



# Z P R A V O D A J

## O B E C N Í H O Ú Ř A D U

# h o l o v o u s y



21. prosince 2019	27. ročník	číslo 6/2019	cena 10 Kč
-------------------	------------	--------------	------------

## ZE ZASEDÁNÍ OZ

### Na zasedání zastupitelstva obce Holovousy dne 19. 11. 2019 a 17. 12. 2019 bylo projednáno a schváleno:

Prvním bodem zastupitelstva bylo schválení **prodloužení hlavního vodovodního řádu** k nemovitostem Holovousy č.p. 43, 44 a 45, které jsou v současné době napojeny na vlastní studny. Hlavní vodovodní řád končí u č.p. 40. K napojení výše uvedených nemovitostí je třeba prodloužení hlavního vodovodního řádu o cca 18 metrů. Objednáno bylo vypracování projektové dokumentace.

Schválen byl **záměr vložení zbytku vodárenského majetku „Vodovod Chodovice – 4. etapa, Betlém, Vodovod Holovousy – Chloumky a Vodovod sídliště RD Holovousy-Chodovice do vlastnictví Vodohospodářské a obchodní společnosti, a.s.**, Na Tobolce 428, 506 01 Jičín. Obec Holovousy je spoluzakladatelem a akcionářem VOS, konkrétně vlastní 6 297 akcií, což představuje 1% podíl na majetku společnosti. VOS byla založena v roce 1994 se základním kapitálem 260 mil. Kč a dnes má základní kapitál ve výši 631 mil. Kč. Veškeré akcie jsou v držení měst a obcí jičínského regionu. V současné době je část vodárenské infrastruktury v obci Holovousy ve vlastnictví VOS a část ve vlastnictví obce. Vložením zbylého majetku vodárenské infrastruktury obce Holovousy je zbavení budoucích starostí s obnovou majetku, který bude svěřen do rukou VOS, což je profesionální společnost.

Zastupitelé schválili **podání Žádosti o dotaci na Ministerstvo kultury** do programu Veřejné informační služby knihoven za účelem pořízení jedné počítačové sestavy a jednoho tabletu, žádost byla dne 25. 11. 2019 podána. Královéhradecký kraj poskytl **na realizaci 17. ročníku Slavnosti holovouských malináčů finanční příspěvek ve výši 40.000,- Kč.**



Na prosincové zasedání zastupitelstva se dostavil osobně pan Lukáš Rejmont, jednatel **společnosti Fastlink s.r.o.**, která na základě Smlouvy o umístění zařízení provozuje bezdrátové připojení do internetové sítě třetím osobám. Smlouva o umístění Zařízení ze dne 1. 1. 2015 byla sjednána na dobu určitou a to na 5 let s tím, že po uplynutí sjednané doby 31. 12. 2019 bude automaticky prodloužena o dalších 5 let, pokud jedna ze stran nepotvrdí v termínu tří měsíců před termínem ukončení jeho dodržení.

Z důvodu rozsáhlé rekonstrukce budovy ZŠ a MŠ Chodovice včetně opravy střechy a ubourání nevyužívaného komína, na kterém bylo Zařízení umístěno se dne 30. 5. 2019 konalo jednání s panem Rejmontem ohledně demontáže zařízení z budovy školy, na základě kterého bylo z důvodu opravy střechy Zařízení provizorně umístěno ve věži kostela sv. Bartoloměje a to na dobu určitou do 31. 12. 2019 s tím, že k tomuto datu zároveň dojde k ukončení Smlouvy o umístění zařízení ze dne 1. 1. 2015. Od té doby jsou problémy s hodinami na kostele.



Společnost FASTLINK s.r.o. tak měla minimálně sedm měsíců na vyhledání vhodných objektů, na které by bylo možné Zařízení přemístit tak, aby bylo i nadále zajištěno bezdrátové připojení do internetové sítě třetím osobám i po 31. 12. 2019. Dne 13. 12. 2019 zaslal pan Rejmont Žádost o prodloužení doby umístění zařízení na věži kostela sv. Bartoloměje a to do 31. 5. 2020 s tím, že se zúčastní zasedání zastupitelstva obce. Zastupitelé vyslechli žádost pana Rejmonta a i přes jeho vysvětlení neschválili prodloužení termínu odstranění zařízení z věže kostela a trvají na ukončení Smlouvy k 31. 12. 2019. Vzhledem k tomu, že se jedná o konec roku, bylo s panem Rejmontem dohodnuto, že mu bude k odstranění zařízení ponechán ještě začátek ledna 2020 – k vypnutí elektrické energie do zařízení dojde nejpozději dne 6. 1. 2020. Pan Rejmont vzal toto rozhodnutí zastupitelů osobně na vědomí.

Zastupitelé dále projednali a schválili **navýšení ceny stočného pro rok 2020** na 24,- Kč/m<sup>3</sup>. V letošním roce také došlo k **navýšení poplatků za svozové známky**

**komunálního odpadu** – o 50,- Kč/rok a o 5,- Kč byla zdražena cena černého pytle na 60,- Kč. Pytle na tříděný odpad zůstávají za stejnou cenu 10,- Kč i ve stejném režimu - 5 pytlů na osobu a rok zdarma. Podrobnější informace o platbách za stočné, odpady a poplatcích pro rok 2020 naleznete uvnitř Zpravodaje.

Pro rok 2020 zastupitelé schválili **uzavření Darovací smlouvy s Knihovnou Václava Čtvrtka v Jičíně a tím poskytnutí finančního daru ve výši 10.500,- Kč pro rok 2020.**

Schváleno bylo podání **Žádosti o dotaci z dotačního fondu Královéhradeckého kraje na opravu komunikace v areálu budovy ZŠ a MŠ Chodovice a také na nové oplocení zahrady.** Dále bude podána **Žádost o podporu z Integrovaného regionálního operačního programu s názvem „MAS Podchlumí, z.s. - IROP - Bezpečná doprava II“ na realizaci 1. a 2. etapy nových chodníků podél silnice R35.**

Na posledním letošním zasedání zastupitelstva byl schválen Rozpočet obce Holovousy **ve výši 8.708.800,- Kč na straně příjmů a 9.215.300,- Kč na straně výdajů jako schodkový, s tím, že schodek bude hrazen ze zůstatku běžného účtu.**

Stav účtů: Česká spořitelna k 17.12.2019 4.751.863,48 Kč  
ČNB k 4. 12. 2019: 2.934.229,20 Kč

**7.686.092,68 Kč.**

**Rozpočet příspěvkové organizace ZŠ a MŠ Chodovice** byl schválen jako vyrovnaný ve výši 610.000,- Kč na straně příjmů i na straně výdajů.

Zlatuše Brádlová

## **ROK 2019**

Rok se s rokem sešel a máme tu opět sváteční adventní čas a také poslední vydání letošního Zpravodaje. Rok 2019 uběhl jako voda a já bych při této příležitosti chtěla moc poděkovat za spolupráci a podporu všem zastupitelům a dále také zaměstnancům obce za jejich skvěle odvedenou práci v letošním roce. Mé poděkování patří také celému týmu pod vedením paní ředitelky Mgr. Lucie Nimsové ze Základní a Mateřské školy Chodovice. Děkuji také zástupcům spolků i Vám všem, kteří jste ochotně pomohli s pořádáním a organizací akcí v naší obci. Velice si vážím práce Vás všech a jsem moc ráda, že mohu být součástí téhle skvělé party lidí, se kterou je radost spolupracovat.



**Na závěr mi prosím dovoluje popřát Vám všem i Vaším blízkým šťastné a pohodové vánoční svátky plné milých překvapení. V novém roce pevné zdraví, hodně štěstí a mnoho radostných dnů, dobrých nápadů a inspirací. Ať je rok 2020 šťastný a úspěšný.**

Zlatuše Brádlová

## **PRODEJNA POTRAVIN**

Smlouva o pronájmu s Dang Nhu Cuongem byla uzavřena dne 11. 4. 2019 na dobu neurčitou. Na žádost provozovatele prodejny byl zakoupen mrazák v ceně 20.255,- Kč včetně DPH. Zpočátku prodejna fungovala bez problémů. Od září 2019 se kvalita služeb zhoršila. V obchodě bylo méně a méně sortimentu, k tomu přibyla častá nehlášená nepřítomnost. Snažili jsme se s provozovatelem domluvit na omezení počtu otevíracích hodin i podmínkách, které by ho v Holovousích udrželi. Jazyková bariéra i nezájem pokračovat z důvodu nízkých tržeb vedly k uzavření obchodu. Na začátku listopadu 2019 se pan Dang Nhu Cuong dostavil osobně s tím, že je nemocný a neví na jak dlouho. Následující týden však již odstěhoval všechno zboží a bylo víc než jisté, že prodejnu už neotevře. Smlouva o pronájmu byla k 31. 10. 2019 ukončena.

Z výše uvedených důvodů a po konzultaci s pracovníci Královéhradeckého kraje musela být získaná dotace ve výši 50.000,- Kč bez čerpání a v plné výši vrácena zpět poskytovateli. Finanční prostředky měly být použity na pořízení dovybavení obchodu potravin za účelem zlepšení prostředí prodejny a zvýšení kvality poskytovaných služeb.

Uzavření prodejny v obci je velmi nemilou záležitostí a problémem pro řadu spoluobčanů. Budeme dál nabízet prostory k pronájmu, ale není jisté, zda se podaří nějakého provozovatele prodejny sehnat. Poptávány jsou i možnosti pojízdné prodejny. V této chvíli zjišťujeme podrobnější informace.

bradz

## **KOSTEL SV. BARTOLOMĚJE**

V pátek 8. listopadu 2019 byly místo pokácených dvou stromů – jabloně malináče a třešně vysazeny dřeviny. Co ke kostelu sv. Bartoloměje zasadit bylo konzultováno s panem Milanem Fikarem – Ovocné školky Hořice. Dřeviny byly vybrány s ohledem na místo, na které byly vysazeny – sucho a přímé slunce. Jedná se o MORUS „ALBA“ - moruši převislou, která má deštníkový tvar a měla by v dospělosti vyrůst maximálně do výšky 5 metrů. Má jedlé plody. Cena 1. 200,- Kč. Druhým zasazeným stromem je Gleditzia triacanthos compacta – dřevozec, který má v dospělosti dosahovat také maximálně 5 metrů. Tento strom v hodnotě 3. 500,- Kč jsme od pana Milana Fikara dostali darem. Na jaře ještě plánujeme mezi tyto stromy zasadit červenou zahradní růži. Touto cestou bych chtěla poděkovat panu Milanu Fikarovi za skvělou spolupráci i darovaný strom.

bradz

# **RESTAUROVANÉ OLTÁŘNÍ OBRAZY SE VRÁTILY DO KOSTELA**

Začátkem letošního adventu se do kostela svatého Bartoloměje v Chodovicích vrátily zrestaurované obrazy bočních oltářů kostela. Poprvé si je návštěvníci mohli prohlédnout na adventním koncertu v neděli 15. 12. 2019. Boční oltáře byly před rekonstrukcí kostela rozebrány a uskladněny, jejich stav je havarijní. Celkové náklady na restaurování oltářních obrazů činily 153. 900,- Kč. Ministerstvo kultury na základě žádosti poskytlo finanční příspěvek ve výši 100. 000,- Kč. Oltářní obrazy byly ve spolupráci s oběma restaurátorkami umístěny dne 10. 12. 2019 na zdi v kostele sv. Bartoloměje.

## **Oltářní obraz Panny Marie**

Date: 1863 (?)  
Autorství: Klemens (?)  
Dodavatel restaurátorských prací: MgA. Monika Wolfová

Oltářní obraz Panny Marie byl součástí bočního oltáře Panny Marie v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích. Oltář byl osazen po levé straně kostela a zakrýval stávající náhrobek na zdi. Jedná se o oltářní obraz z poloviny 19. století, olejomalbu na plátně se zobrazením Panny Marie s Ježíškem. Panna Maria je zobrazena sedící s nahým Ježíškem v náruči. Je oděna do modrého roucha se zelenými rukávy s bohatě řasenou zlatou draperií u loktů. Přes ramena jí splývá červený zlatě lemovaný plášť přehozený přes kolena. Hlavu s rozpuštěnými vlasy má skloněnou k Ježíškově tváři, s pohledem k divákovi. Rukama něžně podpírá Ježíškovo tělíčko. Ježíšek je zobrazen stojící levou nohou na matčiných kolenou a pravou opřenou o její levé předloktí. Pravou ruku hladí Marii po tváři a jeho pohled směřuje k ní. Hlavu Panny Marie a částečně i Ježíška halí průsvitná rouška. Za hlavou Marie prosvítá světlo svatozáře, pozadí výjevu je tmavě hnědé.

Na rentgenových snímcích jsou viditelné spodní vrstvy podmalby. Dobře viditelný je původní tvar roušky a pastózní tahy svědčí o tom, že přemalba byla provedena velmi nekvalitně a překrývá kvalitní originální malbu.

## **Oltářní obraz sv. Josefa**

Date: 1925  
Autorství: signatura „Jos. Hűbsch – Praha 1925.“  
Dodavatel restaurátorských prací: MgA. Monika Wolfová

Oltářní obraz sv. Josefa byl součástí bočního oltáře sv. Josefa v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích. Oltář byl osazen po pravé straně kostela.

Jedná se o oltářní obraz z roku 1925, olejomalbu na plátně se zobrazením svatého Josefa s Ježíškem. Sv. Josef je zobrazen sedící na nízkém trůnu, který stojí na podstavci či schůdku pokrytém červeným kobercem a červeno zeleným běhounem s ornamentálním vzorem. K divákovi je otočen z levého poloprofilu. Je oděn do fialového šatu a zlatě okrového roucha. Pohledem spočívá na polonahém Ježíškovi, jehož drží na ruku. Ježíšek oděný jen v roušce se dívá na diváka a žehná mu. Pozadí obrazu tvoří oblaka, z nichž v horní části kompozice vykukují hlavičky pěti andělků. Obraz dle výsledků průzkumu nebyl v minulosti opravován, v malbě nejsou patrné retuše ani přemalby.

## **Oltářní obraz Sv. Antonína**

Date a autorství: neurčeno  
Dodavatel restaurátorských prací: MgA. Monika Wolfová  
Spoluzhotovitel: Mgr. Art. Eliška Sklenářová

Oltářní obraz sv. Antonína Paduánského byl součástí bočního oltáře sv. Antonína v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích. Oltář byl osazen po levé straně kostela.

Jedná se o oltářní obraz, jehož datace odpovídá slohu druhé poloviny 18. století, olejomalbu na plátně. Sv. Antonín je zobrazen stojící, v tradiční kompozici v hnědé františkánské kutně. Levou rukou objímá kolem pasu nahého Ježíška stojícího na rozevřené Bibli. Pokrčenou levou ruku má Antonín v mírném gestu. Ježíšek stojí na pultu pokrytém dlouhou hnědou draperií. Na Bibli leží v popředí několik kvetoucích růží, které se snášejí z rukou dvou andělků vznášejících se v pozadí nad hlavami Antonína a Ježíška. Ježíšek drží v levé ruce cíp bílé roušky a v pravé bílou lilii.

Uvedené texty byly použity z Restaurátorských zpráv.



## **PLATBY V ROCE 2020**

**Odpady:** systém nakládání s odpady se pro rok 2020 nemění. Svozový den 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, víčka a elektroodpad. Znamky roku 2019 budou platit celý leden. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou. Znamky budou v prodeji od pondělí 6. ledna 2020 v kanceláři obecního úřadu. Tak jako v loňském roce je 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 2020.



### **Termíny svozů pro rok 2020:**

**Modrá známka** – týdenní svoz, **cena 2.200,- Kč** – každé úterý od 7. 1. do 29. 12. 2020.

**Červená známka** – kombinovaný svoz – zima 1x týdně, léto 1x za 14 dní, **cena 1.900,- Kč** od 7. 1. do 14. 4. každé úterý, dále 28. 4., 12. 5., 26. 5., 9. 6., 23. 6., 7. 7., 21. 7., 4. 8., 18. 8., od 1. 9. každé úterý do 29. 12. 2020.

**Zelená známka** – čtrnáctidenní svoz, 1x za 14 dní, **cena 1.400,- Kč**. 7. 1., 21. 1., 4. 2., 18. 2., 3. 3., 17. 3., 31. 3., 14. 4., 28. 4., 12. 5., 26. 5., 9. 6., 23. 6., 7. 7., 21. 7., 4. 8., 18. 8., 1. 9., 15. 9., 29. 9., 13. 10., 27. 10., 10. 11., 24. 11., 8. 12., 22. 12. 2020.

**Žlutá známka** – měsíční svoz, **cena 900,- Kč**. 21. 1., 18. 2., 17. 3., 14. 4., 12. 5., 9. 6., 7. 7., 4. 8., 1. 9., 29. 9., 27. 10., 24. 11., 22. 12. 2020.

**Oranžová známka** – rekreační – 1x za 14 dní, **cena 900,- Kč**. 14. 4., 28. 4., 12. 5., 26. 5., 9. 6., 23. 6., 7. 7., 21. 7., 4. 8., 18. 8., 1. 9., 15. 9., 29. 9. 2020.

**Černé pytle** na směsný odpad, **cena 60,- Kč/Ks** svoz každé úterý.

Termíny svozů pytlů s tříděným odpadem, 5 pytlů na osobu a rok zdarma, **další pytel 10,- Kč/Ks**.

Každé 1. úterý v měsíci: 7. 1., 4. 2., 3. 3., 7. 4., 5. 5., 2. 6., 7. 7., 4. 8., 1. 9., 6. 10., 3. 11., 1. 12. 2020.

**Pytle modré (papír), žluté (plast) a červené (kovové obaly).**

**Poplatek za psy:** poplatek zůstává beze změny. Je splatný do konce března **k 30. 3. 2020. 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 na rok 2020** je stanovena zastupitelstvem ve výši **24,- Kč/m<sup>3</sup>**, vybírá se dvojím způsobem a to na základě již uzavřených smluv: **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). Termín splatnosti se stanoví do 30 dnů od vystavení faktury. **Domácnostem se studnou** bude stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 35 m<sup>3</sup>/+ 1 m<sup>3</sup> na spotřebu spojenou s očistou okolí rodinného domu atd. – celkem tedy 36 m<sup>3</sup>/jednu osobu a rok. Splatnost stočného dle směrných čísel je do 30. 3. 2020. A to ve výši alespoň jedné poloviny poplatku za stočné. Druhá polovina je splatná do 30. 9. 2020. **Rekreačním objektům (chaty)** je stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 36 m<sup>3</sup>/rekreační objekt. Termín splatnosti je stanoven do 30. 3. 2020. **Zpravodaj:** předplatné Zpravodaje s roznáškou pro rok 2020 je ve výši **100,- Kč** (6 vydání Zpravodaje s donáškou do schránky), **10,- Kč** za jeden výtisk Zpravodaje zakoupeného bez předplatného a nově také elektronické předplatné **100,- Kč na rok**. Znamky na popelnice, stočné, pytle, Zpravodaj a další platby můžete zaplatit také převodem na účet obce. Před platbou se však nejdříve telefonicky či e-mailem domluvíte, abyste uhradili správnou výši pod správným variabilním symbolem.

**ÚŘEDNÍ HODINY, zůstávají zachovány – pondělí od 8:00 do 12:00 hodin a v úterý od 15:00 do 17:00 hodin.**

Prosíme o dodržování úředních hodin, mimo úřední hodiny se může stát, že vaše požadavky nebude možné vyřídit z důvodu nepřítomnosti zaměstnanců. Po předchozí telefonické domluvě je možné si sjednat schůzku i mimo úřední hodiny. Děkujeme za pochopení. **Vybírání poplatků: Petra Škvrnová, 730 519 013.**

pš

## **POVINNÉ ČIPOVÁNÍ PSŮ**

**Od 1. ledna by měl být každý pes na území České republiky označený čipem.** Novela veterinárního zákona č. 302/2017 Sb. vstupuje v platnost k 1. lednu 2020. Koho se týká, kdy nestačí identifikační tetování, a na kolik takový čip vůbec přijde? To jsou otázky, které teď řeší řada pejskařů. Zavedení povinného označení všech psů by mělo být přínosem hned v několika oblastech. Řádně označené zvíře má například v případě, že se ztratí, podstatně větší naději, že se vrátí ke svému majiteli. Čipování ale může pomoci ke zjištění identity psa i řadě kontrolních orgánů, jako je policie, obec nebo veterinární správa. Přispěje také účinnějšímu monitoringu chovů, může být tedy nápomocná v problematice týrání zvířat, množření nebo nedodržování povinné vakcinace a dalších předpisů. Bude možné prokázat také vlastnictví psa, což je velmi důležité v případě odcizených psů i v případě postihu vyplývajícího ze zodpovědnosti za psem způsobenou škodu, například u psů pytláků nebo v případě, že pes způsobí dopravní nehodu.

**Očipovat a nezapomenout zapsat:** Kromě samotného označení čipem je nutné, aby bylo číslo mikročipu uvedeno v dokladu o očkování proti vzteklině, tedy buď v očkovacím průkazu nebo v pasu psa. Zápis do jakéhokoli dalšího registru není vyžadován zákonem. Zaregistrovat svého psa můžete i do registrů soukromých databází, což je sice dobrovolné, ale může to značně zjednodušit hledání a navrácení psa v případě jeho zatoulání. **Štěňata a tetování psi:** Od 1. ledna 2020 by měl být na území České republiky označený každý pes. Štěňata musí být označena mikročipem nejpozději v době prvního očkování proti vzteklině, tedy nejpozději v půl roce věku. Psi označení tetováním čip mít nemusí, pokud je tetování jasně čitelné a bylo provedeno před 3. 7. 2011. **Cena čipu:** Označení psů mikročipem provádějí soukromí veterinární lékaři – které běžně navštěvujete v případě každoročního očkování proti vzteklině. Typů mikročipu je několik a cena se pohybuje od 120,- Kč do 450,- Kč. K ceně si veterináři většinou účtují ještě příplatek za jeho aplikaci. **Pokuty a sankce:** Kontrolovat, zda mají psi čip, bude Státní veterinární správa. Od 1. ledna bude pohlíženo na psa bez označení čipem tak, jako kdyby neměl platné očkování proti vzteklině. Za to vám může hrozit pokuta až do výše 20.000 Kč.

pš

## **ZPRÁVY ZE ŠKOLY**

Není to dávno, připadá to jako chvílka, kdy jsme do naší nové opravené školičky nastupovali a už jsou tady Vánoce. V listopadu jsme začali jezdit na plavání. Pokračovali jsme v našem celoročním programu o dějinách, v rámci kterého jsme poznávali Cyrila a Metoděje, psali hlaholicí, vyprávěli si o svatém Václavovi a přesouvali se povídáním o svatém Martinovi ke staročeským Vánocům.



Advent nám zahájila pracovní dílnička, kde jsme vyráběli krásný „bambulkový věneček“ a vánoční stromeček z buxusu. Koledami u vánočního stromečku 1. prosince jsme se naladili na vánoční čas. Ve škole nás navštívil čert, Mikuláš a anděl, kteří nám přinesli plný pytlík dobrot. Adventní pohodu jsme načerpali na zámku v Nechanicích, kde jsme obdivovali krásně vyzdobené stromečky. Vánoční besídka se nesla v duchu českých tradic. Celou besídkou nás provázel měsíc prosinec a představoval svoje hosty, kteří jsou s tímto měsícem neodmyslitelně spojeni. Vystoupení proběhlo společně s mateřskou školou, takže jsme obdivovali malé a velké Lucie, Barborky, Mikuláše. Společně zpívané koledy se rozléhaly celým kostelem. Poté následovalo výborné staročeské občerstvení od našich kuchařek. Moc jim za to děkujeme a moc jsme si pochutnali.

**Divadlo Drak, kde jsme 17. 12. navštívili představení Hvězda Betlémská,** bylo vyvrcholením našich českých Vánoc. Nakrmili jsme zvířátka v lese, předali si dárečky na vánoční diskotéce a potom hurá domů na Ježíška. Nový rok zahájíme občůzkou Tří králů a 6. ledna v pondělí nastupujeme do školy.

Téma – Od Přemyslovců k Lucemburkům, bude plné středověkých her, soubojů a tanců.

Nacvičíme si královský tanec, vyrobíme erby, budeme si číst a vyprávět pověsti, tajemných příběhů z hradů a podhradí, ale také se budeme učit, abychom mohli **30. ledna převzít vysvědčení** s hrdostí rytířů a princezen.

**V pátek 31. ledna budou pololetní prázdniny, na které od 3. února do 9. února navazují prázdniny jarní.**

Po jarních prázdninách budeme poznávat další část našich českých dějin. Moc bychom si také přáli vyrazit i na běžky a užívat si zimních radovánek.

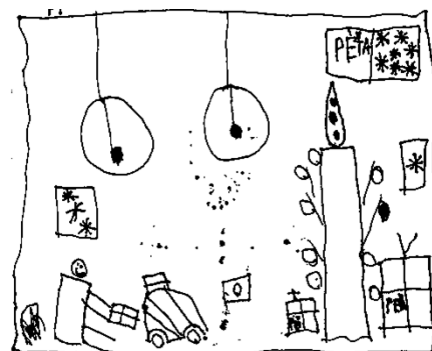
Děkujeme panu Málkovi za stolní fotbalík, který je plně o přestávkách využíván. Také děkujeme paní Buštové a panu Štěrbovi za papíry pro děti a panu Pulcovi za přistavený krmelec blíž ke škole z důvodu pozorování zvěře.

Přeji Vám všem za celý kolektiv školy krásné Vánoce, hodně společných chvil s dětmi a vánoční pohodu.

Bc. Jana Landová

## **HASIČI**

Dne 23. listopadu se konaly poslední letošní hasičské závody v Hořicích. Závody byly ve sportovní hale, kam přijelo přes 300 dětí. Závodilo se ve štafetě požárních dvojic, ve štafetě 5x40 m a v uzlové štafetě. A jak poslední závody dopadly? Nejmladší děti (přípravka) obsadily krásné 2. místo z 8 družstev, mladší žáci vybojovali 10. a 16. místo z 19 družstev, starší žáci si doběhli pro 3. a 8. místo z 21 družstev. Moc všem gratuluji ☺. V sobotu 21. prosince se bude konat dětská hasičská vánoční besídka. Děti dostanou dárek za celoroční činnost a reprezentaci naší obce. Přeji všem krásné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v novém roce 2020.



Petra Baliharová

## ZPRÁVIČKY ZE ŠKOLIČKY

Čas jak voda tiše, ale rychle teče... S celoročním projektem **Strojem času tam i zpět** jsme procestovali kus historie lidstva.

Koncem října jsme vyšli do podzimního lesa, pozorovali proměny krajiny a sbíraly přírodniny na výrobu lodiček. **Lodičky jsme k výročí Dne vzniku samostatného Československého státu pouštěli po vodě při ukončení tradičního průvodu v neděli dne 27. 10.**

Po pravěku a krásných chvílích s naším kamarádem pračlovíčkem jsme objevili českou zemi v Čase králů. Tam jsme potkali Elišku Přemyslovnu, která si vzala za muže Jana – Honzíka Lucemburského. Sledovali jsme, jak se do sebe zamilovali. Byli jsme na jejich svatbě a tančili s nimi na jejich svatební hostině. Jednoho dne se jim narodil syn Karel. Karel rostl a stal se z něj velký panovník Karel IV. Děti byly královským tématem nadšené. Téma bylo prolínáno klasickými českými pohádkami, kde vítězila láska a pravda.

V polovině listopadu nás čekalo netradiční **Eko – bubnování**, které bylo nové, zajímavé a zábavné pro všechny zúčastněné. Měsíc listopad přinesl posla zimy a Dobu zázraků, kdy jsme se seznámili s hrdiny svatým Martinem a Mikulášem, kdo byla svatá Lucie a Barbora.



**Dne 28. 11. jsme se všichni sešli při tradičním Adventním tvoření.** Maminky dobře napekly. Dali jsme si čaj a kávu a vytvořili nádherné výtvořky. Letos se akce konala ve spolupráci se ZŠ a tvořilo se opravdu hodně :o) Děti pomáhaly a byla krásná tvořivá adventní atmosféra. Všem moc děkujeme za účast.

Prosinec se započal ve sportovním duchu.....už zase plaveme. Starší děti se staly plaváčky a každý pátek jezdíme do plaveckého bazénu v Hořicích.

Čas zázraků v naší školce stále trvá. Přemýšleli jsme nad anděly. Byly to holky nebo kluci? To byla velká otázka a shodli jsme se, že jak kdy :o) Každopádně jsme se ve školce shodli, že andělé byli vždy dobří, chránili a pomáhali. Tak jsme se rozhodli si to vyzkoušet a být, co nejvíce nápomocni tomu, kdo to potřebuje. Příběh Josefa, Marie a miminka – Ježíška je tu. Napsali jsme Ježíškovi dopisy a všichni doufáme, že to vyjde, ale musíme být dobří!

V tento kouzelný čas jsme uspořádali vánoční výlet na zámek Hrádek u Nechanic. Bylo to kouzelné a krásné. Načerpali jsme královskou vánoční atmosféru a inspiraci k tvoření vánočních ozdob. Dvanáctý den v posledním měsíci tohoto roku jsme připravili spolu se ZŠ besídku v kostele: „**České Vánoce**“. Bylo to poprvé, kdy školka i škola vytvořili společné představení a musíme jim poděkovat a pochválit. Bylo to kouzelné...

Učitelky MŠ

## NAŠE KNIHOVNA V HOLOVOUSÍCH

Naše místní knihovna získala v listopadu titul **Knihovna Jičinska 2019**, tuto soutěž každoročně vyhlašuje knihovna Václava Čtvrťka v Jičíně. Toto ocenění jsme získali za využití knihovny a její propojení se životem a akcemi obce. Její prostory nabízejí nejen kvalitní knižní fond pro malé a velké čtenáře, ale prostory pro pravidelné setkávání seniorů, místo pro tvořivé dílny, hodnotí se zde moučníky do soutěže „O nejlahodnější jablečný moučník“ a v neposlední řadě se tu plánují místní akce. Naše knihovna opravdu žije a já jsem ráda, že mohu touto cestou poděkovat všem čtenářům, kteří do knihovny chodí a k ocenění tímto také přispěli.

Začátkem prosince jsme obměnili knižní fond v místní knihovně, kde si jistě každý vybere knížku na dlouhé zimní večery. Pro dospělé jsou knihy rozděleny podle žánrů. Knihy pro děti jsou určeny podle věku, starší žáci zde najdou i povinnou četbu, popřípadě doobjednáme podle potřeby. Výpůjční dobou jsou pondělky a čtvrtky 8:00 – 10:00 hodin, úterky 15:00 – 17:00 hodin. Těšíme se na všechny stávající a nové čtenáře ☺



ledol

# **RECEPTY ZE SOUTĚŽE, O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“ V RÁMCI 17. ROČNÍKU SLAVNOSTI HOLOVOUSKÝCH MALINÁČŮ**

## **1. MÍSTO – Šubrtovic dortík**

**upekli Tereza, Dominik a Vítek Šubrtovi, Chodovice**

**Suroviny:** 250 g másla, 400 g hl. mouky, 4 žloutky a bílky zvlášť, 150 g cukr moučka, ¼ prdopeč, 4 jablka, vanilkový cukr, skořice, rozinky.

Zpracovat suroviny na těsto, 1/3 dát do mrazáku. Zbytek nechat uležet v lednici.

4 jablka nastrohat a ušlehat tuhý sníh. Těsto rozválet na plech, na něj jablka. Sníh na jablka a na něj nastrohat těsto z mrazáku. Péct na 180°C dozlatova.



## **2. MÍSTO – Francouzský koláč**

**upekla Jitka Bartošová**

**Suroviny:** 200 g hl. mouky, špetka soli, 100 g másla, 1-2 žloutky, 2-3 lžičce studené vody, 4-5 jablek, 3 lžičce třtinového cukru, 50 g másla, 5 lžiček meruňkové marmelády, 2 lžičce aromatického alkoholu (Amaretto).

**Postup:** Do mouky nakrájíme máslo a přidáme žloutky. Směs vařečkou promícháme. Přilijeme studenou vodu, znovu zpracujeme a vytvoříme kouli. Tu zabalíme do folie a uložíme na hodinu do lednice. Troubu předehřejeme na 200°C. Formu na koláč vymažeme máslem. Část jablek nakrájíme na tenké plátky. Zbytek nasekáme na kousky. Těsto rozválíme na placku, vložíme do formy a prsty vytlačíme ke krajům. Na těsto rozprostříme kousky jablek, nahoru poskládáme do kruhu jablečné plátky. Posypeme cukrem a poklademe kousky másla. Pečeme zhruba 35 minut. Mezitím si v kastrůlku v alkoholu rozpustíme meruňkovou marmeládu. Směsí potřeme koláč a poté ho ještě na 10 minut vrátíme do trouby.

## **3. MÍSTO – Jabličkové koláče**

**upekla Milena Jedličková, Holovousy**

**Suroviny:** ½ kg hl. mouky, ½ 100 % tuku, 1/3 l vlažného mléka, 4 žloutky, hrst cukru, špetka soli, 1 panák rumu, 1 sušené droždí. Vše vypracovat a dělat vykrajovátkem jablíčka.

**Drobenka:** cukr, hrubá mouka, máslo

**Náplň:** jablka nastrohat, povařit, přidat perník, cukr, citrónovou kůru, hřebíček, badyán, skořici, ru m, rozinky, 1 vanilkový cukr, kokos.

## **4. MÍSTO – Vlašákový nářez s jablečným pudinkem**

**upekla Pavlína Drašarová, Hořice**

**Těsto:** 5 vajec, 200 g cukru, 1 vanilkový cukr, 4 lžičce poloh. mouky, 1 prášek do pečiva, 80 g nastrohaných vlašských ořechů, meruňková marmeláda na potření

**Těsto – postup:** Oddělit žloutky od bílků. Bílky ušlehat s cukrem v hustou pěnu a poté začít postupně přidávat žloutky. Vanilkový cukr, mouku smíchanou s práškem do pečiva a nastrohané ořechy zamíchat lehce do těsta na závěr. Péct na 180°C. Po vychladnutí potřít meruňkovou marmeládou.

**Jablečný pudink:** 300 g nastrohaných jablek, 100 g nastrohaných hrušek, 0,75 l hruškového džusu – část džusu odebrat na podlítí hrušek a jablek, 1 vanilkový cukr, 2 lžičce cukru, 2 a ½ vanilkového pudinku, trochu rumu.

**Jablečný pudink – postup:** Nastrohaná jablka a hrušky podlít částí džusu a vařit do změknutí. Jakmile ovoce začne sklovatět, vmíchat cukry, trochu rumu a pudinky rozpuštěné v hruškovém džusu. Pudink míchat do zhoustnutí. Jakmile jablečný pudink zhoustne, ještě horký nalít na těsto potřené marmeládou. Poté dezert zchladit v lednici.

**Krém:** 1 smetana ke šlehání, 1 mascarpone, 2 lžičce moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, trochu rumu.

**Krém – postup:** Ušlehat smetanu oslazenou cukry. Přidat trochu rumu a do šlehačky zašlehat mascarpone. Krémem zdobit vychlazený dezert.



## 5. MÍSTO – Listové jablečné pokušení

**upekla Věra Strunová, Chodovice**

3x listové těsto

**Ořechová nádivka:** ¼ l mléka, 25 dkg mletých ořechů, 2 lžíce rumu, skořicový cukr, vanilkový cukr, 2 lžíce cukru. Nádivku povařit a nechat vychladnout.

**Krém:** ½ l mléka + 2 pudinky + 10 dkg cukru uvařit, nechat vychladit, vmíchat žloutek, 2 lžíce rumu, 2 másla. Krém rozdělit na půlky.

**Jablka:** 6 velkých jablek nakrájet na kostičky, dát do hrnce, přidat cukr, skořicový cukr, vanilkový cukr + 2 dcl vody a rozvařit, přidat namočené rozinky v rumu, když je to rozvařené, tak zahustit pudinkem, nechat vychladnout. **Poleva:** 2 bílky vyšlehat s cukrem a potom dát nad páru a šlehat na tuhý sníh.

**Postup:** upéct 3 placky, na spodní dát ořechovou nádivku, na to polovinu krému a na to polovinu jablek, dát další placku a vše opakovat. Na vrchní placku natřít bílkovou polevu, postříkat čokoládovou polevou a špejlí udělat vzorky. Nechat vychladnout, krájet nejlépe druhý den.

## Další recepty:

### Jablečný dort

**Dominika Štěrbová, Hradec Králové**

**Těsto:** 0,2 kg máslových sušenek, 0,1 kg másla

**Jablečná náplň:** 0,8 kg jablek, 0,4 kg vody, šťáva z 1 citronu, 0,06 kg cukr krupice, 1 lžička skořice, špetka muškátového oříšku, 1 vanilkový cukr.

**Krém:** 0,25 kg mascarpone, 0,15 kg šlehačky, 0,06 kg moučkového cukru.

**Postup:** Rozdrtit sušenky a smíchat s rozpuštěným máslem. Formu vyložit pečicím papírem i okolo formy. Sušenkové těsto namačkat na dno formy. Dát do lednice. Jablka nakrájet na kostičky a dát do 0,1 kg vody s citronem + cukr krupice + skořice + muškátový oříšek. Směs dát vařit. Provařit a zalít rozmíchaným pudinkem s 0,3 kg vody. Provařit a nalít na sušenkový korpus. Dát do lednice ztuhnout. Po zatuhnutí dort vykrojíme a ozdobíme krémem. Posypeme skořicí.



### Jablečný koláč s krémem

**Michaela Hofmanová, Hradec Králové**

listové těsto ½ kg

**Krém:** 0,2 kg zakysané smetany, 0,135 kg másla, 0,16 kg mletých mandlí, 0,01 kg kukuřičný škrob, šťáva a kůra z 1 citronu, 0,185 kg cukr moučka, 2 vejce, 0,01 kg vanilkový pudink, 2 lžíce rumu.

**Náplň:** 6 plátků toustového chleba, 0,06 kg krupicového cukru, ¾ l vody, 0,05 kg meruňkové marmelády + voda na potřetí jablek po upečení, 5 středních jablek, vanilkový lusk, 0,05 kg másla na potřetí jablek.

**Postup:** Nejdřív připravit krém. Smíchat zakysanou smetanu, pudink, škrob, vejce, rum, mandle, citrónovou šťávu a kůru. Zvlášť vyšlehat máslo s cukrem a spojit se smetanovou směsí. Dát do lednice na 1 hodinu odpočinout. Jablka nakrájet na plátky a povařit ve vodě s cukrem, vanilkou a citr. šťávou. Nechat je okapat a vychladit. Listové těsto vyválet a vložit do formy. Na listové těsto nalijeme ½ krému, na to toustový chléb a druhou polovinu krému. Poklást jablka a potřít máslem. Péct na 180°C. Cca 40 min. Po upečení potřít meruňkovou marmeládou a postrouhat citr. kůrou.

### Jablkový koláč

**Iva Loudilová, Hořice**

**Těsto:** 600 g hladká mouka, 150 g cukr moučka, 1 vanilkový cukr, 1 vejce, 250 g Hery, ½ dcl mléka, 1 prášek do pečiva, citrónová kůra.

**Náplň:** 1 kg loupaných jablek nahrubo nastrouhat, skořice, vanilkový cukr, citr. kůra, popřípadě přidat cukr podle kyselosti jablíček.

Žloutek na potřetí.

**Postup:** Všechny suroviny spojit a zpracovat těsto. Těsto rozdělit na dvě části a vyválet dva stejné pláty. Jeden plát dát na plech, pokrýt celou plochu nastrouhanými a ochucenými jablky a druhým plátem přikrýt. Vršek potřít žloutkem a vidličkou udělat ozdobné rýhy. Péct na 200°C.

### Štěpánčino tajemství

**Vendula Tobolková, Chomutice**

**Těsto:** 4 vejce, 150 g cukru, 160 g polohr. mouky, ½ balíčku prášku do pečiva, hrst ořechů. Vše smíchat a těsto dát upéct na 20 min. při 180°C.

**Rozvar z jablek:** 4-5 jablek, 4-5 lžic cukru – záleží na sladkosti jablek, 1 lžička skořice. Jablka oloupat, nastrouhat, podusit a vychladlou směs dát na upečený korpus.

**Na vrch:** 2x šlehačka + 1 ztužovač. Vyšlehanou šlehačku dát na jablka a nechat vychladnout v lednici. Podle své fantazie přizdobit.



### Špaldový koláč s pudinkem a jablky

**Kateřina Vojtěchová, Chodovice**

**Suroviny:** 1 a 1/2 hrnku špaldové mouky, 1/2 hrnku třtinového cukru, 1 vejce, 1/2 prášku do pečiva, 105 g změkčlého másla, 1 lžička skořice.

**Náplň:** 1 vanilkový pudink, 450 ml mléka, 3 lžičky třtinového cukru (med, stévie), 3-4 jablka.

**Postup:** Pekáček (21x28cm) vymazat máslem a vysypat hrubou moukou. V míse smíchat mouku s práškem do pečiva, cukrem, vejcem, skořicí a máslem. Rukou zpracovat všechny ingredience, aby vzniklo těsto konzistence drobenky. Půlku těsta vmáčknout na dno pekáčku.

Uvařit pudink dle návodu a až bude mít hustou konzistenci, nalít ho na těsto. Na pudink dát na hrubém struhadle nastrouhaná oloupaná jablka. Povrch moučniku posypat zbytkem těsta. Pekáček vložit do předehřáté trouby na 180°C. Na cca 30 min.

Hotový koláč poznáme tak, že by se měl lehce odlepovat od stěn pekáčku a povrch by měl mít zlatavou barvu.

### Finský jablečný koláč

**Tadeáš Novotný, Hořice**

**Těsto:** 20 dkg másla, 15 dkg cukr moučka – spolu ušlehat do pěny, přidat 2 vejce, 2 špetky sody, 5 dkg mletých ořechů, 2 lžičky skořice, 30 dkg hl. mouky. Na pečící papír do plechu 20x30cm vložit těsto a zvýšit okraje.

Jablka 40 dkg umýt, osušit, na 1/4 rozkrojit a vyndat jadřince, ale neloupat. Nakrájet na plátky, hustě poklást těsto a zalít zálivkou.

**Zálivka:** 1 lžička cukru moučky, 2 vejce, 200 ml mléka, 1 vanilkový cukr, 1 lžička mleté skořice.

Posypat hustě mletými ořechy a péct 170°C/ 25-30 min. Nejchutnější je ještě vlahý.

### Závin s jablky

**Matěj Novotný, Hořice**

**Suroviny:** 40 dkg hl. mouky, 1 vejce, 1 Hera, 1 bílý jogurt (150 ml)

**Postup:** Zpracovat těsto, vyválet dva pláty. Tradiční náplň – jablka, ořechy, skořice, rozinky, cukr.

Péct 20 min. na 200°C.

### Víkendový jablečný koláč

**Kateřina Pokorová, Ostroměř**

**Těsto:** 500 g hl. mouka, 180 g cukr krupice, 1 vanilkový pudink – sypký, vanilkové aroma, 1 a 1/2 lžičky citr. kůry, 1 prášek do pečiva, 180 g máslo (Hera), 1 žloutek, 200 g zakysaná smetana.

**Dále:** 1 kg oloupaných a nahrubo nastrouhaných jablek, 1 bílek, 1 vanilkový cukr, 3x hrst mletých ořechů.

Dle chuti: rozinky, vlašské ořechy, mletá skořice, karamel.

**Postup:** Do mísy dát mouku, cukr, kůru, pudinkový a kypřící prášek a promíchat. Přidat aroma, žloutek, změkklý tuk a smetanu a ze všeho vypracovat nelepivé těsto. Těsto rozdělit na dva díly (1 o kousek větší). Hlubší plech vyložit pečícím papírem. Nejprve rozválet ten o kousek větší kus těsta a slabý plát, ten přenést na papír na plech. Nastrouhaná jablka nasypat rovnoměrně na těsto, posypat cukrem a vším, co máme rádi (ořechy, rozinky, skořice). Jablkovou náplň pak zakrýt plátem slabě rozváleného těsta, které je potřeba propíchat vidličkou. Koláč potřít našlehaným bílkem a posypat ořechy a vanilkovým cukrem. Péct v troubě na 180°C. Dozlatova. Koláč nechat vychladnout. Mezitím, co se peče koláč udělat karamel smícháním cukru a másla. Tuto směs povařit do zhnědnutí. Do karamelu přidat nasekané ořechy a dát na skoro upečený koláč zpět do trouby dopéct.

### Pečená jablka

**Kateřina Maixnerová, Chodovice**

**Ingredience:** Jablka, skořice, cukr, med, hřebíček, citrón

**Drobenka:** Ovesné vločky, cukr, hrubá mouka, máslo, nasekané vlašské ořechy

**Postup:** Jablka oloupat, nakrájet, smíchat s cukrem skořicí, malou lžičkou medu, citronem a hřebíčkem. Takto nechat odležet přes noc a druhý den hřebíček vyndat. Jablka vložit do zapékací misky. Pokud máme keramickou mísu, nemusíme nijak vymazávat, jablka pustí velké množství šťávy a nepřipékají se. Navrch posypat větším množstvím drobenky, kterou utvoříme smícháním všech ingrediencí. Ovesné vločky a ořechy nám zajistí, že bude pěkně křupavá.

Péct v předehřáté troubě na cca 170°C, dokud nebude drobenka dozlatova. Můžete vyzkoušet špejlí, zda jsou jablka měkká.

### Martinské rohlíčky

**Jana Brunclíková, Chodovice**

**Suroviny:** 500 g polohrubé mouky, 350 g máslo (Hera), 1 smetana na šlehání, špetka soli. Vypracovat těsto a nechat odpočinout v lednici.

**Náplň:** Tvaroh, povidla, ořechová náplň.

**Postup:** Rohlíčky rolovat od širšího okraje, potřít vajíčkem a péct, upečené pocukrovat.



## Jablečné rohlíčky

**Maruška Lorenčíková, Holovousy**

**Těsto:** 600 g hl. mouky, 42 g droždí, 75 g cukru, 120 ml mléka, 375 g másla, 2 vejce, špetka soli, 2 žloutky na potření.

**Jablečná náplň:** 2,5 dcl vody, 120 g moučkového cukru, 300 g jablek, asi 50 g piškotových drobečků (strouhanky), 2 lžice rumu, lžička skořice.

**Postup:** Mouku prosít do mísy, vytvořit důlek, do něj nadrobit droždí, přidat lžičku cukru, zalít trochou vlažného mléka, zakrýt utěrkou a nechat vzejít. Ke kvásku přidat ostatní suroviny, vlažné rozpuštěné máslo a zadělat hladké vláčné těsto. Nekynuté těsto rozdělit na 5 částí, z každé vyválet hada a rozdělit na 8-9 ks. Pomocí prstů nebo válečku tvarovat z každé kuličky tvar slzy, širší stranou nasměrovat k sobě, naplnit jablečnou náplní a zarolovat rohlíček, který na koncích nutné ohnout. Rohlíčky pokládat na plech vyložený pečicím papírem a potřít žloutkem. Péct při 180°C. Do zlatohněda. Nakonec obalit v moučkovém cukru.

## Jablečný koláč s mascarpone

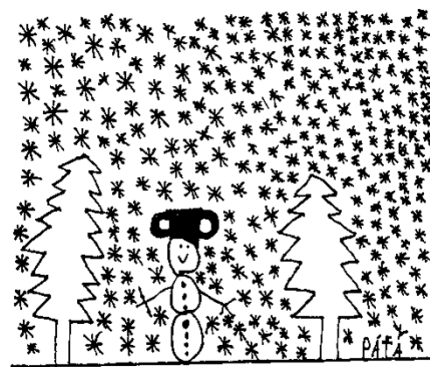
**Petra Kopecká**

**Korpus:** 270 g hl. mouky, 90 g moučkový cukr, 3 lžice mletých ořechů, 135g másla, 2 vejce – žloutek a bílek zvlášť, asi 2 lžice vody.

**Postup:** Z mouky, cukru, másla a ořechů v mixéru vyrobí drobenku, přidat žloutky a vodu, vypracovat těsto, dát ho na 30 min. do lednice. Těsto vyválet a přenést do kulaté formy s okrajem. Nechat 15 min. v lednici. Těsto zakrýt pečicím papírem, zatížit fazolemi a péct 15 min. na 180°C, poté odstranit fazole a péct dalších 5-10 min. (raději zakryté papírem, okraje se připalují). Potřít korpus bílkem a dát ještě na 1 min. do trouby.

**Na náplň:** Asi polovinu jablek oloupaných a nakrájených na kostičky, citrónová šťáva z 1 citrónu, 50 g cukru krupice, 1 vanilkový lus nebo cukr, 3 lžice oříškového likéru, lžička skořice. Jablka krátce povařit ve vodě s ostatními přísadami, ale aby příliš nezměkla, nechat vychladnout.

**Krém:** 250 ml smetany ke šlehání, 250 g mascarpone, několik lžic cukru moučkového, šťáva z 1 citrónu. Ušlehat šlehačku, přidat mascarpone po lžicích a ušlehat krém. Ochutit cukrem a citrónovou šťávou. Jablka zamíchat do krému a vše navrstvit na korpus.



## Padavka pod plachtou

**Aneta Kráčmarová, Sylvárův Újezd**

**Těsto:** 500 g pol. mouky, 250 g másla, 4-6 lžic moučkového cukru, 3 lžice mléka, 1 prášek do pečiva, 1 vejce.

**Náplň:** 6 velkých nastrouhaných jablek, 7 celých menších jablek (oloupat a vydlabat), med, trochu bramborového škrobu.

**Krém:** 2x mascarpone, 1x šlehačka, trochu vanilkového cukru

**Postup:** Všechny suroviny na těsto smíchat dohromady a zpracovat hladké těsto, to vyválet a vykrajovat kolečka na předem připravené bábovičky. Nastrouhaná jablka nechat podusit spolu se lžící medu. Podušená jablka naplnit do připravených formiček vyložených těstem. Do podušených jablek položit vydlabaná jablka. Do zbytku vydlabaného jablka nalít tekutý med a přiklopit vrchní nařízlou částí jablka. Celé jablko ještě potřít medem a dát péct do zlatova na 180°C. Suroviny na krém vyšlehat a po vychladnutí ozdobit vršek moučnicku.



## OHLÉDNUTÍ ZA ROKEM 2019

Rok se s rokem sešel a nastal čas vánoční, kdy se každý ohlíží zpět za tím, co se mu za těch uplynulých 365 dní povedlo. Stejně tak i my ve spolku Podzvičinsko. Jedním z velkých úspěchů byl mimo jiné česko-polský projekt „Cesta kamene“, jehož hlavním partnerem bylo město Hořice a dále polská města Strzegom, Świdnica a Dobromierz. V rámci tohoto projektu vzniklo v Podkrkonoší šest naučných okruhů, které jsou založeny na již existujících trasách a zastaveních v okolí Hořic a Dvora Králové nad Labem. Tyto okruhy jsou osazeny informačními tabulemi, lavičkami, odpočívadly či stojany na kola. Podařilo se tak vytvořit unikátní naučnou trasu v česko-polském příhraničí mapující kulturu kamene a významné kamenné památky od jejich počátků až do současnosti. Mimo to spolek Podzvičinsko vydal propagační materiály v podobě map, informačních letáků a brožur s popisem tras a vybraných atraktivit v Podkrkonoší. S projektem i naučnými okruhy se můžete seznámit prostřednictvím webových stránek [www.cestakamene.eu](http://www.cestakamene.eu). Vydejte se tedy společně s námi po kamenných památkách slavných i dosud neobjevených, po objektech současných i historických. Věříme, že si každý jistě najde to své. Přejeme pokojné prožití vánočních svátků a mnoho nejen turistických úspěchů v novém roce 2020.



# OD ADVENTU DO VÁNOC

## První adventní neděle

Již šestým rokem zahajují adventní čas v našich obcích děti z mateřské a základní školy společně se svými rodiči a širokou veřejností. Při zpívání koled jsme rozsvítili vánoční strom u kostela svatého Bartoloměje, ochutnali něco na zahřátí od našich paní kuchařek a mohli si zakoupit milé vánoční dárečky vyrobené dětmi. Svoji krásnou tajemnou atmosférou lákal k nahlédnutí také kostel, kde svítily stromečky vyzdobené dětmi. Nechybí strom přání, na který si může během adventu každý napsat své přání na papírového andílka.



## Druhá adventní sobota

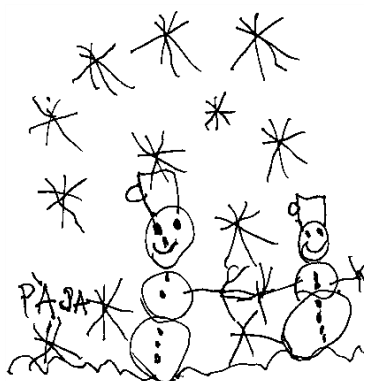
Druhou svíčku na adventním věnci jsme v kostele rozsvítili 7. prosince při koncertu „Brána do adventu“. Vystoupili pěvecké sbory Ratibor a Vesna pod vedením Olhy Kolodiy. Velkým zážitkem bylo sólové vystoupení místní Veroniky Soukupové, až se tajil dech. Verunko, máš andělský hlas! ☺ V repertoáru zazněly vánoční a duchovní skladby našich i cizích autorů. Krásné naladění v adventním uspěchaném čase.

## Třetí adventní neděle

Třetí svíčka se rozzářila na adventním věnci 15. prosince při koncertu s názvem Od adventu do Vánoc. V podání Hořického komorního orchestru a jeho sólistů zazněly staročeské roráty, lidové a vánoční písně a koledy.

Nemohu opomenout dojemné vystoupení s básničkou o andílkoví v podání 5-ti leté Olinky, dcerky paní sólistky Olhy Kolodiy. Všichni účinkující byli odměněni velkým potleskem a posluchači odcházeli domů vánočně naladěni.

ledol



## ADVENTNÍ POSEZENÍ PRO SENIORY

V letošním roce jsme uspořádali adventní posezení již podruhé ve školní jídelně. Jsme rádi, že posezení splní svůj účel, je to milé setkání, popovídání a ohlédnutí za rokem 2019 nad promítáním fotografií z akcí. Veselou náladou přispěl i pan Berný, který hrál na harmoniku vlastní repertoár, ale plnil i hudební přání. Nechybělo malé občerstvení, káva a čaj. Popřejme našim seniorům do nového roku hodně zdraví a elánu.

ledol

## ČAS DO VÁNOC – PŘIJMĚTE POZVÁNÍ

### Čtvrtá adventní neděle s Betlémským světlem

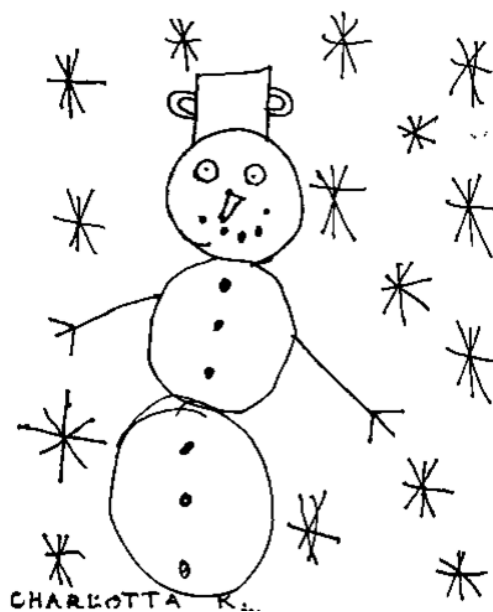
Srdečně zveme širokou veřejnost na „Vánoční koncert“, který bude v neděli 22. prosince v 17:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje. Vánoční skladby na varhany zahraje Václav Metoděj Uhlíř, na lesní roh doprovodí Eva Tesaříková. Nenechte si ujít poslední adventní koncert. Po koncertu budete mít možnost si odnést z kostela Betlémské světlo – od 18:00 do 18:30 hodin.

### Štědrý den:

Štědrý den býval dnem, kdy končil půst. Byl to vlastně až večer, neboť s koncem půstu se čekalo na východ první hvězdy. Má to souvislost s hvězdou Sirius, která se objevuje 24. prosince na východě a bývá označována jako hvězda židovského krále. To ona dovedla tři krále z východu do Betléma.

Zveme Vás na Štědrovečerní mši s P. Filipem Janákem v 16:00 hodin a od 22:00 hodin na společné zpívání koled pro širokou veřejnost, na varhany již tradičně zahraje místní Zuzka Žďárská. Před Štědrovečerní mší a společným zpíváním koled zazvoní na kostelní zvon Zdeněk Novotný.

ledol





## PODĚKOVÁNÍ

Velmi děkujeme akciové společnosti KINSKÝ dal Borgo, a. s. za darování vánočních stromků do MŠ, kostela a před obecní úřad. Manželům Špinkovým z Chodovic děkujeme za darovaný vánoční strom, který zdobí prostranství před kostelem sv. Bartoloměje v Chodovicích.

ledol

## NOVOROČÍ A TŘÍKRÁLOVÉ KOLEDOVÁNÍ

Tříkrálová sbírka, která vznikla roku 2000 z popudu moravského metropolity arcibiskupa Jana Graubnera na území olomoucké arcidiecéze, a pro velký úspěch a ohlas byla v následujícím roce zorganizována na území celé České republiky. Také v našich obcích se staly obchůzky Tří králů milou a důležitou novoroční tradicí. Koleda „My tři králové jdeme k vám, štěstí, zdraví vinšujeme vám...“ zazní z dětských úst u Vašich dveří v sobotu 4. ledna 2020 v době od 9:00 do 12:00 hodin. Z dětí se ve škole během chvíle stanou králové – Baltazarové, Melicharové a Kašparové. Dospělí převezmou pokladničku, křidu a mapku trasy, vyfotíme se symbolicky před kostelem sv. Bartoloměje a koledování může začít. **V letošním roce budou děti koledovat v nových bílých oblecích, které pro ně ochotně ušila paní Věra Ondráčková z Chodovic. Touto cestou ji ještě jednou velmi děkujeme.** Děkujeme dětem a rodičům za pomoc při koledování, kde finanční obnos naplní konto na obnovu kostela sv. Bartoloměje. A velmi děkujeme darujícím, kteří přispějí do pokladniček. Milou odměnou pro koledníčky jsou i dobroty a ovoce, které dáváte. Děkujeme, že pomáháte. Popřejme všem lidem dobré vůle hodně zdraví a lásky, protože ta nás spojuje a dává smysl všemu, co děláme ☺.



ledol

## MASOPUSTNÍ VESELÍ

Masopust je doba od Tří králů do Popeleční středy. Nejznámější a zároveň nejveselejší jsou poslední dny masopustu spojené s radovánkami a hodováním. Tradice spojená s průvody masek byla přechodem mezi

Vánoce a Velikonocemi. Veselí končí Popeleční středou, která je prvním dnem postní doby. Její termín připadá na 40. den před Velikonocemi (nepočítají se neděle). Jsme rádi, že i do naší obce se masopust před několika lety vrátil a stále se udržuje. V letošním roce připadá masopustní veselí do období od 7. ledna do 3. března. **Přijměte pozvání na masopust v Holovousích v sobotu 15. února 2020. Maškary se sejdou ve 14:30 hodin u kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích, odkud půjde průvod na náves v Chodovicích kolem Svartesu, dále kolem parcel a pokračovat bude na náves v Holovousích a do Záhumení.** Odtud přejdou masky do sportovního areálu U Vagónu, kde bude pod pergolou veselí pokračovat s hudbou. Celý průvod bude doplňovat již tradičně povoz s koňmi pana Noska a bujaré veselí zpestří a do kroku zanotuje Hořeňák. Kdo bude chtít, maškary pohostí, ty ho na oplátku obdarují. Pomáhejte nám udržovat tradice a chystejte masky, kdo nemá takovou odvahu, nevadí, přijďte masky do průvodu podpořit ☺.

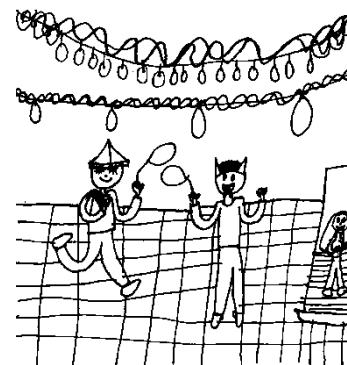


ledol

## DĚTSKÝ KARNEVAL

Masopustní veselí bude pokračovat ve sportovním areálu v neděli 16. února ve 14:30 hodin dětským karnevalem, netradičně na sněhu. Děti se mohou těšit na zimní soutěže na bobech a sáňkách a každá maska u nás vyhrává. Prosíme maminky, tety a babičky, aby připravovaly pro děti vhodné kostýmy na teplé oblečení☺. Pokud by však sníh nebyl, zázeminám nám bude opět provizorně zateplená pergola U Vagónu. Těšíme se na všechny děti a jejich masky.

ledol



## POZVÁNKA NA JARNÍ ZÁJEZD ZAHRÁDKÁŘŮ

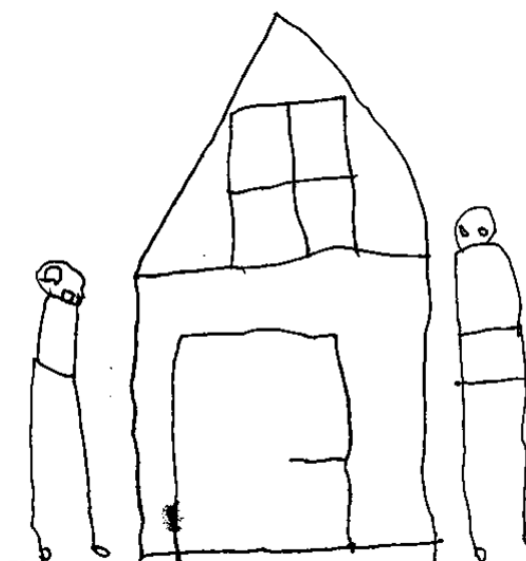
Milé přítelkyně, přátelé a příznivci zahrádkářů, každoročně svaz zahrádkářů Chodovice pořádá zájezd na přání členů svazu. Navštívili jsme několikrát Zahradu Čech v Litoměřicích, Floru Olomouc, vinobraní na Kuksu, Země

Živitelku v Českých Budějovicích. Zájem při každoročním opakování stále klesá. S nižším počtem členů a zvyšujícím se věkovým průměrem je stále složitější uspořádat zájezd podle přání všech členů. Tento rok 2019 jsme zájezd vynechali a chtěli bychom nabídnout změnu na rok příští. Dvoudenní zájezd na jižní Moravu v blízkosti Znojma do obce Nový Šaldorf. Rádi bychom navštívili vinné sklípky s degustací vín s odborným výkladem a prohlídkou sklepů. **Předpokládaný termín 8. dubna 2020** prohlídka a degustace v odpoledních hodinách. Ubytování je nad vinnými sklípkami. Cena ubytování je 800,- Kč (se snídaní), večere 200,- Kč, prohlídka sklepů + degustace 350,- Kč, cena autobusu/osoba cca 800,- Kč (bude upřesněno), celkem 2.150,- Kč. Členům bude hrazeno ubytování v plné výši a

všem účastníkům zájezdu prohlídka sklepů + degustace. Případné zájemce prosím o závazné přihlášení do konce ledna u pí. Šecové Chodovice. Přeji všem zahrádkářům, přátelům a všem známým krásné prožití svátku vánočních, vše nejlepší v novém roce 2020, hodně zdraví a pěstitelských úspěchů za CZS Chodovice Šecová Mirka

## NOVÝ ŠALDORF

Když přijedete do Nového Šaldorfu – Sedlešovic, navštívíte vlastně tři obce: Starý Šaldorf, Nový Šaldorf a Sedlešovice. Všechny tyto obce – nyní části jedné obce, vznikly na brodech přes řeku Dyji, která současný Nový Šaldorf – Sedlešovice odděluje od města Znojma. Modrá je dobrá, zpívá se ve známé písničce. To potvrzují i obyvatelé a především vinaři z Nového Šaldorfu – Sedlešovic. Zdejší vinné sklepy jsou hloubeny v pískovci prostoupeném vrstvami s obsahem jílu modrošedé barvy. Lokalita s "modrými" sklepy zabírá plochu 9 hektarů a vešlo se na ni více než 180 vinných sklepů. Sklepní ulička v této obci je jednou z největších a nejmalebnějších na Znojmsku. Část vinařů se sdružila a vytvořila Cech vinařů s vlastní – obecní vinotékou, v níž nabízí celoročně své produkty (víno lahvové i sudové a v době vinobraní i vynikající burčák). Mezi vyhlášené a dlouhodobé producenty vína patří společnost Agrodružstvo Nový Šaldorf s Modrým sklepem a vlastní prodejnu vín ve sklepní uličce. Oblíbená jsou vína z Vinařství rodiny Špalkovy, příjemné posezení ve vinných sklepech nabízí vinařské rodiny jako jsou Holzbauerovi, Nápravovi, Pavlíkovi ...



za CZS Chodovice Šecová Mirka

## PRANOSTIKY

### Leden

Je-li tříkrálová noc hvězdnatá,  
budou se rodit beránci, býčci, kozlíci a kluci.  
Je-li leden chladný a jasný, bude rok úrodný a krásný.  
Lednoví druhové – vánice a mrazové.

### Únor

Bouří-li a sněží na Hromnice, bývá jaro blízko velice.  
Nadělá-li sv. Apolena ledy, až sv. Matěj je zbourá.  
Je-li v únoru zima a led, nebude nouze o žitný chléb.

## ŽIVOTNÍ JUBILEA

Hana Novotná,	86 let
Anežka Dvořáková,	87 let
Zdeňka Šecová,	75 let
Ladislav Komárek,	86 let
Danuška Semirádová,	90 let



### Narodil se

Adam Sůva z Holovous



Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme  
a přejeme pevné zdraví.

## KRÁTKÉ ZPRÁVY



- 23. 12. 2019 – 5. 1. 2020 bude **Obecní úřad a knihovna uzavřena**. V novém roce se na Vás budeme těšit od **pondělí 6. ledna 2020**. Děkujeme za pochopení a přejeme příjemné prožití vánočních svátků a hodně zdraví do nového roku 2020.
  - 22. 12. **Čtvrtá adventní neděle** – „Vánoční koncert“ – od 17:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
  - **Betlémské světlo** – k vyzvednutí v kostele sv. Bartoloměje po koncertu od 18:00 do 18:30 hodin
  - 24. 12. **Štědrovečerní mše P. Filip Janák** – od 16:00 hodin kostel sv. Bartoloměje  
**Zpívání koled** – od 22:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
  - 04. 01. **Obchůzky Tří králů** – od 9:00 hodin do 12:00 hodin
  - 15. 02. **Masopustní průvod maškar** – průvod od 14:30 hodin od kostela sv. Bartoloměje
  - 16. 02. **Dětský maškarní karneval** – od 14:30 hodin ve sportovním areálu U Vagonu na sněhu (pokud počasí bude přát)
  - Úřední hodiny obecního úřadu Holovousy jsou 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.
- Svoz popelnic: modrá známka (týdenní)** každé úterý, **červená známka (kombinovaná)** každé úterý, **zelená známka (1x za 14 dní)** – 7. 1., 21. 1., 4. 2., 18. 2., 3. 3., **žlutá známka (měsíční)** – 21. 1., 18. 2., 17. 3., **oranžová známka (rekreační)** svoz ukončen, první svoz začíná od 14.4., **černé pytle na směsný odpad** – svoz každé úterý, cena 60,- Kč/Ks, **pytle s tříděným odpadem (plast, papír, kov)** – každé 1. úterý v měsíci: 7. 1., 4. 2., 3. 3., cena 10,- Kč/Ks.

[www.holovousy.cz](http://www.holovousy.cz)

**ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č. 6/2019, evidenční číslo: MK ČR E 20515.** Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Zlataše Brádllová, Lenka Doležalová. Počítačová úprava: Petra Škvrnová. Připomínky a příspěvky zasílejte na [obec@holovousy.cz](mailto:obec@holovousy.cz).