

Obecní úřad

U Silnice 1

410 02 Žabovřesky n.O.

Úřední hodiny:

pondělí: 8:00 - 15:00*

středa: 8:00 – 12:00 15:00 -17:00*

*změna vyhrazena

Telefonní číslo na úřad:

416 863 004 – Andrea Kršková

Mimo úřední hodiny, je budova úřadu uzavřena.

V naléhavých, neodkladných případech se obraťte na kontakty níže.

720 230 039 – starostka Ing. Jaroslava Hovorková

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 20.12.2023

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/2023

Redakční rada: Hovorková J., Kršková A.

ŽABÁK

zpravodaj obce

Žabovřesky nad Ohří

ZIMA 2023

číslo 4 /2023



Úvodní slovo

Vážení spoluobčané,

prosinec se chýlí ke svému konci a my netrpělivě vyhlížíme nejhezčí svátky v roce. Těšíme se, jak usedneme se svými blízkými ke štědrovečerní tabuli a budeme se kochat kouzlem osvětleného vánočního stroměčku. I přesto, že byl letošní advent poměrně krátký a 4. adventní neděle vychází právě na Štědrý den, věříme, že jste stihli načerpat vánoční atmosféru. Počasí nám dopřálo ochutnávku sněhové nadílky, která nám zpříjemnila okamžik při rozsvěcení obecního vánočního stroměčku, kde se s prvními tóny troubení rozsypl z oblohy sníh a tato chvíle měla ducha pravých Vánoc.

Všem bychom Vám rádi popřáli krásné svátky, strávené se svými nejbližšími, a to v klidu, v pohodě a především ve zdraví. Zkuste na okamžik zpomalit, zastavit se a jen tak být. V této hektické době plné strachu a nejistoty je to jako balzám na duši.

I obecní úřad bude mezi svátky zavřený, načerpáme energii a budeme se těšit v lednu 2024. V novém roce nás čekají další rozjednané projekty jako je oprava povrchů silnic, řešení kanalizace, oprava povrchu na sběrném dvoře a příprava kulturních akcí, které jsou naplánované.

Do nového roku přejeme hodně štěstí a ještě jednou zdraví, protože to je nejdůležitější.

Vaše Zastupitelstvo obce 😊



!!! POZOR!!!

v pondělí 1.1.2024 nebude vývoz popelnice, **náhradní termín je 31.12.2023.**



PODVODNÉ SMS – VAROVÁNÍ

MP SV MINISTERSTVO PRÁCE
A SOCIÁLNÍCH VĚCÍ

Varování před podvodnými SMS

MPSV varuje před podvodnými SMS a e-maily.

Tyto zprávy obsahují odkazy na falešné webové stránky, které se tváří jako oficiální web Ministerstva práce.

Na tyto zprávy nereagujte a odkazy tohoto typu ani nerozklikávejte.

Nezadávejte v žádném případě žádné osobní či bankovní údaje – hrozí jejich zcizení s následkem převzetí kontroly nad Vaším bankovním účtem. Pokud jste na podvodné stránce zadali své bankovní údaje (přihlašovací údaje do internetového bankovníctví, údaje o kartě), kontaktujte ihned svou banku s žádostí o blokadu karty.

Jediná správná doména Ministerstva práce je mpsv.cz
Klientská zóna MPSV: jenda.mpsv.cz

Ukázka podvodné SMS:

Podezřelé signály, že se jedná o podvodnou zprávu:

- Je vám neočekávaně nabízena možnost dávků, příspěvku na bydlení apod., aniž byste o ně žádali.
- Byli jste požádáni, abyste na stránkách zadali své osobní či bankovní údaje.
- Je od vás vyžadována okamžitá reakce.
- Podezřelé webové stránky, příliš komplikované internetové adresy (obsahující např. pomlčky, podtržítka. Zaměněné či zpřeházené znaky – např. msvp) Weby registrované v zahraničních doménách (např. online, pw, net, com...)
- Text zprávy obsahuje gramatické nebo pravopisné chyby.

Buďte vždy bdělí a vyhodnocujte kriticky, zda se nejedná o podvod. I podvodné stránky mohou být graficky velmi dobře zpracované a imitovat věrohodné vizuální styl stránek MPSV nebo přihlášení přes tzv. „identitu občana“.

Odkaz na podobné stránky můžete obdržet i e-mailem.

Pro prohlížení webových stránek používejte autorizované webové prohlížeče s čerstvými aktualizacemi, neboť mají zabudovanou ochranu proti podvodům a malware, která varuje před podezřelými webovými stránkami. Tato ochrana bývá automaticky aktivována a kontroluje požadovanou stránku proti databázím známých podvodných a malwareových webů. I když není možné úplně eliminovat riziko setkání s neznámou podvodnou nebo malwareovou stránkou, riziko je tímto minimalizováno.

Termín vývozů modrých a žlutých popelnic

Vývoz nádob s papírem a plastem bude probíhat v liché kalendářní týdny vždy ve **STŘEDU**.

Svozy komunálního odpadu 2024

V době od 2.10. 2023 do 22. 4. 2024 bude probíhat svoz 1x týdně vždy v **PONDĚLÍ**.

TERMÍNY SVOZŮ NA WEBU

Termíny všech svozů najdete na webových stránkách obce:
<https://zabovreskyno.cz/event-location/svoz-zabovresky/>

Otevírací doba kontejnerů na tříděný odpad

SBĚRNÝ DVŮR JE OTEVŘEN STÁLE

NAJDETE ZDE: Sklo, plast, papír, kovy, jedlé oleje, textil, bioodpad

Pracovní doba OÚ v době svátků:

25.12.2024 -2.1.2024 – DOVOLENÁ



Odvoz a likvidace odpadních vod

Zájemce, prosíme o včasné hlášení, z kapacitních důvodů nelze vývoz provádět ze dne na den.

Vývoz můžete nahlásit:

telefonicky tel.: 723 370 816, 416 863 004,

nebo e-mail: obec@zabovreskyno.cz

Dále můžete kontaktovat:

VRBKA SEPTIK tel.: 606 023 293; ŠEDIVÝ 723 035 701

FEKO LT tel.: 602 494 235



NÁLEPKY POPELNICE 2024

Nálepka z roku 2023 je platná do 8.1.2024.

Platit můžete hotově na OÚ v úřední dny nebo nejlépe bankovním převodem, nejpozději do 30.6.2024.



Číslo účtu: **33729471/0100**

Variabilní symbol: **rodné číslo bez lomítka** (1112131415)

Specifický symbol:

0310 - trvalý pobyt - částka 700 Kč/osoba

0320 – (byť, rodinný dům, stavba pro rodin. rekreaci) částka 700 Kč/nemovitost

NÁBYTKOVÁ BANKA

Představujeme vám Nábytkovou banku Ústeckého kraje, z. s.. Vznikla v roce 2023 a jejím posláním je poskytování nábytku a dalšího vybavení domácnosti osobám v nepříznivé sociální situaci skrze partnerské organizace - sociální služby a sociální odbory měst. Svou činností omezuje vznik odpadu a dává použitým věcem nové uplatnění v rámci charitativní činnosti. Dárce nábytku může být fyzická či právnická osoba a pro nábytek si rádi dojedeme nebo po telefonické dohodě přivezete. Děkujeme, že pomáháte.

NÁBYTKOVÁ BANKA
ÚSTECKÉHO KRAJE, Z.S.

KOORDINÁTORKA
ING. NATÁLIE SUCHÁČKOVÁ
TEL.: 721 084 991
PONDĚLÍ - PÁTEK: 7,30 - 13,30 HOD.
WWW.NBUK.CZ

NEVYHAZUJTE, DARUJTE

**NÁBYTEK A DROBNÉ VYBAVENÍ DOMÁCNOSTI
VYŘAZENÉ PŘEDVÁNOČNÍM ÚKLIDEM**
POSTELE, SKŘÍNĚ, STOLY, KOMODY, ŽIDLE, HRNCE, TALÍŘE, DĚTSKÉ POSTÝLKY, LEDNÍČKY, PRAČKY, ATD.

DAROVANÉ MŮŽEME
VYZVEDNOUT
PŘÍMO NA VAŠÍ ADRESE

POMÁHAT MÁ SMYSL

- chráníte přírodu (předcházíte vzniku odpadu)
- dáváte práci osobám se specifickými potřebami
- zlepšíte životní podmínky dětí v chudých rodinách a dalších osob v nouzi

Ústecký kraj
projekt je finančně podpořen Ústeckým krajem
projekt probíhá pod záštitou 1. náměstka hejtmána Ústeckého kraje Jiřího Kulhánka

NÁBYTKOVÁ BANKA
ÚSTECKÉHO KRAJE, Z.S.

**INFORMUJEME, ŽE I VE VAŠEM MĚSTĚ POSKYTUJEME
MATERIÁLNÍ POMOC OSOBÁM V NOUZI**

**JSTE-LI OSOBOU V HMOTNÉ NOUZI A POTŘEBUJETE
NÁBYTEK ČI JINÉ ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ DOMÁCNOSTI**

KONTAKTUJTE NÁBYTKOVOU BANKU ÚSTECKÉHO KRAJE, Z.S.
Ing. Natálii Sucháčkovou
tel.: 721 084 991
e-mail: koordinator@nbuk.cz

Ústecký kraj
Projekt probíhá pod záštitou 1. náměstka hejtmána Ústeckého kraje Jiřího Kulhánka
Projekt finančně podpořil Ústecký kraj

MÁTE PSA?

FORMULÁŘ PROSÍM VYPLNÍ VŠICHNI, KDO VLASTNÍ PSA/PSI.
PŘIZNÁNÍ K MÍSTNÍMU POPLATKU ZE PSŮ

DRŽITEL PSA	OZNAČENÝ PES
Jméno:	Plemeno:
Příjmení:	Jméno psa:
Rodné číslo	Pohlaví psa:
Ulice, číslo domu:	Číslo evidenční známky:
Bydliště:	Od kdy je pes držen:
Telefon:	Zbarvení:
E-mail:	Zvl. znamení:
Datum:	Číslo čipu/ tetování:*)
Podpis:	Typ čipu:
Způsob kontaktu v případě ztráty psa:	Datum čipování/ tetování:*)
Datová schránka:	Poznámka:

DALŠÍ PSI

PLEMENO	JMÉNO PSA	POHLAVÍ PSA, BARVA PSA	ZNÁMKA	ČÍSLO ČIPU

*) Poznámka: nehodící se škrtněte

Poučení k vyplnění registrační karty

Vyplněnou registrační kartu předejte (vhozením do poštovní schránky na OÚ, e-mailem nebo datovou schránkou).

Sazba poplatku dle vyhlášky č. 1/2020 z 28.5.2020

a) osoba starší 65 let za 1 psa= **30** Kč za dalšího=**45** Kč

b) osoba jiná než v písmenu a) za 1 psa= **50** Kč za dalšího=**75** Kč

Poplatek je splatný do **31.3.** příslušného kalendářního roku

Co se v obci děje

- **Program obnovy venkova 2023**
 - **Strategický dokument**, byl po veřejném projednání, schválen zastupitelstvem.
 - **Revitalizaci zeleně v parku Na Návsí** –byla provedena v řádném termínu. Byl proveden prořez stávající vegetace, vysazena nová vánoční jedle a několik dalších stromů. Kolem středové části byla vysazena obruba z hortenzií latnatých. V další etapě se zaměříme na výsadbu trvalkových záhonů.
- **Svaz tělesně postižených Libochovice** nám podal zprávu o využití fin. příspěvku, který jim byl poskytnut na rok 2023. Příspěvek využili na naučné zájezdy, autobusovou dopravu, blahopřání jubilantům.
- **Programu pro podporu odpadového hospodářství obcí v Ústeckém kraji** – byla nám schválena dotace ve výši 257 600 Kč na „Opravu části povrchu na sběrném dvoře v Žabovřeskách nad Ohří“. Realizace bude probíhat v polovině roku 2024.
- Stále čekáme na **dodání čipů** od firmy FCC BEC, tak aby bylo možné co nejdříve najet na zkušební program vyvážení odpadů dle objemu a počtu vývozů.
- Pokračujeme v zaváděcím režimu služby **MUNIPOLIS**. Kdo si nebudete vědět rady, neváhejte se na nás obrátit.
- Od ledna 2024 proběhnou změny ve vývozu odpadních vod. Vzhledem k stoupajícím cenám nafty a údržby vozidla, bude muset dojít k novému propočtu nákladů a následnému zdražení služby. Chceme Vás ale ujistit, že služba bude pro občany Žabovřesk stále službou a obec bude cenu vývozu i nadále dotovat. Dáme Vám včas vědět do vašich schránek.

! Prosíme !

Budte poslední noc v roce ohleduplní jeden k druhému a hlavně ke zvířatům.

Snažte se ohňostroje směřovat opravdu až na půlnoc, ať se můžou majitelé bojácných psů, koní a jiných zvířat připravit.

Děkujeme



VÁNOČNÍ SPECIÁL

Roštěnky Esterházyovy podle Sandtnerové

Suroviny

hovězí roštěnec nízký_750 g

sůl

pepř čerstvě mletý

mouka pšeničná hladká_50 g

30 g na obalení + 20 g na omáčku

sádlo_30 g

máslo_70 g

50 g na opečení zeleniny do základu + 20 g na opečení kořenové zeleniny na ozdobení

celer ¼ ks na tenké plátky

petržel 1 ks na tenké plátky

mrkev_2 ks na tenké plátky

cibule_50 g nadrobno

pepř 4 kuličky

nové koření_2 kuličky

bobkový list_1 ks

citronová kůra podle chuti

vinný ocet bílý 2 PL

vývar hovězí 500 ml nebo zeleninový

zakysaná smetana_125 ml

víno bílé_100 ml suché

citronová šťáva z 1/2 citronu

kapary 8 g nejlépe v soli, propláchnuté a okapané

kořenová zelenina 50 g celer, petržel, mrkev – na nudličky

petrželka čerstvá, hladkolistá, na ozdobení

NA RÝŽI

rýže 250 g

sádlo_40 g

cibule_30 g nakrájená nadrobno

sůl

voda 500 ml vařící

čas poohlédnout se po **cukrářském droždí neboli amoniu**. Používá ho jako kypřidlo do některých druhů cukroví, a i když se většinou dá dobře nahradit sodou nebo práškem do pečiva, tradiční zázvorky se bez něj neobejdou. Také ho seženete za pár korun na internetu.

A už teď si připravte **domácí vanilkový cukr**, do pečení rohlíčku se krásně rozleží. Ten připravíte tak, že buď dáte do dózy s cukrem vanilkový lusk, který bude postupně uvolňovat vůni, anebo cukr s luskm rozmixujete.

Jak si usnadnit louskání vlašských ořechů

Tip pro ty, kteří pečou s malými dětmi: připravte jim jedno **univerzální levné těsto** na hraní (nebo ho bez rozpaků kupte).

5. Sypké suroviny prosejte

Proč prosívat? Mouka se krásně provzdušní (není to pověra), u moučkového cukru a kakaa se zbavíte drobných hrudek, a když prosejete i mleté ořechy a mandle, do těsta se nedostane zapomenutá skořápka (komu by se chtělo o Vánocích k zubaři) a těsto se nebude při vyvalování trhat.

6. Nepřehnějte těsto

Zvlášť začínající pekaři mají často pocit, že čím poctivěji propracují těsto, tím bude pečivo lepší. Většina klasických druhů vánočního cukroví (**linecké, rohlíčky**, různé košíčky, **plněné ořechy i pracny**) se ale připravuje z křehkého těsta, kterému dlouhé zpracování vyloženě nesvědčí. Když se do těsta podle receptu přidává studené máslo, **stačí ho jenom rychle prsty spojit s dalšími ingrediencemi** do kompaktní hmoty a dál už nehníst.

7. Těsto nechte odležet

Zabalené těsto ve fólii nechte odležet v lednici alespoň dvě hodiny, **klidně tam ale na vás počká i tři čtyři dny**. Já si připravuji těsta na vybrané druhy cukroví najednou, večer před pečením. Letos jsem dokonce zapomněla na těsto na košíčky a pekla je až po týdně – těstu se nic nestalo.

8. Udělejte si místo a udržujte pořádek

Při pečení cukroví často manipulujete se dvěma třemi rozpálenými plechy, které musíte vcelku rychle přesouvat. Udržujte proto pracovní místo uklizené a nepotřebné suroviny i pomůcky včas odkládejte, předejdete tak katastrofám.

9. Cukroví nepřepečte

Drobným tvarům z křehkého těsta i menším perníčkům **stačí k upečení doslova pár minut**, po vytažení z trouby ještě dojdou. Důvěřujte mi a vytáhněte plech z trouby dřív, než začnou zlátnout okraje. I když leccos schová poprašek moučkového cukru, jenom nepřepečené linecké a rohlíčky se na jazyku doslova rozplynou.

10. Nepodařené kousky nevyhazujte

Někdy se zkrátka nedaří a cukroví není podle vašich představ. Všechny rozlámané kousky a ty, které nejsou vyloženě spálené, odkládejte do krabičky. Můžete je pak využít místo dětských piškotů do všech **nepečených druhů cukroví**.

Jednu krabičku cukroví dobře schovejte až na vánoční stůl, ale jinak nechte rodinu, ať potají ujídá. Stejně totiž nejlíp chutná „na tajňačku“ před Štědrým dnem.

Zdroj: <https://www.prozeny.cz/clanek/cukrovi-podle-sandtnerove-desatero-pravidel-pro-to-nejlepsi-76533>

Cukroví podle Sandtnerové: Desatero pravidel

1. Pečte, jenom když opravdu chcete

Pamatujte, není to soutěž! Nenechte se rozhodit fotografiemi na Instagramu, ani sousedkou, která už má šest druhů. Jakmile máte pocit, že se do pečení nutíte, protože přece o Vánocích musíte jděte od toho. Nemusíte. Cukroví můžete koupit nebo vyměnit třeba za **adventní věnec**, jehož výroba vás možná baví víc.

A moje osobní rada pro babičky – pekařky. Zeptejte se mladých, jestli opravdu stojí o ta kvanta cukroví, která pro ně s láskou pečete už od listopadu. Já vím, že to myslíte dobře, stejně tak ale vím, že mnoho dnešních maminek dětem nabízí spíš **modernější a lehčí verze**. A neberte si osobně, když odmítnou. Ušetřený čas a peníze investujte bez rozpaků do sebe. Jestli vás ale pečení opravdu baví a nedokážete si bez něj Vánoce představit, pusťte se do toho.



2. Plánujte

Dopředu si ujasněte, kolik a čeho chcete letos upéct, a **nepečte cukroví do počtu**. Tradice sice praví, že na vánočním stole by mělo být sedm druhů, jestli ale vaší rodině chutnají hlavně vanilkové rohlíčky a **vosí hnízda**, zdvojnásobte dávky a připravte jenom ty. V půlce února pak nebudete muset vyhazovat oschlé **pracny**, o které nikdo nestál.

Udělejte si také časový plán pečení cukroví. Kdy je čas na perníčky, vosí hnízda a další druhy?

3. Chytře nakupujte

Udělejte si seznam surovin, které budete potřebovat na všechny vybrané druhy, a už teď mějte oči v obchodě otevřené. **Řetězce budou různě zlevňovat** cukr, mouku i máslo a vy můžete **hodně ušetřit** (zvlášť na másle to mohou být až stokoruny a bez problémů ho uchováte v mrazničce).

4. Nešetřete na kvalitě

Včas se poohlédněte na internetu: tam se vyplatí nakupovat hlavně kvalitní a **čerstvé ořechy, mandle, vanilku a koření** obecně. Projděte si uživatelské recenze a případně se domluvte v práci a nakupte toho víc, abyste ušetřili na dopravě.

Nezapomeňte na **čokoládu**. Kupte si letos na polevy a do krémů **větší balení kvalitní 70% čokolády v peckách a kakaové máslo**. Dostanete se na cenu obyčejné čokolády na vaření a já vám garantuji, že hladší a křupavější polevu jste ještě neměli.

Dobře se s ní pracuje a také se dobře skladuje: přebytky bez problémů spotřebujete v průběhu roku. Jestli jste se letos rozhodli péct se mnou podle „Sandtnerky“, je také



Postup

- Roštěnec nakrájejte přes vlákno na plátky, naklepejte, osolte, opepřete, obalte v 30 g mouky a opečte v pánvi na sádle po obou stranách.

- V kastrolu opečte dorůžova na 50 g másla nakrájený celer, petržel, mrkev, cibuli, zrnka pepře, nové koření, bobkový list a citronovou kůru. Pak vše

zalijte octem, odškrábněte přípečky, nechte ocet trochu odpařit a poté vlijte vývar, vložte do něj opečené roštěnky, přikryjte je pokličkou a uduste doměkka. Potom opět přendejte roštěnky do jiné nádoby.

- Do šťávy v kastrolu nalijte zakysanou smetanu smíchanou s cca 1 lžící bílého vína, 50 ml vody a 20 g mouky. Promíchejte, přilijte další víno podle chuti. Provařte nejméně 20 minut, pak vylovte koření a promixujte. Dochufte citronovou šťávou. Do omáčky vložte zpátky roštěnky, přidejte k nim kapary a povařte ještě malou chvíli v omáčce. Pak je podávejte polité omáčkou a ozdobené kořenovou zeleninou opečenou na 20 g másla a petrželkou. Doplňte rýží uvařenou podle návodu níže.

- Troubu předehřejte na 180 °C. Rýži přeberte, ve studené vodě propláchněte a spařte 1/2 litrem vařící vody. Nechte ji okapat v cedníku. V kastrolu na rozpuštěném sádle opečte nakrájenou cibuli, do ní vložte rýži, osolte a 2 minuty na plotně míchejte. Pak zalijte rýži vařící vodou, přiklopte a v troubě bez míchání duste doměkka asi 20 minut. Pak ji dobře urovnejte a stlačte do horkou vodou vylité věncové formy či menších jednoporcových formiček, načež ji vyklopte na mísu či po jedné porci přímo na talíř. Podávejte k masu.

Zdroj: <https://www.apetiionline.cz/recept/rostenky-esterhazyovy-podle-sandtnerove>

Nesrkáme, nemluvíme s plnými ústy a u stolu nikdy nepoužíváme párátko

Ladislav Špaček má s porevoluční dobou hodně společného, zároveň je však mistrem na etiketu. **Pane Špačku, jak se změnilo vnímání daných i nepsaných pravidel etikety od revoluce v roce 1989?** Ve vývoji etikety po roce 1989 vidíme dvě tendence: Na jedné straně je to vzrůstající zájem o etiketu a mnohem širší povědomí o pravidlech chování, oblékání a stolování. Souvisí to s tím, že jsme se otevřeli světu, máme možnost odezírat vzory v jiných evropských zemích, mladí lidé studují v zahraničí a utvářejí si návyky běžné v jiných zemích, mnohé firmy mají třeba německý nebo francouzský management, i to se projevuje na chování zaměstnanců. Zájem o etiketu prudce vzrostl, vidím to na své produkci knih a přednášek – jen mých knih se prodal milion kusů, těžko najdete rodinu, kde by neměli v knihovně Špačka. Lidé se chtějí lépe chovat při obchodním jednání, dobře se oblékat na společenské akce, protože vidí, že to přináší úspěch.

Na druhé straně se v posledních letech projevuje silná tendence k neformálnosti a ležérnosti,



zvláště v oblékání. Nic proti casual, tedy neformálnímu oblečení (chodím taky tak), ale nemělo by pronikat tam, kde je nevhodné – divadla, koncerty, společenské události, obchodní jednání. Mnozí muži ztrácejí cit pro žánr situace a prostředí a domnívají se, že s tričkem a kraťasy vystačí do zbytku života.

Co se změnilo v posledních letech? Vesta k obleku se již přestává nosit a dvouřadová sak pomalu vymizela. Praktické šle

byly nahrazeny páskem a kravata již není nutná ani do dobré restaurace, na večírky nebo do malého divadla. Dokonalý muž už nemusí být nutně hladce oholen.

Ženy stále častěji vyrážejí bez punčoch a pánské džíny už nejsou tabu na večírky, muzikály, ani lehčí múzu.

Muži mohou mít šály i v interiérech a manžetové knoflíčky se už nemusejí nosit jen ke kravatě. Odvážnější muži provokují barevnými ponožkami i k obleku.

Ženy nyní také zvou muže na večere a někdy i zaplatí. Některé ženy dokonce nevyžadují galantnost ze strany mužů.

Neformální oděvy převažují nad obleky a počet společenských akcí ve smokingu a dlouhých šatech se snižuje. Klasické kabáty, převlečníky a pláště jsou nahrazovány prošívanými bundami. Outdoorový a casual outfit se stává univerzálním pro veškeré akce během dne.

Jsou všechny tyto změny k dobrému? Co z toho je v pořádku a rádi to přijmeme jako úlevu od strohého formalismu minulosti a co je jen projev naší nedbalosti, ba lenosti? Přijmeme bez výhrad zpestření našeho oblečení veselými ponožkami (happy socks), šálami jako elegantním

Mikulášská a rozsvěcení stromečku

Začátkem prosince se u nás konala tradiční Mikulášská a rozsvěcení stromečku.

Děkujeme všem, kteří pomáhali akce připravit, prodávajícím na jarmarku, Mikulášskému triu na besídce, a především Vám občanům, že jste dorazili a mohli jsme si společně užít vánoční atmosféru. 😊



Linecké cukroví s marmeládou podle Sandtnerové

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
 - 90 g cukru moučka
 - 1/2 lžičky citronové kůry
 - 1 lžička citronové šťávy
 - 140 g másla
 - 2 ks žloutků
 - 1 špetka soli
- NA DOKONČENÍ**
- 100 g rybízové marmelády
 - 1 lžička cukru moučka



Postup:

1. Dobře omyjte **chemicky neošetřený citron** a najemno nastrojte žlutou část kůry.
2. Do mísy prosejte mouku a cukr, přidejte citronovou kůru, špetku soli a sypané suroviny ještě promíchejte metličkou. Studené máslo nakrájejte na kostičky a přidejte společně se žloutky a **citronovou šťávou** k mouce. Krátce promíchejte vidličkou, zapracujte do mouky žloutky a poté prsty rychle zpracujte hladké a kompaktní těsto. Z těsta vytvarujte váleček, zabalte do fólie a nechte v chladu odležet alespoň dvě hodiny, ideálně do druhého dne.

Tip: Zbylé bílky odložte v dobře uzavřené nádobě do mrazničky a později použijte na výrobu **bílkového cukroví**. Na krabičku si pečlivě poznamenejte, kolik bílků se v ní nachází.

3. Před pečením nechte těsto asi 15 minut povolit v pokojové teplotě. Předehřejte troubu na 170 °C a vyložte plechy **papírem na pečení**. Z těsta oddělte přibližně třetinu (s menším množstvím těsta se lépe pracuje) a vyválejte ho na lehce pomoučeném válu na výšku asi půl centimetru.

4. Vykrajujte kolečka (formičku používejte tak, aby zbylo co nejméně odpadu) a skládejte je na plech. Do poloviny koleček ještě udělejte malý otvor menším **vykrajovátkem**. Takhle zpracujte i zbytek těsta. Pečte v předehřáté troubě asi 10 minut, a až začnou okraje jenom lehce růžovět, vyjměte plech z trouby, kolečka ještě dojdou.

Tip: Zbytky těsta po vykrajování dejte na chvíli znovu do lednice, s vychlazeným těstem se lépe pracuje.

5. Upečená kolečka bez otvoru potřete **rybízovou marmeládou** (když máte marmeládu s pecičkami, doporučuji ji propasírovat) a spojte s druhou polovinou. Lehce pocukrujte moučkovým cukrem a skladujte v chladu, v papírové nebo polystyrenové krabici vyložené alobalem.

Tip: Ze stejného těsta připravuji ještě jeden druh cukroví. Všechna kolečka vykrajím bez otvoru, po upečení je spojím výraznou **pomerančovou marmeládou**, povrch namočím v čokoládě a ozdobím kousky kandované pomerančové kůry. Jsou výborné!

Zdroj: <https://www.prozeny.cz/clanek/linecke-cukrovi-s-marmeladou-podle-sandtnerove-76727>

doplňkem pánského neformálního oblečení, džíny pro neformální akce, oceníme samostatnější postavení žen ve společenském životě, smíříme se s ústupem od smokingu na většinu společenských akcí, ale neměli bychom ustupovat od rozlišení žánrů našeho oblečení s ohledem na prostředí a denní dobu, to je výraz pohodlnosti, která ochuzuje náš život.

Povýšit oblečení pro volný čas na univerzální oděv, ve kterém absolvujeme všechny akce během dne, ba i večera, je zplošťování našeho vztahu ke světu, k lidem kolem nás, k prostředí, ve kterých se vyskytujeme.

Nejde o pohrdání konvencemi, jak si to leckdo vykládá, ale o pohrdání lidmi, umělci na scéně, kolegy, tradicemi a dědictvím, které nám zanechali naši předkové.

Co lze s odstupem času brát jako největší prohřešek našinců v chování u stolu, nejen v restauracích, ale i domácnostech? Největšími prohřešky jsou: špatné držení příboru (příbor držíme svrchním držím, ne jako tužku), ukusování pečiva (pečivo ulamujeme a jednotlivá sousta vkládáme do úst), držení sklenic na víno za kalich místo za stopku, používání párátko u stolu (zuby si vyšťouráváme v soukromí, na toaletě) atd.

Mnoho dalších prohřešků vidíme při příchodu do restaurace (vchází první muž, ženu vede ke stolu, ženu usazuje, pak si sedá sám), nad talíř se nenakláníme, abychom sousto pozřeli z vidličky, naopak ruku vedeme k ústům.

To jsou chyby, které svědčí o malé péči rodičů o vytváření správných návyků u dětí. Zdá se jim, že „hlavně, aby se dítě najedlo“, ale forma je v životě často důležitější než se najíst. U večere s klientem rozhodně, tam o jídlo nejde.

Návštěvnost restaurací se postupem času hodně zvýšila, umíme se v tomto prostředí „chovat“? Když se tak rozhlížím po restauraci – a myslím dobrou restauraci – vidím, že máme co dohánět. Je to pochopitelné, stolování je ze všech oblastí etikety nejtěžší, vyžaduje zvládnutí určitých manipulačních technik.

Navíc máme od dětství zafixovány modely chování u stolu (tzv. dynamické stereotypy), to je držení příboru, konzumace pečiva, držení sklenice nebo způsob, jak jíme polévku, ty se těžko odstraňují, pokud vůbec máme vůli je změnit.

To, co jsme se naučili od svých rodičů tím, že jsme je napodobovali, nám zůstává po celý život. Změnit to je těžké, proto je role rodičů tak odpovědná. V restauraci máme kolem sebe mnoho dalších lidí, proto máme snahu stolovat správně, musíme ovšem vědět, co to znamená. Nestačí napodobování ostatních, jak často slyšíme.

Jaké jsou největší problémy, které máme s etiketou, ve spojení s gastronomií? Ohleduplnost u stolu, galantnost vůči ženám, ta je v restauračním prostředí nápadnější než kdekoli jinde, stejně tak pozornost vůči klientovi.

U stolu neděláme nic, co by ostatní zbavovalo chuti k jídlu. Nesrkáme polévku, sedíme zpříma, mnohem častěji, než by se nám mohlo zdát, používáme ubrousek, dbáme o čistotu sklenic, proto je držíme za stopku a kontrolujeme po každém napití okraje, nemluvíme s plnými ústy, negestikujeme s příborem v ruce, nůž odkládáme ostřím k sobě, párátko u stolu nikdy nepoužíváme, ostatně v dobrých restauracích ho najdeme na toaletě, ne na stole.

Více informací a zdroj: <https://www.toprecepty.cz/clanky/6009-ladislav-spacek-o-spravne-etikete-nejen-u-stolu-nesrkame-nemluvime-s-plnymi-usty-a-u-stolu-nikdy-nepouzivame-paratko-rika>

Advent

je období, které začíná čtyři neděle před Štědrým dnem. Dodnes se zachovala řada zvyků a tradic, které vznikaly po staletí. S nimi si lidé zpestřovali čas zbývající do vánočních svátků. Jak advent prožívali lidé dříve?

Současná podoba čtyř adventních neděl se ustálila až v 12. století.

Symbolizuje dobu, po kterou putovali Marie a Josef do Betléma. Jiný výklad říká, že doba po stvoření světa a člověka po narození Ježíše Krista trvala čtyři tisíce let. Slovo advent je odvozené od latinského adventus – příchod a křesťané si připomínají narození Krista.

Adventním obdobím je příprava na **Vánoce**, jedny z největších křesťanských svátků. Dříve církve chtěla v adventním období zachovat vážnost a pokorný klid. Nekonal se svatby ani taneční zábavy. Bylo to období náboženských obřadů, rozjímání, ticha a střídmosti v jídle. Nedodržovalo se to však vždy striktně. Přeci jen práce na poli vystřídala práci doma, kterou si prostý lid chtěl nějak zpestřit. Při předení, pletení, šití, draní peří,... se mnoho lidí scházelo v chalupách a u práce se hojně bavilo, zpívalo, jedlo, pilo... To bylo trnem v oku církevním hodnostářům. Takovýmto setkáním se v Čechách říkávalo **přástky**, na Moravě přístky a ve Slezsku přitky.

Církevní pojmání adventu se svými zvyky se mísilo s pohanským vnímáním. Lidé zdobili stromy či keře sušeným ovocem a vytvořenými ozdobami, jako výraz úcty k přírodě a prosba o opětovný příchod jara. Období adventu bylo také oblíbené pro věštby. Nejčastěji se věštilo na svátky světců, kteří však s těmito zvyky neměli nic společného – např. svátek sv. Ondřeje, **Barbory**, Ambrože, **Lucie**. Naši předkové udržovali také tradici tzv. vánočního polena. Těžký dubový špalek zasunuli hluboko do krbu, kde doutnal po celý rok. Když poleno vytáhli, rozdrtili ho a na tři krále rozházeli po poli, jako prosbu o bohatou úrodu. Důležitá byla symbolika ohně. Oheň měl posvátný i magický význam, hlavně v zimním období, kdy dával potřebné teplo a světlo. Symbolizoval Slunce a měl chránit před zlými silami. Z církevního pojetí dodnes přetrvává tradice zapalování Betlémského světla v jeskyni, kde se údajně narodil Ježíš Kristus. Betlémské světlo je dále šířeno skauty.

A jaké další zvyky a tradice jsou spojené s adventem?

Adventní věnec

Věnec symbolizuje vítězství, kruhový tvar mír a bezpečí, živé chvojí pak symbolizuje věčný život a schopnost přírody přežít zimu. Tradice adventních věnců u nás zdomácněla až ve 30. letech 20. století, kdy k nám dorazila z Německa. Na adventním věnci jsou čtyři svíčky. Každou adventní neděli je zapálena jedna svíčka. Když hoří všechny čtyři svíčky, následuje Štědrý den. Původně měly adventní svíčky specifickou barvu – tři byly fialové (barva symbolizující očekávání) a třetí byla růžová (symbol radosti a kněžského pláště při mši třetí adventní neděle). Dnes se takové barvy tolik neobjevují. Věnce se upravují spíše podle módy a interiéru. Zvykem je také věšet ozdobený věnec bez svíček na dveře.

Adventní kalendář

Dětem (příznějme si, mnohdy i dospělým) zkracuje čekání na **Vánoce** adventní kalendář s čokoládkami nebo jinými sladkostmi. S prvním prosincovým dnem pak otevřou jedno okénko, ve kterém je nějaké překvapení. Tento zvyk pochází také z Německa, od mnichovského obchodníka s knihami Gerharda Lunga. Nebyly v něm ale čokoládky. Děti každý den vystřihovaly obrázky, postupně je skládaly a přidávaly k nim vánoční veršičky. Jmenoval se V zemi Ježíškově.



Jmelí

Naši předkové věřili, že jmelí přináší štěstí, neboť roste vysoko na stromech a je blízko nebe. Věřili také, že je uchrání před zlem, přinese odvahu, plodnost a zdraví. Zelená barva jmelí představuje svěžest a zdraví, nažloutlá barva plodů připomíná slunce. K jmelí se pojí mnoho legend. Latinský název pro jmelí v překladu znamená lepidlo a prý pro udržení lásky mezi osobami pomáhá políbit se právě pod jmelím, které se věší na lustr. Podle křesťanské legendy rostlo kdysi jmelí jako strom. Jeho větve použil Josef k výrobě kolébky pro Ježíška a o 33 let později z kmene tohoto stromu vytesali římané kříž, na kterém Ježíše ukřižovali. Strom pak hanbou uschl a proměnil se v malinkou rostlinku, která nyní odměňuje dobré lidi láskou, štěstím, zdravím, plodností a chrání před zlem.

Jisté však je to, že je jmelí cizopasný keřík, který roste vysoko v korunách jehličnatých a listnatých stromů, např. na borovicích, jabloní, jeřábů, javorů, bříz, topolů, akátů, jedlí, hrušní. O jeho rozšiřování na stromy se starají ptáci, kteří se živí jeho bobulemi. Semínka z bobulí se zachytí v kůře stromů, a tak vzniká nekonečný koloběh. Jmelí se obnovuje a skutečně zahyne až tehdy, když zahyne strom.

Cukroví

Původ pečení cukroví sahá až do pohanských dob, kdy mělo obřadní a ochrannou funkci před zlými duchy. Cukroví kulatého tvaru znázorňovalo nebo symbolizovalo slunce – život. Peklo se také cukroví v podobě zvířátek a zavěšovalo nad dveře, chlévy, na ovocné stromy. Rozdávalo se rodině, známým, ale i chasé. Později se pekly hlavně peprníky, předchůdci dnešních perníčků, byly pouze z mouky, medu a pepře.

Dárky

Už ve středověku si lidé dávali na **Vánoce** dárky. Děti dostávaly červená jablíčka – symbol zdraví, mladé dívky perly – jako symbol čistoty. Obdarovávalo se také mincemi. Prý pokud obdarovaný nepustil celý večer minci z dlaně, mělo mu být přislíbeno bohatství.

Vánoční stromeček

Pro křesťany symbolizuje jehličnatý stromek věčný život, protože je stále zelený a neopadá. Současně jim připomíná rajský strom poznání, které mu dospěli Adam a Eva, kteří mají svátek na Štědrý den. Možná i proto se do současnosti dochovala tradice zdobit stromek mimo jiné jablíčky. Původ vánočních stromků ale sahá až k pohanským kultům uctívání stromu. Historie zdobení vánočních stromků je široká. Ozdobený vánoční stromeček, tak jak ho známe dnes, se v Čechách objevil poprvé v roce 1812 v Praze. Svým hostům ho tehdy představil tehdejší ředitel Stavovského divadla Jan Karel Liebich. Poté se o tom mluvilo po celé Praze a postupně zvyk zdobení stromečků na Vánoce zdomácněl. Nejprve ve městech a později na venkově. V 80. letech 20. století zářil vánoční stromeček prakticky po celých Čechách.

Historie vnímání adventu, jeho zvyků a tradic je velmi široká. Vždy však šlo o čas lásky, sounáležitosti, klidu, očekávání. Důležité bylo společně a ve zdraví přečkat zimní čas.

V dnešní době je advent pro mnoho z nás zábavné období. Ve městech chodíme vánočně vyzdobenými ulicemi, na náměstích je rozsvícený strom a vánoční trhy, pijeme svařák a sháníme dárky pro své blízké, které jim o Štědrém večeru necháme pod ozdobeným stromečkem. Pečeme cukroví a těšíme se na vánoční čas strávený v rodinném kruhu. Zároveň mnoho lidí adventní období nemá rádo. Třeba kvůli komerci, spěchu a davům lidí v obchodech... Já patřím k té první skupině. Advent prožívám jako zábavné a krásné, kouzelné období. Mám ho nesmírně ráda a nejspíš vždycky budu. 😊

Zdroj : Jana Jakusová, <https://www.ceskazceska.cz/advent/>