

Bílichovský občasník

Prosinec 2010

VÝTISK ZDARMA



Bílichov – U Kučerů

Autor: Daniel Macek

Vydává Obecní úřad Bílichov
© 2010

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

ÚVODNÍ SLOVO

Vážený spoluobčané a přátelé Bílichova,

v letošním posledním Bílichovském občasníku Vám všem jménem obecního úřadu přeji veselé vánoční svátky a šťastný nový rok 2011.

Děkuji také všem za spolupráci v letošním roce a uplynulém volebním období.

Zároveň si Vás dovoluji pozvat na zpívání u vánočního stromku před obecním úřadem 24.12.2010 od 15:00h a na novoroční ohňostroj 1.1.2011 od 17:00h.

Váš znovuzvolený starosta B. Ježek

INFORMACE Z OBECNÍHO ÚŘADU

- Byly zaktualizovány WEB stránky obce – hlavní změny:
 - a) Úvodní stránka – aktualizovány fotografie z obce – tímto děkujeme panu Danielu Mackovi za možnost použití jeho fotografií,
 - b) Úřední deska – zde budou vyvěšovány úřední dokumenty současně s obecní vývěskou,
 - c) Kalendář akcí – zde je vyvěšen seznam plánovaných akcí pro rok 2011 – tímto děkujeme nově zřízenému Kulturnímu výboru, že se aktivně chopil náplně své činnosti,
 - d) Turistické informace – zde nám byla poskytnuta možnost umístit na naše stránky informace o turistických cílech nejen v našem bezprostředním okolí,
 - e) O Bílichovu – zde budou zveřejňovány zajímavé odkazy – kdo a co o nás napsal (např. Kladenský deník).
- U hlavního vchodu do OÚ byla instalována poštovní schránka, kde můžete vhazovat jak úřední poštu tak případné náměty nebo stížnosti.
- Na zastupitelstvu obce byl schválen Rozpočet pro rok 2011 – i vzhledem k dluhu na vodovodu nebudou výdaje obce rapidně omezeny.
- S prvním dnem roku 2011 vejdu v platnost nové Obecně závazné vyhlášky č. 1/2010 o stanovení místního koeficientu daně z nemovitosti, č. 2/2010 kterou se ruší OZV č. 1/2009 o místním poplatku za provoz systému shromažďování, sběru, přepravy, třídění, využívání a odstraňování komunálních odpadů, č. 3/2010 o místních poplatcích a č. 4/2010 kterou se stanovují pravidla pro volný pohyb psů na veřejném prostranství v obci Bílichov. Jsme nuceni upozornit, že za nedodržování platných OZV hrozí ve správním řízení pokuta až do výše 50000,-Kč.
- Vzhledem ke zrušení poplatku za svoz domovního odpadu s platností od 1.1.2011 bude seznam všech dlužníků, kteří nebudou mít zaplacen k 31.12.2010 (vyhláška stanovuje splatnost do 31. března) předán právnímu zástupci obce k dalšímu řízení.

- Z důvodu nepříznání dotací v minulých letech na instalaci zvonění do kapličky OZ rozhodlo žádost v roce 2011 podat znovu.
- Byl znovu zprovozněn obecní traktůrek a přes zimní období bude sloužit k odklizení sněhu v místech, kde je to obtížné pro protahování velkou technikou.
- V zimním období bude věnována zvýšená pozornost v údržbě místních komunikací a chodníků: před OÚ, u zastávek, u kontejnerů na tříděný odpad, před hospodami a před obchody.
- Všem přejeme příjemné prožití vánočních svátků a Vše nejlepší v nadcházejícím novém roce a těšíme se na setkání při „Vánočním zpívání“ před OÚ Bílichov 24.12.2010 - letos již v 15:00h.
- OÚ děkuje pí. Ježkové a Šánové za vnitřní i venkovní vánoční výzdobu.

Přílohou tohoto občasníku jsou OZV platné pro rok 2011 a kalendář akcí pro rok 2011.

Ladislav Šána

MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA

Dne 5.12.2010 od 15:15h uspořádal Obecní úřad v Bílichově - kulturní výbor pro děti Mikulášskou nadílku. Na začátku měli děti možnost shlédnout loutkové představení "Divadla Harmonika" Kouzelný hrnec. Po čtvrté hodině se ozval "buchot" na dveře a do prostor místního pohostinství na Bílichově vstoupil Mikuláš s doprovodem a začala nadílka. Účast můžete shlédnout na přiložených fotografiích. Děkujeme všem, kteří se podíleli na přípravě této akce.

BÍLICHOVSKÝ KOLONIÁL INFORMUJE



Vážený spoluobčané ,

naše otvírací doba je:

PO-PÁ 9-11 h , SO 9-11 h

Rádi bychom Vás upozornili, že máme nově v sortimentu mražené maso a cigarety. Stále platí možnost objednání dortů, chlebiček, ovoce, zeleniny a dalšího zboží na přání zákazníka. Všem přejeme klidné vánoční svátky.

M. Martiník

Bílichov 92

Tel. 737 657 119, 737 773 265

IČO 74886614

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. 2010 letos již od **15:00h** se uskuteční již tradiční „ZPÍVÁNÍ“ před budovou obecního úřadu se skleničkou svařeného vína a s muzikanty JEŽEČKY.

Nový rok přivítáme 1.1.2011 v 17:00h připitkem a 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: +420 607 731 538

E-mail: novmal@seznam.cz

Milan Beznoska

Provádění veškerých zednických prací, hrubých staveb, fasád, dlažeb a obkladů, sádrokartonů, 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-Řeporyje

Mobil: +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**.

Kontaktní údaje:

Adresa: Studeněves 108, 27379 Tuřany

Mobil: +420 603 242 584

Milan Mladý

Pokryvačství – nákup – prodej střešních krytin

Kontaktní údaje:

Adresa: 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 údaje:

Adresa: Beneše z Loun 132, 440 01 Louny

Telefony: 415 652 069, 415 653 556

415 653 554 (kominictví)

e-mail: hagasservis@iol.cz

OKÉNKO BIS

24.12.2010 – Zpívání

1.1.2011 - OHŇOSTROJ

Za klub: I. Bečvářová



VÁNOCE

Legenda o narození Ježíška

Malý Ježíšek se narodil podle biblického příběhu v městě Betlémě, kam se ze svého domova v Nazaretu vydali jeho rodiče Marie a Josef. Na dlouhou cestu se vydali poté, co římský císař vyhlásil sčítání lidí a jejich majetku, kvůli lepšímu vybírání daní. Aby sčítání proběhlo v pořádku, musel se každý hlásit ve městě, z kterého pocházel. Ve městě Betlémě nebylo té noci, kdy Josef s Marií došli, jediný volný nocleh a proto se na noc uchýlili v salaši nedaleko od městských bran. Tam také Marie porodila svého syna Ježíše. Namísto do kolébky jej uložila do jesliček, které jinak sloužili ke krmení dobytka.

Jako první se o narození Ježíše dozvěděli pastýři, kterým se zjevil anděl a zvěstoval, že se narodil spasitel. Pastýři se hned vydali na cestu, aby se novému králi poklonili. Z východu se s cennými dary vydali tři mudrcové, kterým cestu ukazovala jasně zářící hvězda. Oni mudrcové byli Tři králové a mezi dary které Ježíškovi nesli byla myrha, kadidlo a zlato. O narození budoucího krále se dozvěděl i král Herodes Veliký. Ze strachu o svůj trůn nechal okamžitě zavraždit všechny chlapečky narozené v Betlémě. Josefovi a Marii se spolu s malým Ježíškem podařilo uprchnout do Egypta, odkud se vrátili zpět až po smrti Heroda.

Zdroj: *České tradice, knižní archiv České tradice, internet*



Stromeček v Čechách

První vánoční stromeček se rozsvítil v pražské vile ředitele Stavovského divadla Jana K. Liebicha roku 1812. Po třiceti letech se v Praze začaly stromky prodávat zcela běžně a lidé je nazývali Kristovým strůmkem. Stromeček si mohly ze začátku dovolit jen zámožnější rodiny, teprve později se

stroměček rozšířil na Moravu a do většiny příbytků. Stromeček k nám pronikl z německého území. Až do poloviny našeho století byla vánočním stromem hlavně jedle, v dnešní době je pro svou vzácnost nahrazena smrkem a borovicí. Zvyk stavět rozsvícené vánoční stromky na veřejných prostranstvích se v Evropě ujal po první světové válce. Na českém území se podle dochovaných zpráv poprvé postavil veřejný stromeček v Plzni roku 1925. Tato zvyklost se za první republiky rychle rozšířila po dalších českých i moravských městech i vesnicích.



Zdroj: *České tradice, knižní archiv České tradice, internet*

Štědrovečerní stůl a zvyky okolo něho

Smysl Vánoc spočíval především ve vzájemné úctě, lásce a přátelství. Byl dobou, kdy se scházela celá rodina pohromadě u svátečně prostřeného stolu. Ještě než mohli všichni zasednout společně u jednoho stolu, všude se drhlo, všechno se čistilo, uklízelo a urovnávalo.

Hospodyně od rána připravovala štědrovečerní pokrmy. Vařila hrách, čočku, bramborovou a rybí polévku, pekla kubu z krup a česneku. Chléb a v bohatších domech i vánočku mívali upečenou již několik dní předem, schovanou v ošatce. Všichni se od rána postili, aby viděli zlaté prasátko. Když měla

hospodyně uvařeno, snažila se zabavit děti, zatímco hospodář opatřil stromeček a tajně jej ozdobil. K večeru vybíhali děti čím dál častěji ven a pozorovali oblohu, zda již nevyšla první hvězdička, která měla ukončit půst. Právě s první hvězdičkou na obloze se symbolicky zapalovala svíčka a celá rodina usedala ke slavnostní večeři.

Prostírání stolu se věnovala velká pozornost. Většinou se symbolicky na jeden roh pokládala pecen chleba, aby měla rodina stále co do úst. Na druhý roh slaměnka s trochou všeho, co pole dalo proto, aby i v následujícím roce byla dobrá úroda. Na třetí roh se pokládaly peníze, které měly slibovat blahobyt. Na čtvrtý roh se někde pokládala miska na kousky jídla pro dobytek a slepice. Jinde misku dávali pod stůl. Samotný stůl se pak obepínal řetězem nebo provazem, což mělo zaručit ochranu stáda ovcí před vlky, ochranu statku před zloději a také soudržnost celé rodiny po celý další rok. Řetěz nebo provaz potom hospodyně stočila do kruhu a do něj se sypalo slepicím. Slepice, které zobaly mimo kruh, byly tzv. „tulačky“, které zanášely mimo hnízdo.

Byl-li počet stolujících lichý, prostírala hospodyně pro jednoho navíc. Podle lidové pověry prý chodila smrt těsně před večeří obhlížet prostřené stoly a kde by byla napočítala lichý počet, tam by se v následujícím roce pro někoho vrátila. Než se zasedlo ke stolu, stoupl si každý bosou nohou na zemi ležící sekeru, to aby ho v příštím roce nebolely nohy. Před večeří se všichni společně pomodlili a vzpomněli na vše dobré i špatné, co je v uplynulém roce potkalo.

Někde přišel na talíř nejprve hrách, který symbolicky spojoval stolovníky v dobrém i zlém, poté se podávala polévka, aby všichni měli sílu, čočka zas měla přinést rodině peníze a nakonec kuba, popř. ryba či jiný masitý pokrm pro radost a pohodu. Kostí z ryby se dávali vždy na jeden talíř a po večeří je hospodář odnesl pod jabloň. Počet a rozmanitost chodů byla v každém kraji jiná. Někde se po polévce podávaly křížaly, někde měly místo kuby kapra, jinde třeba jen slanečka. Jediné co bylo téměř všude společné byla vánočka, kterou hospodyně přinesla na stůl vánočku spolu s cukrovím, když všichni povečeřeli. K tomu se pila káva, čaj, ale i víno, pivo nebo dokonce pálenka. Od stolu se nesměl nikdo zvednout, dokud všichni nedojedli. Lidé věřili, že by se rodina o dalších Vánocích nesešla celá. Tam, kde měli kapra, schovala hospodyně lesklé šupiny, věřice přitom, že se budou v domácnosti držet peníze. Zbytky večeře se rozdělily mezi dobytek, který tuto noc prý mluvil lidskou řečí, stromům v sadě kvůli dobré úrodě a studni, aby měla čistou vodu.

Poté přinesl hospodář do světnice stromeček ozdobený sušenými jablíčky, švestkami, cukrovím, ořechy a řetězy. Zapálily se svíčky na stromečku a všichni kolem zpívali koledy. Koledy pak zpívali každý večer až do odstrojení stromečku. Tam kde stromeček neměli či ho neznali, strojili jesličky. Figurky přidávali k jesličkám podle biblických událostí. Malého Ježíška vkládali do jesliček na Štědrý večer. Spolu s ním anděla a pastýře. Figurky Tří králů přicházeli na řadu až 6. ledna.

Zdroj: *České tradice, knižní archiv České tradice, internet*

Silvestr - něco málo z historie

Poslední prosincový den je zasvěcen památce papeže Silvestra I. (východní církve slaví svátek sv. Silvestra až 2. ledna). Dnes tolik oslavovaný svátek se původně nespojoval se žádnými zvyky a obyčejí. Datum 1. ledna sice jako první novoroční den přijali křesťané spolu s juliánským kalendářem, ale konec kalendářního roku připadal během staletí v jednotlivých zemích na různá data, např. 1. březen, 25. březen, 25. prosinec. Silvestrovská noc získala na významu až když se v průběhu 16. století ve většině západokřesťanských zemí ustálil kalendář gregoriánský a nový rok na 1. leden. Oslavy posledního dne neměly pro svůj pohanský původ moc velkou oblibu (ve starém Římě loučení se starým rokem provázelo nevázané veselí). Až teprve hospodářský rozvoj v 19. století proměnil silvestrovskou noc v jednu z nejbujnějších oslav roku.

Zdroj: *knižní archiv České tradice, internet*

Silvestrovské a novoroční zvyky

Kdo by neznal pranostiku: "Jak na Nový rok, tak po celý rok"? Co to ale pro nás znamená?

Určitě bychom měli vynést všechny odpadkové koše, převléct dočista všechno povlečení v postelích, vyprat a vyžehlit prádlo, aby nikde nezůstal nějaký "rest".

Co je ale nejdůležitější - buďme na sebe milí a hodní!!! Pokud se budete cítit šťastni tento den, pak by se Vám štěstí nemělo vyhýbat ani v novém roce.

Rady na závěr:

- neservírujte na Nový rok drůbež, ať Vám neuletí štěstí!
- na svátečním novoročním stole by naopak neměla chybět čočka, aby se rozmnožovaly peníze

Zdroj: *knižní archiv České tradice, internet*

Ohňostroje

Odpalování ohňostrojí je novodobý zvyk, plný hezkých efektů, ale bohužel i nehezkých úrazů je odpalování různých raket, rachejtlí, gejzírů, petard a dalších pyrotechnických pomůcek. Po pádu železné opony se silvestrovská pyrotechnika dostala i na naše pulty. Jde jak o bezpečné (třída I.-II.), tak i "na černo prodávané" (třída III).

Při odpalování pamatujte na sousedy a na zvířata. Lide bydlící poblíž, nemusí mít vždy pochopení pro naši oslavu a naši čtyřnozí kamarádi také nejásají, bouchne-li petarda v jejich blízkosti.

Pozn.

- Třída I. – např. římské svíce, minipetardy a pokojové ohňostroje.

- Třída II. – např. kulové pumy, rakety s padáčkem, petardy Korzár
- Třída III. – Pyrotechnika této kategorie by neměla být volně v prodeji. Tyto výrobky smějí odpalovat pouze proškolené osoby vlastníci průkaz odpalovač ohňostrojí. Z vlastní zkušenosti vím, že opak je pravdou. Pokud už se Vám dostanou do ruky, měli byste vědět, že rakety a kulové pumy této kategorie létají do výše okolo 300 m a NESMÍ být odpalovány v blízkosti budov. Tyto výrobky mají oproti I. a II. kategorii několikanásobně větší dávky černého prachu a ostatních efekty tvořících složek, že předčasný výbuch by neskončil jen popálenými a utrhanými prsty. S těmito výrobky zacházejte nanejvýš opatrně!!!

Ještě se musím zmínit o podomácku vyráběných petardách a raketách.

Pamatujte – NEEXISTUJE BEZPEČNÁ TRHAVINA!!! (Kdo tvrdí něco jiného, lže.)

O domácích výbušninách to platí dvojnásob, neboť nejsme v domácím prostředí schopni zajistit správné podmínky pro výrobu třaskavých složek a ani výsledný efekt není nikdy takový jako u profesionálních výrobků.

Co se týče vojenských světlíc, dělobuchů atd. osobně je považuji za mimořádně nebezpečné. Narozdíl od zábavné pyrotechniky, která je plněna do papírových trubiček, jsou tyto kovové a hrozí zranění odlétávajícími střepinami.

Na závěr bych Vám rád popřál hezkou oslavu Silvestra a slzy v očích ať Vám způsobí dojetí nad úchvatnou krásou ohňostroje a ne palčivá bolest ze ztráty končetin.

Poznámka: Výroba a přechovávání výbušných a třaskavých látek je trestný čin a trestá se odnětím svobody.

Zdroj: knižní archiv České tradice, internet



ZAJÍMAVOSTI

Boží hrob

Nejstarší kopie jeruzalémského vzoru na našem území.



Tato napodobenina svého jeruzalémského vzoru, která je nejstarší svého druhu na našem území, byla na návrší nad Kvíčkem u Slaného vybudována v roce 1665 na popud Bernarda Ignáce z Martinic. Vysvěcen byl na sv. Vavřince - 10. srpna 1665 Arnoštem kardinálem z Harrachu.

Zdroj www.ceskem.cz

NĚCO PRO MLSNÉ JAZÝČKY - SILVESTR

Tousty, chlebíčky, jednohubky... krásně nazdobené patří na slavnostní silvestrovský stůl. A aby byl ten váš opravdu pestrý, máme pro vás osvědčené recepty na pomazánky, plněná rajčátka či papriky... Stačí se inspirovat!

Zdravý tatarák

Syrové maso nebudeme riskovat, ale i tak si pochutnáte na opečené vece nebo toastu s touto příkrývkou: Na oleji zpěníte nakrájenou cibulku a dvě drobně nasekané kapie. Až zesklovatí, přidáte 250 g mletého masa, mícháte a dochutíte tabaskem, mletou paprikou a solí. Dusíte asi 10 minut, na opečeném toastu dozdobíte kouskem kapie a trochou tataruky.

Selský tatarák

Balení syrečků rozmělníte s trochou másla a dvěma vařenými žloutky. Vmícháte lžičku sladké papriky a lžičku hořčice. Můžete zjemnit smetanou. Na jednohubkách dozdobíte kouskem kapie.

Pivní toasty

Opečené nebo grilované plátky veku potřete máslem. Pivo svaříte na polovinu a rozpustíte v něm nastrouhaný sýr. Osolíte, opepříte. Na veku položíte plátek šunky, potřete pivní kašičkou, můžete přidat kousek kompotované broskve a zapečete v troubě, pod grilem nebo v mikrovlnce asi 3 minuty.

Havajský toast

Plátek toastového chleba z jedné strany opečete, z druhé namažete máslem, položíte plátek šunky, kolečko ananasu a překlopíte plátkem sýra. V grilu nebo v mikrovlnce krátce rozpečete.

Křenová pomazánka

Měkký tvaroh nebo sýr typu lučina rozmícháte s trochou mléka a našleháte s 30 g strouhaného křenu. Můžete použít i jemnější Krenex. Osolíte, opepříte a na rohlíkových jednohubkách zdobíte jádru vlašských ořechů. Můžete podložit kouskem šunky, nebo použít jako náplň do šunkových rolek.

Sýrová pomazánka s česnekem

Nastrouháte asi 20 dkg sýru typu eidam, osolíte, vmícháte utřený česnek podle toho, jak moc ho rádi – 2 až deset stroužků. Pečlivě promícháte s majolkou, bílým jogurtem nebo kombinací obého. Na jednohubkách je výborná se zrnkem hroznu, měsíčkem mandarinky nebo kouskem ananasu.

Rybičková pomazánka

Z plechovky klasických sardinek opatrně slijete olej, vyberete větší kostičky, rozdrobíte vidličkou. Vmícháte nadrobno pokrájenou cibulku, sterilovanou okurku, lžičku hořčice, pepř, sůl, střík citronové šťávy a majolku. Na jednohubkách dozdobíte kouskem okurky, kolečkem cibule, kouskem citronu.

Jiná rybičková

Sardinky v tomatech spojíte s měkkým tvarohem, drobně posekanou cibulkou, kouskem másla a ochutíte solí, pepřem, mletou paprikou.

Pomazánka z tuňáka

Plechovku tuňáka pootevřete, odlijete olej a rozmělníte vidličkou. Vmícháte jedno žervé (měkký tvaroh), majolku, drobně posekanou cibulku a lžičku hořčice. Posolíte, opepříte, zakápnete citronem. Dozdobíte kousky kudrnky.

Pomazánka z vepřové konzervy

Obsah konzervy rozmělníte vidličkou a smícháte s kostičkami cibule, třemi tavenými sýry, lžicí kečupu a hořčice. Dosolíte (případně sójovkou), dochutíte paprikou nebo grilovacím kořením, můžete vmíchat nakrájená vejce vařená natvrdo. Chlebičky dozdobíte kolečkem rajčete nebo kouskem vejce natvrdo.

Zdravé chlebičky

Devět plátků tmavého celozrnného chleba jemně namažete po jedné straně máslem. Tři plátky potřete paštikou (játrůvkou), tři sýrem typu imperial a tři třenou nivou dochucenou vlašskými ořechy. Chleby střídavě naskládáte na sebe, aby vznikly barevné pruhy, na chvíli zatížíte a potom rozkrojíte napříč. (Ze čtverce vznikne trojúhelník.)

Co ještě na silvestrovskou tabuli?

Plněná veka á la harlekýn

Utřete 20 dkg másla se dvěma sardelkami, vmícháte kostičky asi 10 dkg pečeného masa, 10 dkg šunky a 10 dkg uzeného. Promícháte s pokrájenou sterilovanou okurkou, dvěma vejci vařenými natvrdo a lžičkou hořčice. Veku naříznete, vydlabete a naplníte směsí. Špičku veku opět přiklopíte, zabalíte do fólie a necháte odpočinout v lednici. Krájíte na tenké barevné plátky.

Sýrová roláda

300 g eidamu vcelku vložíte do mikrotenového sáčku, 5 minut vaříte v horké vodě a dalších 15 minut necháte ve vodě dojít. Vyjmete, rychle vyválíte do obdélníku a pokladete 200 g měkkého salámu (šunky), který potřete náplní: Osminka másla, dva tavené sýry, tři vejce natvrdo pokrájená na kousky stejně jako 2 sterilované okurky, 1 cibule, kapie, lžička hořčice, sůl a pepř. Tuhle náplň mějte připravenou, aby sýr nestačil znova ztuhnout a dal se srolovat. Roládu stočíte, zabalíte dolobalu nebo fólie, necháte pár hodin v lednici a krájíte na tenké plátky.

Šneci z listového těsta – jednoduché a výborné

Kupované listové těsto rozválíte na plát a rozdělíte si ho na více „šál“ asi 15cm široké a libovolně dlouhé. Potřete kečupem a hořčicí a plníte podle svého gusta: šunkou, sýrem, žampiony, špenátem, rajčaty... Zarolujete tenké hady, potřené žloutkem upečete a krájíte na malé kroužky – barevné šnečky. Výborné i za studena.

Ještě listové těsto

Je vděčné. Když ho vyválíte, můžete z něj tvořit ploché tyčinky, čtverečky, kolečka... Stačí je na plechu potřít rozšlehaným žloutkem a různě posypat – celým mákem,

sezamovými semínky, solí, kmínem, strouhaným sýrem různého druhu... V předehřáté troubě zapečete jen chvíli a máte vlastní sušenky k vínu.

Plněná rajčata za studena

Pevná, zralá rajčata (vybírejte spíš velká a kontrolujte, aby nebyla rozmoklá) omyjete a osušíte, seříznete vršek (čepičku) a odložíte si ji. Měkkou dužinu rajčete opatrně vydlabete lžičkou, abyste neprotrhly slupku. Dužinu dáte na sítko okapat nad hrneček. Vydlabaný obal zevnitř posolíte, opepříte a obrácené dolů necháte na ubrusku vykapat. Připravené plody můžete různě naplnit, opět opatřit čepičkou nebo ne a vychlazené jsou nejen zdravou, ale osvěžující pochutinou na sváteční stůl.

Náplně:

- V misce promícháte sýr cottage s lučinou, 2 stroužky česneku, solí, lístky bazalky a posekanými olivami. Doplníte vydlabanou, vykapanou dužinou rajčat a naplníte do plodů.
- Z tofu odlijete vodu a nejemno nastrouháte. Přidáte sójovou omáčku, kečup a majonézu, posekaný řapíkatý celer, petrželku, bazalku a další bylinky. Plníte.

- Smísíte tavený sýr, zakysanou smetanu, strouhaný sýr, dijonskou hořčici, nastrouhaný křen, sůl, pepř. Našleháte, naplníte, dozdobíte třeba petrželkou.
- Do mixéru si připravte pár ančoviček, plechovku tuňáka (zbavenou oleje), propláchnuté capari, citronovou šťávu a okapané vydlabané vnitřky rajských. Rozmixovanou směs spojíte majonézou, naplníte rajčata a dozdobíte kapary.
- Na nudličky nakrájený ementál spojíte s kostičkami sterilované okurky a jablek. Doplníte majonézou, hořčicí, bílým jogurtem a vydlabanou dužinou. Osolíte, opepříte, zakápnete citronem, dáte trošku cukru (na spojení chuti). Naplníte, přiklopíte čepičkou.
- Pečené kuřecí maso umelete a vyšleháte do pěny spolu se smetanou, kouskem másla a šťávou z masa. Sůl, pepř – plníte.

Plnit můžete i papriky

Tavené sýry nebo lučinu promícháte se strouhaným sýrem, strouhaným vejcem vařeným natvrdo, troškou másla, lžící hořčice, solí a chilli. Utřete do pěny (případně doředíte trochou mléka), naplníte do vyčištěných paprik, dáte na pár hodin do ledničky a potom krájíte úzké, vykreslené plátky.

Dobrou silvestrovskou chuť!



Kalendář akcí 2011

Všechny akce budou před konáním upřesněny na WEBu obce, plakáty apod.

Leden

01.01.2011 OHŇOSTROJ

Únor

19.02.2011 MAŠKARNÍ KARNEVAL PRO DĚTI, MAŠKARNÍ MERENDA
PRO DOSPĚLÉ

Březen

05.03.2011 MDŽ

19.03.2011 JOSEFSKÁ ZÁBAVA

Duben

15.04.2011 VELIKONOČNÍ VÝSTAVKA

16.04.2011 VELIKONOČNÍ VÝSTAVKA

17.04.2011 VELIKONOČNÍ VÝSTAVKA

24.04.2011 VELIKONOČNÍ ZÁBAVA

30.04.2011 PÁLENÍ ČARODĚJNIC

Květen

28.05.2011 DĚTSKÝ DEN

Červen

19.06.2011 VÝLET

Červenec

23.07.2011 BEZVA DEN NA BILICHOVĚ

Srpen

20.08.2011 HONBA ZA BÍLICOVSKÝM POKLADEM

Září

10.09.2011 VÝLET

24.09.2011 VÁCLAVSKÁ VESELICE

Říjen

15.10.2011 DRAKIÁDA

28.10.2011 HALLOWEENSKÁ STEZKA ODVAHY

Listopad

12.11.2011 MARTINSKÝ LAMPIÓNOVÝ PRŮVOD

27.11.2011 SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU, SPOJENÉ
S VÝSTAVOU BETLÉMŮ

Prosinec

05.12.2011 MIKULÁŠSKÁ NADÍLKA

24.12.2011 VÁNOČNÍ ZPÍVÁNÍ

Kalendář akcí 2012

Leden

1.1.2012 OHŇOSTROJ