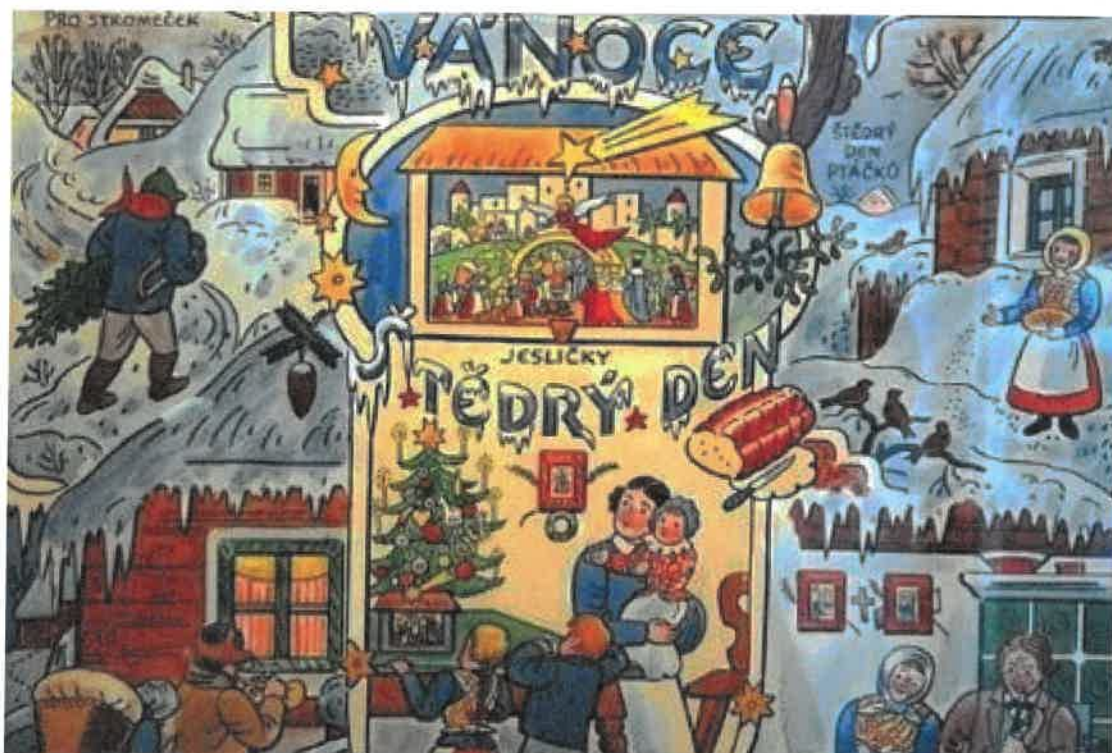


ŽABÁK

zpravodaj obce
Žabovřesky nad Ohří

ZIMA 2025

číslo 4 /2025



Úvodní slovo

Vážení spoluobčané,

Přejeme vám krásný a klidný advent, plný pohody, tepla domova a hezkých chvil strávených s vašimi blízkými. Ať si v tomto předvánočním čase najdete chvíli odpočinku a malých radostí, které dělají každodenní dny lepšími.

Vánoce jsou časem zastavení, zamyšlení a sdílení radosti. Přeji vám proto, aby vaše svátky byly prožity v klidu, bezpečí a v dobré společnosti, a aby vám nový rok přinesl hlavně hodně zdraví, štěstí a spokojenosti.

Srdečně vás také zvu společně s celým zastupitelstvem na novoroční přípitek, který se uskuteční 1. 1. 2026 od 16:00 u kapličky. Přijďme společně přivítat nový rok, popřát si vše dobré a užít si první společné chvíle roku 2026.

Těšíme se na setkání s vámi a přejeme vám všem nádherné Vánoce a šťastný nový rok!

Vaše starostka a zastupitelstvo.

Dovolená úřadu ve dnech 23.12.2025 – 2.1.2026.



OBEC VÁS ZVE NA TRADIČNÍ

NOVOROČNÍ PŘÍPITEK 2026

KDY a KDE: **1.1.2026 OD 16:00 U KAPLIČKY**

SKLENIČKY SI PROSÍM PŘINESTE SVÉ.



VÁNOČNÍ SPECIÁL

Co byste řekli tomu, připravit si o letošních svátcích tradiční vánoční hodování stejně jako za časů našich babiček? Ať už si vyberete kubu, čočku, kapra namodro či načerno, prozradíme vám recepty z babiččina černého sešitu.

Tajemství černého sešitu

S blížícími se vánočními svátky zase listuji v babiččině ohmataném letitém sešitu. Letošní slavnostní tabuli chci připravit z tradičních jídel, kterými nás babička každoročně hostila. **Rybí polévka a kuba** nesměly chybět na **Štědrý den. Nový rok jsme vítali čočkou**, aby se nás prý držely peníze. **Část kapra babička „obarvovala“ načerno nebo namodro**. Přeslazený žaludek **lécila zelňačkou a domácím sulcem** – u nás to byl vždy sulc, protože babička tvrdila, že huspenina jí nesmí překročit práh...

Vánoční rybí polévka

1 hlava a vnitřnosti z 1 kapra, 200 g strouhané kořenové zeleniny, 1 cibule, 1 lžička másla, 1,5 litru vody, sůl, pepř, jíška z 1 lžice másla a 1 a 1/2 lžice polohrubé mouky, rohlíková vložka – 2 rohlíky a 1 lžička másla

Rybu vaříme v osolené vodě doměkka. Na másle osmahneme jemně nakrájenou cibuli se zeleninou, přidáme očištěné mlíčí a vnitřnosti, dusíme. Zalijeme scezeným rybím vývarem, aby vše bylo potopeno a dusíme asi 15 minut. Mezitím si připravíme světlou jíšku, zředíme zbylým vývarem a 15 minut povaříme. Přecedíme k zelenině, vložíme obrané maso z ryby, chvilku ještě povaříme, odstavíme. Na talíři doplníme nasekanou petrželí a rohlíkovou vložkou – tu připravíme z nakrájených rohlíků, které nasucho opražíme na pánvi a pak pokropíme máslem.

Houbový kuba

30 g sušených hub, 250 g krup, 30 g sádla, 1 větší cibule, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, mletý kmín, majoránka

Sušené houby namočíme na 2 hodiny do vody, poté vodu vyměníme, přidáme sůl a houby uvaříme doměkka, scedíme. Kroupy spaříme horkou vodou, scedíme a na části sádla opečeme. Zalijeme houbovým vývarem, osolíme, vaříme doměkka, scedíme. Na zbylém sádle osmažíme cibuli, přidáme houby, trochu kmínu, podusíme. Promícháme s kroupami, ochutíme majoránkou, česnekem, pepřem. Směs vložíme do vymazaného pekáčku a pečeme, dokud se neutvoří křupavá kůrka.

Čočka nakyselo

500 g čočky, 50 g sádla, 1 cibule, 40 g hladké mouky, ¼ l vývaru, bobkový list, tymián, sůl, ocet nebo citronová šťáva

Čočku přebereme a přes noc namočíme do vody. Vodu vyměníme a čočku uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme cibuli, zaprášíme moukou a jíšku zředíme vývarem. Povaříme s kořením, přidáme čočku, ještě provaříme a na závěr dle chuti dosolíme a okyselíme. Podáváme s uzeným masem.

Zelňačka

½ kg kyselého zelí, 250 g pikantní klobásy, ½ lžice sádla, 1,5 lžice hladké mouky, sůl, sladká paprika, kmín, 1 cibule, ½ šálku kysané smetany

Na většině sádla zpěníme cibuli, zaprášíme paprikou. Přidáme překrájené zelí, sůl, kmín a lák ze zelí. Provaříme. Ze zbytku sádla a moušky uděláme jíšku, zalijeme vodou, vymícháme dohladka a přilijeme k zelí. Povaříme, zalijeme smetanou, vložíme kolečka nasucho opečené slaniny. Prohřejeme.

Kapr namodro

1 vykuchaný kapr, ½ l octa, sůl, kořenová zelenina, bobkový list, tymián, rozmarýn, 1 cibule, 10 kuliček nového koření, 12 kuliček pepře, citronová kůra, 3 plátky želatiny, 1 bílek

Polovinu octa zahřejeme a horkým octem polijeme osoleného kapra – zmodrá. 1 litr vody se zbylým octem, kořenovou zeleninou, kořením a citronovou kůrou vaříme asi 25 minut. Poté odstavíme, vložíme rybu a necháme vychladnout. Pak maso opatrně vyndáme na mísu a polévku opět pomalu vaříme i s kapřími šupinami, ploutvemi a hlavou. Přecedíme, do čistého vývaru přidáme bílek a želatinu. Znovu pomalu vaříme. Bílek pojme nečistoty, srazí se a vyplave na hladinu. Znovu přecedíme (nejlépe přes plátno) a zchladlým vývarem zalijeme kapra v míse. Ozdobíme nakrájenou vařenou zeleninou a necháme ztuhnout.

Kapr načerno

1 kapr, sůl, cukr

Omáčka: 1 l vody, ¼ l piva, 10 kostek cukru, 2 lžice másla, 1 lžice pokrájeného celeru, 2 lžice petržele, 2 lžice mrkve, 6 lžic strouhaného chleba, 2 lžice octa, 1 bobkový list, snítka tymiánu, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 6 hřebíčků, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 10 sušených švestek, 6 mletých vlašských ořechů, 20 mletých lískových ořechů, 10 mletých mandlí, 1 sklenka červeného vína, 2 tabulky strouhaného perníku, šťáva z ½ citronu, trocha bezinkové zavařeniny (kvůli barvě), hrst rozinek, mandle na ozdobu

Kapra osolíme a poprášíme cukrem. Na másle osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli. Přidáme cukr a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Přidáme koření, česnek, citronovou šťávu, chléb a minutu opékáme. Potom přilijeme ocet a necháme jej odpařit. Základ omáčky zalijeme vodou a pivem, pět minut povaříme. Poté vložíme kapra a necháme jej 15 minut v omáčce dusit. Vyjmeme jej, omáčku propasírujeme, doplníme švestkami, rozinkami, bezinkovou zavařeninou, mletými ořechy a mandlemi. Zahustíme perníkem, dochutíme vínem. Provaříme, před podáváním v omáčce znovu prohřejeme kapří maso. Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem, zdobíme mandlemi.

Zdroj: https://www.coopclub.cz/tipy_a_rady/vanocni-jidla-nasich-babicek/



Cukroví našich babiček

České vánoční cukroví je světový unikát. Nikde jinde nevěnují tolik času pečení a zdobení titěrných sladkostí tolika druhů a už vůbec ne v takovém množství. Každá rodina opatruje své vyhlášené recepty, zpravidla zděděné po mamince či babičce, na které nedá dopustit.



Mezi stálice patří vanilkové rohlíčky, perníčky, pracny, plněné ořechy a vosí hnízda. Ty by naše (pra)babičky, ale označily za novoty, samy pekly medvědí tlapky, zázvorky, podvodnice nebo sněhové sušenky. My pro vás máme recept na zázvorky a Masarykovy knoflíky.

Masarykovy knoflíky

Suroviny

180 g ořechů (vlašských nebo lískových)

300 g hladké mouky

1 lžice kakaa holandského typu

200 g másla

100 g cukru

1 žloutek

moučkový cukr ovoněný vanilkovým luskem na obalení

Postup

Vlašské ořechy nasekáme nahrubo, pokud máme ořechy starší a sušší, namočíme je do studené vody zhruba 2 hodiny předem. Lískové ořechy opražíme v troubě vyhřáté na 150 °C zhruba 5 minut, zabalíme do utěrky a promneme, abychom je zbavili slupky. Pak je nasekáme nahrubo. Ořechy smícháme s moukou, kakaem, máslem, cukrem a žloutkem, vypracujeme hladké těsto, vytvarujeme váleček o průměru zhruba 4 cm a uložíme ho na 1 hodinu do lednice, aby ztuhl. Poté nakrájíme na kolečka silná asi 5 mm, vyskládáme je na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C zhruba 10 minut. Ještě horké je můžeme obalit v moučkovém cukru ovoněném vanilkou.



Zázvorky

Suroviny

- 250 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku
- 1 lžíce mletého zázvoru
- 125 g cukru
- 1 vejce
- mouka na podsypání



Postup

Hladkou mouku promícháme s kypřicím práškem, mletým zázvorem a cukrem. Přidáme vejce a suroviny zpracujeme do hladkého, ale tužšího těsta.

Připravíme si vál, který pomoučíme, a vyválíme na něm těsto do placky silné asi 5 mm. Vykrajujeme formičkou tvary, které pokládáme na plech s pečicím papírem. Na zázvorky si můžeme pořídit tradiční vykrajovátko, chutnat vám ale budou i bez něj.

Plech s vykrajenými zázvorkami necháme přes noc odležet.

Druhý den předehřejeme troubu na 150 °C a pečeme zázvorky 15 minut. Hotové sušenky necháme pár týdnů proležet, aby se chutě dobře propojily.

Obecní úřad

Úřední hodiny:

U Silnice 1

pondělí: 8:00 - 14:30*

410 02 Žabovřesky n.O.

středa: 8:00 – 12:00 15:00 -17:00*

*změna vyhrazena

Mimo úřední hodiny, je budova úřadu uzavřena.

Dále obecní úřad využívá svoji další budovu č.p. 48 k vykonávání úřední činnosti v rámci bezbariérového přístupu.

V naléhavých, neodkladných případech se obraťte na kontakty níže.

720 230 039 – starostka Ing. Jaroslava Hovorková

603 293 939 – místostarostka Andrea Kršková

E-mail:

obec@zabovreskyno.cz

Datová schránka: ac8bu8p

ŽABÁK, pod reg.č.MK ČR E 22629

Vydává jako periodický tisk,

Žabovřesky nad Ohří, 410 02 Lovosice, IČO: 00526771

Určeno pro občany obce Žabovřesky nad Ohří – ZDARMA

Počet výtisků 110

Vydáno 26.11.2025

www.zabovreskyno.cz

obec@zabovreskyno.cz

Pro ostatní je zpravodaj k zakoupení na OÚ Žabovřesky n.O. **za 5 Kč**

Uzávěrka dalšího čísla je prosinec 2025

Redakční rada: Hovorková J., Kršková A.