

Bílichovský občasník

Leden - Únor 2010

VÝTISK ZDARMA



Vydává Obecní úřad Bílichov

© 2010

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

ÚVODNÍ SLOVO

Vážení bílichovští spoluobčané,

přestože je letošní zima krásně bílá, tak nám o několik měsíců zpomalí rekonstrukci veřejného osvětlení ve velké části obce. Pro tuto rekonstrukci bude potřeba provádět výkopové práce a v tomto počasí by došlo k jejímu prodražení. Děkuji všem za pochopení. Podobná situace se týká dokončení dopravního značení. Bylo objednáno jedno zrcadlo navíc, které bude umístěno U Křížku v místě bývalého obchodu.

Koncem loňského roku a začátkem letošního roku došlo ke zmatkům kolem svozu domovního odpadu. Bylo tedy jednáno s Technickými službami Slaný o nápravě. Svoz bude nadále probíhat každý lichý týden v pátek.

Dále v letošním roce OÚ Bílichov chystá různé kulturní akce, některé budou opět ve spolupráci se zdejší klubem BIS a dalšími dobrovolnými nadšenci, sponzory a příznivci kulturního života v Bílichově. K této aktivitě nás vede Váš velký zájem o zábavu v naší obci. Takže se můžete těšit.

Ing. Bohuslav Ježek, starosta

INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

- Poplatek za popelnice na rok 2010 činí 400,-Kč/osoba a 400,-Kč/rekreační objekt.
- Na mimořádném zastupitelstvu dne 20.1.2010 byl schválen finanční dar na likvidaci následků požáru pro pí. Strunovou.
- Starosta obce osobně poděkoval p. Ing. Bradschetlovi a p. Mladému za záchranu života při požáru v obci dne 18.1.2010.

PODĚKOVÁNÍ

„Vážení sousedé, chtěli bychom touto cestou poděkovat za obětavou pomoc, kterou jste nám poskytli při řešení likvidace následků požáru. Hlavně chceme jmenovat manžele Hurtovi, bez jejichž rychlé reakce, by asi nebylo co hasit. Dále našeho souseda pana Bradschetla s paní Bradschetlovou, kteří poskytli p. Strunové dočasný azyl a nehladě na své soukromí, umožnili zásah hasičů ze svého dvora. Pánové Milan a Michal Mladý nám pomáhali od první chvíle likvidovat, co nevzaly oheň a voda. Nechceme zapomenout na pana Josefa Kučeru a jeho techniku. Chceme poděkovat OÚ Bílichov za poskytnutí finanční pomoci a za poskytnutí prostor, kde jsme mohli v prvních dnech likvidace po požáru ohřát a najíst. Děkujeme všem nejmenovaným, kteří nezištně pomohli v prvních dnech v naší nelehké situaci. Řekněte si „vždyť to je normální, že

si lidé pomohou“. Možná je normální, možná si všichni v duchu myslíme a počítáme s pomocí bližních, ale když taková pohroma přijde a lidé skutečně přispěchají s pomocí, člověk cítí, že není sám a lépe se mu podobné rány osudu nesou.

Ještě jednou Vám všem, vážení a milí sousedé děkujeme!
Rodina paní Strunové z Bílichova

PŘÍSPĚVKY SPOLUOBČANŮ

„Vážení spoluobčané.

Chceme Vám oznámit, že dne **27.2.2010 v 8.00** otevře své brány **BÍLICHOVSKÝ KOLONIÁL** č. p. 92.

Otvírací doba bude **PO – PÁ 8.00-10.00 a 14.00-16.00**

SO 8.00-10.00

NE 14.00-16.00

V sortimentu bude denně čerstvé pečivo, mléčné výrobky, uzeniny, nápoje a ostatní.

Rádi Vás uvidíme a přivítáme Vaše podněty k rozšíření sortimentu. První den obdržíte ke každému nákupu malou pozornost.

Těšíme se na Vás
manželé Martiníkovi.“

Jméno a příjmení: Bohuslav Sosna

E-mail: boda.sosna@seznam.cz

„Dobrý den!

Zasílám Vám jen takovou drobnou informaci a tip na rekreační sportovní vycházku na běžkách. Je však velmi pravděpodobné, že to pro mnohé z Vás ani žádná novinka nebude. K věci. Konečně včera mi to vyšlo a mohl jsem si dopřát krásný okruh bílichov. lesy na lyžích. Už při minulé návštěvě Bílichova jsem litoval, že jsem neměl s sebou lyže. Nyní ještě než jsme se sestrou Milenou (nemít ruku v sádře, šla by se mnou) vystoupili z auta, tak jsme potkali Zdeňku "Papíkovou" s manželem, jak si nesou lyže a ti nám sdělili, že lesní cesty za Zámekem nemají chybu, že jsou tam projeté stopy! Hned, jak jsem mohl, tak jsem se v Kozí ul. na svá prkýnka postavil a "pelášil" s Rádžou (fena) k lesu. Došli jsme k Borské silnici a vzápětí z ní odbočili na Borskou pěšinu. Bohužel stopa na ní rychle skončila, ale to nám vůbec nevadilo, dokonce nám ani nevadilo, když jsme ztratili i tuto nenápadnou pěšinu a dál pokračovali po cestách až jsme vyšli v rohu z lesa na dohled od Boru. Zde jsme také spatřili jedinou srnu, jinak jsme nepotkali ani zajíce. Ale už při překračování silničky vedoucí k Jägerhausu jsem se napojil na projetou stopu, která vede potom mezi lesem a chmelnicemi až k modré tur.značce a asi ještě dál na Milskou vyhlídku? My jsme však odbočili zpátky do lesa a uháněli přepychovou stopou přes Nedoby k rozhledně. Bezesporu nejhezčí úsek cesty! Pak už jen napříč přes pole s větrem v zádech a s dalekými výhledy jako bonus! Úmrlčí cestou k Rumcajsovi a přes Pílu domů. Pokud je podobná stopa např. přes Vápenku až k Červenému kříži, tak by okruh mohl být o něco delší, ale také ještě krásnější! Když k tomu vyjde počasí jako včera, tak má člověk "dobité baterky" na hodně dlouho.

Děkuji své rodné vsi za tyto dary! Bóďa“

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.

Děkujeme paní Kubákové za pravidelné příspěvky do Občasníku.

„REDAKCE“

POZVÁNKA

Dne **27.2.2010 od 14:00h** se v místním pohostinství uskuteční „**Dětský karneval**“ a **od 20:00 zábava** pro dospělé. Všichni jsou srdečně zváni.

Dne **6.3.2010 od 14:00h** v místním pohostinství proběhne **oslava MDŽ**. Akce je „nekuřácká“. Srdečně jsou zvány i maminky s dětmi. Hraje živá hudba „DUCH“ nejen pro dospělé, ale i pro děti.

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 +420 607 731 538

E-mail: 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: +420 607 710 334

E-mail: 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 5 - Řeporyje

Telefon: +420 723 840 253

Fax: +420 251 626 499

E-mail: 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**

Milan Mladý

Pokryvačství – nákup – prodej střešních krytin

Smetanova 793, Kladno 7,

Tel.: 312 274 152, mobil: 603475756

HAGAS Servis, s.r.o.

- Autorizované měření emisí
- Kominictví (poradenství a realizace)
- Plynoinstalace (poradenství a realizace)
- Topenářství a kamnářství
- Prodej a instalace solárních a fotovoltaických systémů
- Prodej a instalace tepelných čerpadel
- Servis plynových spotřebičů

Kontaktní informace

HAGAS servis s.r.o.

Beneše z Loun 132

440 01 LOUNY

Kontaktní spojení

Tel: 415 652 069, 415 653 556

415 653 554 (kominictví)

Fax: 415 652 722

hagasservis@iol.cz

OKÉNKO BIS

17.1. 2010 – Jsme oslavily narozeniny pí. Věry Hartmanové za hudebního doprovodu Bohouška Ježka.

31.1.2010 – narozeniny slavila pí. Eliška Kořánová. Ke kulatému výročí jí zahrálo DUO Ježecci.

5.2.2010 – Jsme oslavily narozeniny pí. Jitky Huttererové.

Všem jmenovaným GRATULUJEME.

6.3..2010 – Oslava MDŽ



Za klub: I. Bečvářová

STROMY

„Stromy

*Stromy stojí u silnice, silné zdravé bez jizev
desítky let – snad i více.“*

Stromy

Stromy stojí u silnice

silné, zdravé bez jizev

desítky let – snad i více.

Zažily koně, povozy i kočáry

sed' si zvykají na auta a na čáry.

Co smíš, nesmíš to řidičům říkají

a ukáznění řidiči je vnímají.

Jiný zase jen se mihne, bubny duní

chce předjíždět, tak to stříhne,

to je jízda – paráda

čára, nečára, ať mi vleze na záda.

Najednou bum – když nedbal na předpis,

tak má jenom haldu plechů – auto na odpis.

Strom to bolí, listí pláče

a po poli skáče.

Kdo je vinen? My ne! Stromy!

Stromy brání provozu, když naráží nám do vozů.

Kocourkovští usnesli se, řešení už na to máme,

u silnice stromy bez milosti pořezáme.

HISTORIE ZRCADLA

Zpočátku se předkové prohlíželi pouze v průzračné vodní hladině. Přibližně před osmi tisíci lety kohosi napadlo nahradit vodu deskou z leštěného obsidiánu a později kolem přelomu letopočtu lidé v Egyptě, Řecku a Římě začali dávat přednost deskám kovovým, z bronzu nebo stříbra. První skleněné zrcadlo přišlo na řadu až ve středověku. V Benátkách na počátku 14. století místní řemeslníci umně pokrývali zadní stěnu skla sloučeninou rtuti a cinu. Tento postup se dlouhá staletí používal ke všeobecné spokojenosti. Za tu dobu se Benátská zrcadla stala symbolem krásy a luxusu. Až v roce 1536 německý chemik Justus von Liebig vyzkoušel roztok stříbra, čímž položil základ k dnešní technologii. Dusičnan stříbrný pokrytý tradiční hnědou barvou tak najdeme na většině současných zrcadel. O slovo se hlásí i nové techniky, využívající místo stříbra hliník.

H.K

BARON PRÁŠIL

Každá země má svou legendu, podobně jako Česká republika se chlubí Járou Cimermannem, německou osobností je baron Prášil, kterého známe z filmu Karla Zemana z roku 1961. Tento dobrodruh však skutečně existoval a byl jím Karl Friedrich Heronymus von Münchhausen, narozen v roce 1720. Nadšený lovec a armádní důstojník procestoval velký kus světa a po návratu na rodnou usedlost Bodenwerden s oblibou častoval společnost neuvěřitelnými historkami. Příběhy, přestože některé měly reálný základ, byly někdy tak fantastické, že si asi tehdejší publikum nebylo jisto, nakolik může panu baronovi věřit. Vyprávění se přesto ústně předávalo a nakonec Kasselský knihovník Raspe učinil historický krok. V Londýně vydal knihu „Vyprávění barona Münchhausera“ o jeho velkých cestách, velkolepých taženích po Rusku.

V roce 1824 se dočkali i čeští čtenáři, první kniha se jmenovala „Příběhy pana Žamputáse. Kniha vydaná v Londýně, pak vycházela ještě mnohokrát pod různými názvy a v různých úpravách.

Zdroj: Digest výběr

H.K.

TAJEMNÝ PACH ŽIVOTA

Mravenci v koloniích umějí rychle rozeznat mrtvé jedince a bleskurychle je odnášení na speciálně vyhrazené místo, odkud se do mraveniště nemohou šířit případné nebezpečné mikroorganismy. Vědci netuší, jak mravenci rozeznají uhynulého druhu. Nevěří příliš, že je to způsobeno pachem, proces rozkladu začíná mnohem později. Biologové nyní na základě experimentů s mravenci zjistili, že neustále vylučují dva druhy pachů. Pach života a smrti. První je silnější a jedinec tak neustále šíří poselství „jsem na živu“. Jakmile však jedinec zahyne převládne „pach smrti“. Podle něj uklízeči mrtvého druhu rychle rozpoznají. Badatelé už identifikovali dvě molekuly, které tvoří záhadný pach života. Jsou to organické sloučeniny, které se nacházejí na povrchu těla živých mravenců.

Zdroj: Digest výběr

H.K.

VŮNĚ NEMOCI

Je známo, že myši, ale i jiná zvířata dovedou cítit nemoc u jiných živočichů, včetně člověka. Jak to ale dělají? Cítí molekuly uvolňované bakteriemi nebo viry? Zoologové objevili čtyři druhy receptorů, kterými hlodavci čichají, ale žádný z nich nebyl ten pravý.

Zoologové z Ženevské university pátrali v tzv. Jacobsově orgánu – dutině s chemoreceptorickým epitelem, umístěným na pomezí nosu a úst. Nakonec se podařilo odhalit pět receptorů, svou funkcí podobných fungujících v imunitním systému. Další experimenty mají stanovit, zda právě tyto receptory jsou sídlem své tajemné schopnosti, cítit nemoc. Na konci dlouhé cesty by pak mohl být umělý nos, který by dokázal objevovat choroby i u lidských jedinců.
Zdroj: Digest výběr H.K.

ANEKDOTY S NEPRAKTOU

Takže u tebe je rovnoprávnost, když proparádíš to, co já bych mohl krásně propít?

Dvě přítelkyně na procházce v lese. Tady někde mě připravil o věneček zelený, a já ho pak připravila o všechno.

V tanečních. Bude mi šestnáct. Kdyby mi do toho nepřišel porod, tak jsem chodila již vloni.

Manžel čte noviny, manželka u zrcadla. To jsou případy! Milenec namlátil legitimnímu manželovi. Už se boxovat říká žena.

Manželka s milencem v posteli, její muž opřený o pelest. Milej pane, před 30 lety bych vás zastřelil, před 20 lety bych vám rozbil hubu, před deseti bych vás slušně vykázal, dnes vás akorát lituju.

H.K.

ZAJÍMAVOSTI

LADY REMOSKA



O TOM, ŽE RUDOLF FLEISCHMANN učil Elku Kosinovou řídit auto, věděla celá Proseč. Éterická kráska Elka totiž přejela sousedovic psa. Mladý Fleischmann přišel do závodu s vyšíváním pana Kosinera jako účetní a Elku si tenkrát vzal. V roce 1929, 11. listopadu, se v Praze narodila Milena Ruth Fleischmannová.

V roce 1931 malé Mileně zemřela maminka. Protože tatínek měl nemocné průdušky, poznává během léčení v Poličce svou budoucí ženu a Milena v pěti letech dostane sestru Evu. Milenin tatínek byl mimochodem obdivovatel Thomase Manna, a byl to právě on, kdo v roce 1936 Mannovi pomohl získat československé státní občanství. „Když Mann přijel do Proseče, do centra kulturního života, byl překvapen, že s ním vzdělaní místní konverzovali plynulou francouzštinou,“ vzpomíná paní Milena.

Tísňivá třicátá léta, německá okupace a příjezd mladého britského bankéře s kulatými brýlemi Nicolase Wintona zamíchaly kartami osudů 669 dětí, mezi nimiž figurují i jména Věry Gissingové, Karla Reitze nebo Joe Schlesingera, který prý „předtím než nastoupil do vlaku, čekal schovaný na nádraží v záchodě“, říká Milena o dětech, s nimiž ji spojil osud.

Winton organizuje přesuny potomků vystrašených rodičů do Británie, hledá britské rodiny, které by se o děti postaraly, vyřizuje formality. První z šesti „Wintonových vlaků“ vyjíždí 14. března 1939; v tom předposledním byste 31. července našli dvě sestry, devítiletou Milenu a čtyřletou Evu Fleischmannovy. Atmosféru na peroně si asi těžko můžeme představit, ostatně leccos se prý dalo přečíst z obličejů rodičů. Pro Milenu to však bylo spíše dobrodružství. Vlak s poslední skupinou dětí už nikdy neodjel. Když Milena z vlaku vystoupila, uměla zazpívat „God Save the Queen“ a trochu německy. Ačkoli většina dětí už rodiče nikdy neviděla, Milenin nemocný tatínek již v Anglii čekal, maminka přijela přes Norsko o rok později. Milena bydlí v jedné anglické rodině kousek u Manchesteru a chodí do československé školy, přestěhované kvůli bombardování z Londýna do Walesu. „Vůbec mi nešla latina, šel mi zpěv, kreslení...

Pamatuju si, že mě paní učitelka poslala do kouta na hanbu a já jsem tam začala tancovat, celá třída se smála...“ Svá další studia absolvuje na škole pro budoucí ošetřovatelky a ve vzduchu visí otázka, co dál. Paní Milena nikdy nešla pro nápad daleko, a když se podíváte na její fotky, už od dětství tam najdete šibalskou jiskru v očích.

Jednoho dne si tedy podává inzerát do francouzského deníku Le Figaro a v roce 1949 odjíždí do Grenoblu jako jedna z prvních au pair. „Ve Francii jsem potkala jednoho inženýra z Lucemburku, protože jsem chodila do L'Alliance française, no a začali jsme spolu kamarádit. Ale když jsem se v roce 1951 vrátila a potkala nastávajícího manžela, tak jsem mu napsala, že do Lucemburku nepojedu,“ vzpomíná na své mládí.

S budoucím manželem Milenu seznámil její tatínek, protože se mu pro dceru líbil. V roce 1954 si Milena bere George Grenfell-Bainese, úspěšného architekta, viceprezidenta British Institute of Architects, zakladatele Building Design Partnership a otce dvou dcer, ke kterým později v manželství plněm hudby přibude dcera a syn.

„Když jsem ho potkala, měl vlastní dům s ústředním topením – v té době v Británii nic běžného. Manžel vždycky žertem říkal, že jsem si ho vzala právě proto, že byl první Angličan s takto komfortním bytovým vybavením. Kulinářské námluvy V době, kdy se paní Milena vdávala, neuměla vařit. „Francouzi, u kterých jsem pracovala, měli kromě šoféra i kuchařku.“ Jenže: „Manžel měl před svatbou rakouskou služebnou a zasněně mluvil o jejích štrúdlech.“

Milena se tedy musela naučit vařit velmi rychle. Jak se dělá kulinářská show, si osobně obhlédla ve Francii. „V sedmdesátých letech jsem jednou byla u holiče, čtu si časopis, a tam byl inzerát kulinářských kurzů: přijďte vařit do Francie. Tak jsem to říkala manželovi, že by se mi to líbilo a – víte, on byl fantastičej – řekl tak jed. A tak jsem jela do Deauville. V Deauville nám předváděl francouzský šéfuchař a celé to překládala jedna Angličanka.

Já jsem hned poznala, že neumí vařit, ale jen jsem seděla a nic neříkala. Druhý den překladatelka odjela s nějakou nemocnou paní a požádala mě, jestli bych za ni nezaskočila (Milena si zamnula ruce). Šéfuchař vařil, já tlumočila. Krásně nám to spolu šlo! Až mi nabídl, jestli bychom spolu nemohli spolupracovat.“ Paní Milena tenkrát odjela domů, v hlavě jak jinak než nápad, který skončil pozváním šéfuchaře z Deauville na týden francouzské kuchyně v Prestonu, korunovaný ohromným úspěchem.

„No a potom jsme si pro charitu paní starostové vymysleli divadlo, byla to pohádka o princezně, co zakopla na ulici o žábu, ta se změnila v prince který řekl, že si ji vezme, když se naučí vařit... A tak jsme večer v divadle opravdu vařili.“ Nefalšovanou gastronomickou osobností se Lady Milena stala před devíti lety. Objevila Britům malý zázrak, který spatřil světlo světa v roce 1957 v Kostelci nad Černými lesy a od roku 1964 nese ochrannou známku Remoska.

Obrození Remosky

Počátek zní jednoduše. Paní Milena v Čechách koupila Remosku jako dárek na přání. Když dojela do Anglie, uvědomila si, že tam tuhle nadanou minitroubu nesežene. Nelenila a zavolala dnes už do Frenštátu pod Radhoštěm. Telefon zvedl ředitel obchodu a marketingu Ivo Svoboda. „Ona na mě tenkrát dost řvala,“ popisuje s úsměvem Ivo Svoboda. „Zeptala se, proč není možné Remosku sehnat v Anglii a já odpověděl, že tam nemáme žádného partnera. A Milena řekla: já vám někoho seženu. Já jsem jí řekl: vy jste můj anděl. A Milena partnera sehnala.“ Lady Remoska, jak se paní Mileně láskyplně říká, totiž znala dámu jménem Michelle Kershaw.

Přivezla jí jeden vzorek a Michelle se rozhodla přidat Remosku do prodejního katalogu. V říjnu panu Svobodovi přišla objednávka na pět set kusů Remosky, v lednu vyšel katalog. Během prvního týdne prodali všech pět set kusů „a byl průšvih“, pokračuje spokojeně pan Svoboda.

V roce 2001 Remoska získala cenu časopisu Good Housekeeping coby Vynález roku a na britských ostrovech se jí zatím prodalo 150 000 kusů. Aby anglické hospodyňky nestály nad Remoskou bezradně, první kniha receptů byla překladem kuchařky Kariny Havlů. Anglické recepty pak Milena osobně zkoušela pro použití v Remosce, dnes už si lze listovat v její nové kuchařce Remoska Cooking s mnoha inovativními předpisy.

Český středobod britského vesmíru V 60. letech s manželem pomáhala českým architektům. Lady Milena je mistryní organizování, ať už to je setkání členů British-Czech-Slovak Association, které přemístila ze škaredé hospody do zahrady mezi českou a slovenskou ambasádou, setkání bývalých studentů Československé školy ve Walesu, pořádání dobročinných akcí projektu Srdce bez hranic nebo výměny studentů gastronomie.

Dáma s velkým srdcem a milovnice hudby (právě se vrátila z Chopinova festivalu, do Čech přiváží k hostování hudební perly jako Merseyside Youth Orchestra) je patronka Nadace Emy Destinové, laureátka cen Gratias Agit, Česká žena ve světě či držitelka Medaile za zásluhy.

„Milena i zastavuje studentky na ulici v Prestonu, když je slyší mluvit česky, jestli jim nic nechybí,“ vypráví pan Svoboda. Na její koláče (z Remosky samozřejmě) chodí všichni, kdo se ocitnou v Anglii, stejně jako k babičce. Svoje vnučata i pravnoučata učí dělat knedlíky...

Paní Milena je zkrátka ztělesněním energie, lásky a dobré vůle stejně výjimečným jako úžasný český patent jménem Remoska.

Zdroj: Dita Klepková, časopis F.O.O.D.

HISTORIE - SK BÍLICHOV



Založení sportovního klubu a jeho historie

První ustanovující schůze se konala v hostinci pana V. Krunta v roce 1932 a usneseno bylo provozovat sportovní činnost po názvem SK Bilichov.

Prvním předsedou byl A. Šlégr
jednatel V. Görtler
zapisovatelem K. Šlégr, J. Fraj
pokladníkem V. Kořán
hospodářem J. Charvát
kapitánem J. Stehlík
Nejagilnějším členem výboru byl prof. Miloslav Görtler, který bydlel v Praze, ale u všech členů výboru měl velkou autoritu.

První utkání

První zápas se hrál v červenci r. 1932 na poli pana Stehlíka, č.p. 7 u Kapličky. Byl to přátelský zápas s SK Poplze, s výsledkem 6:3 pro hosty. **K historicky prvnímu zápasu nastoupil SK Bilichov v této sestavě:** v brance A. Richt, hráči J. Stehlík, J. Balej, M. Görtler, V. Görtler, R. Šlégr, F. Höfner, V. Brátka, J. Toman. Zápas byl hran na provizorním hřišti, na zoraném poli po posečené pšenici.

1933 – 1944

Oficiálně začal SK Bilichov svoji činnost v roce 1933 po získání pozemku na hřiště nad Zichovcem, kde také hrál své mistrovské zápasy. První mistrovský zápas hrál SK Bilichov ve Vršovicích u Loun, kde vyhrál 9:2. Ke hráčům, kteří hráli tzv. propagační zápas roce 1932 přibyli: J. Skůra, Snop, J. Skopový, L. Pánek, J. Dlouhý, J. Spilka, F. Najman, V. Průša, J. Šourek, Husník, Hora. V té době existovaly v ČSR dva fotbalové svazy - Československá fotbalová asociace a STAK, který sdružoval většinou sportovní kluby menších a středních vesnic. Tak se stávalo, že hráč byl registrován za oba svazy. To byl případ SK Bilichova, který byl organizován ve STAKU a hráli zde hráči obou svazů. Lounská župa měla 11 fotbalových klubů: Meteor Louny, Dobroměřice, Lenešice, Hřivice, Třebenice, Brníkov, Ploštice, Čenčice, Vraný, Klobuky, Bilichov. Tato soutěž se hrála až do roku 1942. Velice populární na Bilichově byli brankaři: A. Richt, J. Kočán, Kapoun, F. Najman, F. Možný, Anděl ze Stehelčevsi, Ledvina (bývalý hráč Slaného a Sparty Praha). Za války v letech 1942-

44 se hrál pohár Podlesí za účasti Srbče, Mšece, Pozdně a Bilichova, který byl vítězem této soutěže.

Zdroj SK Zichovec – www.skzichovec.cz

PRANOSTIKY – Únor

- ☐ Únor bílý - pole sílí.
- ☐ Sněhový únor - sílí úhor.
- ☐ Únorová voda - pro pole škoda.
- ☐ Kdyby měl únor tu moc jako leden, nechal by v krávé zmrznout tele.
- ☐ Netrkne-li únor rohem, šlehne ocasem.
- ☐ Když v únoru mráz ostro drží, to dlouho již nepodrží.
- ☐ Když záhy taje, dlouho neroztaje.
- ☐ Když únor vodu spustí, ledem ji březem zahustí.
- ☐ Je-li únor mírný ve své moci, připílí s mrazem březem i v noci.
- ☐ Když tě v únoru zašimrá komár za ušima, poběhneš jistě v březnu ke kamnům s ušima.
- ☐ Leží-li kočka v únoru na slunci, jistě v březnu poleze za kamna.
- ☐ Když v únoru mušky lítají, to v marcu robky v ruce chuchajú.
- ☐ Jestli února měsíce jest teplo, nepohrdej hned píci, která ti zůstává, neb s námi ráda zima po Veliké noci zahrává.
- ☐ Když skřivánek v únoru zpívá, brzy se pod nosem slívá.
- ☐ V únoru když skřivan zpívá, velká zima potom bývá.
- ☐ Skřivánek-li v únoru zpívat počne, v dubnu jistě umlkne.
- ☐ Jestli únor honí mraky, staví březem sněhuláky.
- ☐ Nechce-li severňák v únoru váti, v dubnu se to musí přec jenom státi.
- ☐ V únoru-li vítr neburácí, jistě v dubnu krovy káci.
- ☐ Když půlnoční větrové v tomto měsíci silné jsou, bývá dobrá čáka úrody na ovoce; pakli ale ne, tak přicházejí v měsíci dubnu, májí a škodí vínu a stromům.
- ☐ V únoru prudký severníček - hojně úrody bývá poslíček.
- ☐ Když větrové na konec února uhodí, moc obilí se na poli neurodí.
- ☐ V únoru sníh a led - v létě nanesou včely med.
- ☐ Mnoho mlh v únoru přivodí mokré léto.
- ☐ Co si únor zazelená - březem si hájí; co si duben zazelená - květen mu to spálí.
- ☐ Teplý únor - studené jaro, teplé léto.
- ☐ Je-li v únoru zima a sucho, bývá prý horký srpen.

V ZAHRADĚ

ÚNOR

Vyséváme první letničky

Časně kvetoucí letničky pro záhony a truhlíky vyséváme již nyní, aby se do května, kdy je můžeme přenést ven, stačily vyvinout silné a zdravé rostliny. Týká se to zejména pelargonii, petunií, verben, lobelek, begonií a dalších druhů. Vyséváme do misek do speciálního výsevniho substrátu a výsevy umístíme na okenní parapet nebo do vytápěného skleníku. Pokud se chceme dočkat skutečně kvalitních sazenic, je třeba rostlinám přisvětlovat - stačí čtyři hodiny denně. Je však třeba říci, že zejména v případě balkonových rostlin se vypěstování silných rostlin podaří jen ve vhodných podmínkách a často je lepší si rostliny na jaře koupit v zahradnických centrech.

V kostce:

- za bezmrazých dnů můžeme provést zpětný řez dřevin kvetoucích v létě (komule, ořechoplodec, hortenzie)
- keře kvetoucí na jaře sestříháme až po odkvětu
- dřeviny vysazené na podzim, které mráz povytáhl ze země, opatrně přišlápeme, případně můžeme přidat kompost
- přezimující pelargonie přeneseme na světlé, teplejší místo (12-15°C) a koncem měsíce začneme zalévat, zatím bez hnojiva
- do truhlíků vyséváme semena trvalek, které musejí přejít mrazem, a nádoby umístíme do venkovního prostředí
- fuchsie, keřkové kopretiny a jiné druhy rostlin, které přezimovaly ve tmě, seřízneme na polovinu, přeneseme je na světlejší a teplejší místo a začneme více zalévat
- podle stavu sněhové pokrývky můžeme vyhrabat trávník, za suchého a bezmrazého počasí mírně přihnojíme
- únor je vhodným obdobím pro přesazování pokojových rostlin
- můžeme radikálně zmladit živý plot z ptačího zobu (Ligustrum), který lze seříznout až do starého dřeva.

BŘEZEN

Řez růží má svá pravidla

Koncem měsíce odhrmeme nakopčenou půdu od růží a uvolníme stromkové růže ze zimní ochrany. Řezeme až tehdy, pomine-li nebezpečí silnějších mrazů. U slabě rostoucích keřových růží provedeme řez až na tři očka, u silných



exemplářů na pět až šest oček. Popínavým růží odstraníme pouze poškozené

a nemocné větve a staré výhony, mladé hlavní výhony ponecháme. Boční výhony sestříháme na několik centimetrů. Chceme-li u záhonových růží dosáhnout dlouhých, silných výhonů, řezeme co nejhlouběji. Řez vedeme šikmo asi půl centimetru nad očkem.

NĚCO PRO MLSNÉ JAZÝČKY

ALPSKÉ BRAMBORY

Ingredience:

1 kg brambor, 1 lžička kmínu, 3 cibule (150 g), 60 g slunečnicového oleje, 150 g ementálského sýra, špetka mletého pepře, 1 lžička mletého kmínu, 1 lžička majoránky, sůl, 2 lžíce sekané pažitky nebo cibulové nati

Postup přípravy: Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce s kmínem téměř doměkka. Prochladlé brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Oloupanou a nakrájenou cibuli osmažíme v hlubší pánvi na oleji do sklovita. Přidáme brambory, sůl a pepř a opečeme je za stálého obracení asi 10 minut do křupava. Sýr nastrouháme na hrubém struhadle. Pánev s bramborami stáhneme z ohně a přidáme strouhaný sýr, kmín, majoránku a sekanou pažitku. Vše promícháme a hned podáváme. Můžeme doplnit acidofilním mlékem nebo salátem z čerstvé zeleniny.

BABIČČINY „FRANCKY“

Ingredience:

1 kg syrových brambor, asi 300 g salámu (nejlépe polský točený), 4 vejce, česnek, sůl, pepř, majoránka, olej

Postup přípravy: Surové brambory oloupeme, nakrájíme na kostičky. Do pekáčku nalijeme olej (asi 2-3 mm) přidáme brambory, salám nakrájený na kostičky, sůl, pepř, majoránku - musí být na bramborách dost vidět a prolisovaný česnek - toho prý není nikdy dost takže asi celou palici, promícháme. Brambory musí být olejem obalené, pokud ne, ještě trochu přilijeme. Dáme péct do trouby na 220 °C asi půl hodiny, občas promícháme, když začnou brambory červenat, přimícháme natvrdo uvařená, na kostičky nakrájená vejce a dopečeme dorůžova.

BABIČČINY KNEDLÍKY BEZ MOUKY

Ingredience:

1,40 kg syrových brambor, sůl, hladká mouka na obalení

Postup přípravy: 800 g brambor nastrouháme na nejjemnějším struhadle nebo umixujeme - ne na nudličky. Vylisujeme co nejvíce - skoro do sucha. Vodu necháme ustát, potom použijeme pouze škrob. Zbylé brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, prolisujeme. Obě části smícháme dohromady, osolíme, utvoříme knedlíky velikosti tenisáku, obalíme v hladké mouce a dáme do vařící slané vody. Podáváme se zelím a pečeným masem.

Obdoba těchto knedlíků je: na větší syrový brambor najemno nastrouhaný dát 2 rohlíky, osolit, důkladně prohněteme, zaváříme do vroucí slané vody.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY ŠPEKOVÉ

Ingredience:

1 kg vařených brambor, 100 g hrubé mouky, 100 g hrubé krupice (může být i dětská), 100 g slaniny (i více), 3 housky, 2 vejce, muškátový květ, sůl

Postup přípravy: Uvařené brambory nastrouháme, osolíme, přidáme mouku, krupici, vejce a muškátový květ a vypracujeme těsto. Housky a slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme je na plechu v troubě do křupava. Po částečném vychladnutí zapracujeme do těsta. Mokřýma rukama tvoříme menší kulaté knedlíky a vaříme je buď na páře (cca 15 minut, ale lze i déle, nerozvaří se) nebo v osolené vodě (8-10 minut). Na talíři rozkrojíme na polovic a poléváme osmaženou cibulkou. Jako příloha by nemělo chybět dušené kysané zelí.

BOSÁKY S HOUBOVOU OMÁČKOU

Ingredience:

Na bosáky: 1-1,25 kg syrových brambor, 150 g vařených brambor, 1 vejce, 300 g hrubé mouky, sůl

Omáčka: 1-2 cibule, 10 zrněk pepře, 2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, tymián a 2 hrsti předem namočených hub, 2 dcl hověziho nebo jiného vývaru, 0,4 dcl smetany, hladká mouka, ocet

Postup přípravy: Bosáky: syrové i vařené brambory nastrouháme, přidáme vejce, mouku, sůl. Vytváříme kuličky a ty necháme 20 minut vařit ve vroucí vodě. Houbová omáčka: na másle zpěníme cibuli, přidáme pepř, bobkový list, nové koření, tymián a houby. Asi minutku dusíme a zalejeme vývarem. Necháme chvíli provařit a zalejeme smetanou rozmíchanou s hladkou moukou. Dochutíme octem.

ALSASKÉ KOTLETY

Ingredience:

4 kotlety, 150 g slaniny, 1 sáček kysaného zelí, 1 jablko, 1 cibule, 2 dcl bílého vína, 3 druhy klobás (např. ostravská, čabajská apt. od každého druhu 1 pár klobás), sůl, pepř, kmín, jalovec asi 8 kuliček

Postup přípravy: Na dno pekáčku dáme na plátky pokrájenou slaninu, a pak už "vrstvíme" - kysané zelí, na něj cibule a jablko (oloupané) nakrájené na kolečka a zalijeme bílým vínem. Další vrstvu tvoří klobásy nakrájené také na kolečka a na ně kotlety (naklepané) a nakonec sůl, pepř, kmín, jalovec. Pečeme přikryté asi na 180 °C, až když jsou kotlety skoro měkké, odkryjeme, kotlety otočíme a dopečeme. Podáváme s chlebem.

BABIČČIN KRÁLÍK

Ingredience:

naporcovaný králík, 1 sklenice naložené papriky s cibulí (opatříme běžně v obchodě), několik syrových brambor (podle chuti a velikosti pekáče), 1 balíček plátkového tvrdého sýru (lepší je uzený), 2 dcl šlehačky, sůl, pepř

Postup přípravy: Naporcovaného králíka osolíme a opepříme, brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Do pekáče vysypeme celý obsah sklenice naložené cibule s paprikami, poklademe kolečky brambor, rozložíme porce králíka, znovu kolečka brambor, přikryjeme sýrem zalijeme šlehačkou a necháme 2 hodiny v chladnu odležet. Pečeme pomale do měkka.

Podáváme bez přílohy.

BŮČEK JINAK

Ingredience:

1 kg vepřového bůčku (vykoštěný bez kůže), 1-1,5 lžička soli (mám radši Podravku), pepř, 3 jablka, asi 15 čerstvých švestek bez pecek, 3 lžičky oleje, 3 dl masového vývaru, 200g jogurtu (smetanového), 3 lžičky Solamylu

Postup přípravy: Plát masa potřeme solí a pepřem, oloupaná, odjadrěná jablka a švestky nakrájíme na drobno, položíme na maso a srolujeme - pevně omotáme nití a zavážeme. Na rozpáleném oleji roládu osmahneme a s cca 1 dcl vývaru necháme při nízké teplotě dusit doměkka. Postupně přiléváme zbylý vývar a poslední půlhodinu častěji podléváme vypečenou šťávou - dopékáme cca 10 minut v odkrytém pekáči. Poté maso vyjmeme a do výpeku vmícháme Jogurt a Solamyl, necháme vzkypět a dochutíme (Podravka, dle chuti). Podáváme krájené na plátky, jako ideální příloha jsou brambory či bramborová kaše, kompot, červené zelí. I za studena je maso výtečné s čerstvým chlebem a dá se i

zamrazit na pozdější dobu. Připraveno to celé máme asi za čtvrt hodiny a upečené za další hodinu a půl.

BŮČKOVÉ KOSTKY V PIVNÍM TĚSTÍČKU

Ingredience:

400 g libového vepřového bůčku, drcený kmín, sůl
Těstíčko: 250 ml světlého ležáku, 100 g hladké mouky, 50 g olomouckých tvarůžků, sůl, pepř, olej na smažení

Postup přípravy: Vepřový bůček nakrájíme na kostky asi 3x3 cm, osolíme, opepříme a vetřeme drcený kmín, necháme odležet.

Těstíčko: z piva, hladké mouky, jemně strouhaných olomouckých tvarůžků vymícháme hladké těstíčko, osolíme jej a opepříme. Kostky napícháme na párátka a obalíme v těstíčku. Smažíme ve vysokém oleji pozvolna dozlatova. Po usmažení necháme na papírovém ubrousku okapat.

BABIČČIN MLS

Ingredience:

2 kuřecí vykoštěná stehna - na kostičky, hrst sušených hub nebo čerstvé - dle chuti a možností, sáček barevných těstovin, 1 střední cibule, lžíce sádla, trocha oleje, 2 lžíce magi, 2 lžíce worchestru, 1 lžíce kari, vegeta, pepř, sůl, 3-4 vajíčka, 1 lžíce hladké mouky

Postup přípravy: Z magi, worchestru a kari uděláme marinádu, do které naložíme kuřecí maso (nejlépe přes noc). Na troše oleje a cibulce maso udusíme, zvlášť na sádle udusíme předem namočené houby (tedy pokud byly sušené - že :o)). Směs masa a hub smícháme s uvařenými těstovinami, dochutíme vegetou, solí a pepřem. Zalijeme rozšlehanými vejci s jednou lžící mouky a zapečeme v troubě dozlatova.

BABIČČINA ZELŇAČKA

Ingredience:

1 kg brambor, malá sklenka kysaného sterilovaného zelí, hrst sušených, 1/2 kg čerstvých nebo sklenička nakládaných hub, 250 ml šlehačky, 4-6 vajec, 2 cibule, 2 stroužky česneku, olej, ocet, hladká mouka, sůl, cukr, pepř, nové koření, bobkový list, mletá sladká paprika, polévkové koření (Vitana Klasik nebo Maggi)

Postup přípravy: Sušené houby dáme přes noc namočit do vody. Cibuli a česnek dáme spěnit do 4 lžic oleje. Mezitím si oloupeme brambory, nakrájíme je na kostičky a dáme do 2,5 litru vody. Přidáme 6 kuliček nového koření, 4 bobkové listy, sůl a přivedeme do varu. Potom přidáme pokrájené kysané zelí i s lákem a namočené nebo pokrácené čerstvé či nakládané houby. Vaříme dokud nejsou brambory poloměkké. Mezitím si rozmícháme šlehačku se 2 lžicemi hladké mouky a

popř. 1 lžičkou mleté sladké papriky. Do polévky přidáme zpěněnou cibuli a zahuštěnou šlehačku. Za stálého míchání vaříme dokud polévka nepřestane pění. Potom snížíme výkon sporáku, do polévky rozklepneme rovnoměrně vejce a již bez míchání vaříme 10 minut. Poté polévku odstavíme, přidáme 1 lžici cukru, trochu pepře a popř. podle chuti 1 lžici octa, sůl, a polévkové koření. Místo hub můžeme dát i 1/4 kg uzeného masa nebo klobásku. Polévka je výborná i druhý den a v létě i studená.

BORŠČ

Ingredience:

200 g hovězího masa, 200 g vepřového masa, 300 g kořenové zeleniny, 300 g zelí (kysané nebo sterilované), 200 g červené řepy, ocet, bobkový list, několik kuliček pepře a nového koření, 100 g párků, šálek kysané smetany

Postup přípravy: Hovězí maso nakrájíme na malé kostky a vložíme do dvou litrů studené vody. Vaříme do poloměkka, pak přidáme na kostičky nakrájené vepřové maso. Zeleninu očistíme, nakrájíme na nudličky a přidáme k téměř měkkému masu. Po chvíli přidáme nadrobno nakrájené zelí a nakrájenou červenou řepu. Vše dovaříme do měkka. V malém množství vody povaříme koření a vlijeme do polévky. Nakonec přidáme na plátky nakrájený párek. Při podávání podle chuti okyselíme a přidáme lžici kysané smetany.

BRAMBOROVÁ POMAZÁNKA

Ingredience:

1 velký uvařený brambor, 2 tavené sýry se šunkou, 1 uvařený a nastrouhaný žloutek, 3 lžíce mléka nebo smetany, 2-3 stroužky česneku, pepř, sůl, pažitka

Postup přípravy: Jemně nastrouhané brambory utřeme se sýrem a nastrouhaným žloutkem. Přidáme česnek, najemno nasekanou pažitku, zředíme mlékem nebo smetanou. Dobře promícháme a dochutíme solí a pepřem

ČABAJKOVÁ POMAZÁNKA SE SÝREM

Ingredience:

120 g másla nebo Ramy, 120 g čabajky, 60 g kysaného zelí, 50 g sterilované papriky, mletý kmín, pepř, sůl

Postup přípravy: Čabajku oloupeme a umeleme, zelí vymačkáme a pokrájíme, papriku také nakrájíme na drobno. Vše smícháme a ochutíme.

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

Pomůcka: AKARKY APS ESTE LANDA	útes	KONEC TAJENKY	ženské jméno	anglický šlechtic	lesní pták	staro- římské mince	Víte, že v roce 1982 zemřel v londýnské ZOO ... (tajenka), jehož stáří se odhadovalo na nejméně 80 let. V ZOO žil od roku 1925.													
alpinum																				
druh sovy																				
akvarijní rybky																				
český zpěvák (Daniel)						tady	žlutohnědá barviva slovensky)		vpřed (z italských)	ZAČÁTEK TAJENKY	stovky									
běloveská kyselka				rusky "co" zkratka suhvězdi Orion			zkr. souhv. Apus škrabka u pluhu													
nuže			obhlížet uhlodati																	
druh výšivky					úsek indický vyděděnec															
	nepřavdy kdo provádí tetování				dřevař. výrobek anglický prozaik						cizokraj. stromový savec									
kopyt- natec				název zn. vodíku švédský panovník		karetní trumf značka astatu														
značka ohřivače vzduchu						jméno Krejčího žaludeční léky														
úplnost						název nosovky deponovat														
katarze						trápení peruánská pěvkyně														
předložka			iniciály herečky Ondrákové mravouk		sůl (lékopis) Ital. šlecht. rod						bleďý	napadení								
avšak			neuras- tenie smyčka																	
tahle				opékat na tuku zn. elek- tronvoitu																
viněta						dívčí jméno														
jedovatá rostlina						východo- asijský strom														Pomůcka: AKU, RUK ALLO BURK SOUS

Zdroj: Křtívka na každý den roku 2002, str. 81.

CREATIVE MIND

	asijská liška	maďarské ženské jméno	ZAČÁTEK TAJENKY	latinsky "pták"	mužské jméno	čtveročný nerost	Víte, že první papoušek, který žil ve společnosti člověka, byl asi v r. 400 př. n. l. podle dochovaných písemných záznamů ... (tajenka).													
jího- evropský kef																				
obyvatel sloven- ského kraje																				
italsky "tychla"																				
nošním nahro- madiť													pohodný	italsky "v"	2. DÍL TAJENKY	kapat	domácky Anna			
sidlo v Nigérii				druh višně Židovské roucho																
druh pokrmu					Rushdieho jméno německé sídlu															
	hudební značka	inic. rež. Buřana směnečný ručitel				velcí savci hmotnost obalu														
nakovat													mužské jméno kraj sev. Evropy							
inic. rež. Vávry				biřec rozmluva									citosl. škubnutí franc. "v"							
losování					krása (zastar.) zástup															
svobodný feudální statek													pobídka figurky				současný fotbalista Sparty	ženské jméno		
	akvarijní ryba	násep slavný dostihový kůň											příslove místa nemoc kloubů							
vodič psů													pivovar- nická surovina útok							
druh gibbona													přítok Sávy těti		SPZ Prahy osobní zájmeno					
značka stříbra					mit pasivní účast popěvek															
mastek														tropic ká rostlina						
pálenky z rýže																				

Zdroj: Křtívka na každý den roku 2002, str. 83.