

Bílichovský občasník

Prosinec 2009

VÝTISK ZDARMA



Bílichov – OBECNÍ ÚŘAD

Vydává Obecní úřad Bílichov
© 2009

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

ÚVODNÍ SLOVO

Vážení spoluobčané,

dostává se vám do rukou poslední Občasník v tomto roce. Rok to byl pracovně náročný. Nejdůležitější akce vodovod se přesouvá ještě na první polovinu roku 2010. Dále uvedu výběr z těch větších akcí, které byly realizovány v naší obci. Proběhly všechny plánované rekonstrukce vedení NN v obci. V zápětí v letošním roce a začátkem nového roku budou uskutečněny návazné práce spojené s rekonstrukcí veřejného osvětlení. Dokončuje se zpřesňování studie pro kanalizaci a čističku odpadních vod pro Bílichov. Také územní plán se dostal do fáze posledních úprav a v příštím roce bude uveden v platnost.

Závěrem vás zvu k vánočnímu zpívání 24. 12. od 16:00 hodin před obecním úřadem a na slavnostní ohňostroj 1. 1. 2010.

Ing. Bohuslav Ježek, starosta

INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

- Poplatek za popelnice na rok 2010 činí 400,- Kč/osoba a 400,-Kč/rekreační objekt
- 14.12. na zastupitelstvu obce schválen rozpočet na rok 2010
- OÚ Bílichov děkuje hajnému p. Kučerovi za dodání vánočního stromu před obecní úřad
- OÚ děkuje p. Ježkové za vnitřní vánoční výzdobu a pí. Lenochové za venkovní.

MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA

Dne 5.12.2009 od 14:30h uspořádal Obecní úřad v Bílichově společně s BISklubem pro děti Mikulášskou nadílku. Členky BISklubu připravily balíčky s cukrovím, které rozdaly při vstupu všem zúčastněným dětem. Na začátku měli děti možnost si zatancovat na písničky z pohádek. Po třetí hodině se ozval "buchot" na dveře a do prostor místního pohostinství na Bílichově vstoupil Mikuláš s doprovodem a začala nadílka. Děkujeme sl.Horákové a všem, kteří se podíleli na přípravě této akce

PŘÍSPĚVKY SPOLUOBČANŮ

„Vážení spoluobčané.

Chci Vám poděkovat za spoustu kladných odpovědí na můj malý dotazník. Abych zabránil různým spekulacím oznamuji Vám, že tzv. Bílichovský koloniál otevře své dveře v měsíci únoru roku 2010. Těším se na Vaši návštěvu a přeji příjemné prožití vánočních svátků a hodně štěstí v novém roce.“

Marcel Martiník

Bílichov 92

e-mail: marcel.martinik@seznam.cz

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. webové stránky, název novin, časopisu atd.). Je to nutné podle autorského zákona. Na všechny Vaše příspěvky a komentáře se již nyní moc těšíme. Všem přejeme klidné prožití svátků a vše nejlepší v novém roce. „REDAKCE“

POZVÁNKA

Dne 24.12. 2009 od 16:00h se uskuteční již tradiční „ZPÍVÁNÍ“ před budovou obecního úřadu se skleničkou svařeného vína.

Nový rok přivítáme 1.1.2010 v 17:00h ohňostrojem na hřišti za budovou místního pohostinství.

Všechny srdečně zveme

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

Milan Beznoska

Provádění veškerých zednických prací, hrubých staveb, fasád, dlažeb a obkladů, sádkartonů, 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

Aleš Hejduk

Provádíme pokládky plovoucích a parketových podlah a renovace parket. 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

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

5.12.2009 – vypomáháme na Mikulášské nadílce

24.12.2009 – Zpívání

1.1.2010 - OHŇOSTROJ

Za klub: I. Bečvářová



VZPOMÍNKA NA VÁNOCE

Zasněžená krajina, mráz, to patřilo ke kouzlu času vánočního. Začalo se úklidem a pečením cukroví. Maminky pekly tradiční druhy – perníčky, vanilkové rohlíčky, linecké koláčky a škvarkové cukroví. Některá cukrátky se věšela i na stromeček. Vanilkou byl provoněn celý byt. Tatínkové měli na starost obstarání smrčku. Byl vždycky z bílichovských lesů, vyhlídnutý již předem.

Blížil se Štědrý večer a my děti jsme netrpělivě a s hořícími tvářemi od rána čekaly na Ježíška, který nám přinese stromeček a dárky. Rodiče stromeček odpoledne nastrojili a pokoj uzamkli. Na něj se dávaly kromě ozdob i prskavky a svíčky. Visela tam červená panenská jablíčka a ořechy zabalené ve staniolu.

Začalo se šepít a my děti jsme tiše seděly a poslouchaly, kdy se ozve šelest křídla a hlas zvonku. Tatínek vždy pootvěřel okno, to aby Ježíšek mohl vlétnout do pokoje. Tak jsme si představovaly, jak přiletí od lesa. U večere jsme byly netrpěliví. Tatínek se vytratil a najednou bylo slyšet to božské cinkání. Ozvalo se „Děti, byl tady Ježíšek“. Trochu bojácně, ale nedočkavě jsme vešly do pokoje. Na stromečku svítily svíčky a vůně prskavek se šířila místností. Pod stromečkem dárky. Byla tam panenka, prostá z látky, ale krásná. Nechyběla knížka a oblečení. Plechové nádobičko a kamínka. Doma zhotovený pokojíček nebo kuchyňka z dřeva, pro kluky dřevěný koníček. Z dárků jsme měly obrovskou radost, uléhaly jsme s nimi.

Na Vánoce v dětství vzpomínám jako na nejkrásnější. Bylo v nich kouzlo, tajemno, radost, těšení.

Postupem doby se najednou vše začalo měnit. Kouzlo Vánoc se pomalu začalo vytrácet. Smrček z lesa byl nahrazován umělými borovičkami bez vůně. Vánoční stromečky vidíme v obchodech už od října. Nač se tedy dnešní děti těší? Na „hory“dárků a darů pod stromečkem, ze kterých se radují ten večer a potom se mnohé povalují v bytě bez povšimnutí. Pravidlo: „méně znamená více“ bylo opomenuto, neboť děti jsou náročné.

Co to s těmi nejkrásnějšími svátky v roce provádíme? Často slyším věty: „Už aby bylo po Vánocích“, „Pro mne ani nemusí být“ atd. Chybí nám pokora, skromnost, dokázat se radovat z maličkostí, z toho, že tu jsme a zastavit se alespoň na chvíli v tom uspěchaném světě, kde peníze znamenají vše. Jsou přece i důležitější hodnoty.

Přeji Vám hodně hezkých chvil prožitých v rodinném kruhu v tomto čase vánočním.

Irena Bečvářová

ZAJÍMAVOSTI

Osada Slaný byla založena na obchodní cestě do Saska někdy do konce 10. století. V 1. polovině 12. století u ní byl postaven kostel svatého Gotharda, jehož základy překryl presbytář dnešního pozdně gotického kostela. Mezi další

památky města patří Kostel Nejsvětější trojice postavený v letech 1581-1602, k němuž byl v letech 1655 - 1662 přistavěn klášter. V současné době je sídlem řádu Bosých karmelitánů. Městská radnice ve Slaném sídlí v domě, který daroval Slanému roku 1378 král Karel IV. Po požáru v letech 1795 - 96 byla znovu postavena a roku 1840 upravena v pseudorenesančním duchu. Na věži radnice je hvězda, symbolizující ideály husitství - hvězda značí Slaný, slunce město Žatec a měsíc město Louny. Velvarská brána je poslední dochovanou branou opevnění města, je vyzdobena kamennými zemskými a šlechtickými erby a znaky cechů, byla postavena roku 1461. Nejen o historii města a jeho okolí se můžete dozvědět ve zdejším Vlastivědném muzeu.

Zdroj www.ceskem.cz

PRANOSTIKY - PROSINEC

- Je-li v prosinci Mléčná dráha jasně a zřetelně vidět, bude rok budoucí úrodný; je-li však jen částečně viditelná, nebude mnoho obilí a vína.
- Mléčná dráha v prosinci jasná, bude v příštím měsíci úroda krásná.
- Po studeném prosinci bývá úrodný rok.
- Není-li prosinec studený, bude příští rok hubený.
- Když v prosinci mrzne a sněží, úrodný rok na to běží.
- V prosinci-li zima, sníh-li hodně lítá, hojnost všady bývá žita.
- Mnoho sněhu v prosinci - mnoho ovoce a trávy.
- Pošmurný prosinec dobré je znamení pro sady, lučiny i všechno osení.
- Jsou-li v zimě po cestách ledy, podaří se výborně zelí.
- Má-li svatá Barbora (4. prosince) bílou zástěru, bude hodně trávy.
- Je-li na svaté Barbory mnoho jinovatky na stromech, bude hodně ovoce v budoucím roce.
- Na svatou Lucii (13. prosince) jasný den, urodí se konopí i len.
- Tvrdá a jasno na Štědrý den - úroda tvrdého zboží a hrachu.
- Je-li na Štědrý den (24. prosince) vítr, bude úroda malá.
- Jasně vánoce (25. prosince) - hojnost vína i ovoce.
- Na vánoce mnoho hvězdiček, slepice snesou mnoho vajíček.
- Svítí-li na koledu (26. prosince) v noci měsíc, bude ve stodole hojně obilí.
- Svítí-li na den svatého Štěpána slunce, bude drahé ovoce.
- Pakli na Štěpána větrové uhodí, příští rok víno špatné se urodí.

PROSINEC V ZAHRADĚ

Koncem listopadu a hlavně v prosinci se naše aktivity přesouvají ze zahrádky do domu. Zaměstnávají nás jiné

koníčky a také přípravy na Vánoce a příchod nového roku. Přesto bychom měli na zahrádku čas od času zajít a zkontrolovat, zda je vše v pořádku. Dny jsou již krátké a počasí chladné. Většinou nám na zahradu vyjde jen pár hodin o víkend, ale i ty zde můžeme trávit účelně a také příjemně.

Co nás čeká na zahrádce?



- Pokud máme vše řádně uklizeno, zazimováno, záhony zryté, vodu zavřenou, choulostivé rostliny přikryté nebo zakryté listím či chvojím, není na zahrádce mnoho práce. Přesto se ještě nějaká najde, abychom se trochu zahřáli.
- Je ideální čas pro průklest některých stromů, jejichž koruny jsou nyní přehledné. Týká se to například jaderovin. Řez keřů, zvláště těch, které zdobí barevnou kůrou, odložíme až na jaro. Odstraníme však všechny odumřelé, napadené nebo jinak poškozené větve a výhony.
- Pokud v návalu podzimních prací nezbyl čas na úklid zahrady, ještě nyní můžeme shrbat listí a odstranit všechny „mumie“ jablek i dalšího ovoce, které zůstaly na větvích i pod nimi. Chráníme tak zahradu před šířením chorob.
- Než půda zmrzne, můžeme také pokračovat v rytí, které jsme v listopadu nestihli.
- Štíhlé dřeviny, jako jsou tůje, jalovce apod. je vhodné aspoň v horní části lehce stáhnout pruhem juty, aby mokřý sníh nezpůsobil deformaci korun.
- Nezapomeňte, pokud ještě nemrzne, zalít všechny neopadavé dřeviny!
- Pokud naopak napadl mokřý sníh, je vhodné jej setřást z některých jehličnanů, aby je nezdeformoval nebo nepolámá.
- Zkontrolujte cibule rostlin určených na rychlení a včas je přeneste do tepla. Umístěte je do „hyacintových“ sklenic nebo třeba jen do misky s drobnými kamínky. Hladina vody by se vlastní cibule neměla dotýkat.
- Kontrolujte ovoce a zeleninu uloženou ve sklepech. Také je třeba kontrolovat cibule či hlízy, které budete vysazovat až na jaře.
- Je třeba také pravidelně kontrolovat rostliny zimované na chladných, ale mrazuprostých stanovištích. Nesmíme je nechat zcela přeschnout. Opadlé listy fuchsii posbíráme, aby se nestaly zdrojem šíření plísni. Také kontrolujeme případný výskyt chorob a škůdců a v případě, že něco objevíme, hned zasáhneme.

- Pokud máme napěstované kořeny čekanky, průběžně necháme narůstat čekankové puky.
- Kdo si od minulých Vánoc pěstuje vánoční hvězdu (prýsec nejnádhernější), musí rostlinu přibližně asi 5 týdnů zatemňovat (prodloužená noc by měla trvat asi 14–15 hodin). Pozor třeba na osvětlení z ulice, které naše plány může zhatit.
- 4. prosince vyrazíme do zahrady, abychom přinesli domů několik snítek „barborek“. Dříve, když dívky vykvetly do Štědrého dne, mělo to znamenat, že se do roka vdá. Dnes na to moc nedáme, ale rozkvetlé větvičky z třešní, ale i višní, jabloní, zlatice, kdoulovce nebo jasmínu nahokvětého jsou hezkou dekorací.
- Plody mišpule německé jsou nejchutnější po prvním mrazíku. K chuti přijdou jablíčka z vlastní sklizně, ořechy a třeba také pečené kaštiny.
- K Vánocům patří dárky, a to i květinové. Nejčastěji to bývá již zmíněná vánoční hvězda, brambořík, kalanchoe, pokojová azalka, ale i třeba narašená čemeřice, které se říkávalo vánoční růže. Většinou těchto květin je nejlépe v nechladnější místnosti v bytě, kde odkvetou pomaleji.
- Při vánoční výzdobě by nemělo chybět jmelí, které někdo může přinést i ze zahrady. Tato legendami opředená rostlina se zavěšovala do domu, kde měla zabránit v přístupu zlým duchům. Stala se symbolem zdraví, plodnosti a štěstí.
- Hezkým zvykem je používání živých vánočních stromčků. Stromky v nádobě postupně zvykáme na vyšší teplotu. Je vhodné nechat je pár dní třeba na chodbě, kde je nižší teplota. Několik dní to s námi stromek v bytě vydrží a pak je třeba jej opět navyknuť na chlad. Pokud je půda promrzlá a nemůžeme ho hned vysadit, zabalíme důkladně celou nádobu. Použijeme například polystyren, listí, jutu apod. Nezapomínáme zalévat.

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

NĚCO PRO MLSNÉ JAZÝČKY - SILVESTR

Silvestrovské jednohubky s ryb

sladkovodní ryby, olej, zázvor, paprika, 6 stroužků česneku, sůl
Vařené, udušené nebo upečené ryby zbavíme kostí a kůže a umeleme. Na 200 g ryb přidáme 3 lžičce oleje, 1/2 lžičky zázvoru, 1/2 lžičky papriky, 6 utřených stroužků česneku s kávovou lžičkou soli. Vše dobře promícháme. Pomazánku natíráme na kolečka bílého pečiva.

Silvestrovský kaviárový salát

štika nebo kapr, sůl, ocet, 150 g kaviáru, 5 citronů, cukr, olej, cibule, aspik

Rybu udusíme v osolené a okyselené vodě, maso zbavíme kůže a kostí, přidáme kaviár a šťávu z citronů smíchanou v poměru 1 : 1 s olejem. Podle chuti přisladíme. Zdobíme kolečky cibule a aspikem.

Silvestrovské rybí chlebičky

1/2 kg kapra nebo jiné ryby, 5 dkg cibule, 2 natvrdo vařená vejce, 10 dkg sterilovaného hrášku, 20 dkg majonézy, veka, nakládaná kapie

Rybu zbavíme kůže a uvaříme v osolené vodě. Maso vykostíme, pokrájíme, přidáme nakrájenou cibuli a vejce, hrášek a majonézu. Dobře promícháme a natíráme na plátky veky, zdobíme kapií.

Silvestrovský úhoř

úhoř, máslo, bílé víno, pepř, nové koření, petrželová nať, vejce, hořčice, olej, cukr, citrón, cibule

Úhoře položíme do pekáče s 20 dkg másla, 1/4 l bílého vína, pepřem, novým kořením a petrželovou natí. Dusíme v troubě asi půl hodiny a necháme v omáčce vychladnout. Zatím připravíme omáčku ze dvou strouhaných cibulí, 4 rozmačkaných vařených žloutků, 3 lžic hořčice, 4 lžic oleje soli, pepře, špetky cukru a citrónové šťávy. Úhoře položeného na dlouhou mísu zalijeme touto omáčkou a obložíme natvrdo uvařenými vejci, dílky citrónu a petrželovou natí.

Silvestrovské sendviče

4 krajíce bílého chleba, 200 g kapřího masa, 2 tavené ementálské sýry (trojúhelníčky), půl lžičky pálivé papriky, 2 vejce, sůl, 100 g másla

Vařené, smažené, dušené nebo pečené kapří maso zbavíme kůže, kostí a na drobno pokrájíme. Přidáme strouhaný tavený ementál, vejce, papriku a sůl. Chleby nejprve natřeme máslem, pak zhotovenou pomazánkou, zabalíme do alobalu a pečeme asi 15 minut.

ŠUNKOVÉ TYČINKY

Olomoucké tyčinky zabalíme do plátku šunky. Z vajec, mléka (piva nebo vody), mouky a soli vymícháme těstíčko, ve kterém každý balíček namočíme a na každý ještě lžičku těstíčka přidáme a usmažíme. Tvarůžky chutnají s bramborami a tatarskou omáčkou.

OLOMOUCKÝ SENDVIČ

Krajíčky chleba namažeme máslem, obložíme plátky nakrájených olomouckých tyčinek, posypeme strouhaným tvarohem a pokapeme trochou majonézy.

ZAPEČENÉ SYROVÉ ROHLÍKY

Rohlíky částečně po délce nařízeme, rozevřeme a potřeme hořčicí. Poklademe olomouckými tyčinkami nebo nakrájenými tvarůžky, nakrájenou paprikou. Pokapeme kečupem, zabalíme do máslem vymazaného alobalu a v horké troubě 5-10 minut zapékáme.

Půlnoční punč

láhev červeného vína, 2 kousky celé skořice, 2 hřebíčky, kůra a šťáva z jednoho citrónu, 10 cl brandy, 10 cl cherry brandy, 1/2 l horkého čaje

Víno, cukr, skořice, hřebíček a citrónovou kůru zahřejem téměř k bodu varu. Přidáme brandy, likér a citrónovou šťávu a nakonec dolijeme čajem

Bowle se šampaňským-10 porcí

2 citróny, 2 pomeranče, 500 g zeleného hroznového vína, 125 g cukru, 400 g třešní naložených v Maraschinu, 1 dl Maraschina z třešní, 1/8 l sherry, 1/8 l brandy, 3 láhve šampaňského

Citróny a pomeranče nakrájíme na plátky a vložíme do skleněné teriny, přidáme hroznové víno na půlky a bez peciček, cukr, třešně, Maraschino, sherry a brandy, promícháme a necháme několik hodin vychladit. Před podáváním dolijeme vychlazeným šampaňským.

Vánoční punč – 5 porcí

1 l červeného nebo bílého vína (suchého), 40 dkg moučkového cukru, 2 punčové třešně, kůra z jednoho citrónu a pomeranče – okrájené

Vše dáme do velké láhve (třeba okurkové), promícháme, zakryjeme hrdlo alobalem a za občasných protřepání necháme 10-14 dnů uzrát. Po rozpuštění cukru slijeme přes filtr do menších lahviček.

Novoroční punč -8 porcí

7,5 dl vody nebo slabšího čaje, 20 dkg cukru, 3 pomeranče, 1 citrón, 2 hřebíčky, kousek celé skořice, 0,5 l červeného vína, 2 dl rumu

Do hrnce nalijeme vodu nebo slabý čaj, přidáme cukr, ze 2 pomerančů a z poloviny citrónu ostrouhanou kůru, skořici a hřebíček a asi 5 minut vše povaříme. Pak směs prolijeme sítkem do jiné nádoby, přilijeme víno, postavíme na oheň, zahřejeme téměř k bodu varu, pak odstavíme, přilijeme šťávu z pomerančů a citrónu, rum a zamícháme. Hotový punč nalijeme do nahřátých sklenic a podáváme.

Silvestrovský punč

2,5 dl červeného vína, 2,5 dl bílého vína, 12 dkg kandovaného cukru, 2,5 dl vody, 1/16 l vodky nebo třešňové pálenky, 0,5 dl citrónové šťávy

Do kastrolku nalijeme vodu, přidáme kandovaný cukr a na ohni jej rozpustíme. Rozpuštěný kandovaný cukr prolijeme sítkem do hrnce, přilijeme víno a silně nahřejeme. Nakonec přilijeme citrónovou šťávu, vodu nebo třešňovou pálenku, nalijeme do zahřátých sklenic a podáváme.

Burácející hrom – silvestrovská pomazánka

půlka středně velkého celeru, 10 dkg nastrouhaného eidamu, 1 lučina, 1 majolka, 2 lžice worcesteru

Celer nastrouháme a se vším smícháme v jednu hmotu. (Čím hustší tím lépe). Pak namažeme na plátky veky či na půlky housek a ozdobíme petrželkou nebo kapií.

Dalmácká paštičáda

hovězí maso zadní, slanina, celer, vepřové sádlo, červené víno, vinný ocet, rajčatový protlak, česnek, cibule, hřebíček, sůl, pepř, cukr, muškátový oříšek, vývar nebo voda, strouhanka, těsto na bramborové knedlíky v prášku

Hovězí maso prošpikujeme slaninou a zabodáme do něj hřebíčky. Obložíme na plátky pokrájeným česnekem a naložíme jej přes noc do vinného octa. Druhý den vyjmeme hřebíčky z masa, které osušíme, osolíme, opepříme a postrouháme na něj muškátový oříšek. Zahřejeme sádlo na kterém lehce osmahneme celé maso, přidáme nakrájenou cibuli a celer. Podlijeme vývarem s červeným vínem a rajským protlakem a vaříme na mírném ohni 3-4 hodiny. Maso vyjmeme a omáčku podle potřeby zahustíme jíškou vytvořenou ze sádla a strouhanky. Omáčku dochutíme ještě troškou rajského protlaku a špetkou cukru podle potřeby. Nakrájené maso dáme do omáčky ještě prohřát. Podáváme s Dalmáckými bramborovými noky které získáme z těsta na bramborové knedlíky v prášku do kterého jsme přidali nastrouhaný muškátový oříšek.

Placka se švestkami

pekáček (asi 30 cm dlouhý), 1 střední brambor, 1 vejce, 1 polévková rovná lžice hladké mouky, 1/2 kávové lžičky soli, asi 25 půlených švestek (čerstvé či mražené), mletý cukr na posypání, polévková lžice másla na vymazání pekáčku
Brambor rozmixovat (nebo jemně nastrouhat na struhadle), přidat mouku, vejce a sůl. Dno pekáčku silně vymazat máslem a pokrýt těstem, na které uložit půlené švestky vnitřkem nahoru. Dát péci do trouby předehřáté na 100 °C. Jakmile

okraje těsta zezlátnou (placka začne nádherně vonět), vyndat z trouby a posypat cukrem. Jíst teplé z pekáčku.

Roláda z nivy

Těsto: 20 dkg hladké mouky, 8 dkg másla, 1/3 prášku do pečiva, 1/2 lžičky soli,

Náplň: 10 dkg másla, 14 dkg nivy

Nivu nastrouhat a utřít s máslem. Zpracujeme těsto, rozválíme a potřeme náplní. Stočíme do rolády a dáme do ledničky do druhého dne uležet. Potom nakrájíme na kolečka (asi 0,5 cm), potřeme vejcem, ozdobíme sezamem (ořechem, paprikou, ..) pečeme ve vyhřáté troubě (asi 180°C)

Česnekové kuličky

1 ks Lučiny, 1 ks taveného sýra (např. Lipno), pepř, česnek, (vejce)

Přísady utřeme, tvoříme malé kuličky a obalujeme v oříchách. Hmotu je možné také plnit do vařených vajec. V tom případě můžeme spolu s přísadami utřít také žloutek.

Slané čtverečky od tety

Listové těsto rozválet, nakrájet čtverečky, plnit kolečkem trampského cigára, zabalit jako šáteček, potřít žloutkem, posypat tvrdým sýrem (možno i kořením), nechat zapéct. Výborné k pivu a vínu.

Slané terčiky

listové těsto, měkký salám příp. může být i trvanlivý, plátkový sýr, koření, sůl, vejce

Listové těsto rozdělíme na 2 části, které rozválíme, poklademe po celé ploše salámem, pak sýrem, osolíme a lehce posypeme kořením (hodí se grilovací koření, koření gyros, barbecue apod.). Vše srolujeme a z vzniklého válečku krájíme 1/2 cm kolečka, která položíme na plech vyložený peč.papírem, potřeme je rozšlehaným vajíčkem a pečeme do zlatova. Výborná mňamka k vínku.

Rohličky z lístkového těsta

Balíček lístkového těsta rozdělíme na tři dílky, z každého vyválíme plát, který rozdělíme na čtverečky o velikosti 5x5 (mohou být i větší, ale ne moc). Do čtverečku přes roh dáme půl plátků šunkového salámu, plátek (nebo 2) pikantního paprikového salámu. Rohlíček zabalíme opět přes roh, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí a kmínem. Upečeme. Lze podávat teplé i studené. Z lístkového těsta je asi 40 ks podle velikosti rohlíčků.

Banán v česnekovém obalu

banán, česnek, vejce, hladká mouka, mléko, olej, mletý koriandr, bílý pepř, sůl

Z mléka, vajec, hladké mouky, prolisovaného česneku a koření připravíme husté těstíčko a necháme chvíli odležet. Banány oloupeme a nakrájíme na silnější kolečka. Obalíme v připraveném těstíčku a na oleji vysmažujeme dozlatova. Podáváme teplé.

Pikantní preclíky

15 dkg hladké mouky, 5 dkg solamylu, 10 dkg tuku, 8 dkg nastrouhaného sýra, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 1/2 lžička kysané smetany, 1 žloutek, sůl

Zaděláme těsto a necháme hodinu odpočinout. Z těsta uděláme válec, krájíme plátky a tvoříme preclíčky. Potřeme žloutkem. Sypeme solí, kmínem, mákem nebo sezamovými semínky. Pečeme do zlatova.

Plněné rohlíčky

1/2 kg hladké mouky, 1/2 droždí, 1 lžička soli, 1/4 l vody, 1 1/2 dcl oleje

Těsto zaděláme a necháme kynout, potom rozdělíme na 6 bochánků a každý rozválíme na velikost talíře. Plníme uzeným masem, salámem nebo šunkou, můžeme přidat i tvrdý sýr (pozor, aby byl rohlíček dobře zabalen a sýr nekoukal ven). Zabalíme do tvaru rohlíčků. Hotové rohlíčky potíráme vajíčkem, posypeme kmínem a solí. Po upečení potíráme teplé rohlíčky olejem.

Silvestrovská „kachna“

1 l bílého vína, 1 citrón, 2 lžice práškového cukru

Víno přelijeme do džbánu, citrón oloupeme jako jablko, aby kůra zůstala celá. Citrón do kůry znova zabalíme, propícháme jehlicí a vhodíme do vína. Přidáme cukr, zamícháme, přikryjeme a necháme v chladu alespoň 12 hodin uležet.

Novoroční čočka se švestkami

300 g čočky, 100 g sušených švestek, sádlo nebo máslo, sůl
Čočku a sušené švestky namočíme do vody a necháme do druhého dne. Druhý den společně uvaříme. Čím více dáme švestek, tím je čočka chutnější. Čočku přisolíme podle chuti a dobře omastíme sádlem nebo máslem.

Humrová pomazánka

10 tyčinek mraženého humrového masa, 1 citrón, majonéza, bílý jogurt, zelená petrželka, sůl, pepř

Humrové tyčinky pokrájíme na tenké plátky. Pokapeme citrónem, osolíme, opeříme a promícháme s lehkou majonézou, nastavenou jogurtem. Tento výtečný předkrm podáváme ve sklenkách na aperitiv a zdobíme kouskem listu hlávkového salátu, dílkem citrónu a kouskem červené kapie.

Novoroční česnečka

4 velké brambory, 1 kostka bujónu, 1/4 l smetany, 1 lžice másla, 5 stroužků česneku, zelená petrželka

Na kostky nakrájené brambory dáme vařit do 1 1/4 l vody, do které přidáme kostku bujónu. Když jsou brambory měkké, vyjmeme je a rozštoucháme. Všleháme do nich smetanu a umícháme jemnou kaši. Tu pak dáme zpět do vody, kde se vařily. Přidáme máslo, utřený česnek a hodně nasekané petrželky.

Syrový slimáci

300 g hrubé mouky, 200 g hladké mouky, 250 g rostlinného tuku Flora, 20 g droždí, 100 ml mléka, 1 kostka cukru, 2 lžice soli, 100 g uzeného sýra, 1 vejce na potřeni

Z mouky, Flory, 60 g sýru, soli a kvásku umícháme hladké těsto. Utvoříme z něj válec, který rozřežeme na 6 dílů. Každý díl postupně rozválíme na kulatou placku a tu rádýlkem rozkrájíme na 16 dílků. Každý díl od širšího konce svineme. Uložíme na plech, potřeme vejcem, posypeme zbytkem sýra a solí. Pečeme do růžova.



Veselé Vánoce a do roku 2010 hodně zdraví, štěstí, lásky, spokojenosti, úspěchů, pracovních i soukromých, a co nejméně podobných nečekaných překvapení přejí

Bohuslav Ježek – mladý harmonikář a jeho děda Bohuslav Ježek