zpravodaj obecního úřadu holovousy

19. prosince 2012	20. ročník	číslo 6/2012	cena 5 Kč

Příjemné prožití vánočních svátků a v novém roce 2013 hodně štěstí, zdraví a úspěchů přeje svým občanům zastupitelstvo obce

ZASEDÁNÍ OZ

Zasedání zastupitelstva obce Holovousy se koná v pondělí 28. ledna 2013 od 18 hodin v knihovně obecního úřadu.
Program:

1) příprava rekonstrukce rozhlasu
2) komunitní centrum obce
3) harmonogram kulturních a sportovních akcí
4) různé

ZE ZASEDÁNÍ OZ

Zastupitelstvo obce projednalo návrh rozpočtu na rok 2013, který předpokládá příjmy ve výši 5.207.475,- Kč a výdaje 4.255.000,- Kč, splátku půjčky na kanalizaci a za nákup zahradního traktoru ve výši 924.000,-Kč.
Schváleno bylo podání žádostí do Programu obnovy venkova Královéhradeckého kraje na rok 2013 a to na rekonstrukci rozhlasu v Chodovicích, kde je v současné době rozhlas z důvodu kabelizace elektrorozvodů odpojen, a další žádost byla podána na úhradu úroku z úvěru na stavbu kanalizace.
Se Zemědělským družstvem Podchlumí Dobrá Voda byl uzavřen dodatek nájemní smlouvy za užívání polních pozemků, který narovnává skutečný stav.
Rozhodnutí zastupitelstva o náhradě škody za zničené ovocné stromy kolem cesty do Ostroměře formou prací na obnově veřejných prostranství nemohlo být naplněno. Pachatelé vzniklou škodu uhradili.
V lednu proběhne další setkání k připravovanému projektu celkové rekonstrukce školy a přístavby tělocvičny – komunitní centrum obce, který je připravován k podpoře z dalšího programovacího období EU od roku 2014.
OZ odsouhlasilo navržené technické řešení stavby pro územní řízení nové rychlostní komunikace R35, které řeší zachování stávající komunikace z Holovous do Domoslavic. Její průchodnost bude řešena podjezdem pod novou rychlostní silnicí R35 Úlibice-Hořice.
OZ stanovilo výši stočného na rok 2013 na 13,- Kč/m^3 (dle směrných čísel 35m^3/osoba/rok), tedy 420,- Kč osoba/rok, za rekreační objekt min. 420,- Kč/rok.
Zastupitelům a spolupracovníkům obce děkuji za jejich celoroční práci a do nového roku přeji vám všem hodně zdraví a štěstí.

Martina Berdychová

POPLATKY V ROCE 2013

Odpady: systém nakládání s odpady se pro rok 2013 nemění. Stejně jako v letošním roce bude s každou domácností uzavírána smlouva o likvidaci odpadu, dle výběru četnosti svozu. Svozová firma ASA na příští rok mírně navyšuje ceny jednotlivých typů svozů – známek na popelnice. Ceny se mění také z důvodu navýšení DPH na rok 2013. Svozový den se nemění, zůstává úterý, stejně jako pro tříděný odpad – odvoz pytlů. Do třídění odpadů se zapojila i naše škola, kam můžete 2x ročně předat zdarma noviny, časopisy a karton, dále PET lahve a víčka. Známky roku 2012 budou platit celý leden. Od února musejí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od pondělí 7. ledna v kanceláři obecního úřadu.

Ceny a termíny svozů pro rok 2013:
Modrá známka – týdenní, **cena 1.950,- Kč** – svoz každé úterý od 1. 1. do 31. 12.
Červená známka – 42x za rok – kombinovaná – zima 1x týdně, léto 1x za 14 dní, **cena 1.670,- Kč**
1. 1., až 9. 4. každé úterý, dále 23. 4., 7. 5., 21. 5., 4. 6., 18. 6., 2. 7., 16. 7., 30. 7., 13. 8., 27. 8., od 10. 9. každé úterý do 31. 12.
Zelená známka – 26x za rok – čtrnáctidenní, **cena 1.200,- Kč**
1. 1., 15. 1., 29. 1., 12. 2., 26. 2., 12. 3., 26. 3., 9. 4., 23. 4., 7. 5., 21. 5., 4. 6., 18. 6., 2. 7., 16. 7., 30. 7., 13. 8., 27. 8., 10. 9., 24. 9., 8. 10., 22. 10., 5. 11., 19. 11., 3. 12., 17. 12.
Žlutá známka – 13x za rok – měsíční, **cena 750,- Kč**
1. 1., 29. 1., 26. 2., 26. 3., 23. 4., 21. 5., 18. 6., 16. 7., 13. 8., 10. 9., 8. 10., 5. 11., 3. 12.
Oranžová známka – rekreační – 1x za 14 dní léto, **cena 750,- Kč**
23. 4., 7. 5., 21. 5., 4. 6., 18. 6., 2. 7., 16. 7., 30. 7., 13. 8., 27. 8., 10. 9., 24. 9., 8. 10.
Černé pytle na směsný odpad, **cena 55,- Kč**/kus, svoz každé úterý.
Termíny svozů pytlů s **tříděným odpadem**, 3 pytle za osobu a rok zdarma, další pytel 10,- Kč
8. 1., 5. 2., 5. 3., 2. 4., 7. 5., 11. 6., 9. 6., 6. 8., 3. 9., 1. 10., 12. 11., 10. 12.

Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. Je splatný do konce března, k 30. 3. 2013. A to 100,- Kč za jednoho psa, za každého dalšího je poplatek 150,- Kč, pro seniory 50 Kč a za každého dalšího psa 75 Kč.

Stočné: Zastupitelstvo obce stanovilo výši stočného pro rok 2013 na 12,- Kč/m^3. Za osobu tak **v roce 2013 budeme hradit 420,- Kč** (dle směrných čísel, tj. 35m^3/osoba/rok). Za rekreační objekt je stočné stanoveno minimálně na 420,- Kč za rok. I. polovina stočného je splatná do 31. 3. 2013 a II. polovina do 30. 9. 2013. I přes mírné navýšení stočného nebudou plně pokryty náklady na provoz kanalizace. Náklady příštího roku předpokládáme ještě vyšší, poroste cena energií i služeb. Nadále se budeme snažit eliminovat nátok dešťových a balastních vod do splaškové kanalizace, které navyšují náklady na provoz kanalizace. Problémy s provozem kanalizace a zvyšování jejich provozních nákladů je mj. také způsobeno nezodpovědným přístupem domácností, které do kanalizace nemají napojeny pouze vody splaškové. Budou nadále probíhat kontroly a nedodržení smlouvy na odvádění splaškových vod, zejména zjištění nátoku dešťových a balastních vod, bude finančně postihováno.

Předplatné Zpravodaje zůstává pro rok 2013 beze změny, tedy ve výši 50,-Kč.

ZPRÁVIČKY ZE ŠKOLKY

Měsíc listopad jsme prožili s tématem "Počasí je na draka". Povídali si o našem těle a zdraví. Hráli plno her o počasí a užili si spoustu vycházek do okolí, kdy jsme pozorovali změny v přírodě a obdivovali krásy podzimu.
Nejen listopad, ale i prosinec jsme naplnili prací a přípravou na Vánoční výstavu, kterou jsme zahájili spolu se školáky pásmem písniček a vánočních koled. Poté se pokračovalo v přátelském posezení s pohoštěním, o které se postaralo několik maminek.
Dále jsme v prosinci zahájili plavecký kurz v areálu v Hořicích (konec 25. 2.). 5. 12. jsme měli projektový den s názvem "Čertovská školka", kdy se z dětí stali malí čertíci, andělé a Mikuláši. Hráli se hry, soutěžilo, zpívalo, tančilo a všem se to moc líbilo!
A nyní už vyhlížíme Ježíška a těšíme se, co nám letos nového nadělí pod stromeček.
V novém roce nás čeká zahájení projektu "Hrajeme si na školu", kde si předškoláci budou chodit zvykat na nové prostředí a kamarády a budou poznávat, jak to vlastně ve škole chodí.
Za školku přeji všem radostné prožití vánočních svátků a do nového roku hodně zdraví, štěstí a pohody!

Markéta Klůzová

VOLÍME PREZIDENTA

Po říjnových volbách do krajského zastupitelstva nás čekají volby další, tentokrát ale trochu jiné – budeme volit nového prezidenta České republiky. Volby se uskuteční ve dnech 11. a 12. ledna 2013, případné druhé kolo pak bude za 14 dnů, tj. 25. a 26. ledna 2013. Funkční období Václava Klause končí 7. března 2013. Půjde o první přímou volbu prezidenta, tzn. rozhodnou naše hlasy, nikoliv hlasy poslanců, jak tomu bylo dosud.

Kandidátní listiny na post prezidenta podalo 11 uchazečů, z nichž 3 byli vyřazeni pro chybné podpisy, které u nich způsobily nedosažení potřebné hranice 50 tisíc hlasů. Tito tři se odvolali k Nejvyššímu správnímu soudu, který rozhodl vrátit na kandidátní listinu 1 uchazeče (Bobošíková), zbylí dva (Dlouhý, Okamura) zůstali vyřazeni. Uchazečů o prezidentský post je tedy 9. Pokud se vyřazení kandidáti odvolají k další vyšší instanci (Ústavnímu soudu), mohl by být lednový termín voleb ohrožen.

Jména všech zmíněných kandidátů na úřad prezidenta jsou známa a jsou neustále opakována ve sdělovacích prostředcích, proto je zde neuvádíme.

Jaký bude při volbách postup? Z celkového počtu kandidátů vybereme jen jednoho, kterému chceme dát hlas a hlasovací lístek s jeho jménem vhodíme do volební urny. Vítězem a prezidentem se stane ten, který v prvním kole získá nadpoloviční většinu (tedy víc jak 50% odevzdaných hlasů). Pokud nebude docílena tato nadpoloviční většina (a většinou to tak bývá), dva nejúspěšnější kandidáti postoupí do druhého kola, kde už o vítězi rozhodne prostá většina hlasů.

Průběh voleb v naší obci bude tradiční, stejně jako u voleb předchozích. Volební místností bude opět knihovna na obecním úřadě. Doufejme, že se nám podaří zvolit přijatelného a rozumného prezidenta, který bude schopen dobře reprezentovat naši republiku doma i v cizině.

miš

ZPRÁVIČKY ZE ŠKOLIČKY

Doma nám voní vánoční cukroví a hřeje nás teplo rodinného krbu, naše malá škola se však hemží malými pilnými včeličkami, které toužebně vyhlížejí vánoční prázdniny. Jelikož všichni víme, že bez práce není cukroví, máme náš školní „úkolníček“ opravdu nabitý. Již od listopadu jsme svědomitě připravovali výrobky na naši Vánoční prodejní výstavu, která se konala 12. – 14. 12. 2012. Ve středu 5. 12. 2012 jsme se spolu s dětmi MŠ přenesli do čertovské školky a školy a „pekelně“ jsme si to užívali. V pondělí 10. 12. jsme začali jezdit na plavecký kurz do bazénu v Hořicích. Sladkou odměnou pro nás byl výlet do IQ centra v Liberci v úterý 18. 12. 2012. Ve čtvrtek 20. 12. jdeme všichni do lesa obdarovat zvířátka dobrotami. V pátek 21. 12. bude ředitelské volno.

Do školy se zpátky vrátíme až ve čtvrtek 3. ledna roku 2013. Hned první lednovou sobotu 5. 1. 2013 vyjdou skupinky dětí ZŠ a MŠ Chodovice v doprovodu rodičů na tříkrálovou sbírku. Od 8. 1. se třikrát sejdeme s našimi předškoláky a budeme si společně hrát na školu (8. 1., 20. 1., 29. 1.). Děti se postupně seznámí s prostředím první třídy, se spolužáky a vyzkouší si nanečisto být školáčkem.

Pohádkový zápis do 1. ročníku se koná 29. 1. 2013 v 16:00h v učebně první třídy. Těšíme se na budoucí školáčky a jejich rodiče.

V týdnu od 20. 1. do 25. 1. 2013 vyjedeme s dětmi 3. a 4. ročníku na lyžařský pobyt do Krkonoš.

Pololetí zakončíme 31. 1. 2013 rozdáním vysvědčení a v pátek 1. února následují jednodenní pololetní prázdniny.

Závěrem bychom chtěli poděkovat panu Rosůlkovi za opravu okna v učebně MŠ, panu Šubrtovi za chvojí, paní Buštové za dodání kancelářského papíru pro potřeby školy, paní Vrbatové a Baliharové za vedení účetnictví Sdružení občanů při ZŠ Chodovice, členům školské rady, Romanu Lepšíkovi, Heleně a Kateřině Vojtěchovým za pomoc při řešení technických problémů spojených s chodem školy, manželům Vojtěchovým za stromky do školy, všem rodičům za poskytnutí dýní, chvojí na výzdobu školy a cukroví na posezení při Vánoční výstavě. Dále panu Musilovi, který pravidelně dodává do naší školy mléko, jako projev díku jsme se rozhodli, že do útulku zakoupíme pytel granulí pro opuštěné pejsky. V neposlední řadě velké poděkování Obecnímu úřadu Holovousy za finanční podporu školy.

Za kolektiv zaměstnanců MŠ a ZŠ všem přeji, ať ve vánoční nadílce naleznete kromě dárků také hodně lásky, pochopení, tolerance, času pro děti, sebe a své blízké.

Mgr. Lucie Nimsová

MASOPUSTNÍ SLAVNOSTI 2013

I v naší vesnici se podařila oživit tradice masopustní slavnosti. V loňském průvodu, ve kterém nemohl chybět medvěd, procházeli a rozdávali radost a dobrou náladu Sněhurka s trpaslíky, čerti a čertice, mochomůrky červené, taťka Šmoula, Šmoulinka a šmoulové, Krakonoš, princezny, vodníčci, kytička i s květináčem, beruška, panenka Marie s Ježíškem, piráti, bílá paní, malý sněhuláček, malý i velcí klauni, obvázaný pacient, princezna Večernice, Mánička, myš, kobyla se saněmi, slečna v rudých silonkách, kočička a lvíček, piráti, kovboj, maličký teletubbies a spousty dětí s copánky, červenými i jinak barevnými tvářičkami a namalovanými srdíčky. Průvod doprovázel nazdobený povoz s koňmi pana Němečka a na cestu nám už tradičně vyhrávali muzikanti z folklórního souboru Hořeňák. Během slavností vystupoval divadelní ensémble UKW. Tímto bych ráda poděkovala všem, kteří se stali součástí světa fantazie a našeho průvodu ☺ a také těm, kteří pro nás v loňském roce připravili skvělé pohoštění nebo nás podpořili formou příspěvku do tomboly.
Dovolte, abychom Vás tímto pozvali na slavnosti Masopustu v Holovousích v roce 2013.
Průvod maškar: v sobotu 16. února 2013 ve 14.30h od kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích.
Trasa průvodu: kostel – náves v Chodovicích – náves v Holovousích – „zahumení“ – Hostinec U Krejčů živá hudba, divadlo. Taneční zábava: od 19. hod v Hostinci U Krejčů: oldies, československá diskotéka, disko 80. a 90. let, rockenroll. Maškary VSTUP ZDARMA, SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ MASKU.

Jana Suchá

HASIČI V ZIMĚ

Zimní období nepřináší žádné soutěže, a proto schůzky v tělocvičně máme spíš hrací.
Dne 1. prosince se uskutečnila v hostinci U Krejčů hasičská výročka, na které se shrnula celoroční činnost jak dětí, tak dospělých hasičů. K tanci, jako je už tradicí, nám hrál p. F. Kunc. Výročka trvala až do ranních hodin.
Dne 3. prosince jsme uspořádali ve školní tělocvičně dětskou hasičskou besídku. Pro rodiče bylo připraveno malé občerstvení a na děti se přišli podívat čert, mikuláš a anděl, kteří rozdávali dětem mikulášskou nadílku.
Poděkování patří Petře Škvrnové a Jitce Čihákové, které nám pomohly s přípravou a pečením dobrot pro rodiče.
Besídkou jsme zakončili letošní rok. Další hasičské schůzky začnou v chodovické tělocvičně až ke konci ledna.
A co nás čeká v nejbližší době?
Od 1. - 3. února vyrazíme s dětmi na hasičské soustředění na hory.
Dne 9. února se v hostinci U Krejčů bude konat tradiční hasičský ples, všichni jste srdečně zváni.
Za SDH bych chtěla všem popřát klidné svátky a hodně zdraví v novém roce.

Petra Baliharová

ZAHRÁDKÁŘI BUDOU OCHUTNÁVAT

Milé přítelkyně, přátelé a naší přátelé zahrádkáři.
S koncem roku přichází čas zúčtování, co se nám podařilo i nepodařilo na našich polích, zahradách a domech. Více používáme vysekávací techniku, menší je využití traktoru na polích. Přejme si, ať o to více naše obec rozkvétá v truhlících na předzahrádkách a na zahradách.

10. 2. 2013 připravujeme tradiční výroční členskou schůzi. Po každoročních krásných zeměpisných přednáškách vyzkoušíme změnu. Společně ochutnáme pálenky zakoupené ze známých českých lihovarů (označené kolky i rodným listem) a domácí tvorbu (bude uveden rok pálení, druh a odrůda). Vyzkoušíme pálenky z jablek, meruněk, švestek, hrušek a broskví. Prosíme, kdo má domácí pálenku, pálenou doma či v pálenici a chtěl by se s námi podělit, rádi ochutnáme.
Přejeme veselé vánoce, hodně zdraví a spokojenosti v nadcházejícím roce 2013.

Výbor ČZS
Mirka Šecová

CO VÍME O MAGNETOTERAPII

Pojem magnetoterapie jste určitě už někde slyšeli. Není divu, vždyť v naší obci bydlí odbornice a propagátorka léčebného oboru, zvaného nízkofrekvenční pulzní magnetoterapie. Je jí Izabela Klimová, promovaná bioložka, která se metodami magnetoterapie dlouhodobě zabývá, a to velmi profesionálně, především přímou léčebnou praxí, ale také přednáškami na školách, ve specializovaných kurzech nebo popularizujícími akcemi jak u nás v Čechách, tak i dost často v zahraničí. Je členkou mezinárodní organizace Medicina Alternativa International a také členkou a sponzorkou její české sekce.

Ale začněme popořádku. Naše Země indukuje slabé elektrické proudy, které prostupují vnějším prostředím také do lidských organizmů. Vytvářené elektromagnetické vztahy pak působí na naší mysl, buněčnou genetickou strukturu, ovlivňují emoce nebo např. cykly spánku. Při použití magnetoterapie jsou indikovány slabé elektrické proudy do vybrané tkáně lidského těla a rovnoměrně jí prostupují. Tento léčebný postup je určen k tomu, aby regeneroval náš organizmus a přispěl k optimálnímu fungování biologických struktur, tedy k našemu subjektivnímu pocitu zdraví.

Záběr pulzní magnetoterapie je široký. Především posiluje imunitní systém, má protizánětlivý efekt a protibolestivé účinky. Optimalizuje hustotu krve, zlepšuje pružnost lymfatických cév a redukuje objem otoků. Hojivé účinky magnetoterapie jsou zřejmé u pooperačních stavů, sportovních úrazů i léčbě popálenin. Pozornost si zaslouží i úspěchy při léčení onkologických problémů. Příznivý vliv léčby je zaznamenán u neurologických onemocnění, poruchách chování či při únavovém syndromu. Předností pulzní magnetoterapie je neexistence vedlejších účinků léčby, jak tomu bývá u užívání léků. Nelze ji předávkovat, protože pouze simuluje zemské magnetické pulzy.

S Izabelou Klimovou se můžeme setkat na všech větších kulturních akcích naší obce. Je nadšenou propagátorkou své práce, dosažené léčebné výsledky ji k tomu plně opravňují. Ve své praxi používá speciální magnetoterapeutické přístroje a pomůcky, které lze úspěšně používat i v domácím prostředí. O léčebné metodě jsme se zde zmínili jen náznakově, nejpodrobněji se s ní seznámíte v přehledné knize, kterou Izabela nedávno vydala s názvem Tvář magnetoterapie. Stejně tak získáte další informace na její webové adrese - www.pohlazeni-pro-duse.blog.cz.

Věnujte pozornost této zajímavé alternativní léčebné metodě. Z dosud známých léčebných metod dosahuje magnetoterapie nejvyšší statistickou míru úspěšnosti 76 – 98%.

(Volně podle článku V. Rackové Jsme elektromagnetické bytosti…, Literární noviny, 18. 11. 2012).

miš

KNIHOVNA 2013

Do knihovny byly začátkem prosince dovezeny nové knihy. I když jsme měli požadavky na určité knížky, bohužel se je nepodařilo všechny zajistit. Ale jsme v pořadí. Přijďte si tedy zdarma vypůjčit knížku. Rádi přivítáme stávající i nové čtenáře. K půjčení jsou i knížky pro děti. Otevírací hodiny stále platí - a to: PO: 08:00 - 10:00 hodin, ÚT: 15:00 - 17:00 hodin, ČT: 08:00 - 10:00 hodin. Knížky si můžete vybírat ze stávajícího fondu obecní knihovny a z výměnného fondu knihovny Václava Čtvrtka Jičín. Těšíme se na Vaši návštěvu.

bradz

„SENIOŘI KOMUNIKUJÍ 2013“

Začátkem prosince přišla na obecní úřad nabídka spolupráce se společností Lyrix centrum s.r.o., která v součinnosti s Nadací manželů Livie a Václava Klausových realizuje projekt „Senioři komunikují“. Tento projekt je určen pro cílovou skupinu seniorů v důchodovém věku a týká se bližšího seznámení seniorů s obsluhou osobního počítače, internetu a používání platební karty. Rozsah kurzu je 13 hodin. Počet osob v kurzu je 10. Nadační fond tuto uvedenou aktivitu plně financuje. Do 10. 1. 2013 bychom museli podat žádost o získání pověření k realizaci tohoto kurzu. Touto cestou Vás žádám, pokud máte o tento kurz opravdu zájem, abyste se přihlásili na obecním úřadě, a to nejpozději do konce letošního roku. Pokud zájemců bude alespoň 10, vypracujeme žádost, ta však musí být do 10. 1. 2013 odeslána.

Přihlásit se můžete na tel. čísle 493 691 538 – obecní úřad + na 728 380 224 (Brádlová).

To, že kurz získáme, není jisté, ale v případě dostatečného počtu zájemců se o to určitě pokusíme.

bradz

ADVENTNÍ ČAS V NAŠÍ OBCI

Máme před sebou poslední adventní neděli. Ty tři předchozí uběhly jako voda. Jsme moc rádi, že jste se při tom shonu – shánění dárků, úklidu, pečení cukroví a dalších prací dokázali zastavit a přišli si adventní čas užít.
Sváteční atmosféru Vánoc jsme si navodili hned první adventní neděli 2. prosince 2012 na adventním setkání v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích. Čekalo nás rozsvěcení vánočních stromků obcí Holovousy, Chodovice, Bílsko a Chlum. Vánočně vyzdobený kostel se zcela zaplnil, na adventním věnci hořela první svíčka a krásné vánoční vystoupení ZUŠ Hořice nás přesvědčily, že Štědrý den se opravdu blíží. Pro zahřátí si každý mohl dát čaj nebo grog a učinkující byli odměněni nejen potleskem, ale i voňavými perníčky, které upekly děti v naší škole.
Druhou adventní svíčku jsme zapálili v sobotu 8. prosince 2012. To vystoupil sbor radostných zpěváků con Gracia se svým vánočním programem. Odměněni byli velkým potleskem a my jsme z kostela odcházeli spokojeni a svátečně naladěni.
Středa12.12.2012 - nevšední den se třemi dvanáctkami v datu - i my jsme toto magické datum v adventním čase využili a to hned na dvě akce.
První bylo zahájení Vánoční prodejní výstavy dětí základní a mateřské školy v Chodovicích. I ve velmi chladném počasí před vchodem do školy přivítaly děti všechny příchozí pásmem koled. Za svůj výkon si právem zasloužily velký potlesk. To už na nás čekala krásně vyzdobená škola, no a hlavně prodejní výstava. Moc šikovné děti tady máme. Věnečky, stromečky, andílci, svícínky, zvonečky, betlémy, perníčky a spousta drobností s vánoční tématikou. Opravdu bylo z čeho vybírat a každý, kdo chtěl, si jistě vybral. Krásné a s láskou vyrobené dekorace každému z nás udělaly radost a doma hezkou výzdobu. V jídelně pak na návštěvníky školy čekalo občerstvení. Káva, čaj, cukroví od maminek a vánočky od našich kuchařek. Zkrátka spousta dobrot, vánoční atmosféra a příjemně strávený čas.
Druhou akcí bylo adventní posezení pro seniory v hostinci U Krejčů v Holovousích. Sál se před pátou hodinou téměř zaplnil. I v letošním roce přijal naše pozvání pan Mgr. Berný – harmonikář, díky kterému jsme si mohli zazpívat spoustu známých písniček. Po celý večer jsme promítaly fotografie z jednotlivých akcí, které v letošním roce proběhly. Při malém pohoštění si pak všichni rádi popovídali se sousedy a vrstevníky.
Třetí svíčka na adventním věnci se rozhořela v sobotu 15. prosince 2012. To se v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích konal koncert pěvěckých sborů Ratibor a Vesna z Hořic. V programu zazněla Česká mše vánoční, společně jsme si mohli zazpívat koledy a velmi zajímavé bylo i povídání o vánocích. Velký potlesk, sváteční atmosféra a spokojení posluchači, tak to byl výsledek třetího adventního koncertu
Do Štědrého dne zbývá opravdu už jen zapálit poslední svíčku na adventním věnci a my Vás zveme do kostela sv. Bartoloměje do Chodovic na Velký vánoční koncert, který se koná v sobotu dne 22. 12. 2012 od 18:00 hod. Vstupné je dobrovolné. Výtěžek z koncertu bude předán klubu Klokánek v Hořicích, který sdružuje hendikepované děti. Všichni jste srdečně zváni.
Jak jste si mohli všimnout, tak v letošním roce nám kostel zdobí pět vánočních stromečků, což je o jeden vánoční strom víc. Již tradičně tady máme stromečky obcí Holovousy, Chodovice, Bílsko a Chlum. Pátým stromečkem je strom přání a každý, kdo chce, na něj mohl a ještě může zavěsit své vánoční přáníčko. Všem, kteří si svá přání na stromeček pověsili, přejeme, ať se splní :).

bradz

TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA 2013

Na sobotu 5. ledna připravily děti z naší školy obchůzku Tří králů. Za doprovodu dospělé osoby Vás během sobotního dopoledne navštíví Kašpar, Melichar a Baltazar, kteří Vám zazpívají koledu. Předem Vám děkujeme za Vaši finanční podporu, která je již tradičně určena na obnovu kostela.

bradz

ŠTĚDRÝ DEN V KOSTELE SV. BARTOLOMĚJE V CHODOVICÍCH

Ani na Štědrý den nezůstávejte doma. Stalo se již tradicí, že se v kostele sv. Bartoloměje scházíme i na Štědrý den. Srdečně Vás proto všechny zveme do kostela v Chodovicích, kde se od 21:00 hodin bude konat Štědrovečerní mše. A ve 22:00 hodin si přijďte, jako každý rok, společně popřát sváteční pohodu a zazpívat vánoční koledy. Noty budou připravené a na varhany nás doprovodí Zuzka Žďárská. S sebou si vezměte dobrou náladu a případně něco na zahřátí. Těšíme se na Vás.

PLÁNY SDRUŽENÍ PODZVIČINSKO PRO ROK 2013

Sdružení plánuje v roce 2013 vydat v rámci projektu Propagace Podkrkonoší hned několik dalších tiskovin. Turisté se mohou těšit na tiskoviny věnující se tipům na výlety pro rodiny s dětmi nebo na tiskovinu Podkrkonoším bez bariér, dále na několik venkovních map. Proběhne již tradiční akce Otevírání sezony na Zvičině, na které bude vyhlášeno další kolo Fotosoutěže Podkrkonoší. Pokud bude schválena žádost do SZIF, turisté se rovněž mohou těšit na nové naučné stezky – Pokračování NS K. J. Erbena a Putování za zlatem a větrnými mlýny. I nadále bude vydáván elektronický kalendář akcí, proběhne propagace na veletrzích, ve spolupráci se SMO Krkonoše budou naplánovány cyklobusy. I nadále bude probíhat inzerce v novinách a časopisech. Pokud máte námět, připomínku, radu, jak podpořit v rámci cestovního ruchu Podkrkonoší, rádi Vás vyslechneme na tel. 608 906 142 nebo na e-mailu info@podkrkonosi.eu.
Martina, Klára a Katka se těší na spolupráci v roce 2013 a přejí všem obyvatelům Podkrkonoší poklidné vánoční svátky a šťastný nový rok!

MOŽNOST ZÍSKÁNÍ DOTACE V PÁTÉ VÝZVĚ!

Místní akční skupina Podchlumí o.s. vyhlásí dne 2. 1. 2013 v pořadí již 5. výzvu k předkládání žádostí o dotace. A na co bude možné žádat? V této výzvě se zaměříme na modernizaci zemědělství, investice do lesů, cestovní ruch (naučné stezky, ubytování a sport), zlepšení vzhledu obcí a občanskou vybavenost, kulturní dědictví venkova a podporu nezemědělských podnikatelů. Žadatelem mohou být vedle obcí i nestátní neziskové organizace, zájmová sdružení právnických osob, podnikatelé, zemědělští podnikatelé, podnikatelé v cestovním ruchu apod. Sběr projektů bude ukončen dne 5. 2. 2013. Bodové hodnocení a výběr projektů proběhne přímo v našem regionu, výsledky hodnocení budou známy na konci února 2013. Více informací se dozvíte na www.maspodchlumi.cz. Již v současné době s námi můžete konzultovat Vaše projektové záměry! Neváhejte nás kontaktovat! Sídlíme v budově obecního úřadu v Holovousích, tel. č. 777 854 526, mas@podchlumi.cz. Zároveň bychom Vám chtěli popřát do nového roku 2013 mnoho osobních i pracovních úspěchů!

Tereza Peterová a Petra Václavíková

NAPSALI O NÁS 2. pololetí 2012

Jičínský deník (dále jen JD), 2. 7.: Dobrá zpráva pro holovouské. **JD**, **3. 7.:** Z posledních školních dnů v Chodovicích. **Nové noviny (dále jen NN), 13. 7.:** 11. hudební nášup. **JD, 14. 7.:** Hudební nášup v létě. **JD, 19. 7.:** 11. hudební nášup. **JD, 20. 7.:** 11. hudební nášup. **JD, 3. 8.:** Sto kilo meruněk je pryč. **JD, 16. 8.:** Holovouskou alej zdevastoval vandal. **NN, 17. 8.:** Z nové aleje zůstala jen torza. **JD, 19. 8.:** Pouťový fotbalový turnaj. **JD, 20. 8.:** Jarmarky – Chodovice. **JD, 21. 8.:** Jarmarky a poutě – Chodovice. **JD, 22. 8.:** Jarmarky – Chodovice. **JD, 23. 8.:** Jarmarky – Chodovice. **JD, 24. 8.:** Šmoulíci tábořili – foto**. JD, 24. 8.:** Jarmarky – Chodovice. **JD, 24. 8.:** Prázdninový šmoulí tábor ve škole v Chodovicích. **JD, 27. 8.:** Mladí hasiči na prázdninovém soustředění. **NN, 31. 8.:** Slavnosti sv. Bartoloměje – foto. **JD, 5. 9.:** Chodovice slaví výročí vzniku. **NN, 14. 9.:** Slavnosti malináčů. **JD, 15.9.:** Prezentace výrobků z Podkrkonoší **–** Sdružení Podzvičinsko. **JD, 15.9.:** Blíží se uzávěrka fotosoutěže – Podzvičinsko**. JD, 17. 9.:** Vyhlášení soutěží při slavnostech. **JD, 18. 9.:** Slavnosti holovouských malináčů. **JD, 18. 9.:** Ověřte své umění u plotny – soutěže při slavnostech. **JD, 20. 9.:** Slavnosti malináčů v Holovousích. **JD, 21. 9.:** Slavnosti holovouských malináčů**. NN, 21. 9.:** Sjezd rodáků a slavnosti malináčů. **JD, 22. 9.:** Maláníče se v obci pěstují odedávna. **JD, 22. 9.:** I kdyby se mračilo, v Holovousích bude fajn. **JD, 22. 9.:** Vesnička sestává ze čtyř obcí. **JD, 22. 9.:** Z vladyckého sídla až po zámek. **JD, 22. 9.:** Přípravy slavností byly náročné. **JD, 24. 9.:** Kam na malináč? Do Holovous. **JD, 24. 9.:** Slavnosti malináčů podesáté-foto. **5+2 dny, 27. 9.:** Holovousy slavily své malináče. **JD, 27. 9.:** Smetl motorku-nehoda. **JD, 4. 10.:** Pošty příští rok zmizí. **NN, 5. 10.:** Nehoda u Holovous. **JD, 6. 10.:** Ovocnáře čeká velké stěhování. **JD, 10. 10.:** Zloděje přivábila kabelka. **JD, 11. 10.:** Výlet seniorů za romantikou-Kladsko. **NN, 12. 10.:** Seminář pro ty, kteří chtějí podnikat. **Východočeši** (brožura), **12.10.:** M. Berdychová, kandidátka do krajských voleb. **NN, 12. 10.:** Chodovickou školu čeká přestavba. **JD, 18. 10.:** Semináře o podnikání – Sdružení Podzvičinsko. **JD, 26. 10.:** Bramboriáda a drakiáda-škola. **JD, 3. 11.:** Lampionový průvod letos na sněhu. **JD, 5. 11.:** Dobrá zpráva pro Záhumení. **JD, 7. 11.:** Kdo poškodil jabloně u Holovous? **JD, 8. 11.:** Přes libínský můstek auta nepřejedou. **NN, 9. 11.:** Hořičtí policisté zjistili ničitele stromků. **NN, 9. 11.:** Seminář o turismu v Podkrkonoší. **JD, 9. 11.:** Dvanáctý hudební nášup. **JD, 26. 11.:** Dobrá zpráva pro Chodovické – měření radonu. **JD, 28. 11.:** Chodovice-adventní koncert. **Hořické noviny, 28. 11.:** Hejtman zůstává hejtmanem – M. Berdychová předsedou kulturního výboru kraje. **JD, 6. 12.:** Vše v jednom – škola Chodovice. **JD, 6. 12.:** Adventní koncert. **NN, 7. 12.:** Adventní koncerty v Chodovicích. **JD, 8. 12.:** Škola – vánoční prodejní výstava. **JD, 12. 12.:** Vánoční trhy – prodejní výstava ve škole a adventní koncert.

ŽIVOTNÍ JUBILEA

7. 1. Bališová Libuše, 83 let
13. 1. Dvořáková Anežka, 80 let
15. 1. Žižka Vojtěch, 81 let
17. 1. Veselý Jaroslav, 89 let
25. 1. Kohoutová Jarmila, 89 let
9. 2. Semirádová Danuška, 83 let
11. 2. Krušinová Růžena, 81 let
25. 2. Burdej Jozef, 80 let

Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme a přejeme pevné zdraví.

Narodili se

8. 10. Tadeáš Pražan
4. 11. Kateřina Musilová

Přistěhovali se

Marta a Vladimír Benešovi se synem Janem z Hořic do Holovous
Zuzana a Miloš Čeřovský z Hořic do Holovous
Eva Chroboková z Dětmarovic do Holovous
Jiří Slezák z Krásnic do Holovous

VÁNOČNÍ PŘÁNÍ

Vánoční svátky již klepou na dveře, a my Vám všem přejeme, ať jsou ve všech domovech krásné a pohodové, plné lásky a tolerance, ať rok 2013 prožijete ve zdraví, se spoustou důvodů ke spokojenosti, radosti a úsměvu, ať se nejen o vánocích rozdává štěstí a plní sny, ale ať je každý den příštího roku alespoň v něčem opravdu dobrý.

bradz

PRANOSTIKY

Mrazy, které v prosinci brzy ochabnou, znamenají zimu mírnou.

Jaké zimy v prosinci, taková tepla v červnu.

Když v prosinci mrzne a sněží, úrodný rok na to běží.

Je-li Štědrý večer hvězdnatý, bude rok úrodný.

Dvanáct nocí a dní od Štědrého večera až do Tří králů určuje počasí pro dvanáct měsíců příštího roku.

KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 22. 12. Velký vánoční koncert
- 24. 12. 21:00 Tradiční bohoslužba
- 24. 12. 22:00 Zpívání koled
- 5. 1. Tříkrálová sbírka
- 11. a 12. 1. I. kolo prezidentských voleb
- 20. – 25. 1. Lyžařský výcvik ZŠ a MŠ Chodovice
- 25. a 26. 1. II. kolo prezidentských voleb
- 29. 1. Pohádkový zápis do 1. třídy
- 1. 2. Pololetní prázdniny ve škole
- 1. – 3. 2. Hasičské soustředění na horách
- 9. 2. Hasičský ples
- 10. 2. Zahrádkářská výroční členská schůze
- 16. 2. Masopustní slavnosti
- 17. 2. Dětské maškarní odpoledne
- Pravidelní setkávání seniorů jednou za 14 dní. 7. 1. se sejdeme s Alenou Kuželovou od 16:00 v knihovně, další setkání je pak plánováno 21. 1. od 9:00. Na jaro je v plánu cvičení paměti.
- Cvičení pro seniory každou středu od 16:30
- Cvičení pilates v tělocvičně ZŠ Chodovice každý čtvrtek od 3. 1. 2013 od 18:00. Cvičitelka – Vladimíra Klůzová, certifikovaný instruktor Pilates metody. Cvičení je vhodné pro kohokoli bez ohledu na věk a fyzickou zdatnost. Bližší informace na: www.pilateskluzova.cz, kontakt 603 195 210, pilates.kluzova@seznam.cz
- Kancelář obecního úřadu uzavřena od 27. 12. do 2. 1. 2013
- **Svoz popelnic: modrá známka (týdenní)** každé úterý, **červená známka (kombinovaná)** každé úterý, **zelená známka (1x za 14 dní)** – 1. 1., 15. 1., 29. 1., 12. 2., 26. 2., **žlutá známka (měsíční)** 1. 1., 29. 1., 26. 2., **oranžová známka (rekreační)** vývozy ukončeny, **černé pytle na směsný odpad** – svoz každé úterý, **pytle s tříděným odpadem (plast, papír)** – 8. 1., 5. 2.

www.holovousy.cz

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č. 6/2012, evidenční číslo: MK ČR E 20515. Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Mgr. M. Berdychová, dr. M. Škopán a Z. Brádlová. Počítačová úprava: H. Rozsévačová. Připomínky a příspěvky zasílejte na obecní úřad.

PŘINÁŠÍME SLÍBENÉ RECEPTY Z 10. ROČNÍKŮ SLAVNOSTÍ HOLOVOUSKÝCH MALINÁČŮ

1. MÍSTO

Ing. Květa Kočová, Holovousy

OVOCNÝ TUNEL

Piškot: 4 bílky, špetka soli, ušlehat sníh a postupně zašlehávat 4 žloutky, 120 g cukru, 4 lžíce oleje, 120 g polohrubé mouky jen lehce vmíchat

Náplň: 5 – 10 jablek podle velikosti, 5 lžic cukru, 1 balíček želatiny za studena

Postup: Upečeme piškotový plát na plechu 30 x 40 cm s pečícím papírem, pomazaným máslem a posypaným kokosovou moučkou. Z upečeného (vlahého) plátu odkrojíme 2 pruhy 30 x 15 cm a 1 pruh 30 x 10 cm. Dvě formy na srnčí hřbety (délka 30 cm) vyložíme potravinářskou folií a vložíme pláty těsta 30 x 15 cm.

Náplň: Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců, rozkrájíme na menší kusy a dáme rozvařit v oslazené vodě do částečného změknutí. Vodu slijeme a jablka smícháme s želatinou, kterou připravíme dle návodu na sáčku. Můžeme přidat kelímek zakysané smetany. Takto připravenou náplň (350 ml do jedné formy) nandáme do forem na piškotové pláty. Jednu formu přikryjeme piškotovým plátem 30 x 10 cm, druhou pokryjeme (ve vodě z jablek navlhčenými) cukrářskými piškoty. Překryjeme fólií, zatěžkáme a dáme do lednice ztuhnout.
Po vyklopení z forem pocukrujeme nebo potáhneme marcipánem.

2. MÍSTO

Jarka Kráčmarová, Holovousy

SNĚHOVÝ DEZERT

Suroviny: 210 g hladké mouky, 70 g moučkového cukru, 140 g másla, 2 žloutky, 1 lžíce nastrouhané citronové kůry.

Náplň: 800 g jablek, 2 balíčky vanilkového cukru, 2 lžíce citronové šťávy.

Bílkový sníh: 2 bílky, 140 g krupicového cukru, 1 lžíce citronové šťávy.

Dohotovení: 50 g čokoládové polevy.

Postup: Mouku prosejeme s moučkovým cukrem. Přidáme k ní na kousky nakrájené změklé máslo, žloutky, citronovou kůru a zpracujeme na pevné těsto, které necháme v lednici asi hodinu odležet. Pak těsto rozválíme na plát silný 3 mm a rozkrájíme na 4 pruhy 6 cm široké a dlouhé 35 cm. Přendáme je na plech a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20 minut.

Jablka oloupeme a nakrájíme je na malé kousky. Smícháme je s vanilkovým cukrem a citronovou šťávou a podusíme na pánvi do měkka.

Upečené korpusy vyndáme z trouby, dva potřeme jablečnou náplní a zakryjeme zbývajícími pláty.

Z bílků, cukru a citronové šťávy ušleháme sníh. Sněhem potřeme řezy a zapečeme ve vyhřáté troubě při 150 °C asi 15 minut. Necháme vychladnout, nejlépe do druhého dne. Polevu rozpustíme, dáme ji do malého papírového kornoutku a povrch dezertu ozdobně přestříkáme.

3. MÍSTO

Zdeňka Novotná, Hořice

SKOŘICOVO-JABLEČNÉ ŘEZY

Postup: Ve vodní lázni rozpustíme a šleháme: 150 – 200 g cukru krupice, 100 g másla, 2 celá vejce, 60 g medu, 1 lžička skořice.

Zchladlé zamíchat do ½ kg hladké mouky s 1 ks prášku do pečiva. Rozválíme 4 placky na pečící papír a upečeme. Spojíme libovolným krémem a rozvařenými jablky. Polijeme čokoládou.

4. a 5. MÍSTO

Věra Strunová, Chodovice

TETIN KOLÁČ

Suroviny: 100 g Hery (másla), 150 ml mléka, 2 vejce, 180 g moučkového cukru, 20 g kakaa, 350 g polohrubé mouky, 1 sáček kypřicího prášku.

Vše smícháme a v dortové formě pečeme 40 minut na 180 °C.

Náplň: 2 dcl 100% jablečného džusu, lžíce rumu, vanilkový cukr, skořice, jablka povařit a zahustit solamylem.

Krém: 250 g másla ušlehat s plechovkou čokoládového kondenzovaného mléka.

Navrch: upražené mandle s karamelem (3 lžíce cukru restovat, 2 dkg másla + nasekané ořechy).

Potřeme krémem celý dort, ořechy navrch, po krajích nalepit cukrářské piškoty.

Věra Strunová, Chodovice
LINECKÉ VĚTRNÍKY

Postup: Listové těsto vyválíme, vykrojíme čtverce a vnitřek prokrojíme tak, aby se protilehlé rohy spojily a potřeme vajíčkem. Do vzniklého vnitřku dáme utřený hustý tvaroh, rozinky a jablka namočená v džusu, rumu, skořici a vanilkovém cukru. Pečeme asi půl hodiny na 100 °C.

Věra Strunová, Chodovice
PEČENÁ JABLÍČKA

Suroviny: 4 jablka, 150 g měkkého tvarohu, 1 vejce, 1 sáček vanilkového cukru, ½ sáčku skořicového cukru, 100 g medu.

Postup: Z jablka odkrojíme horní čtvrtiny. Získané čepičky odložíme a vydlabeme vnitřek jablka. Tvaroh smícháme s vajíčkem, vanilkovým cukrem a 2 lžícemi medu. Vnitřek jablka vysypeme skořicovým cukrem a naplníme tvarohovou směsí. Jablka rozložíme na plech, přiklopíme čepičkami a pečeme na 170 °C asi 20 minut (podle tvrdosti jablka). Hotové polijeme medem.

Marie Novotná, Holovousy
JABLEČNÝ KOLÁČ SE ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM

Těsto: 400 g hladké mouky, 100 g tuku, 100 g cukru, 1 prášek do pečiva, 2 vejce, trocha rumu.

Žloutkový krém: ½ l mléka, 1 vanilkový puding, cukr dle chuti, 2 žloutky. Vše se uvaří a po zchladnutí přidáme sníh ze 2 bílků.

Postup: Těsto vypracujeme a potřeme pikantní marmeládou, pečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Navrch přidáme strouhaná jablka a vanilkový cukr. Po zapečení přidáme žloutkový krém a dopeče se do růžova.

Petra Soukupová, Hořice
MUFFINY S JABLKY

Suroviny: 2 hrnky polohrubé mouky, ½ hrnku cukru, ½ hrnu oleje, 1 hrnek mléka, 1 prášek do pečiva, 1 vejce, 1 – 2 jablka, skořice mletá, dle chuti ořechy, sůl.
Péci 20 minut na 200 °C.

Katka Baudišová, Chlum
DROBENKOVÝ KOLÁČ S JABLKY A TVAROHEM

Drobenka: 500 g polohrubé mouky, 200 g másla, 200 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, ½ prášku do pečiva, 1 vejce.

A dále: 700 – 800 g jablek + hrušek, 150 g másla, 125 g cukru krystalu, 1 balíček vanilkového cukru, 500 g tvarohu (odkapaného, tj. v alobalu), jemně strouhaná kůra z 1 biocitrónu, 2 vejce, 1 balíček vanilkového pudingu.

Postup: Studené máslo nakrájíme na plátky nebo kostky a smícháme v misce s ostatními surovinami na drobenku. Proděláváme ji buďto prsty anebo klidně v robotu, jen pozor, máslo musí být opravdu spíše tuhé. Pekáč vymažeme zlehka máslem a pak vyložíme pečicím papírem – dobře k formě přilne. Dvě třetiny drobenky vysypeme na dno a upěchujeme do rovnoměrné vrstvy – dobrým pomocníkem je nějaká menší láhev nebo váleček. Zbytek drobenky dáme zatím stranou. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na plátky nebo menší kousky. Na tvarohovou náplň nejprve utřeme v robotu změklé máslo s cukrem (vanilkovým i krystalovým), poté přidáme tvaroh, citrónovou kůru, vejce i puding. Nyní na drobenkové dno koláče rozložíme vrstvu jablek, na ní potom navršíme připravený tvaroh, upravíme případně stěrkou a na závěr zasypeme po celé ploše zbytkem drobenky. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C po dobu 40 až 45 minut. Nejlépe chutná vlažný.

Lucie Vojtěchová, Chodovice
ROLÁDA S JABLKY

Suroviny: 4 vejce, 150 g cukru, 150 g polohrubé mouky, 250 g nastrouhaných jablek (4 střední jablka), skořice a vanilkový cukr na posypání jablek.

Postup: Plech vyložíme pečícím papírem, který vymažeme herou a vysypeme hladkou moukou. Nastrouhaná jablka rozložíme na plech a posypeme cukrem a skořicí. Ušleháme cukr a vejce, až je hmota hladká, jemně vmícháme mouku. Nalijeme na jablka a dáme péct. Po upečení položíme utěrku a překlopíme tak, aby byl papír nahoře. Papír stáhneme a ještě teplou roládu stočíme. Po vychlazení nakrájíme a posypeme cukrem.

Anna Vojtěchová, Chodovice
ŘECKÝ KOLÁČ S JABLKY
Suroviny: 3 vejce, 2 hrnky hladké mouky, 1,5 hrnku cukru, 1 sklenička oleje, 1 lžička jedlé sody, 1,5 lžičky skořice, 3 větší jablka (kusy), 1 hrníček vlašských ořechů (nahrubo nasekaných), 0,5 lžičky soli.
Postup: Vejce s cukrem ušleháme, přidáme olej a dobře promícháme. Přidáme ostatní přísady a promícháme. Nakonec vmícháme ořechy a nastrouhaná jablka. Nalijeme do vymazané a vysypané formy. Povrch jemně posypeme skořicí a cukrem. Pečeme 50 minut na 180 °C.

Nikola Nožičková, Holovousy
JABLEČNÝ KOLÁČ S DROBENKOU
Suroviny: 1 hrnek cukru krupice, 2 vejce, ½ hrnku oleje, ½ hrnku mléka, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva.
Navrch nakrájíme na menší kousky 6 jablek a posypeme moučkou.
Moučka: 5 lžic polohrubé mouky, 5 lžic cukru krupice, plátek másla (10 dkg)
Pečeme na 180 °C.

Lenka Buštová, Hořice
JABLKOVÝ POHÁR SE SUŠENKAMI A JOGURTEM
Suroviny: 100 g krupicového cukru, 50 g lískových oříšků, 1 lžíce oleje, 200 g sušenek kakaových, karamelových nebo oříškových, 200 ml cherry, 4 lžíce calvadosu, 4 velká jablka, 1 vanilkový cukr + trocha cukru krupice dle chuti jablek, šťáva z 1 citronu, 400-500 ml řeckého jogurtu, špetka skořice.
Postup: Cukr rozpustíme v pánvi na světlý karamel, vmícháme posekané lískové oříšky a vlijeme jej na olejem potřený alobal. Ztuhlou hmotu rozdrtíme. Sušenky dáme do mikrotenového sáčku a pomocí válečku rozmačkáme. Oloupaná jablka nakrájíme na kostičky a promícháme s citronovou šťávou a vanilkovým cukrem. Na mírném ohni je podusíme doměkka. Podle chuti přisladíme cukrem a necháme vychladnout. Do sklenic rozdělíme na dno polovinu sušenek, zakapeme polovinou cherry a calvadosu, posypeme částí karamelových oříšků, na ně rozdělíme polovinu dušených jablek a jogurtu. Takto opakovaně navrstvíme zbylé suroviny, končíme jogurtem a povrch poprášíme skořicí a dáme vychladit. V dětské verzi vynechejte alkohol a sušenky zakapejte jablečnou šťávou nebo šťávou z kompotu.

Lenka Buštová, Hořice
JABLEČNÉ PUSINKY
Suroviny: ½ lžičky mleté skořice, 1 balíček vanilkového pudinkového prášku, 100 g mandlových lupínků, 200 g cukru, 3 polévkové lžíce amareta, 3 ks vajec, 50 g čokolády na vaření, 50 g dětských piškotů, 600 g jablek.
Postup: Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na dílky. Na dno kastrolu nalijeme trochu vody, přisypeme 100 g cukru a krátce povaříme, až se cukr rozpustí. Přidáme jablka, skořici, rum a vše svaříme na kaši. Pudinkový prášek rozmícháme ve 100 ml vody. Do jablkového pyré přilijeme pudinkový prášek a povaříme. Potom vmícháme žloutky a při mírné teplotě mícháme do zhoustnutí. Jablečnou směs necháme vychladnout. Piškoty umeleme a mandle rozdrtíme. Pak z jablečné směsi oddělíme jednu třetinu, do zbytku přimícháme piškoty a polovinu mandlových lupínků. Z bílků a zbylého cukru vyšleháme tuhý sníh. Sníh lehce vmícháme do jablečné směsi. Na plech dáme pečící papír a pomocí sáčku nebo malou lžičkou děláme na papír malé hromádky. Posypeme je druhou polovinou mandlových lupínků. Troubu předehřejeme na 120 °C a pečeme přibližně 2 hodiny. Hotové pusinky slepíme zbylou jablečnou směsí a ozdobíme rozpuštěnou čokoládou.

Zuzana Buštová, Chodovice
FRANCOUZSKÝ JABLKOVÝ KOLÁČ
Těsto: 200 g hladké mouky, špetka soli, 120 g másla, 2-3 lžíce studené vody.
Jablka na plátky – vyskládat a zalít smetanovým přelivem.
Přeliv: 200 g zakysané smetany, 2-3 žloutky, 150 g pískového cukru, 30 g hladké mouky. Zalít a zapéct. Na závěr zasypat drobenkou se skořicí a dopéct.

Jana Tejchmanová, Holovousy
HOLOVOUSKÁ BUCHTA
½ kg oloupaných jablek zbavených jádřinců rozvaříme v ¼ litru vody. Do ¼ l mléka rozmícháme 1 vanilkový puding a přidáme k jablkům, necháme přejít varem.
Těsto: 3 vejce, 1 hrnek cukru krupice, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, ½ hrnku oleje, 1 hrnek vody.
Postup: Ušleháme těsto, polovinu nalijeme na plech s pečícím papírem, do druhé poloviny těsta vmícháme 2 lžíce kakaa a dolijeme na světlé těsto cik cak. Vezmeme rozvařenou hmotu s jablky a cik cak rozlejeme na těsto. Pečeme při 180 °C asi 30 minut. Vyndáme z trouby, necháme 5 minut odstát a na ještě teplý upečený koláč natřeme 3 zakysané smetany rozmíchané s 1 vanilkovým cukrem a lžící moučkového cukru. Posypeme skořicí a dáme chladit do lednice.

Klára Hauzerová, Holovousy
JABLEČNÁ DEKA
Suroviny: 1 listové těsto, dětské piškoty, 2 vanilkové pudinky, 2 lžíce cukru, ¾ litru mléka, 8 velkých oloupaných jablek.
Postup: Listové těsto rozdělíme na 2 díly, rozválíme je na velikost plechu. 1 plát položíme na pečící papír, na něho naklademe dětské piškoty jeden vedle druhého. Uvaříme pudink s cukrem a mlékem. Ještě teplý pudink opatrně nalijeme na piškoty a rozetřeme. Na hrubém struhadle strouháme jablka a klademe na pudinkovou vrstvu. Nakonec rozválíme druhý plát listového těsta a zakryjeme jím jablka. Propícháme špejlí a dáme péct při 180 °C asi 30 minut. Necháme ztuhnout do druhého dne, krájíme kostky, které můžeme nazdobit ušlehanou šlehačkou a posypat kakaem nebo čokoládou.

Věra Čiháková, Chodovice
NEBEZPEČNĚ DOBRÝ JABLEČNÍK – JEDEN KOUSEK NESTAČÍ
Piškotové těsto: 6 vajec šlehat do pěny s 200 g moučkového cukru, 6 lžic horké vody, 300 g polohrubé mouky a 1 prášek do pečiva.
Postup: Na plech položíme alobal, posypeme vanilkovým cukrem a skořicí, na celou plochu rozprostřeme 1 kg nastrouhaných jablek, nalijeme rovnoměrně piškotové těsto a pečeme v předehřáté troubě na 150 °C do zlatova (cca 30 minut). Po upečení ještě horké překlopíme na jiný plech vypodložený pečícím papírem, sundáme alobal, vrstva jablek zůstane nahoře.
Krém: 3 vanilkové pudinky do 750 ml mléka, uvaříme pudink, odstavíme a do horkého vmícháme 50 g másla, 1 vanilkový cukr, 3 zakysané smetany a dochutíme moučkovým cukrem. Navrstvíme na upečený korpus a necháme ztuhnout. Nakonec posypeme nastrouhanou čokoládou.

Tereza Peterová, Hořice
SÝROVÝ KOLÁČ S JABLKY (NA PLECH)
Těsto: 360 g polohrubé mouky, 175 g cukru, sůl, 200 g másla, 1 vejce
1,2 kg jablek.
Náplň: šťáva ze dvou citrónů, 150 g másla, vanilkový cukr, 400 g čerstvého sýru (Lučina, Gervais), 1 kg tvarohu, 4 vejce, 2 balíčky vanilkového pudinku, 100 g mandlí na plátky, 1 sklenice meruňkové marmelády.
Postup: Z mouky, cukru, špetky soli, másla a jednoho vejce uděláme hladké těsto, které necháme 30 minut v chladu odstát. Plech vymažeme máslem a vysypeme moukou. Jablka nakrájíme na drobné měsíčky a zalijeme šťávou z jednoho citrónu. Těsto vyjmeme z lednice, vyválíme a položíme na plech tak, aby byly zakryty i okraje. Na náplň zamícháme rozehřáté máslo, cukr, vanilkový cukr, sýr, tvaroh, vejce, zbytek citrónové šťávy a pudinkové prášky. Tuto hmotu rozprostřeme na těsto a na hmotu rozprostřeme jablka a plátky mandlí. Pečeme v předehřáté troubě na 200 stupňů 50 minut. Rozehřejeme marmeládu, kterou propasírujeme přes sítko a deset minut před koncem pečení rozprostřeme na jablka. Dobrou chuť!