ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU holovousy

18. prosince 2014	22. ročník	číslo 6/2014	cena 10 Kč

ZASEDÁNÍ OZ

Zasedání zastupitelstva obce Holovousy se koná v pondělí 2. února 2015 od 18:00 hodin v knihovně obecního úřadu s tímto programem:

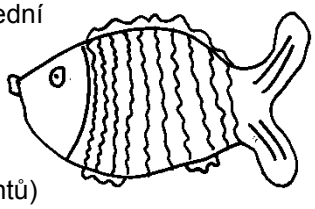
1) zpráva o hospodaření obce v roce 2014
2) příprava investičních akcí 2015
3) plán kulturních akcí 2015
4) různé

ZE ZASEDÁNÍ OZ

Vážení spoluobčané, v půlce října byli zvoleni noví zastupitelé a máme za sebou i ustavující zasedání, které se konalo 7. 11. 2014. Na tomto zasedání jsem byla zvolena starostkou obce Holovousy, místostarostkou byla zvolena Mgr. Lenka Doležalová. V zastupitelstvu pokračují Mgr. Martina Berdychová, Roman Balihar, Zdeněk Kráčmar, Ing. Helena Kráčmarová a Ing. František Paprštein CSc. Nováčky mezi zastupiteli jsem já, Petra Baliharová a Radek Křovina. Ze všeho nejdřív bych chtěla poděkovat za vaše hlasy, které jste nám v říjnových volbách dali a tím rozhodli o současném složení zastupitelstva. Všem zastupitelům pak děkuji za stoprocentní důvěru, kterou mi při volbě starostky obce dali. Je to pro mě velký závazek a zároveň výzva. Na novou práci se těším a věřím, že společnými silami se nám podaří pokračovat v rozvoji naší obce tak jako dosud. Čeká nás spousta práce na dokončení již rozjetých projektů, určitě připravíme i nové a já věřím, že naše jednání budou věcná, klidná a povedou ku prospěchu obce a spokojenosti vás spoluobčanů. Chtěla bych také poděkovat bývalé starostce Mgr. Martině Berdychové za jejich velmi úspěšných 14 let práce ve funkci starostky naší obce. Pod jejím vedením se spousta věcí podařila a naše obec se posunula o velký kus dopředu. Málem na příčku v celé ČR nejvyšší a to v soutěži Vesnice roku 2013, kde jsme získali druhé místo a v Královéhradeckém kraji místo první. A to už opravdu o něčem svědčí. Všechna získaná ocenění v podobě stuh a finančních odměn jsou oceněním práce Martiny a všech zastupitelů. Ti všichni se společně na těchto úspěších podíleli a jim všem patří velký dík.

Teď už však k zasedáním zastupitelstva obce. Na ustavujícím zasedání 7. 11. 2014 složili všichni zastupitelé slib člena zastupitelstva, byla zvolena starostka a místostarostka obce Holovousy s tím, že funkce starostky obce bude vykonávána prozatím jako neuvolněná a po uvolnění starostky současným zaměstnavatelem – to je od 1. 1. 2015 – přejde do funkce uvolněné. Dne 14. 11. 2014 se konalo další zasedání zastupitelstva. Proběhla volba finančního výboru – předsedkyní výboru byla zvolena Ing. Helena Kráčmarová, členové: Hana Rosůlková a Zdeněk Kráčmar. Předsedou kontrolního výboru byl zvolen Radek Křovina, členové: Roman Balihar a Petr Andrejs. Dále bylo schváleno uzavření Smlouvy o nájmu prostoru sloužícího k podnikání (prodejna potravin) s firmou Švamberk Invest s.r.o. Bylo schváleno uzavření smluv ohledně dotací, a to Smlouvy od Královéhradeckého kraje na odbornou přípravu jednotky požární ochrany pro rok 2014 ve výši 2.800,- Kč (vynaložené náklady pro obec činily 6.468,- Kč) a Smlouvy od Královéhradeckého kraje o poskytnutí odměny ve formě dotace na realizaci projektu s názvem Rekonstrukce objektu čp. 39 ve výši 283.469,- Kč. Byla provedena aktualizace Programu obnovy vesnice pro nové volební období 2014-2018. Z důvodu skončení mandátu zastupitelů byli zvoleni noví členové školské rady a to: Petra Baliharová a Ing. František Paprštein, CSc. Dne 24. 11. 2014 jsme se sešli znovu. Programem zasedání bylo seznámení zastupitelů s průběhem placení stočného, návrhem výše stočného a způsobu a kontroly jeho vybírání. Dalším bodem bylo jednání o plánované platnosti vyhlášky, která stanoví rozsah a způsob zajištění odděleného soustřeďování složek komunálního odpadu, která má vejít v platnost již od 1. 1. 2015. Zastupitelstvo obce na tomto zasedání schválilo podání žádosti o dotaci do Programu obnovy venkova KHK s názvem „Komplexní úprava nebo dovybavení veřejných

prostranství a místních komunikací, infrastruktura“, číslo programu 15POV02. Poslední zastupitelstvo v letošním roce se konalo 15. 12. 2014. Byla schválena výše stočného pro rok 2015 i výše poplatků za odpady – oboje ve stejné výši jako v roce 2014. Podrobné informace o platbách se dočtete v tomto čísle zpravodaje. Dalším bodem programu bylo schválení rozpočtu pro rok 2015, který byl schválen jako vyrovnaný.



Na ZO bylo dále projednáno a schváleno poskytnutí dotace na nákup knih (dokumentů) do výměnných fondů v rámci regionálních knihovnických služeb ve výši 10.500,- Kč pro rok 2015. Zastupitelé byli seznámeni s průběhem reklamace rybníčku na Chloumkách a byli informováni o tom, že dne 11. 12. 2014 byla podána žádost o konečnou kolaudaci Rekonstrukce objektu čp. 39. – ta se do 31. 12. 2014 nestihne (důvodem jsou blížící se vánoční svátky). Termín kolaudace bude zřejmě hned začátkem ledna 2015. Do 15. 12. 2014 byla možnost podat žádost o příspěvek obce pro rok 2015. Žádost podalo Sdružení občanů při ZŠ Chodovice – příspěvek byl schválen ve výši 10.000,- Kč. Druhou žádost podal Sbor dobrovolných hasičů – příspěvek byl schválen ve výši 25.000,- Kč. Začátkem adventu jsme vás pozvali do nově otevřené zrekonstruované prodejny, kterou provozuje firma Švamberk Invest s.r.o. Prodej ke spokojenosti nás všech začal fungovat. Minulý pátek však paní Vojtěchová dala výpověď a my museli prodejnu uzavřít. Za to se vám omlouváme, ale bohužel v současné době nemá firma Švamberk žádnou volnou prodavačku, která by v prodejně v naší obci pokračovala. Ve zpravodaji naleznete inzerát na toto volné pracovní místo.

Touto cestou bych ještě chtěla moc poděkovat všem zastupitelům, Haničce Rozsévačové a zaměstnancům obce za dosavadní velmi dobrou spolupráci a přeji si, aby nám to vydrželo a v takové pohodě jako dosud jsme pokračovali i v novém roce.

Na závěr bych Vám všem chtěla popřát krásné vánoční svátky, pevné zdraví a hodně pohody a štěstí v novém roce.

Zlatuše Brádlová

PŘEDVÁNOČNÍ ČAS V NAŠÍ ŠKOLE

Listopadové téma: „Jíme zdravě“, jsme si opravdu užili. Začali jsme vyřezávanými dýněmi, dýňovou polévkou ve školní jídelně a projektovým dopolednem o zdravém vaření. S dětmi jsme vytvářeli potravinovou pyramidu a odpoledne se sešli i s rodiči nad zdravými pokrmy, které doma uvařili. Ochutnávali jsme širokou škálu jídel od zdravých pomazánek z tofu, zelí i sladké zdravé pokrmy a saláty. Děkujeme všem rodičům, kteří přišli a společně s námi strávili příjemné podzimní odpoledne.

Celý listopadový měsíc byl vlastně takovou přípravou na vánoční vystoupení v Hořicích s pásmem – „Jak to bylo v Betlémě.“ Se stejným vystoupením jsme i rozsvítili vánoční stromeček 30. listopadu u kostela. Děkujeme všem rodičům za podporu i za to, že přišli se svými dětmi.

Měsíc prosinec nese téma: „Na křídlech vánoc“ a má kouzelnou andělskou atmosféru. 2. prosince jsme měli ve škole relaxační muzicírování, kde nám lektorka ukázala netradiční hudební nástroje jako tibetské mísy a bubínky, na které si děti také zahrály, a na závěr zaznívalo naší školou velký koncert.

1. prosince byl den otevřených dveří, kdy rodiče školních a předškolních dětí měli možnost nahlédnout do vyučování.

10. prosince jsme prožili andělské dopoledne, chovali jsme se k sobě jako andělé, poslouchali andělskou hudbu a na závěr vyráběli anděla podle vlastní fantazie.

15. prosince se uskutečnila beseda o Květušce s autorkou dětských knížek Jitkou Vitovou a 16. prosince Vánoční besídka pro rodiče s občerstvením ve škole. 17. prosince jsme si na družinové besídce předali dárky a 18. prosince se vydali krmit zvířátka do lesa.

Co nás čeká:

19. prosince – Ředitelské volno

22. prosince – 2. ledna – Vánoční prázdniny

9., 16., 23. ledna – Hrajeme si na školu – návštěva předškolních dětí ve výuce, zvykání si na školní prostředí

3. ledna – Obchůzky Tří králů

27. ledna – Zápis do 1. třídy

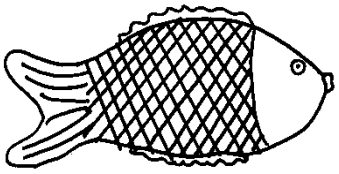
29. ledna – Vysvědčení

30. ledna – Pololetní prázdniny

9. – 15. 2. – Jarní prázdniny

22. 2. – 27.2 – Zimní pobyt žáků 3. – 5. ročníku v Orlických horách

Děkujeme paní Tolarové za korálky do školy. Také děkujeme Romaně Bangové a Petře Škvrnové za papíry do sběru.



Přejeme všem krásné vánoční svátky a rozloučím se básničkou našich dětí.

„Krásné vánoční svátky, ať máte čas na pohádky, ať vás láska stále hřeje, ať se na vás štěstí směje, ať vás úspěch provází i v roce, který přichází.“

Za kolektiv ZŠ

Jana Landová

PŘEDVÁNOČNÍ ČAS VE ŠKOLCE

Přišel podzim a s ním i krásně zbarvené listí na stromech a kaštany v zahradách. Děti si rády hrály a tvořily s listy, kaštany a jiným přírodním materiálem. V lese tvořily příbytky pro skřítky. Když se zvedl vítr, šli jsme pouštět draka a taky si ho vytvořili. S podzimem přichází i plískanice a je dobré se postarat o své zdraví, proto jsme se věnovali tomuto tématu, uvařili si mrkvovo-jablečný salát a dětem se velmi líbila zdramatizovaná pohádka „O paní Chřipce“.

V prosinci k nám zavítaly hudebnice, které nás při MUZIKOHRANÍ seznámily s různými hudebními nástroji (tibetské mísy, dešťová hůl, rytmické a strunné nástroje). Dětem se to velmi líbilo. A než jsme se nadáli, už tu je těšení se na čerty a na Vánoce. Nejdřív jsme tvořili andělíčky různými technikami, pak jsme si ve třídě vytvořili peklo a zahráli si pohádku „O čertovi a Káče“. Také jsme trénovali literárně-hudební pásmo a cvičení s hudbou na vánoční besídku, která se konala 16. 12. 2014 v kostele a poté jsme pozvali rodiče na vánoční posezení ve školce.

Děkujeme všem rodičům a přátelům školy, kteří nám celý rok pomáhali. Přejeme všem do nového roku 2015 zdraví a spokojenost.

učitelky MŠ

PROJEKT DOMESTOS

Naše škola se začátkem školního roku zapojila do soutěže od firmy Domestos. Úkolem bylo zkrášlení toalet. Do soutěže se zapojila ZŠ i MŠ. Naše toalety prošly velkou proměnou. Odměnou byl zisk cen dle umístění. Hlavní výhrou byla rekonstrukce v celkové hodnotě 200 000 pro ZŠ a 100 000 pro MŠ. Naši rodiče a přátelé školy proseděli dny i noci u počítačů, kde neúnavně hlasovali pro naše fotografie. Kupovali kdejaký výrobek dle podmínek soutěže a nosili nám účtenky. Jejich snaha a odhodlání, aby naše malá školička vyhrála, byla opravdu urputná. Hlavní cenu jsme sice nezískali (bylo to ovšem velice těsné), ale ani odměna v podobě roční dodávky čisticích prostředků není k zahození.

Touto cestou chceme poděkovat VÁM VŠEM, kterým není naše škola lhostejná, vkládáte v ní vlastní důvěru a pomáháte jí nejen hmotně, finančně, ale i vlastními silami, aby prosperovala ve vysoké konkurenci okolních škol.

Lucie Nimsová

PŘEDVÁNOČNÍ AKCE U HASIČŮ

Dne 1. listopadu se konala v Lázních Bělohrad hasičská soutěž „Halové mistrovství Podzvičinska“. Už po deváté jsme se sjeli v hale místního učiliště, kde mezi sebou bojovala družstva v uzlování, štafetě dvojic a štafetě 5x40 m s překážkami. Mladší žáci se umístili na krásném 3. místě z 16 družstev, starší žáci na 4. místě z 13 družstev. Soutěžili také jednotlivci, za starší se probojovala do dvanácti nejrychlejších ve vázání uzlů i Barča Baliharová, která obsadila 1. místo a 1. místo si udržela i po štafetě. V dorostu se do dvanácti nejrychlejších dostala, také Péťa Baliharová a po štafetě obsadila 7. místo. Medaile dostalo sedm nejrychlejších jednotlivců v každé kategorii. Moc všem gratuluji.

Dne 8. listopadu se uskutečnila v hasičárně již tradiční hasičská výročka s řízkiádou. Už v odpoledních hodinách jsme se sešli u hasičárny a dělali jsme přípravy. Na výroční schůzi byla pozvána nová starostka obce Zlatka Brádlová, která přišla i s místostarostkou Lenkou Doležalovou, dále byl přítomen i starosta okrsku p.Rubín. Zhodnotila se celoroční činnost jak dětí tak dospělých. Po schůzi se už jen smažily řízky, jedlo, pilo a tancovalo až do ranních hodin. Děkujeme všem, kdo pomáhali s přípravou.

Dne 17. prosince se uskutečnila ve vagonu hasičská besídka pro děti. Na besídce vedoucí zhodnotili hasičskou sezonu 2014, děti si pochutnaly na zmrzlinovém poháru a cukroví od maminek. Děkujeme Ivče Sudíkové za výborné poháry.

Besídkou jsme ukončili letošní rok, další hasičské schůzky začnou až na jaře.

Za celé SDH všem přejeme krásné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v novém roce 2015.

Petra Baliharová

PLATBY V ROCE 2015

Odpady: systém nakládání s odpady se pro rok 2015 nemění. Stejně jako v letošním roce bude s každou domácností uzavírána smlouva o likvidaci odpadu, dle výběru četnosti svozu. Ceny za jednotlivé známky zůstávají stejné jako v minulém roce. 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, karton a víčka. Známky roku 2014 budou platit celý leden. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od pondělí 5. ledna v kanceláři obecního úřadu. Nově je pouze stanoven počet pytlů na osobu a rok zdarma – každá osoba s trvalým pobytem v obci dostane od nového roku 5 pytlů na tříděný odpad dle vlastního výběru zdarma. Nárok platí po celý rok 2015.

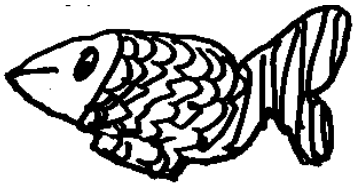
Ceny a termíny svozů pro rok 2015:
Modrá známka – týdenní, **cena 1.950,- Kč** – svoz každé úterý od **6. 1. do 29. 12.**
Červená známka – 42x za rok – kombinovaná – zima 1x týdně, léto 1x za 14 dní, **cena 1.670,- Kč**
6. 1. do 21. 4. každé úterý, dále 5. 5., 19. 5., 2. 6., 16. 6., 30. 6., 14. 7., 28. 7., 11. 8., 25. 8., od 8. 9. každé úterý do 29. 12. 2015.
Zelená známka – 26x za rok – čtrnáctidenní, **cena 1.200,- Kč**
13. 1., 27. 1., 10. 2., 24. 2., 10. 3., 24. 3., 7. 4., 21. 4., 5. 5., 19. 5., 2. 6., 16. 6., 30. 6., 14. 7., 28. 7., 11. 8., 25. 8., 8. 9., 22. 9., 6. 10., 20. 10., 3. 11., 17. 11., 1. 12., 15. 12., 29. 12. 2015.
Žlutá známka – 13x za rok – měsíční, **cena 750,- Kč**
27. 1., 24. 2., 24. 3., 21. 4., 19. 5., 16. 6., 14. 7., 11. 8., 8. 9., 6. 10., 4. 11., 1. 12., 29. 12. 2015.
Oranžová známka – rekreační – 1x za 14 dní léto, **cena 750,- Kč**
21. 4., 6. 5., 19. 5., 3. 6., 16. 6., 1. 7., 14. 7., 29. 7., 11. 8., 26. 8., 8. 9., 22. 9., 6. 10. 2015.
Černé pytle na směsný odpad, **cena 55,- Kč**/kus, svoz každé úterý.
Termíny svozů pytlů s **tříděným odpadem**, 5 pytlů na osobu a rok zdarma, další pytel 10,- Kč
6. 1., 3. 2., 3. 3., 31. 3., 5. 5., 2. 6., 30. 6., 4. 8., 1. 9., 6. 10., 3. 11., 1. 12. 2015.
Pytle modré (papír), žluté (plast) a nově také červené (kovové obaly).

Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. Je splatný do konce března, k 30. 3. 2015. 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: výše stočného stanovena ve výši 12,- Kč/m^3, cena tedy zůstává stejná, vybírá se ale dvojím způsobem, tak jako tomu bylo v roce 2014:

1) Domácnostem, které nemají studnu, a mají možnost odběru vody pouze z vodovodu, bude stočné stanoveno dle množství odebrané vody (na základě předložené faktury za vodné). **Povinnost zaplatit stočné je vždy po obdržení faktury za vodné** nejpozději však **do 31. 5. 2015** a stočné za druhou fakturu za vodné **do 15. 12. 2015.**

2) Domácnostem se studnou bude stočné stanoveno **dle směrných čísel** – to je dle vyhlášky 35 m^3/+ 1 m^3 na spotřebu spojenou s očistou okolí rodinného domu atd. – celkem tedy **36 m^3/osoba/rok, tj. 432,- Kč/osoba/rok**. Splatnost stočného dle směrných čísel je **do 31. 3. 2015** a to ve výši alespoň jedné poloviny poplatku za stočné. Druhá polovina je splatná **do 30. 9. 2015**.



Zpravodaj: **předplatné Zpravodaje** s roznáškou pro rok 2015 je ve výši **100,- Kč**, **jedno číslo 10,- Kč**. Do roka vyjde 6 čísel, a to každé dva měsíce.

Známky na popelnice, stočné, pytle, zpravodaj a další platby můžete zaplatit také převodem na účet obce. Před platbou se však nejdříve telefonicky či e-mailem domluvte, abyste uhradili správnou výši pod správným variabilním symbolem.

Upozorňujeme všechny občany na **ÚŘEDNÍ HODINY – pondělí od 8:00 do 12:00 hodin a v úterý od 15:00 do 17:00 hodin**. Mimo úřední hodiny se může stát, že bude budova obecního úřadu uzavřena z důvodu zvýšení bezpečnosti a vašim požadavkům nebude vyhověno. Proto **PROSÍME O DODRŽOVÁNÍ ÚŘEDNÍCH HODIN**!! V mimořádných případech můžete přijít mimo úřední hodiny, ale pouze po předchozí domluvě.

har

ZPRÁVY Z KLUBU SENIORŮ

V novém roce pokračujeme v naší činnosti přednáškou o Jižní Francii. Koná se v pondělí 12. ledna 2015 v knihovně OÚ v Holovousích od 16:00 hodin. O této lokalitě nám bude vyprávět pan Pavel Bičiště z Hořic. Všichni jste srdečně zváni.
Přání: KRÁSNÉ VÁNOCE, ať se v příštím roce opět setkáváme v dobrém zdraví a pohodě.

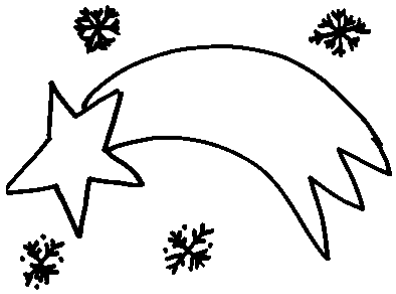
Za Klub seniorů B. Kozárová

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ ZAJÍMAVOSTI Z PODKRKONOŠÍ, CO SE POVEDLO ZA ROK 2014 ZREALIZOVAT

Rok 2014 přinesl v Podkrkonoší nespočet zajímavostí. Začátkem února byla otevřena naučná stezka K. J. Erbena II., která navazuje na první okruh, a provádí širší oblastí Miletínska a Bělohradska. Na jaře byla také nově otevřena výrobna tradičního produktu Podkrkonoší – hořických trubiček. Zajímavým tipem na návštěvu je exkurze této výrobny. Můžete tak poznat výrobu hořických trubiček, která sídlí v Miletíně. Součástí prohlídky je i výklad o historii hořických trubiček a možnost si vlastnoručně vyzkoušet ruční stočení trubičky. Pecka v letošním roce oslavila 450. výročí narození Kryštofa Haranta z Polžic a Bezdružic. Při této příležitosti připravili pořadatelé řadu akcí, kterými veřejnosti připomněli tuto významnou osobnost. No a ve vánočním období je i pro tento rok připravena zajímavá exkurze výroby vánočních ozdob ve Dvoře Králové nad Labem. Je zde možné se podívat, jak se vánoční ozdoby foukají, stříbří, barví a dekorují, což navodí krásnou vánoční atmosféru.

www.podkrkonosi.eu

OBNOVENÁ TRADICE „SVATOMARTINSKÉ HODY“



V našem případě to byla „Martinská kachna“. A jak to všechno začalo? Co s našimi kachničkami, které se zaoblily díky krmení mnoha občanů našich vesnic a OÚ. Daly se hlavy dohromady a tak se zrodil nápad „využít“ kačenky na hostinu pro zájemce, kteří se mohli telefonicky nahlásit na telefon u paní Ivy Sudíkové (číslo bylo zveřejněno na vývěsce).
K velkému překvapení byl počet zájemců 54. Tudíž akce byla rozdělena na dva sobotní večery. První se uskutečnila 15. 11. a druhá 22. 11. 2014.
V hezky vyzdobeném vagonu s květinovými dekoracemi, které samy vyrobily děti ze ZŠ a plakáty s poděkováním všem, kteří měli co dočinění s veškerými pracemi s tímto spojeny, a mohlo se začít hodovat.
Všechny kachny doma upekla obětavá Ivanka Sudíková a s pomocí manžela a maminky ještě navařila dva druhy knedlíků a zelí. Děkujeme, děkujeme, byla to bašta! Ještě před hlavním menu, si někteří z nás dali kachní polévku s knedlíčky. Mnozí si ji vzali domů na nedělní oběd. K pití se nalévalo moravské růžové, červené a bílé vínečko. Jako zákusek – domácí buchty s tvarohem a švestkami od výborné kuchařky Míly Jedličkové – i jí velké díky.
Servírka Janina Kubíčková nás skvěle obsluhovala. Také jí moc děkujeme. Nesmíme zapomenout na osobu pana Miro Klima, bez něhož by tyto večery nemohly být – velký dík.
Co na závěr? Obavy a strach, jak to všechno dopadne, už jsou pryč. Byly to hezké večery, nejenom, že jsme se výborně najedli, ale i jsme si společně popovídali a zasmáli se.
Pokud budou mít chuť zaměstnanci vagonu se pustit do této akce příští rok, budeme jenom rádi. Tak ještě jednou moc děkujeme.

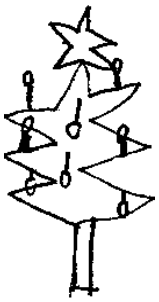
DSv.

VÁNOČNÍ POSEZENÍ SENIORŮ

Již několik let zve Obecní úřad Holovousy naše seniory v předvánočním čase na posezení s občerstvením. Letos připadlo setkání na 11. prosince. Oživilo ho jak promítání fotek z celoročních akcí obce, tak i pan Berný s harmonikou. Děkujeme OÚ Holovousy za finanční podporu a manželům Neumannovým za poskytnutí sálu.
Do nového roku přejeme našim seniorům pevné zdraví a budeme se těšit na další setkání.

ledol

PODĚKOVÁNÍ ZA SPOLUPRÁCI



Děkujeme Výzkumnému a šlechtitelskému ústavu Holovousy za stromky a zapůjčení vrtáku. Nové stromky byly dosazeny na cestu k Sudolu. Zde bylo vysázeno 19 stromků třešní a jedna k silnici ke Slezákovým. VŠÚO Holovousy poskytl také chráničky na stromky.
Poděkování patří také ochotným spoluobčanům Chloumek s pomocí a asistencí při výlovu rybníčku na Chloumkách.
Dále děkujeme panu Patriku Novotnému a Milanu Vojtěchovi za obstarání vánočních stromků před obecní úřad, před kostel a do školy.
Velice si vážíme každé spolupráce, ať už je to pomoc z řad občanů či místních firem. Děkujeme!

har

ADVENTNÍ ČAS V CHODOVICÍCH

O krůček blíž k Vánocům jsme se přiblížili o **první adventní neděli 30. listopadu**. Společně jsme se sešli poprvé u vánočního stromu před kostelem sv. Bartoloměje. Ke krásné sváteční atmosféře přispěly děti z chodovické školy se svým hudebním pásmem „Jak to bylo v Betlémě“. Rozsvítili jsme s nedočkavostí stromeček, zanotovali koledy, zapálili prskavky, ochutnali vánoční punč a voňavé perníčky. Děkuji všem, kteří pomohli s přípravou, obecnímu úřadu za finanční podporu a vám, všem, kteří jste přišli v tak hojném počtu nadýchat se adventní pohody.

Druhý adventní koncert – Vánoční mše F Dur připadl na **7. prosince**. V zaplněném kostele vystupoval sbor Cantus Feminae Nechanice se sboristy společně s Hořickým komorním orchestrem pod vedením Petra Semeráka a Bona Vita Hořice pod vedením Iny Václavů. Nádherným hudebním zážitkem bylo obsazení velké škály hudebních nástrojů včetně cimbálu a rozezvučení všech hudebních těles.

Třetí adventní koncert ZUŠ Hořice připadl na **13. prosince**. Vánoční skladby rozezvučely sbory PÍSNIČKA a MUSICA, sóloví hráči na flétny, housle, kytary, keyboard, malí zpěváčci a recitátoři. Všichni jsme obdivovali píli a nadání vystupujících dětí, které jsme odměnili velkými potlesky a perníčky.

Na **čtvrtý adventní koncert** – varhanní, Vás zveme v neděli **21. prosince v 17:00 hodin**. Blížící se vánoční atmosféru navodí varhany, na které zahraje Martin Strejc, housle Petra Strejce a zpěvem nádherně doladí Jitka Přibylová.
Doufáme, že návštěvníci adventních koncertů v kostele sv. Bartoloměje byli spokojeni a odcházeli svátečně naladěni.

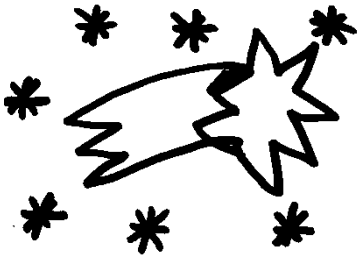
Štědrý večer
Všechny srdečně zveme ve 21:00 hodin na štědrovečerní mši konanou P. Adamem Depou.
Poté – ve 22:00 hodin Vás zveme na společné sousedské zpívání koled, které je už několik let štědrovečerní tradicí.

Andělská pošta
Schránky s andělem jsou na čtyřech místech – OÚ Holovousy, ZŠ Chodovice, občerstvení U vagónu a kostel sv. Bartoloměje. Pište své podněty, připomínky, co byste chtěli v obci změnit, vylepšit, či pochválit, co se povedlo a v čem se má pokračovat. Andělskou poštu můžete využít do 15. ledna 2015.

Sbírka Tří králů
Sváteční čas vánoční završí tříkrálová sbírka. V obcích Holovousy, Chodovice, Chloumky a Chlum budou v sobotu 3. ledna 2015 obcházet skupinky Kašparů, Melicharů a Baltazarů s pokladničkami. Děkujeme všem, kteří přispějí a posílí tak naši každoroční tradici. Finanční obnos bude použit na obnovu kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích.

ledol

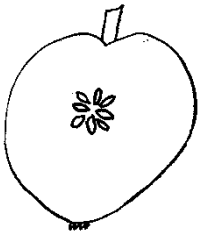
KNIHOVNA V NOVÉM ROCE



Pro všechny zájemce o knihy máme stále otevřeno. Výpůjční doba místní knihovny se nemění, pondělí 8:00 - 10:00 hodin, úterý 15:00 – 17:00 hodin, čtvrtek 8:00 – 10:00 hodin. Novou knihovnicí je nyní Lenka Doležalová. V současné době je obměněna část výpůjčního fondu, který nám zajišťuje Knihovna Václava Čtvrtka v Jičíně. Po novém roce dovezeme další nové knihy. Přijďte si vybrat ze široké škály románů, cestopisů, povídek, detektivek. Půjčování knih je bezplatné. Přijďte nás navštívit a zpříjemnit si tak svůj volný čas s dobrou knihou.

har

POTRAVINY ŠVAMBERK HLEDAJÍ PRODAVAČKU/PRODAVAČE



Pro nově otevřenou prodejnu potravin v Holovousích hledá firma Švamberk prodavačku. Náplní práce bude obsluha zákazníků, doplňování zboží a příprava objednávek. Požadavky jsou chuť pracovat, flexibilita, samostatnost. Praxe vítána. Nabízí nástupní plat 11.200,- Kč hrubého, zaměstnanecké benefity (stravenky v hodnotě 100,- Kč, ošatné, příspěvek na penzijní či životní pojištění,…). Zájemci, kontaktujte paní Křivanovou na tel.: 731 543 555 nebo na e-mailu krivanova@svamberk.cz.

OVOCNÁŘSKÝ VÝZKUMNÝ INSTITUT V HOLOVOUSÍCH JE TÉMĚŘ HOTOVÝ

Stavba několika objektů Ovocnářského výzkumného institutu v Holovousích za 378 milionů korun je téměř hotová. Samotný výzkum v nových prostorách by měl začít na jaře příštího roku. Celkové náklady na stavbu, výzkumný projekt, vnitřní vybavení či zemědělskou techniku činí 567 milionů korun. ČTK to řekl jednatel Výzkumného a šlechtitelského ústavu ovocnářského Jaroslav Vácha. Institut, jehož stavbu plně hradí dotace z fondů Evropské unie, by se měl stát špičkovým pracovištěm českého ovocnářského výzkumu.

Ovocnáři převzali 9. prosince sklad ovoce, který byl dokončen v rámci projektu stavby Ovocnářského výzkumného institutu v Holovousích. Celá stavba institutu, který by se měl stát špičkovým pracovištěm českého ovocnářského výzkumu, by měla být hotová na jaře 2015.

9. prosince ovocnáři převzali první zcela dokončenou stavbu, sklad ovoce. Sklad vznikl přestavbou bývalého chlazeného skladu a přišel na asi 40 milionů korun. Kromě dvou původních komor má i sedm dalších samostatných plynotěsných komor. V nich lze regulovat teplotu, obsah kyslíku a dusíku v ochranné atmosféře. Dále sklad disponuje 18 malými boxy, v nichž lze dělat vědecké pokusy s řízenou atmosférou při skladování ovoce. V hale skladu je i moderní zařízení na třídění ovoce.

V souladu s výzkumným projektem již ústav také přijal zhruba 30 nových pracovníků, z nichž asi polovina jsou vysokoškolsky vzdělaní výzkumníci. Celkem má ústav nyní 100 pracovníků.

Součásti projektu institutu je vedle hlavní budovy s laboratořemi a skladu i vybudování výzkumného skleníku, dvou objektů garáží pro zemědělskou techniku a skladu obalů. Stavební část projektu by měla být zcela hotová v lednu. Od loňského srpna ji dělá sdružení Jablko, které tvoří firmy Hochtief CZ a BAK stavební společnost.

Dosud holovouský výzkumný ústav, jehož vznik spadá do roku 1951, sídlí v pronajatém areálu místního zámku. Možnosti jeho rozvoje by bez stavby nového ústavu byly velmi omezené.

Institut by měl pomoci zvýšit konkurenceschopnost českého ovocnářství v Evropě. Měl by se stát i vzdělávací základnou pro české ovocnáře. České ovocnářství ročně tvoří hodnotu kolem tří miliard korun a dává práci přibližně 6000 lidí.

ČTK

ŽIVOTNÍ JUBILEA

28. 12. Jaroslav Pojkar, 81 let
3. 1. Jiřina Koppová, 81 let
3. 1. Svatopluk Brabec, 75 let
7. 1. Libuše Bališová, 85 let
9. 1. Hana Novotná, 81 let
13. 1. Anežka Dvořáková, 82 let
15. 1. Vojtěch Žižka, 83 let
21. 1. Vladimír Suchý, 80 let
25. 1. Jarmila Kohoutová, 91 let
1. 2. Ladislav Komárek, 81 let
9. 2. Danuška Semirádová, 85 let
11. 2. Růžena Krušinová, 83 let

Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme a přejeme pevné zdraví.

ZEMŘELI

1. 10. Zdeněk Morávek z Chodovic ve věku 90 let
14. 10. Zdeňka Hofmanová z Chodovic ve věku 86 let
1. 12. Věra Hofmanová z Chodovic ve věku 73 let

KONTAKTNÍ ÚDAJE

Starostka obce Holovousy – Zlatuše Brádlová, tel.: 730 519 017, e-mail: ou@holovousy.cz

Místostarostka obce Holovousy – Mgr. Lenka Doležalová, tel.: 732 108 061, e-mail: chodovice.lenka@seznam.cz

Účetní obce Holovousy – Hana Rozsévačová, tel.: 730 519 013, e-mail: obec@holovousy.cz

Šťastné vánoce plné milých překvapení

a v dalším roce hodně zdraví, štěstí

a spoustu splněných snů a přání

přeje svým spoluobčanům

zastupitelstvo obce

KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 21. 12. Čtvrtý adventní koncert varhaníka Martina Strejce, houslisty Petra Strejce a zpěvačky Jitky Přibylové od 17:00 hodin
- 24. 12. Štědrovečerní mše, zpívání koled v kostele
- 10. 1. Obchůzka Tří králů
- 12. 1. Přednáška o Jižní Francii v knihovně obecního úřadu od 16:00 hodin
- 27. 1. Zápis do 1. třídy v ZŠ Chodovice
- Budova obecního úřadu uzavřena od 22. 12. 2014 do 2. 1. 2015.
- Úřední hodiny obecního úřadu Holovousy jsou stále neměnné – pondělí 8:00 – 12:00 hodin a úterý 15:00 – 17:00 hodin.
- Výpůjční doba knihovny pondělí 8:00 - 10:00 hodin, úterý 15:00 – 17:00 hodin, čtvrtek 8:00 – 10:00 hodin.
- Na obecním úřadě v Holovousích nevybíráme jen poplatky, ale zajišťujeme též výpisy z CzechPointu (rejstřík trestů, obchodní rejstřík, výpis z katastru nemovitostí, karty řidiče), ověřujeme podpisy a listiny.
- Po celý advent probíhá andělská pošta pro nové zastupitelstvo obce. Schránky naleznete v kanceláři OÚ, ve škole, v občerstvení U vagónu a v kostele. Děkujeme za vaše příspěvky!
- Do nově otevřené prodejny potravin se hledá prodavačka.
- Uvnitř tohoto čísla naleznete recepty z letošní soutěže „O nejlahodnější jablečný moučník“ vyhlášené u příležitosti Slavností holovouských malináčů.

Svoz popelnic: modrá známka (týdenní) každé úterý, **červená známka (kombinovaná)** každé úterý, **zelená známka (1x za 14 dní)** – 13. 1., 27. 1., 10. 2., 24. 2., 10. 3., **žlutá známka (měsíční)** 27. 1., 24. 2., **oranžová známka (rekreační)** svoz ještě nezačal, **černé pytle na směsný odpad** – svoz každé úterý, **pytle s tříděným odpadem (plast, papír)** – 6. 1., 3. 2., 3. 3.

www.holovousy.cz

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č. 6/2014, evidenční číslo: MK ČR E 20515. Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Z. Brádlová, dr. M. Škopán a L. Doležalová. Počítačová úprava: H. Rozsévačová. Připomínky a příspěvky zasílejte na obec@holovousy.cz.

RECEPTY Z LETOŠNÍ SOUTĚŽE
„O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“

Tak jako každý rok, přinášíme i v tomto vánočním vydání zpravodaje recepty z letošního ročníku soutěže „O nejlahodnější jablečný moučník“. Touto cestou bychom ještě jednou chtěli poděkovat všem cukrářkám, které si udělaly čas a upekly skvělé a chutné moučníky do soutěže. Moc si to zaslouží. Teď už je jen na Vás, našich čtenářích, je vyzkoušet. Tak hodně štěstí a dobrou chuť ☺.

JABLKOVÝ CHEESECAKE

Iva Jonáková, Bílsko - 1. místo

Suroviny na korpus: 300g sušenek, 100g másla, ½ lžičky mleté skořice

Suroviny na jablečnou náplň: 5 ks jablek na plátky, 50g másla, 100g hnědého cukru, špetka soli, 1 lžička mleté skořice (dle chuti i více)

Suroviny na krémy: 500g pomazánkového másla, 70g cukru moučka, 1 vanil. cukr, 250ml šlehačky (může i více, jak má kdo rád), 1-2 lžíce cukru, vařené salko, opražené ořechy, mandle….

Postup přípravy korpusu: Na korpus rozmixujeme sušenky. Můžeme je dát i do mikrotenového sáčku a rozdrtit válečkem. Rozmixované sušenky promícháme se skořicí a zalijeme rozpuštěným máslem. Dortovou formu si ve dně vyložíme pečícím papírem a směs natlačíme do formy i na boky a dáme do ledničky ztuhnout.

Postup přípravy náplně: V hrnci rozpustíme máslo, přidáme cukr, sůl, skořici a nakrájená jablka. Podusíme. Šťávu, která zůstane po jablkách, slijeme. Jablíčka necháme vychladnout a poté je dáme na ztuhlý korpus. (Slitou šťávu můžeme varem zredukovat a polít jí vrch cheesecaku místo salka.)

Postup přípravy krémů: Pomazánková másla smícháme s moučkovým a vanilkovým cukrem a uložíme na jablka. Šlehačku vyšleháme s cukrem do tuha a natřeme na první krém. Dort zdobíme vařeným salkem (pro zředění rozmícháme vařené salko v trošce mléka do požadované konzistence) a opraženými ořechy, mandlemi….

Necháme pěkně vychladnout a ztuhnout a můžeme podávat!

JABLEČNÁ ROLÁDA

Nikola Nožičková, Holovousy – 2. místo

Suroviny: 15dkg polohrubé mouky, 15dkg cukru, 4 vajíčka, 6 jablek, vanilkový cukr, 1x33% šlehačka, skořice, čokoláda

Postup: Mouka, cukr, vajíčka zamícháme. Na plech si dáme pečící papír, který vymažeme máslem a vysypeme moukou. Na vymazaný plech nastrouháme 6 jablek, můžeme posypat vanilkovým cukrem a skořicí. Na nastrouhaná jablka vylijeme těsto a dáme péct. Pečeme na 180°C 15 min., upečenou roládu za tepla balíme, necháme vychladnout a potřeme vyšlehanou šlehačkou a na vrch nastrouháme čokoládu. Hotovou roládu můžeme krájet a servírovat.

KRÁLOVSKÝ KOLÁČ S PLNĚNÝMI PEČENÝMI JABLKY

Petra Škvrnová, Chodovice – 3. místo
Suroviny: těsto: 250g hladké mouky, 150g cukru, 1 vanilkový cukr, 150g másla, 1 vejce
Náplň: 200g sušených švestek, 4 polév. lžičky rumu, 1 kávová lžička skořice, 1 pudink, 2 polév. lžíce cukru, 750ml smetany ke šlehání, 12 malých jablek
Na zdobení: 50g mandlových lupínků
Postup: Sušené švestky nakrájíme na malé kousky, přidáme rum a skořici, promícháme a necháme asi 1 hod., pudink uvaříme s cukrem a 750 ml smetany. Za občasného míchání necháme vychladnout. Jablka oloupeme a pomocí vykrajovače jadřinců odstraníme jadřince. V míse smícháme mouku s cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme máslo a vejce a ručně zpracujeme. Více jak polovinu vyválíme a vložíme na dno vymazané a vysypané formy. Dáme do trouby a předpečeme asi 180°C 15min. Ze zbylého těsta vytvarujeme váleček a rukou vytlačíme okraj vysoký asi 4cm. Jablka naskládáme vedle sebe na korpus a naplníme švestkami. Mezi jablka naneseme pudink a povrch ozdobíme plátky mandlí. A dáme do trouby upéct ještě na 70 min. při 180°C. Koláč necháme vychladnout a po té podáváme.

ZAMILOVANÉ ČTVEREČKY

Marika Lukášová, Hořice - 4. místo
Postup: Připravíme si jablíčka na tenké plátky, na kolečka se slupkou nakrájím uprostřed srdíčka a narovnám na vyválený na čtverečky rádýlkem vykrájený plát listového těsta, posypaný skořicovým cukrem. Do srdíčka lžičkou naleju rybízovou marmeládu a okraje potřu rozšlehaným vejcem. Pečeme na pečícím papíře na 200°C pár minut do zlatova.

TAJEMSTVÍ RŮŽÍ

Klára Hauzerová, Holovousy – 5. místo
Suroviny: listové těsto, 2 jablka, 1 skořicový cukr, marmeláda, čokoláda
Postup: Jablka rozkrojte na polovinu a vykrojte jim jadřinec. Pak jablka nakrájíte asi na 1 až 2 cm plátky a dejte je stranou. Na vále vyválejte listové těsto do tenkého plátu. Nakrájejte rozválené těsto na 5 cm široké proužky. ½ šířky proužku potřete podélně marmeládou a posypeme skořicovým cukrem, na to položíme plátky jablek a překryjeme zbývajícím ½ těsta. Celý plát z jedné strany zavineme. Vzniklé růžičky dáme na pečící papír, pečeme v rozehřáté troubě asi 15 min. na 200°C. Upečené posypeme moučkovým cukrem.

MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ

Šubrová Kateřina, Chomutice
Suroviny: 12dkg cukru pudr, 20dkg tuku (hera), 40dkg polohrubé mouky, 2 žloutky, 3 lžíce vody
Nádivka: 20dkg ořechů nastrouhat nahrubo, 20dkg cukru pudru, 30dkg jablek nahrubo nastrouhat, 4-5 lžic rumu, sníh ze 2 bílků
Postup: Z těsta odřízneme 1/3 těsta na mřížky. Na rozválené těsto dáme rybízový džem, ořechovo-jablečnou nádivku a navrch dáme mřížky.

OŘECHOVÝ JABLEČNÍK

Nikola Hošková, Hradec Králové

Suroviny: 1 kg jablek, 550g moučkového cukru, 6 vajec, 200ml oleje, 200ml vody, 300g polohrubé mouky, 200g hrubě mletá lísková jádra, ½ balíčku kypřícího prášku, 200g čokoládové polevy

Postup: Jablka oloupeme a nakrájíme na kostky. Podusíme se 100g cukru. Žloutky vyšleháme se 300g cukru a postupně přiléváme olej, vodu, mouku s kypřícím práškem. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. V misce smícháme ořechy, 150g cukru a 1/3 těsta. Plech vyložíme pečícím papírem, potřeme máslem a na něj rozložíme podušená jablka. Na jablka rozetřeme ořechové těsto a na to zbytek těsta. Pečeme při teplotě 175 °C asi 45 min., po vychladnutí vyklopíme a na jablka rozetřeme čokoládovou polevu.

KOLÁČ PODLE PANA MISTRA

Adam Džbánek, Hradec Králové

Suroviny: 250g másla, 250g tvarohu, 500g hladké mouky, 1 vejce, cukr, špetka soli, kůra z jednoho citrónu

Náplň: 5ks jablek, 100g cukru, 100ml rumu, 100ml studené vody, 1 vanilkový pudink, 1 vanilkový cukr, skořice, badyán, hřebíček vše mleté

Drobenka: 125g másla, hrubá mouka, cukr krupice, 1 vanilkový cukr

Postup: Z másla, tvarohu, mouky, cukru, jednoho vejce, soli a kůry vypracujeme těsto asi jako na linecké. Potom ho vyválíme na tenký kulatý plát a vložíme do koláčové formy a těsto předpečeme na 180°C asi 15 minut.

Náplň: si připravíme tak, že jedno jablko nastrouháme a další 4 ks nakrájíme na kostičky, vše vložíme do kastrolu, zalijeme rumem a posypeme cukrem, přidáme koření a vše svaříme, do 100ml vody si rozmícháme pudink a zahustíme s ním jablečnou směs, kterou dáme na předpečený korpus a posypeme bohatě drobenkou a zprudka zapečeme drobenku do růžova. Koláč vychladíme a podáváme.

JABLKOVÝ ZÁKUSEK

Petra Škvrnová, Domoslavice

Suroviny: 5 vajec, 25 dkg cukru, 1 dcl oleje, 25 dkg polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva

Náplň: 6-7 jablek, 1l ovocné šťávy, 3 vanilkové pudinky, 2 vanilkový cukry 4-6 lžic cukru, koření: skořicový lusk, badyán, citrónová kůra

Postup: Žloutky ušleháme s cukrem, vmícháme olej, přidáme mouku s práškem do pečiva. Dle potřeby přidáme 1dcl vody. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Rozetřít na vymazaný a moukou vysypaný plech. Upéct 180°C.

Postup náplň: Oloupaná a vykrájená jablka uvaříme ve šťávě s kořením, vanilkovým cukrem, kůrou do poloměkka. Po vychladnutí nakrájíme na malé kousky, poklademe na piškot a přelijeme pudinkem uvařeným ze šťávy.

BÁBOVKA S JABLKY

Majda a Síma Křovinovi, Holovousy

Suroviny: 4 vejce, 200g cukru, 200g hrubé mouky, 200g nastrouhaných jablek, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva

Postup: Utřeme žloutky s cukrem a vanilkovým cukrem, vmícháme mouku, jablka, prášek do pečiva, nakonec vmícháme sníh. Formu vymažeme a vysypeme moukou. Pečeme zvolna ve vyhřáté troubě.

SMETANOVO KOKOSOVÝ JABLEČNÝ MOUČNÍK

Věra Čiháková, Chodovice

Suroviny: 5 vajec, 4 lžíce cukru krupice, 6 lžic polohrubé mouky, prášek do pečiva

Náplň: 1kg jablek, cukr, skořice, rum, dětské piškoty

Kokosová hmota: 100g kokosu, 3ks zakysané smetany, 150ml mléka, 1 lžíce cukru

Postup: Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva a na konec zlehka zamícháme sníh z bílků. Rozetřeme na plech s pečícím papírem a dáme upéct. Po upečení necháme korpus vychladnout.

Mezitím dáme oloupaná a na kousky pokrájená jablka dusit. Do nich přidáme cukr, skořici a rum. Neměla by být úplně rozdušená. Do hotových jablek přidáme rozválené asi 4 hrsti piškotů a necháme vychladnout.

Do kastrolu dáme 150ml mléka, do něho nasypeme kokos, cukr a necháme vařit, až se mléko vypaří. Musíme hlídat, aby se kokos nepřipálil. Po vychladnutí zamícháme zakysané smetany.

Na vychladlý korpus natřeme jablečnou náplň, poklademe piškoty a na ně nalijeme kokosovou hmotu, kterou rozetřeme a nasypeme kakao či granko.

Dáme do ledničky přes noc, aby vše pěkně ztuhlo.

FRANCOUZSKÉ SMETANOVÉ ŘEZY

Věra Strunová, Chodovice

Suroviny: 2 vejce, 20dkg cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 8dkg másla, 50dkg polohrubé mouky, 2/3 kypřícího prášku, 250ml smetany, tuk a mouku na plech

Na potření těsta: 3 lžíce cukru krystal, 15dkg drcených mandlí a lískových ořechů, 2 lžíce másla, 2 lžíce smetany

Náplň: 25dkg smetanového sýra (Lučina…), vanilkový cukr, cukr krystal dle chuti, 1 lžička citr. kůry, 30dkg plátků jablíček, která překulíme v pudinkové vodě (pudink + voda ¼ l + citrón), 2x 25dkg zakysané smetany

Na ozdobu: šlehačku, kousky jablek, strouhanou kůru a tyčka skořice

Postup: Vyšleháme žloutky s cukrem, máslem do pěny, přidáme mouku s kypřícím práškem střídavě se smetanou, nakonec lehce vmícháme sníh. Těsto upečeme na 180°C, necháme zchladnout a překrojíme na půl. Připravíme si polevu, cukr zahřejeme za stálého míchání, až začne zlátnout, přimícháme drcené mandle, ořechy, nakonec máslo a smetanu, promícháme a hned opatrně natíráme na jednu polovinu těsta.

Krém: Smícháme cukry, sýr, citrónovou kůru, polovinu natřeme na 1 díl korpusu, poklademe jablíčky, zase natřeme zbytkem krému a položíme na to druhou polovinu korpusu. Zdobíme šlehačkou, kousky jablek, tyčkou skořice a citrónovou kůrou.

MOUČNÍK Z KRÁJENÝCH JABLEK

Věra Muchová, Liberec

Suroviny: 4 vejce, 1 hrnek cukru, 2 hrnky polohrubé mouky, ½ hrnku oleje, 4 hrnky krájených jablek, 1 lžička kakaa, 1 prášek do pečiva, ½ lžičky skořice, rozinky, ořechy, vanilkový cukr

Postup: Nejprve si nakrájíme na kostičky oloupaná a zbavená jadřinců jablka – 4 hrnky (cca 200 – 250ml), přidáme čtyři celá vejce, hrnek cukru, vanilkový cukr a ½ hrnku oleje. Vše dobře promícháme. Pak přidáme zbývající suroviny – polohrubou mouku, prášek do pečiva, kakao, skořici, hrstičku rozinek a asi 2 lžičky ořechů (mohou mýt mleté nebo hrubě nakrájené). Vše dobře promícháme a pak rozetřeme na olejem vymazaný vyšší plech, dáme do trouby a pečeme na 180°C 20-25 minut. Vychladlý koláč můžeme jen pocukrovat nebo „nepravidelně“ potřít čokoládou. Já dělám čokoládu na tento koláč tak, že roztavím několik čtverečků čokolády na vaření nad párou a přidám kousek másla a ztuženého tuku OMEGA.

JABLKOVÉ RŮŽIČKY

Lucie Vojtěchová, Chodovice

Postup: Jablka rozkrojíme na polovinu a vydlabeme jadřinec. Pak jablka nakrájíme asi na 1 až 2 mm tenké plátky a připravíme si je stranou. Na válu vyválíme listové těsto do tenkého plátu, nakrájíme na zhruba pět centimetrů široké proužky. ½ šířky proužku potřeme podélně marmeládou a posypeme skořicovým cukrem, položíme plátky jablek a zbývající polovinou je přikryjeme. Dlouhý plát těsta i s náplní pak z jedné strany celé zavineme. Vznikne jakýsi košíček z listového těsta, z něhož koukají plátky jablek, a celek trochu připomíná květ růže.

Jablkové růžičky dáme na pečící papír a pečeme v rozehřáté troubě na 200°C dozlatova asi 15 minut. Růžičky posypeme moučkovým cukrem. Můžeme podávat teplé i studené.

TVAROHOVO JABLEČNÝ MOUČNÍK

Kateřina Maixnerová, Chodovice

Suroviny na těsto: 5 vajec, 150g polohrubé mouky, 150g moučkového cukru, ½ balíčku prášku do pečiva, 3 lžíce vody

Na jablečnou náplň: 1kg očištěných jablek, 2 balíčky vanilkového cukru, šťáva z ½ citrónu

Na tvarohovou náplň: 500g měkkého tvarohu, 200g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 150g másla

Na potření: 1 smetana ke šlehání, 1 vanilkový cukr skořice na posypání

Postup: Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle a smícháme s vanilkovým cukrem. Plech vyložíme alobalem, raději 2 vrstvy, aby se neprotrhl a na něj rozetřeme jablečnou hmotu.

Oddělte žloutky od bílků. Žloutky utřete s cukrem do pěny a přilijte vodu. Mouku prosejte s práškem do pečiva a přidejte ke žloutkům. Nakonec zlehka vmíchejte sníh z bílků. Těsto vlijte na jablka a dejte péct do trouby vyhřáté na 160°C.

Změklé máslo ušlehejte s moučkovým a vanilkovým cukrem, pak přidejte tvaroh a šlehejte i s tvarohem do hladka.

Upečený jablečný korpus překlopte a odstraňte obal (na plech si položte tác a plech převraťte tak, aby byla jablka navrch). Nechte ho vychladnout. Tvarohovou náplň opatrně rozetřete na jablečnou vrstvu.

Smetanu ušlehejte a rozetřete v rovnoměrné vrstvě na moučník a posypejte skořicí. Moučník podávejte vychlazený.

JABLEČNÝ KOLÁČ SE SNĚHOVOU ČEPICÍ

Tereza Šubrtová, Chodovice

Suroviny: 250g polohrubé mouky, 120g másla, 60g tmavého cukru, 2u vejce, špetka soli, 3 lžíce rumu, 4 jablka, mletá skořice, 100g cukr krupice

Postup: Vajíčka – oddělíme žloutky od bílků. Žloutky uvaříme v mikrovlnné troubě nebo na pánvi. 60g tmavého cukru s moukou, sůl, vařené žloutky, rum a máslo utřeme rukama jako drobenku. ¾ těsta vykládáme do 22cm formy – dortové. Těsto vymačkáme 1cm vysoké i po stranách formy. Oloupeme jablka, rozložíme na těsto a dáme péct do trouby na 200°C 35 min. Poté vyjmeme a posypeme skořicí. Mezitím vyšleháme sníh se 100g cukru a po 35 minutách pečení rozetřeme sníh na koláč a necháme dopéct dozlatova.

JABLEČNÝ KOLÁČ S PUDINKEM

Kateřina Vojtěchová, Chodovice

Suroviny: 1 hera, 400g hladké mouky, 1 kypřící prášek do pečiva, 1 vejce, 1 lžíce citrónové šťávy, 8 lžic mléka, 1kg jablek, 2 vanilkové pudinky, 10 lžic cukru

Postup: Mouku, heru, 8 lžic cukru, vejce, prášek do pečiva, citr. šťávu a mléko smícháme a vypracujeme těsto. Rozdělíme jej na 2 díly, z kterých vyválíme pláty o velikosti plechu. První přeneseme na vymazaný a vysypaný plech. Jablka oloupeme, nastrouháme a v míse promícháme se lžící cukru, vanilkovým cukrem a pudinkovým práškem. Naneseme na těsto a přikryjeme druhým plátem. Propícháme horní těsto špejlí a dáme péct do trouby na 150°C asi 30 minut do růžova.

JABLKOČOKOLÁDOVÝ MOUČNÍK

Jana Tejchmanová, Holovousy

Suroviny těsto: 4 vejce, 1 hrnek cukru, ½ hrnku oleje, ½ hrnku vody, 2 hrnky hladké mouky, 1 prášek do pečiva, ½ lžičky sody, 2 lžíce kakaa, 1 lžička skořice, 4 hrnky oloupaných na kostičky nakrájených jablek, 1 panák rumu na pokapání

Krém: 1kg jablek, 1 vanilkový cukr, 2 dcl vody, 2 vanilkové pudinky, 1 hořká čokoláda, 1 lžička másla, 2 zakysané smetany, 1 lžička rumu, 1 šlehačka instantní

Postup: Ušleháme vejce s cukrem, zamícháme ostatní suroviny. Nakonec vmícháme připravená jablka. Dáme péct na plech s pečícím papírem, při 170°C 20 minut. Než se placka upeče, svaříme v hrnku další 1 kg jablek s 2 dcl vody a vanilkovým cukrem. Do vzniklé kaše přimícháme 2 suché vanilkové pudinky, povaříme a po 2 minutách odstavíme. Upečenou placku potřeme rumem, natřeme jablkovou hmotou a necháme celé vychladnout. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem, přidáme trochu rumu. Ještě vlahou čokoládu pomalu smícháme se zakysanou smetanou. Vzniklý čokoládový krém natřeme na vystydlou vrstvu jablek. Nakonec ušleháme instantní šlehačku a lehce rozetřeme na celý moučník. Nakonec posypeme ořechy.

JABLEČNÉ KOŠÍČKY

Nikola Schmiederová, Holovousy

Suroviny: 125g tuku, 250g hladké mouky, vrchovatá lžíce moučkového cukru, větší špetka prášku do pečiva, malá špetka soli, 2 žloutky

Náplň: 3 jablka, kousek másla, skořice, hřebíček, badyán, cukr dle chuti, pikantní marmeláda, rum

Postup: Vypracovat z chladných surovin hladké těsto, nechat 30 min. v ledničce a natlačit do košíčkových formiček. Upéct na 190 – 200°C až zezlátnou okraje.

Postup náplně: Na másle podusíme strouhaná jablka a dochutíme kořením. Až se jablka rozdusí a odpaří voda, vyjmeme koření a necháme zchladnout.

Krém: 1/3 másla, 3 lžíce moučkového cukru, pudink uvařený dle návodu v 0,3 l mléka a 2 lžíce tvarohu. Ušlehat máslo s cukrem a po lžících zašlehat ostatní suroviny do hladkého krému