Ing. Bohuslav Ježek, starosta

## NAŠE GRATULACE

Své jubileum oslavila dne:

23. září 2009 paní **Dana Tylušová** (60),

**Oslavenkyni přejeme pevné zdraví, štěstí a životní pohodu!**



## INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

### Výběrové řízení „Pohostinství Bílichov“:

\*

Dne 30.9.2009 proběhlo výběrové řízení na pronájem „Pohostinství na Bílichově“. Do výběrového řízení se přihlásili dva účastníci p. Marcel Martiník a pí. Hana Hubičková. Zastupitelstvo obce vybralo jako nájemce pí. H. Hubičkovou. Její nabídka do výběrového řízení je přílohou Občasníku.

\*

Znovu otiskujeme níže uvedenou informaci (viz. Občasník léto 2009) o rekonstrukci veřejného osvětlení, venkovního vedení nízkého napětí a rozhlasu. Dále uvádíme, že tyto rekonstrukce provází řada papírování a příprav, proto mějte strpení s jejich průběhem. Vše půjde postupně.

\*

**„Probíhají a proběhly rekonstrukce venkovního vedení nízkého napětí směrem na hájovnu a na Zichovec. 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 Zichovec od čekárny „U křížku“, kde je nutno dodělat posilovací stanici.“**

\*

Na dotaz občanů

V místech křižovatky „U křížku“ je počítáno s umístěním zrcadla pro lepší orientaci vyjíždějících automobilů. Vše probíhá v rámci výměny dopravního značení v obci.

\*

Připravujeme Mikulášskou nadílku, která se uskuteční dne 5.12.2009 od 16:00h v místním pohostinství na Bílichově.

## DRAKIÁDA

I přes nepřízeň počasí proběhla dne 17.10.2009 „Dětská drakiáda“ na Vencově a opakovaně za týden a to 24.10.2009. OÚ na tuto akci zajistilo občerstvení v podobě horkého čaje a sušenek.

## PŘÍSPĚVKY SPOLUOBČANŮ

Vážení spoluobčané,

*jak jistě víte proběhlo v měsíci září výběrové řízení na pronájem pohostinství na Bílichově.*

*Také jsem se přihlásil a nabídnul zastupitelům obce (Vám spoluobčanům) plně funkční restauraci a prodejnu potravin s nižšími prodejními cenami než jsou v okolí. Zvítězil p. Mladý. Blahopřeji. Zajímá mne jen, zda občané této obce mají zájem o denně fungující prodejnu potravin. Vaše názory můžete sdělit formou přiloženého dotazníku mně osobně nebo písemně na adresu.*

*S přáním hezkého podzimu*

Marcel Martiník

Bílichov 92

e-mail: [marcel.martinik@seznam.cz](mailto:marcel.martinik@seznam.cz)

V Bílichově 4.10.2009

## 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](mailto: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“

## POZVÁNKA

Dne 16.11.2009 se uskuteční v místním pohostinství „PĚKNÁ“. Vše bude upřesněno na plakátech., které budou vyvěšeny v obci.

## INZERCE

Na základě žádosti občanů, zde budeme uvádět kontakty různé řemeslníky. Máte-li dobré zkušenosti nebo dobré tipy na řemeslníky a služby s kterými jste byli spokojeni dejte o nich vědět.

### Zdeněk Novotný

Nabízíme malířské, lakýrnické i natěračské práce. Malování bytů, rodinných domků, průmyslových objektů, kanceláří, schodišť. Nátěry olejových soklů, zábradlí, zámečnických výrobků, oken, dveří, radiátorů, podlah, fasád. Drobné zednické úpravy.

<http://www.malirstvi-novotny.cz>

#### Kontaktní údaje:

**Adresa:** Zdeněk Novotný Kosmonautů 2294, 440 01 Louny

<http://www.malirstvi-novotny.cz>

Mobil CELL: +420 607 731 538

E-mail: EMAIL [novmal@seznam.cz](mailto:novmal@seznam.cz)

### Milan Beznoska

Provádění veškerých zednických prací, hrubých staveb, fasád, dlažeb a obkladů, sádkokartonů, přístaveb, rekonstrukcí.

<http://www.zednictvi-beznoska.webnode.cz>

#### Kontaktní údaje:

**Adresa:** Milan Beznoska Žižice 56, 274 01

<http://www.zednictvi-beznoska.webnode.cz>

Mobil CELL: +420 607 710 334

E-mail: EMAIL [beznoska.m@seznam.cz](mailto:beznoska.m@seznam.cz)

### Aleš Hejduk

Provádíme pokládky plovoucích a parketových podlah a renovace parquet. Vyrábíme kuchyně, nábytek, dveře, schody a vestavné skříně na míru.

#### Kontaktní údaje:

**Adresa:** Aleš Hejduk Smíchovská 358/21, 155 00 Praha-Řeporyje

Telefon WORK: +420 723 840 253

Fax FAX: +420 251 626 499

E-mail: EMAIL [htinterier@seznam.cz](mailto:htinterier@seznam.cz)

### Jiří Houdek - JH Střechy

Firma zajišťuje **kompletní dodávky střech**, tzn. od zaměření, kalkulaci po zavezení materiálem, přes veškerou montáž (případně demontáž). Zaměření, konzultaci a kalkulaci provádíme **zdarma**.

majitel firmy: **Jiří Houdek**

adresa: **Studeněves 108, 27379 Tuřany**

mobil: **+420 603 242 584**

IČO: **48692239**

DIČ: **CZ7209190681**

## OKÉNKO BIS

26. 9.2009 – Výlet – Přerov nad Labem – Muzeum vesnice, Ostrá – Festival sklizně a muzeum kamen

17.10.2009 – Pomáháme na dětské drakiádě

16.11.2009 – Pěkná

5.12.2009 – Mikulášská besídka



Za klub: I. Bečvářová

## ZAJÍMAVOSTI

### ČESKÉ RUCE

Na severní Moravě nedaleko městečka Vsetín je malebná valašská obec Kateřince. Když do obce přijíždíte po stále se zužující cestě, vůbec vás nenapadne, že právě v těchto místech je rodinný podnik, jemuž vládnou ženy, a který významně zasahuje do čistě mužského sportu – ledního hokeje.

Firma Gufex tu vyrábí hokejové puky, se kterými se hraje nejen na evropských kluzištích, v NHL a asijské lize, ale třeba také v Africe či v Austrálii. Vyvážejí se prakticky do celého světa. Výjimkou nejsou ani Nový Zéland či Mexiko a jedna dvě dodávky ročně dokonce zamíří i do Číny, která jinak zahrnuje svým zbožím celý svět. Hlavním odběratelem však zůstávají Spojené státy americké.

Jak je možné dosáhnout v rodinném podniku se sedmi zaměstnanci takového úspěchu? Kromě sázky na kvalitu se firmě díky unikátní receptuře gumové směsi povedlo u hracích puků dosáhnout dvou jedinečných vlastností.

První z nich je, že puky nerozbijejí plexiskla v hokejových halách. Přední světový výrobce plexiskel z Finska testoval vlastnosti puků od několika výrobců. Puky nechal vystřelovat proti plexisklu rychlostí 150, 170 a 200 kilometrů za hodinu. Valašská firma obstála na výbornou, její výrobky stěnu nerozbily jako téměř jediné.

Druhou předností je, že puk z Gufexu téměř nebarví ledovou plochu – sponzoři jsou spokojeni, protože led zůstává čistý a jejich reklamy tak jsou dobře vidět po celou dobu zápasu. Pro olympijské hry v Naganu firma vyráběla puky, které nešpinily dokonce vůbec – ale jejich byla samozřejmě úměrná kvalitě. Díky těmto unikátním vlastnostem firma obdržela prestižní certifikát od mezinárodní hokejové federace IIHF.

Tajemství kvality puků ze severu Moravy spočívá v gumové směsi připravené podle přísně střežené receptury. „Složení gumy ovlivňuje vlastnosti puku – především jeho váhu, tvrdost a oděruvzdornost“, vysvětluje jednatelka firmy Michaela Bravencová.

Do malé kulaté formy se vloží bochánky gumy, které se při 170 stupních Celsia a tlaku 300 atmosfér pečou asi dvanáct minut podobně jako buchtíčky muffiny. Po té se rychle odřežou přeteklé části, puky se nechají vychladnout a pak putují do další dílny, kde se jim ručně ohlazují hrany až do dokonalosti. Celý proces obrušování trvá jen několik sekund. Denně takto projde rukama zdejších zaměstnanců pět tisíc puků, za rok je jich přibližně milión.

Puky se většinou prodávají nepotřštěné. Potisk firma provádí pouze u deseti procent výrobků. V současné době existuje několik druhů potisku – mimo jiné i novinka UV tisk, kterou lze na puk přenést jakoukoli fotografii. Nejvíce se ovšem používá klasický sítotisk, protože barvy pak vydrží i náročné podmínky zápasu. Pro olympijské hry se potisk připravoval dva měsíce předem, aby se barvy dostatečně vpily a výsledek byl opravdu perfektní.

Sběratelé, kteří navštěvují speciální burzy, se mohou setkat také se zcela netypicky potřštěnými puky. Puk se totiž

zákazníci nechávají vyrábět i například jako firemní přání do nového roku nebo jako originální dárek k narozeninám. Sběratelkou kuriozitou se stalo i několik puků přímo z Gufexu, které vznikly vlastně nedopatřením. Když se tiskly olympijské puky, místo nápisu Olympik se na puku vinou překlepu objevilo Oplympik.

Další kuriozitu si objednal zahraniční zákazník. Požadoval svítící puky, aby se neztrácely při večerní hře na rybnících. Firma do puku vložila speciální váleček, který reagoval na náraz a rozsvěcel dvě malé odrazky.

Firma se ale již musela zabírat také například žádostí amerického zvěrolékaře, jež požadoval potvrzení o zdravotní nezávadnosti směsi, ze které je puk vyroben. Pes, kterého ošetřoval, totiž puk rozkousal a část sežral.

*Zdroj: Koktejl 2/2009 . text Alena Martínková*

## PRANOSTIKY

### *Pranostiky na Říjen*

1. Říjen

Fouká-li na svatého Remigia od východu, bude teplý podzimek.

2. Říjen

Den Marie Orodovnice - první mrazíky.

3. Říjen

Den svaté Terezičky nebývá bez vlažičky.

4. Říjen

Svatý František zahání lidi do chýšek.

5. Říjen

Na svatého Placida slunce ohně nevydá.  
Na svatého Placida zima teplo vystřídá.

8. Říjen

O svaté Brigitě bývá mlha na úsvitě.

10. Říjen

Lednová zima i na peci je znát.

15. Říjen

Po svaté Tereze mráz po střeších leze.

16. Říjen

Jaký den Havel ukazuje, taková zima objevuje.  
Sucho-li na svatého Havla, bude budoucí rok suchý.  
Nalévá-li Havel, bude horké léto.

17. Říjen

Svatá Hedvika do řepy ještě medu nalívá.  
Svatá Hedvika medu do řepy zamíchá.

18. Říjen

Do svatého Lukáše, kdo chceš, ruce volné měj, po svatém Lukáši, za ňadra je dej!

Na svatého Lukáše, hojnost chleba i kaše.

21. Říjen

Svatá Voršila zimu posílá.

Svatá Voršila a Kordula - patronky větru.

Když na Uršulu větr duje, tuhou zimu ohlašuje.

Svatá Uršula perličky rozsula; ráno vstala, posbírala, ani jediné nenechala.

Když na Uršulu a Kordulu větry dují, po celou zimu nás navštěvují.

Svatá Voršila a Kordula - větry pohnula.

Jak den svaté Voršily začíná, tak se i zima končí.

28. Říjen

Šimona a Judy - zima je všude.

Šimona a Judy - zima leze z půdy.

Na svatého Šimona přikluše k nám zima tiše.

Šimona a Judy - kožich snese s půdy. Svatý Šimona a Judy počasí o vánocích ovládá

Šimona a Judy - tuhnou na poli hrudy.

Šimona a Judy - buď sníh, nebo hrudy.

Po Šimoně a Judy naděj se sněha, neb hrudy.

### **Pranostiky na Listopad**

1. Listopad

Je-li o Všechných svatých léto, bývá o Martině zima; je-li zima o Všechných svatých, bývá o Martině léto.

Den Všechných svatých je poslední, který léto zahání.

Nepřijde-li sníh na Vše svaté v noci, přijde o svatém Martině se vší mocí.

Když o Všechných svatých zima nemá moci, tak o svatém Martině o půlnoci.

Jíní o všech svatých věští tuhé mrazy o vánocích.

Je-li na Vše svaté buková blána suchá, každý se rád za kamna schová; je-li však blána mokrá, bude zima též dosti mokrá.

Utni z buku třísku: je-li suchá, bude zima tuhá; je-li však vlhká, bude zima mokrá.

Sedláci utnou 1. listopadu z dubového anebo bukového stromu třísku: Jestli je tříška suchá, tedy očekávají levnou zimu; jestli ale vlhká a zaostnatá, tady se domnívají, že bude tuhá zima.

Je-li tříška ze zeleného buku na den Všechných svatých vyřátá suchá, následuje zima mírná; je-li vlhká, následuje zima mokrá.

Jak na Vše svaté, tak měsíc po nich.

2. Listopad

Když na Dušičky jasné počasí panuje, příchod zimy to oznamuje.

9. Listopad

Svatý Teodor - mrazy lezou z hor.

11. Listopad

Nepřijde-li sníh na Vše svaté v noci, přijde o svatém Martině se vší mocí.

Padá-li první sníh toho dne, říkáme, že svatý Martin přijel na brúně.

Na svatého Martina bývá dobrá peřina.

Na svatého Martina kouřivá se z komína.

Na svatého Martina slunečno - dlouhá zima.

Na svatého Martina pod mrakem - nestálá zima.

Je-li zamračeno na svatého Martina, bude zima levná; je-li jasno, bude zima tuhá.

Jsou-li na Martina mračna, zima je levná; jestli je noc jasná, zima je mastná.

Když o Všechných svatých zima nemá moci, tak o svatém Martině o půlnoci.

Svatý Martin rád jezdí na brúně.

Padá-li sníh toho dne neb v noci, říká se, že svatý Martin přijel na bílém koni.

Přijede-li Martin na bílém koni, metelice za metelici se honí.

Když svatý Martin se sněhem přiběžel, bude v něm celý měsíc ležet.

Martin a Kateřina na blátě - vánoce na ledě.

Martinův led bude vodou hned.

Jde-li husa o Martině po ledu, bude se po něm jistě dlouho koupat.

O Martině po ledu - o vánocích po blátě.

Půjde-li husa na Martina po ledě, příští rok dlouhé léto bude.

16. Listopad

Na svatého Otomara neuvidíš komára.

19. Listopad

Z ledu Alžběta má brod, u Kateřiny znám Ond. Počasí o svatě Alžbětě povídá, jak bude v létě.

21. Listopad

Jaký den na Obětování Panny Marie, taková pak zima je.

Když je na Obětování Panny Marie noc jasná, čistá, krutá zima se v lednu chystá.

22. Listopad

Svatá Cecílie sněhem pole kryje.

23. Listopad

Svatý Kliment víc než kdo jiný si zimu oblíbí.

Svatý Kliment zimu oblubuje, svatý Petr ji ucezuje.

25. Listopad

Je-li Kačenka nemocná, bývá Barborka naškrobená.

Je-li Kačenka ucouraná, je Baruška naškrobená.

Hrozí-li Kateřina sněhem, přinese jej Ondřej.

Sníh na svatou Kateřinu věští vysoké obilí.

Svatá Kateřina prádlo máchá a svatá Barbora je škrobí.

Když Kateřina po ledě už chodívá, Eva potom blátem oplývá.

Chodí-li svatá Kateřina po ledě, chodí svatý Štěpán po blátě.

Den Kateřiny povětrí ledna předpovídal. Jaké počasí na svatou Kateřinu, takové jest v příštím lednu.

Kateřina na blátě, Vánoce na ledě.

Jaká svatá Kateřina, taková je celá zima.

28. Listopad

Když na první adventní neděli nastane daleko široko krutá zima, potrvá čtyři neděle.

Začne-li zima až s adventem, potrvá deset týdnů.

Je-li prvního adventu mrazivo, bude zima trvat osmnáct neděl.

Jaké počasí na svatou Barboru, takové bývá celý advent.



Chodí-li se v adventě bez kožicha, bude se v posteli jistě nosit. Adventní sníh dočká-li marcového, nebudeš jíst, sedláčku, chleba rezného.

29. Listopad

Na Saturnina skučí meluzína.

30. Listopad

Na svatého Ondřeje konec pocení.

Na svatého Ondřeje se někdy člověk ohřeje.

Na svatého Ondřeje ještě se nám ohřeje, ale na svatého Mikuláše už je zima celá naše.

Na svatého Ondřeje mruz, chystej sedláče vůz.

Hrozí-li Kateřina sněhem, přinese jej Ondřej.

Když na Ondřeje sněží, sníh dlouho poleží.

Ondřejův sníh zůstane ležet sto dní.

Sníh svatého Ondřeje, oziminám nepřije.

Sníh na svatého Ondřeje, vzešlému žitu mnoho nepřije.

Sníh na svatého Ondřeje, žitu velmi prospěje.

Svatý Ondřej dělá led a svatý Jiří jej láme.

Ondřej mosty staví, Jiří je doplává.

zdroj <http://ikalendar.info/>

## LISTOPAD NA ZAHRADĚ

V listopadu se na zahradě loučíme s většinou okrasných květů, končí sklizeň a naplno se rozvíjejí přípravy na zimní období. Listopad je zároveň měsícem, v němž je zahrada nejbohatším zdrojem nepotřebné zeleně, a je tak nejvhodnějším obdobím k přípravě kompostu. Před zimou můžeme ještě vysít mrkev, cibuli nebo petržel.



## OKRASNÁ ZAHRADA

S květy se na zahradě v listopadu setkáváme už jen příležitostně, když vykvetou nejpozdější chryzantémy, vřesy nebo pozdní šafrány. Vedle nich naši zahradu ozdobí barevné listy na stromech. Červenou nás nadchnou javory, jeřáby a třešně, žlutou pak lípy, habry a modříny.



Také v tomto měsíci bychom se měli věnovat růžím. Keřové růže bychom měli obrýt, ke kořenům přihnout zeminu a přikrýt je chvojí. U stromkových růží nejprve stáhneme korunu, poté

ji opatrně ohneme a zakryjeme chvojí, popřípadě zahrneme zeminou. Koruny starších rostlin, které bychom mohli ohnutím poškodit, zkrátíme a obalíme netkanou textilií. Pokud je příhodné počasí a půda není dosud zmrzlá, růže můžeme do poloviny měsíce ještě také vysazovat.



Záhony s trvalkami, nově vysazenými cibulovinami, hajními bylinami a dřevinami bychom měli chránit chvojí nebo listím proti zimním mrazům. Zakrývat můžeme na zimu také skalku, což ale není v našich zeměpisných podmínkách nutné.

## Další důležité práce:

- Až do poloviny měsíce můžeme sázet rychle kořenicí cibulnaté rostliny a málo choulostivé okrasné listnáče.
- Dvouletky na záhonech přikryjeme netkanou textilií.
- Trvalky a okrasné dřeviny okopeme a pohnojíme.
- Z balkonů a teras odstraňujeme letničky v květináčích a truhlících.
- Rostliny, kterým vadí zimní vlhko (například skalničky), přikryjeme stříškou ze skla či plastu.
- Vřesy před zimou dostatečně zalijeme a za prvních mrazíků ochráníme netkanou textilií.
- Zryjeme, pohnojíme a povápníme místa, kde chceme mít v příštím roce květinové záhony a trávnik.
- Připravíme si směs zemin pro vysévání květinových sazenic v příští sezóně.

## OVOCNÁ ZAHRADA

V listopadu ještě sklízíme nejpozdější druhy jablek. Pokud jablka na stromech přepadl nečekaný mráz, počkáme, až během dne poleví, jablka otrháme a umístíme je na jeden nebo dva dny do sucha a chladu, aby oschly, a poté je uložíme do sklepa. Na zahradě můžeme také najít plody kdoulonů. Nemáme-li zahradu oplocenou, měli bychom chránit kmeny ovocných stromů proti okusu zvěří buď chemickými přípravky, nebo ochranným pletivem. Půdu kolem kořenů bychom měli obrýt a pohnojit. U stromů s nízkými kmínky postačí, když půdu prokypříme.

V listopadu je pravý čas k pohnojení stromů a keřů drobného ovoce. Nejvíce hnojiva bychom měli poskytnout angreštům a rybízům, o něco méně pak malinám a ostružinám. Dostatečně pohnojíme také jahodníky a révu vinnou. U všech stromků a keřů také odstraňujeme kořenové odnože, vydatně je zaléváme a k nově vysazeným přihnujeme půdu.

## Další důležité práce:

- Poté, co broskvoně ztratí listí, měli bychom je ošetřit přípravkem proti kadeřavosti.
- Za příhodných podmínek můžeme až do poloviny měsíce vysazovat ovocné dřeviny a v teplejších oblastech i révu vinnou.
- Z korun stromů odstraňujeme zaslé plody a likvidujeme je.
- Shrabujeme spadané listí a kompostujeme ho.
- Průběžně kontrolujeme stav uskladněného ovoce a zkažené či kazící se vyhodíme.

## ZELENINOVÁ ZAHRADA

V listopadu můžeme stále sklízet pórek, růžičkovou kapustu a kadeřávek. Čínské zelí můžeme ještě ponechat na záhonech, protože mu teploty pod nulou neublíží. V zemině můžeme nechat i ozimé druhy česneku, cibule, salátu a špenátu, ale měli bychom je chránit netkanou textilií proti nízkým teplotám. Také můžeme vysévat mrkev, cibuli a petržel, které nám vyrostou zjara.



Listopad, v němž je zahrada nejbohatším zdrojem nepotřebné zeleně, je nejvhodnějším obdobím k tvorbě kompostu. Patří do něj zbytky okrasných rostlin, zeleniny a ovoce, spadané listí, větvičky a poslední posekaná tráva. K tomu bychom měli ještě přidat zeminu. Máme-li již kompost hotový, připravujeme ho pro jarní použití. Uleželý proházíme přes prohazovačku, nedozrálý pak přemístíme vedle a prolijeme ho močůvkou či fekáliemi.



Máme-li na zahradě pařeniště pak ho využijeme jako prezimovací stanoviště pro choulostivé trvalky a hlíznaté rostliny, popřípadě do něj přemístíme pekingské zelí, kedlubny a hlávkovou kapustu i s kořenovými baly.

## Další důležité práce:

- Dokončujeme sklizeň kořenové zeleniny.
- Hnojíme a ryjeme záhony.
- Podle potřeby zlepšujeme zeminu. Do těžké půdy přidáváme písek, kompost nebo rašelinu. Do lehké pak dáváme těžkou zeminu nebo humózní organickou hmotu.
- Připravíme si směs zemin pro vysévání zeleninových sazenic v příští sezóně.
- Vypouštíme vodu z hadic a nádrží na zalévání.
- Rychlíme kořenovou i listovou petržel, cibuli sazečku a pažitku, které potom využijeme v kuchyni při vaření.
- Průběžně kontrolujeme stav uložené zeleniny, zkaženou nebo kazící se vyhodíme.

Zdroj: <http://www.zahrada.cz/>

## NĚCO PRO MLSNÉ JAZYČKY

### KOČIČÁK

**1 kg brambor, ½ kg kyselého zelí, 100 g sádla, 1 větší cibule**

Na sádle osmahneme cibulku a až zružoví, přidáme kyselé zelí, které necháme dusit do změknutí. Do vedlejšího kastrolu dáme vařit oloupané a nakrájené brambory. Uvařené brambory scedíme a rozšt'oucháme. Do měkkého zelí přidáme rozšt'ouchané brambory. Lehce promícháme a podáváme.

### Bramborové kotlety se šunkou

**½ kg vařených brambor, 150 g šunky, 3 vejce, 100 g strouhaného sýra, sůl, hladká mouka, strouhanka, olej, prášek do pečiva, niva, zakysaná smetana**

Oloupané brambory uvaříme, scedíme a rozmačkáme. Do vychladlých brambor přidáme žlutky, nakrájenou šunku, strouhaný sýr, prášek do pečiva a vypracujeme těsto. Utvoříme placičky ve tvaru kotlet a obalujeme v trojobalu. Osmážíme do zlatova. Podáváme s omáčkou z nivy a zakysané smetany a se zeleninovým salátem.

### Zapečené brambory s mletým masem

**600 g. vařené brambory, 500 g. vepř. mleté maso 4-5 str. česnek, olej, 250 ml. smetana, 3 vejce, mušk. oříšek, 200 g. tvrdý sýr, pepř, sůl**

Maso umeleme s česnekem a cibulí. Osmahneme na pánvi, okořeníme a osolíme. Brambory nakrájíme na plátky, vyložíme dno ohnivzdorné mísy, kterou jsme vymazali tukem a česnekem, opepříme a osolíme. Mleté maso navršíme na brambory, přikryjeme zbylými plátky brambor. Vejce rozkvedláme ve smetaně, strouhneme mušk. oříšek a vlijeme do brambor a pečeme 20 min. Poté povrch posypeme sýrem a pečeme dozlatova.

## BRAMBOROVÉ PIROŽKY PLNĚNÉ UZ.KUŘ.MASEM

400 g. vařených oloupaných brambor,250 g. poloh.mouka,100 g. máslo,300 g. uz.kuř.maso,sůl,kmín,1-2 bílky,tuk a mouka na plech.

Brambory nastrouháme, přidáme sůl, mouku, máslo a vypracujeme těsto, a vyválíme plát asi 4mm silný. Vykrajujeme čtverce10×10cm, do středu dáme umleté kuř.maso a přehneme do trojúhelníku, pirohy potřeme bílkem a okmínujeme. Pečeme dozlatova asi 15 min. v troubě vyhřáté na 200 °C.

Sausages, Mash, Gravy – bramborová kaše s pářečky a omáčkou

400 g brambor,1 svazek pažitky,3 lž másla, sůl,pepř,

Omáčka: 225 g cibule,150 ml červeného vína,500 ml masového vývaru,30 g tuku,olej,2 pol.lž. hl. mouky,1 pol.lž. cukru,kmín,

4 párky

Brambory oloupeme a necháme uvařit do měkka. Slijeme a necháme vychladnout. Pak je rozmačkáme, ale ne úplně. Do rozmačkaných brambor přidáme nadrobno nasekanou pažitku a přidáme máslo. Osolíme a opeříme.

Omáčka: Cibuli nakrájíme na silnější plátky, které orestujeme, přidáme kmín a zmírníme oheň. Přisypeme také cukr a až začne cibule karamelizovat, přidáme za stálého míchání mouku. Pak přilijeme vývar, víno a za stálého míchání přivedeme k varu. Na mírném plameni omáčku povaříme asi 30 min.

Párky: Párky nařizneme, dáme na plech s olejem a opékáme je zvolna v troubě při teplotě 180 - 200 stupňů. Obracíme aby byly opečené z obou stran.

Zapečené brambory se sladkou a kysanou smetanou

1 kg brambor,4 cibule,3 papriky (zelená, červená, žlutá),majoránka,bazalka,pepř a sůl,kysaná smetana,sladká smetana,sýr na strouhání,petrželka (lépe čerstvá)

Syrové brambory nakrájíme na kolečka a pokládáme na vymaštěný pekáč, vrstvy bramborových koleček prokládáme kolečky papriky a cibule a prosypáváme solí, pepřem, majoránkou, bazalkou, případně dalšími kořeními. Trochu zapečeme. Zalijeme kysanou a sladkou smetanou a posypeme nastrouhaným sýrem. Pečeme 10 – 15 minut. Navrch ozdobíme čerstvou petrželkou.

Bramborové špízy

12 kusů menších brambor,150 g anglické slaniny,2 červené papriky,1 oranžovou papriku,2 cibule,2 stroužky

česneku,1 lžičku provensálského koření,200 g sterilizovaných loupaných rajčat,2 lžice olivového oleje,pepř,sůl,petrželku,ledový salát,1 rajče,limetková šťáva,olivový olej

Malé brambory uvaříme vcelku ve slupce. Stroužky česneku prolisujeme se solí a potřeme jím plátky anglické slaniny. Brambory obalíme slaninovými plátky a napichujeme je na špejli střídavě s kousky papriky a cibule. Špízy položíme na olejem potřený plech a pečeme při 160°C asi 15 minut.Zbylou červenou papriku krátce orestujeme na oleji tak, aby zůstala křupavá. Přidáme sekaná rajčata, provensálské koření, pepř a sůl a prohřejeme. Bramborové špízy podáváme podlitě paprikovou omáčkou. Podáváme s ledovým salátem, rajčaty a olivovým olejem.

Špekové placičky

1 kg brambor,1 středně velká cibule,svazek petrželky,100 g prorostlého špeku,sůl,pepř,3 – 4 lžice hladké mouky,2 žloutky,špetka muškátového oříšku, sádlo nebo olej

Prorostlý špek krájíme na menší špalíčky, které v rozpáleném oleji opečeme do křupava. Vychladlé brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Do hmoty vmícháme žloutky, špek a nasekanou petrželku. Osolíme a okořeníme muškátovým oříškem. Z hmoty vypracujeme osm placiček. Ty smažíme na malém množství sádla nebo oleje po obou stranách dozlatova.

Karlovarské placky

1 kg vařených brambor,½ kg hrubé mouky,sůl,

náplň: 4 cibule,150 g uzených žebírek,malé lečo,pepř,50 g žampionů

Těsto z vařených brambor a hrubé mouky rozdělíme na bochánky, z kterých vyválíme placky a necháme v chladu. Připravíme směs z uvařených na kously nakrájených žebírek, které smícháme se zesklivatělou cibulí, žampiony a přidáme lečo, sůl, pepř.Placky plníme směsí, přeložíme a smažíme.

Svatojánský steak a pečené brambory

4 ks prsních řízků, 200 g sýru Niva, 150 ml šlehačky, olej, sůl, pepř, sladká paprika, 800 g brambor,4 stroužky česneku, 150 g másla, polévkové koření Zelenina na oblohu: rajče, okurka, paprika

Řízky lehce naklepeme, osolíme, okořeníme a opečeme na oleji. Nivu nastrouháme nahrubo do misky a zalijeme šlehačkou. Zahřejeme tak, aby se niva spojila se šlehačkou, a směs pak přeléváme přes opečené maso. Brambory ve slupce omyjeme, rozkrojíme na čtvrtky a slupkou klademe na suchý plech. Pečeme dozlatova. V míse rozpustíme máslo a prolisujeme do něj česnek.



Hotové brambory nasypeme do mísy a promícháme s máslem a česnekem. Osolíme a okořeníme.

#### Smetanové brambory zapečené s kuřecím masem

4 kuřecí prsa, 150 g anglické slaniny, 900 g brambor, 400 ml smetany ke šlehání, 6 stroužků česneku, sůl, pepř černý drcený, máslo na vymazání, olej, 200 g strouhaného eidamu

Kuřecí prsa osolíme, opepříme a opečeme prudce z obou stran. Oloupané brambory nastrouháme na jemné plátky. Středně velký pekáč vymažeme máslem a na dno naskládáme první vrstvu brambor. Na tuto vrstvu dáme opečená kuřecí prsa zabalená do plátek anglické slaniny a zakryjeme zbytkem brambor. Smetanu ochutím solí, drceným pepřem a strouhaným česnekem a touto směsí vše zalijeme. Zakryjeme alobalem a pečeme v předehřáté troubě na 220 °C asi 20 minut, až jsou brambory měkké. Poté posypeme sýrem a dopečeme dozlatova.

#### Anglické brambory

750 g syrových brambor., 1 červenou papriku (ne kapii!), 1 svazek naťových cibulek., 250 g anglické slaniny., 4 lžičce oleje., sůl., pepř., 4 vejce., kadeřavou petrželku.,

Brambory, papriku a naťové cibulky nakrájíme plátky. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme rozpustit. Pak ji z pánve vyjmeme a dáme stranou. Ve slaninovém výpeku zahřejeme 2 lžičce oleje. Přidáme plátky brambor, které opékáme za stálého obracení zhruba 15 minut dozlatova. Přidáme cibulku, papriku i anglickou slaninu, trochu nasekané petrželky a přibližně 5 minut spolu s bramborami podusíme. Podle chuti osolíme a opepříme. Pečené brambory podáváme s volskými oky, posypané petrželkou. ©



#### Bramborové pirožky plněné uzeným kuřecím masem

400 g vařených oloupaných brambor., 250 g polohrubé mouky., 100 g másla., 300 g uzeného kuřecího masa., sůl, kmín., 1-2 bílky., tuk a mouka na plech.,ň

Brambory nastrouháme, přidáme sůl, mouku, máslo a vypracujeme těsto, které vyválíme na asi 4mm silný plát. Vykrájíme čtverce 10 x 10cm, do středu dáme umleté kuřecí maso a přehneme do trojúhelníku. Pirohy potřeme

bílkem, okmínujeme a pečeme asi 15 minut dozlatova ve vyhřáté troubě na 200 °C



#### Zapečené brambory po staročesku

1000 g brambor., 500 g kysaného zelí., 200 g anglické slaniny., 1 cibule., sůl., kmín., mléko., olej.,

Oloupané brambory uvaříme, scedíme a rozmačkáme. Přidáme teplé mléko a uděláme hustší kaši. Na opečenou slaninu přidáme cibuli a mírně osmahneme. Vložíme kysané zelí, kmín a podusíme. Do vymaštěné zapékací mísy dáme polovinu bramborové kaše a na ni rozprostřeme dušené zelí. To pokryjeme druhou polovinou kaše. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Zdobíme dozlatova osmaženou cibulkou. ©



#### **TIP NA VÝLET**

#### **Renesanční zámek Nelahozeves**



Renesanční zámek, mohutná budova, vzácná tím, že byla ušetřena větších přestaveb a zůstala tak slohově ryším dokladem české architektury druhé poloviny 16. století. Stavebníkem byl už zmíněný Florián Gryspek z Gryspachu, který roku 1544 koupil nelahozeveský poplužní dvůr a později také zdejší tvrz. S budováním započal pravděpodobně v roce 1553, ale práce na zámku pokračovaly až do počátku 17.

století, kdy byl už dlouho majitelem zdejšího dominia Floriánův syn Blažej.

Renesanční stavba na skalnaté výspě nad řekou a tratí má půdorys písmene U. Na mohutné podezdívce spočívají nepřilíhající členěné zdi s nerovnoměrně rozloženými okny. Nepravidelné riza-lity ve všech čtyřech nárožích nepřevyšují vlastní masiv stavby, ale zdůrazňují doznívání středověké pevnostní funkce panského sídla. Severoitalský charakter dodávají stavbě silná obložení rustikou, jež je úplná na podezdívce a částečná na hranách i okenním rámování stěn. Nad lunetovou římsou spočívá sedlová střecha s několika krásnými renesančními komíny a malou hodinovou věžičkou. Vnější stěny, zejména, jsou pokryty skvostnými sgrafity -- figurálními, ornamentálními anebo napodobujícími rustiku.

Do zámku vstupujeme po kamenném klenutém mostě, jehož poslední část byla kdysi padací. Brána a branka jsou spojeny portálovou výzdobou. Nádvoří je tvořeno třemi zámeckými křídly a zdí. Nejstarší východní část má nádvoří pro malou bránu (do obou pater) a velkou bránu (do rozsáhlých sklepů a stájí pod zámkem). Nad portálem jsou znaky Blažeje Gryspeka a jeho choti Ofky z Bubna - z počátku 17. století. Mladší je severní křídlo s nejbohatším průčelím. Jeho přízemí je tvořeno arkádami, první patro zasklenou loggií s dvojarládami - a druhé poschodí má okna. Nejmladší je úzké západní křídlo zámku, koncem osmdesátých let zčásti rekonstruované. Vnitřek zámku podlehl v minulosti mnohem závažnějším změnám než vnějšek. Nejzachovalejší je severní křídlo, kde v příze mí bývaly kuchyně a v prvním patře panské obydlí s přijímacími sály. Zde se dochovaly původní dřevěné kazetové stropy, dveře s kamenným ostěním a kamenné krby. V jednom ze sálů bývala kdysi proslulá gryspekovská knihovna a snad jediný skutečný portrét Jana Žižky (podle Bohuslava Balbína), dávno ovšem ztracený. Výtvarně nejzajímavější je tzv. rytířský sál s velmi krásným krbem a bohatě členěným a zdobeným stropem i stěnami. Slouží dnes jako svatební a koncertní síň. Zámek byl zpřístupněn v roce 1951 v rámci zářijových oslav 110. výročí narození Antonína Dvořáka. Tehdy zde bylo umístěno kralupské okresní muzeum, zrušené ovšem v roce 1960 - a část sbírek roudnické zámecké obrazárny. V roce 1959 byla v zámku na několik let instalována expozice historických hudebních nástrojů ze sbírek hudebního oddělení Národního muzea v Praze - a roku 1964 rovněž dočasně rozsáhlá výstava českého výtvarného umění z pokladu Středočeské galerie. Konečně v letech 1977 až 1979 byla provedena další instalace, kdy v prostorách zámku byly umístěny pouze sbírky evropského umění 15. a 19. století a expozice starých zbraní i uměleckého řemesla - a to vesměs z fondů Středočeské galerie v Praze. Upoutá nás tu

## Citáty o dětech

- Děti rozumění svým rodičům právě tak málo jako rodiče svým dětem.
- A přece je jedno období, ve kterém je muž nesporným pánem v domě: od narození asi do třetího roku.
- Kdo chce pokazit životní dráhu svých dětí, ať jim odstraní z cesty všechny překážky.
- Děti potřebují spíš vzory než kritiku.
- I vodu pij opatrně, dívá-li se na tebe dítě. (Korejské přísloví)

jedinečná kolekce španělských renesančních portrétů a četná další skvostná díla.

Nelahozevský zámek je dílem italských architektů, kteří zejména za vlády Ferdinanda I. přicházeli houfně do Čech. Tvůrce blíže neznáme, avšak bylo jich více, neboť stavba trvala zhruba sedm desetiletí a ani nebyla dokončena (jihovýchodní nároží zůstalo bez patrové výplně a nedošlo ani k realizaci čtvrtého, jižního křídla). Celkově lze stavbu charakterizovat tak, že se tu střetává severoitalská renesance s francouzskými vlivy a s domácím pojetím. V našich osmdesátých letech bylo přistoupeno k celkové opravě zámku, která ještě pokračuje. Jak jinde už řečeno, panství a zámek získali roku 1623 Lobkovicové. Během třicetileté války stavení velmi utrpělo a od těch dob bylo jen málo užíváno panstvím. Sloužilo především jako obydlí a sídlo hospodářské správy nelahozeveského fideikomisu - a ve druhé polovině 19. století dočasně jako lazaret a dlouhodobě pro klášter s dívčím penzionátem. Roboty byla na zdejším panství reluována už koncem 18. století a po roce 1048 se dvory většinou pronajímaly. V majetku Lobkoviců zůstal zámek Nelahozeves až do roku 1949, kdy jej převzal stát. V těsném sousedství zámku se rozkládala už od 16. století zahrada, která v původní podobě dávno zanikla. V 19. věku ji na krajinný park rozšířil zdejší lékař Stelzig. Dnes má podobu háje nad tratí, kde pouze pěšiny, zbytky skalek, socha nad paloučkem, polorozbořená zeď a některé dřeviny připomínají jeho dřívější podobu a funkci. Jinak upoutá naši pozornost ještě výrazné stavení na západě od vchodu do zámku, kde je horní parkoviště. Jsou to bývalé stáje a byty pro podkoní. Byly vybudovány v minulém století.

## Otevírací doba

Zámek je otevřen celoročně,

úterý – neděle: 9:00 – 12:00 ; 13:00 – 17:00

Jindy pouze po předchozí dohodě. Poslední prohlídka probíhá hodinu před konce otevírací doby.

## Vstupné

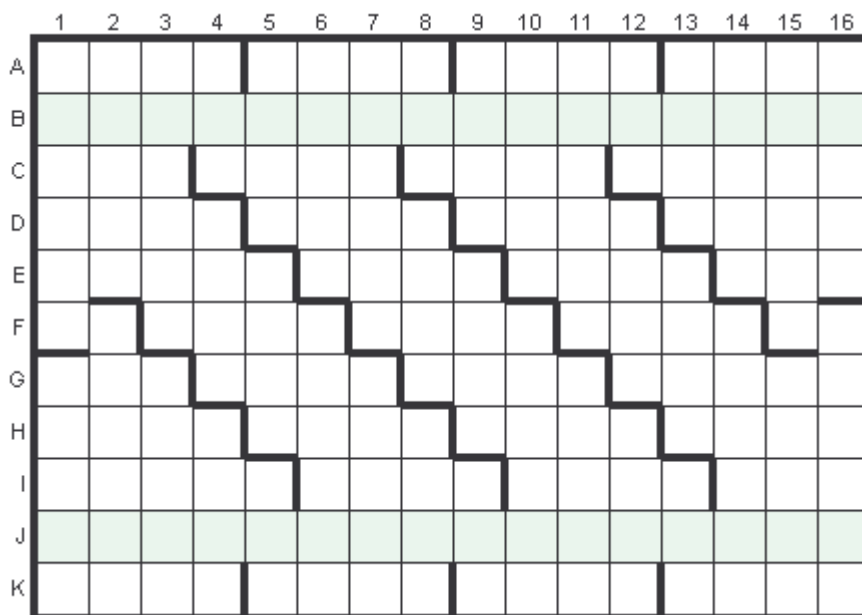
### Český výklad

	Plné	Snížené	Rodinné
Prohlídka I. okruh	85 Kč/osoba	50 Kč/osoba	200 Kč
Prohlídka II. okruh	45 Kč/osoba	30 Kč/osoba	100 Kč
Oba dva okruhy	100 Kč/osoba	60 Kč/osoba	240 Kč

**Zdroj:** <http://www.zamek-nelahozeves.cz>

## William Shakespeare

... (1. **tajenka**) všech dob William Shakespeare (asi 1564-1616) se věnoval několik let práci v divadle Globe v Londýně. Poté co však vyhořelo, vrátil se do rodného Stratfordu, kde žil až do své smrti. ... (2. **tajenka**) (dramata Hamlet, Romeo a Julie, Othello i komedie Sen noci svatojánské či Jak se vám líbí) byly mnohokrát bezúspěšně napodobovány. Vrcholem jeho básnické tvorby je sbírka 154 milostných sonetů.



**VODOROVNĚ:** **A.** Mongolský pastevec; ohleduplnost; škrabka pluhu; buněčná tkáň. - **B. 1. tajenka.** - **C.** Japonská lovkyně ústřic; naříkat (řídce); tělo; cizí směnka. - **D.** Ukazovací zájmeno; slitina železa a hliníku; dvakrát snížený tón; anglicky "otevřený". - **E.** Semena určená k setí; botanický název javoru; obratný kousek; anglicky "umění". - **F.** Zkratka mistrovství světa; spojka; mužské jméno; cizokrajný dravý pták; chemická značka americium. - **G.** Starořímská bohyně úrody; krátký kabát; salamandr; část kabátu. - **H.** Značka zahraničních výtahů; uctívání; kuň orientálního původu; vymřelý kočovník. - **I.** Oznamiti; osamělá; mělký přechod přes řeku; pražská SPZ. - **J. 2. tajenka.** - **K.** Dřívější jednotka radioaktivity; mytologický krasavec; Sarmat; mřížové dveře.

**SVISLE:** **1.** Tělovědec; šupiny žhavého kovu. - **2.** Nerozhodný výsledek; dolem. - **3.** Dezinfekční prostředek; úsilí. - **4.** Tvoje; obilnina; anglické město. - **5.** Potěšení (zastarale); starověká početní pomůcka; běloveská kyselka. - **6.** Planetka; ochutnat. - **7.** Chumáč vlasů nad čelem (expresivně); jižní plody. - **8.** Seknout; jedno z čísel, jejichž rozdíl se rovnají kmitočtu záření; hydraulická látka sopečného původu. - **9.** Slezská řeka; bulharské pohoří; chlapecké jméno. - **10.** Monopolní sdružení podniků; větší baňatá nádoba k pití. - **11.** Jihoevropský keř; ženské jméno. - **12.** Úřad (zastarale); bavlněná tkanina s atlasovou vazbou; německé město. - **13.** Kolokázie; richardie; poděkování (obecně). - **14.** Část závodu; letora. - **15.** Písmeno; drobné rozdrčené částičky (zastarale). - **16.** Paznehtník; mučedník (knižně).

**Pomůcka:** art, Eton, Kone, term.

Zdroj: Křížovka na každý den roku 2002, str. 244.

### Troška humoru



Potkají se dvě klíšťata a jedno se ptá druhého: "Tak co, jak jde život?" A to druhé klíště odpovídá: "Ani se neptej, je teprve poledne a už mě dvakrát vytočili!"

Potká jedna blondýnka druhou a ptá se : Kde jsi byla? – „Ale na těhotenských testech. „Vážně?A byly těžké otázky?“

Potká pan Novák manžele Novotných. "Co jste v poslední době dělali, že jsme vás tak dlouho neviděli?"  
"Byli jsme na Štrbském plese".  
"To my chodíme jen na hasičskej, vid', mámo".

