



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



18. prosince 2006

14. ročník

číslo 6/2006

Cena 2,-Kč

Zasedání OZ

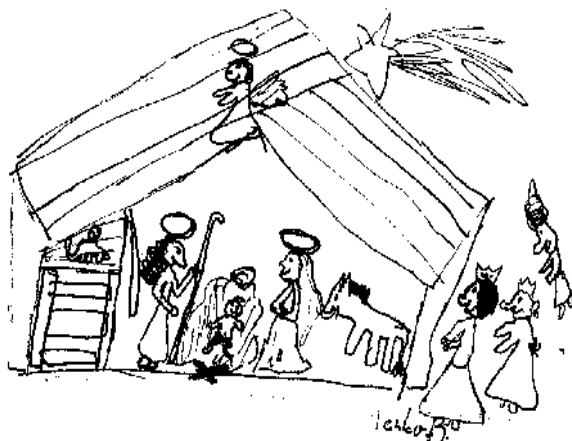
Veřejné zasedání obecního zastupitelstva obce Holovousy se koná v úterý 9.ledna 2007 od 19 hodin v kanceláři OÚ s tímto programem:

- 1) Investiční akce v roce 2007
- 2) Plánované kulturní akce v roce 2007
- 3) Různé

Všichni jste srdečně zváni.

**Klidné vánoční svátky
a úspěšný příští rok
2007**

**přeje všem občanům
naší obce
obecní zastupitelstvo**



Ze zasedání OZ

Zastupitelstvo obce jmenovalo členy kontrolního a finančního výboru – Ondřeje Suchého, Zlatku Brádlou, Hanku Rosůlkovou a Janu Kučerovou. Stavební komise zřízena nebude, protože od 1.ledna 2007 je v platnosti nový stavební zákon, který již obcím neumožňuje zřizovat stavební komise a vyřizovat tak ohlášené drobných staveb. Od nového roku bude všechny stavební záležitosti (i stavební úpravy, drobné stavby) vyřizovat stavební úřad v Hořicích.

OZ rozhodlo o navýšení poplatků za odpady na částku 390,-Kč za osobu a rok. Poplatek za psy zůstává ve stejné výši – 50,-Kč za rok. Nově bude vybíráno stočné ve výši 5,-Kč/m³, což dle vyhlášky o směrných číslech činí 230,-Kč za osobu a rok. Stočné bude vybíráno od všech občanů-trvale žijících i chalupářů. Stočné bude vybíráno i od domácností, které dosud nejsou napojeny do nové splaškové kanalizace. Výjimku budou tvořit pouze domácnosti, které doloží , že pravidelně vyvázejí odpadní vody ze své žumpy na ČOV. Nakládání s odpadními vodami jednotlivých domácností bude v roce 2007 kontrolovat vodoprávní úřad MěÚ Hořice. Podle zákona o nakládání s odpadními vodami, musejí být všechny domácnosti v obcích, kde je vybudována splašková kanalizace, do kanalizace napojeny.

OZ projednávalo návrh rozpočtu obce na rok 2007. V rezervě na investiční akce (může být položkově zařazeno do rozpočtu až po uzavření smluv na poskytnutí dotací) je plánováno se stavbou vodovodu a kanalizace na Chloumky, s dokončením stavby pro hasiče a fotbalisty na hřišti u vagónu, s úpravou prostranství okolo kostela a na hřbitově.

SFŽP provedl kontrolu na realizaci akce „Revitalizace vodní nádrže Chodovice“ a neshledal žádné závady. Stavební úpravy budou dokončeny ještě letos, na jaro zbývá osetí a výsadba zeleně. V souvislosti s realizací této akce zastupitelstvo obce rozhodlo o demolicí „boudy na koupališti“. Výhledově bude nahrazena dřevěným přístřeškem –altánem.

Mb

Odpady v roce 2007

Obecní zastupitelstvo schválilo na svém zasedání 28.11.2006 navýšení poplatků za odpady na 390,- Kč na osobu včetně všech osvobození a úlev jako v minulých letech. K tomuto navýšení došlo z důvodu zvyšujících se cen od firmy A.S.A. I přes toto navýšení bude obec doplácet z rozpočtu na svoz komunálního odpadu částku 35 000,-. Známký na popelnice z roku 2006 budou platit ještě celý leden 2007. Od února již musíte opatřit popelnice známkou r. 2007. Poplatky za odpady jsou splatné tak jako v minulých letech do 31.3. 2007 (polovina poplatků, chalupáři celý poplatek, do 30.9. 2007 druhá polovina poplatků). Nové známky jsou již na OÚ, budeme je vydávat hned od počátku roku 2007. Termíny svozů, jak budou přecházet z prosince do ledna, budou oznámeny na vývěškách a v obecním rozhlase.

Poplatky za stočné

V nejbližších dnech se vám dostane do schránek „Smlouva o odvádění odpadních vod veřejnou kanalizací zakončenou čističkou odpadních vod v obci HOLOVOUSY“. Výše stočného je uvedena na jednu osobu za rok (dle daných tabulek). Počet osob je určen podle fyzicky se zdržujících občanů, u chalupářů je to poměrná část podle délky pobytu v obci během roku. Zastupitelstvo obce odsouhlasilo výši stočného pro rok 2007 na 5,- Kč/m³. Rovněž vás žádáme, abyste oznámili, kdo dosud není napojen na nově vybudovaný hlavní kanalizační řád.

Zkontrolujte správnost údajů o odběrateli na smlouvě, popř. opravte správnost údajů. Jednu kopii si ponechte, druhou podepsanou vraťte na obecní úřad. Poplatky za stočné budou splatné ve stejných termínech jako u odpadů.

Hrade



Škola před koncem roku

Letošní krásný podzim jsme využili bohaté úrody dýní k výzdobě školy a výrobě svícňů. Všem pěstitelům děkujeme. Zdařilou akcí bylo vymalování školy. Dívčí a chlapecké záchody, schodiště a chodba, to vše jsme zvládli sami a úspěšně (přijďte se podívat). Všechny děti se zúčastnily plaveckého výcviku, absolvovaly celkem deset lekcí.

Advent jsme zahájili seminářem vánoční vazby pro veřejnost. Každý si mohl vyrobit adventní věnec, svícen či hvězdu. Novinkou byly růže z jablek. S dětmi jsme navštívili velice pěkné představení „Hvězda betlémská“ v divadelním sále Koruna v Hořicích. Druhou adventní neděli jsme si společně s orchestrem Dalibor zazpívali koledy v našem kostele. K úspěchu přispěly nejen výkony dětí a orchestru, ale i výborná akustika, sváteční atmosféra a nálada všech přítomných. Na dobrovolném vstupném byla vybrána částka 2 800,-Kč, kterou přispějeme do fondu sdružení pro záchranu kostela. Děti si vystoupení ještě zopakovaly ve čtvrtek v hospodě v Holovousích na večeru pořádaném obcí pro důchodce. Na závěr roku nás čeká ještě koncertní představení v Hořicích, Vánoce a prázdniny, které potrvají do 2.1.2007.

V lednu se uskuteční seminář pro veřejnost – výroba smaltových šperků s lektorkami z Nové Paky. (pravděpodobně 20.1.2007). Je třeba připomenout, že materiál na některé speciální výtvarné činnosti je dotovaný z fondu sdružení, stejně jako příspěvek rodičům na plavecký výcvik a hory.

Zimní pobyt dětí na horách se uskuteční 28.1.- 2.2. 2007 na chatě Slunečnice v Rokytnici nad Jizerou.

Na závěr bych chtěla poděkovat panu Bohumilu Šubrtovi za žehličku a sušák, který škole daroval. Dále panu T. Strunovi, který se ochotně ujal našich dětí a povede ve škole sportovní kroužek (vždy ve středu od 15,00 do 16,30 hodin).

Vítáme každou vaši podporu, těšíme se na všechny vaše náměty i připomínky.

Přejeme všem krásné a pohodové Vánoce.

Mgr.Zuzana Slezáková



OCENĚNÉ MOUČNÍKY



4. ROČNÍKU HOLOVOUSKÉHO MALINÁČE

J. Drašarová, Dobrá Voda u Hořic - 1. místo (řezy)

Nanukové řezy s jablky

Piškotový podklad: Ušleháme 4 žloutky s 20 dkg cukru a 10 lžícemi vody, přidáme 20 dkg polohrubé mouky s lžičkou prášku do pečiva a sníh ze 4 bílků. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech a dáme do trouby.

Příprava krému: Ta má dvě části. Nejprve svaříme půl litru mléka s jednou lžící hrubé mouky a lžící solamylu na kaši, která se dá vychladit. Ušleháme jedno celé změkklé máslo s jedním žloutkem a s moučkovým cukrem, jedním vanil. cukrem a rumem podle chuti. Do krému po malých dávkách zašleháme mléčnou kaši. Hotový krém pak navrstvíme na piškot, potřeme čokoládovou polevou nebo postrouháme čokoládou a dáme do chladničky.

Jablečná náplň: 500 g oloupaných a odjádřených jablek, 375 ml jablečného džusu nebo šťávy, 1 dort-želé dr. Oetker, 2 skořicové cukry dr. Oetker, 1 pudink dr. Oetker s vanil. příchutí, lžíce rumu. Nakrájíme jablka na velmi malé kousky, přidáme 275 ml džusu, želé, skořicové cukry a 1 vanilkový cukr. Pak jablka podusíme. Pudinkový prášek rozmícháme ve zbylém džusu, přidáme k podušeným jablekům a krátce povaříme. Za občasného zamíchání necháme zchladnout.

Helena Hejduková, Chloumky - 2. místo (řezy)

Hraběňčiny řezy

Suroviny: 250 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 1/2 balíčku prášku do pečiva, 150 g moučkového cukru, 4 žloutky, 250 g tuku Hera, nasekané ořechy, rozinky, jablka, 3 lžíce cukru, 1 vanilkový cukr, trochu rumu, moučkový cukr na posypání.

Sníh: 4 bílky, 150 g krystalového cukru - ušleháme.

Postup: Z mouky smíchané s práškem do pečiva, cukru, žloutků a Hery zpracujeme těsto a jednu třetinu dáme do mrazničky. Dvě třetiny těsta urovnáme na vymazaný a moukou vysypaný plech, posypeme sekanými ořechy, rozinkami, hrubě nastrouhanými jablky, osladíme 3 lžícemi cukru, 1 vanilkovým cukrem a pokapeme rumem, můžeme dát i skořici. Povrch potřeme sněhem. Zbylou ztuhlou třetinu těsta hrubě nastrouháme navrch na sníh a upečeme v mírně vyhřáté troubě. Po upečení posypeme moučkovým cukrem.

Jaroslava Kráčmarová, Holovousy - 3. místo (řezy)

Kakaový jablečník

Těsto: 250 g hladké mouky, 250 g polohrubé mouky, 250 g tuku Hera, 250 g moučkového cukru, 3 vejce, 1 prášek do pečiva, 2 lžíce kakaa.

Ze všech složek vypracujeme těsto, rozdělíme na dvě poloviny, do jedné přidáme kakao. Kakaové těsto vyválíme pomocí válečku a přeložíme na vymazaný a moukou v vysypaný plech. Na těsto rozetřeme jablečnou náplň a posypeme ořechy. Pak přeložíme na náplň rozválenou druhou polovinu těsta. Pečeme v troubě 180°C asi 25-30 minut.

Náplň: 1 kg strouhaných jablek, 1 vanilkový cukr, 1 lžička skořice, cukr podle kyselosti jablek, 4 lžíce posekaných ořechů. Všechny složky spolu promícháme.

Poleva: 200 g moučkového cukru, 2 lžíce kakaa, 60 g másla, 2-3 lžíce mléka. Složky důkladně smíchat na hladkou hmotu.

Sníh: 2 bílky, 150 g moučkového cukru. Bílky s cukrem ušleháme nad párou na tuhý sníh. Upečený horký koláč potřeme polevou. Vychladlý koláč o zdobíme vyšlehaným sněhem přes zdobící sáček s tvořítkem.





Lenka Doležalová, Chodovice - 1.místo (moučníky)

Jablkový dort

Na těsto: 125 g hladké mouky, 1 vejce, 50 g cukru, 1 vanilk. cukr, 25 g mletých ořechů, 80-100 g másla.

Na náplň (směs): asi 1 kg strouhaných jablek, 50 g rozinek, 200 g zakysané smetany, 150 g cukru, trochu citronové kůry, 5 vajec, 1 sáček vanil.pudinku, 200 ml smetany.

Postup: Smíchat suroviny na těsto, zabalit do fólie a nechat v lednici asi 1 hodinu odležet. Mezitím nastroháme jablka (jako okurku). Zvlášť smícháme zakys.smetanu s cukrem, citr.kůrou a vejci. Pudink.prášek rozmícháme ve smetaně a přilijeme ke směsi. Ztuhlé těsto vyválíme do dortové formy (průměr 26 cm), vymazané a vysypané. Na těsto nasypeme strouhaná jablka s rozinkami a přelijeme směsí. V předehřáté troubě pečeme 40-50 minut na 180°C, později zvýšíme trochu teplotu. Z formy vyndáme vychladlé. Dort se podává pocukrovaný na druhý den.

Vladimíra Klůzová, Chodovice - 2.míst (moučníky)

Listový jablečný závin

Suroviny: 1 balíček listového těsta, 750 g jablek, 100-150 g vlašských ořechů,, 80 g medu, hrst drcených piškotů, 1 sáček skořicového cukru, strouhanka na posypání, krupicový cukr dle chuti, trochu mleté skořice, hladká mouka na vál, vejce k potření, moučkový cukr na posypání hotového závínu.

Postup: Oloupeme jablka a nakrájíme na plátky. Vlašské ořechy nasekáme nahrubo. Přidat můžeme i 2 lžíce rozinek. Nakrájená jablka vložíme do mísy, přidáme nasekané ořechy, přilijeme med, přisypeme piškotové drobečky a pomocí vařečky vše dobře promícháme. Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát, posypeme ho strouhankou a rozložíme na něj jablečnou směs, kterou posypeme skořicovým cukrem smíchaným s trochou mleté skořice, příp. ještě cukrem. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, aby se kraje dobře spojovaly. Plát stočíme do závínu, odkrojíme přebytečné těsto na okrajích a okraje k sobě přitiskneme. Závin opatrně přeneseme na plech vyložený papírem na pečení a povrch také potřeme rozšlehaným vejcem. Zbylé těsto znovu rozválíme, nakrájíme na proužky, ty přilepíme šikmo na závin a potřeme vejcem. Pečeme asi 30 minut při 180°C do světle hněda. Hotový závin pocukrujeme.

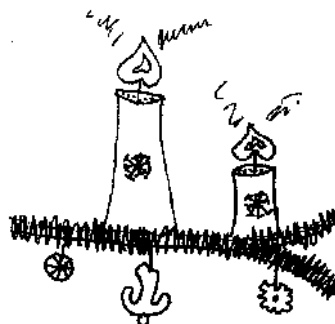
Petra Panenková, Holovousy - 3.místo (moučníky)

Překládaný závin

Těsto: 400 g polohrubé mouky, 150 g hladké mouky, 200 g másla, 3 vejce, 2 lžíce cukru, 1 prášek do pečiva.

Náplň: strouhaná jablka, skořice, rozinky, ořechy.

Postup: Vypracujeme těsto, rozválíme na dva obdélníky. Kraje šikmo řežeme na 2 cm proužky. Doprostřed dáme náplň, těsto na koncích přehneme a střídavě překládáme proužky. Pomašlujeme vejcem, ozdobíme mandlemi a pečeme při 180°C asi 30 minut.



Alena Šubrtová, Chodovice - recept navíc

Kynutý jablečný koláč

Na těsto: 350 g mouky, 200 ml vlažného mléka, 1 balíček sušeného droždí, 75 g másla, 50 g cukru, špetku soli.

Poleva: 750 g nakyslých jablek, 300 ml smetany, 2 lžice citronové šťávy, 2 vejce, 100 g změkklého másla, 100 g cukru, 1 lžice pudinku, tuk na vymazání plechu.

Postup: Z mouky, cukru, mléka, droždí a másla vypracujeme těsto. Přikryjeme a 20 minut necháme na teplém místě kynout. Jablka na tenké plátky, z másla, cukru, pudink.prášku a žloutků utřete krém. Z bílků ušlehejte sníh, zvláště ušlehejte smetanu. Zlehka přimíchejte do máslového krému, přidejte jablka. Z kynutého těsta vyválejte placku, položte na plech a na ni přidejte silnou vrstvu krému s jablky. Pečte 35-40 minut v troubě na 200°C.

Pošta v Chodovicích

Chodovická pošta upozorňuje na mírné změny v provozní době. Pošta je nyní otevřena:

Pondělí 8-10, 13,30-15, 15,30-16

Úterý 8-10

Stř.,Čtvrtek 8-10, 13,30-15,00

Pátek 7,30-9,30, 13,15-15,00, 15,30-16,00

So, ne zavřeno

Doručování zásilek do schránek u našich domů zajišťuje i nadále hořická pošta prostřednictvím doručovatelů.

Chodovická pošta je **podací** pro všechny základní poštovní služby (lze tu podávat dopisy, peníze, balíky). Zároveň má funkci **ukládací** pro zásilky a poukázané peníze, když Vás nezastihnou doručovatelky doma. Na uložení budete upozorněni písemnou výzvou.

Telefonní číslo pro případné další informace je – 493691120. miš



Výroční schůze zahrádkářů

Výroční schůze Českého svazu zahrádkářů se blíží. Bude se konat v neděli 18.února 2007 od 13,30 hodin v hostinci U Krejčů. Po obvyklém zhodnocení činnosti a hospodaření v roce 2006 nás čeká velmi zajímavá přednáška ing.Jana Blažka,CSc. z našeho holovousého výzkumného ústavu. Bude na téma „Cesta do Ameriky“. Přednáška bude doplněna promítáním fotografií. Udělejte si čas a přijďte. miš

Hasiči hodnotili

Úspěchy letošního roku zhodnotil na své výroční schůzi v hostinci U Krejčů dne 25.11. t.r. Sbor dobrovolných hasičů. Za účasti pozvaných hostů (p.Rubín z velitelství okrsku, mgr.Berdychová a S.Hradecká za zastupitelstvo obce) shrnul místostarosta M.Brabec činnost Sboru v roce 2006.

- 1) Spolehlivá byla spolupráce s obecním úřadem – hasiči zajišťovali stánek s občerstvením při červnové neckyádě a při říjnových oslavách malináčů, v dubnu byla organizován sběr železa.
- 2) Mezi vlastní kulturní akce patřil únorový hasičský bál, v srpnu pouťová zábava a zářijové posezení u vagónu.
- 3) Náročná byla účast při budování hasičské zbrojnice, kde jen část členů Sboru odpracovala potřebné brigádnické hodiny. Zbrojnici se nepodařilo dokončit a tak tento úkol bude pokračovat v roce 2007.
- 4) Největší zájem členů Sboru byl o hasičské soutěže – celostátní okrskovou soutěž v Chomuticích a okresní v Jičíně, dále o pohár starosty okresního sboru hasičů v Robousích, Ostroměři, Valdicích, Pecce a Horní Nové vsi (ženy se umístily na 5.místě, muži se nekvalifikovali). Z dalších soutěží to byla noční soutěž v Podúlší, soutěže v Třebihošti, Bílsku, Pšánkách a Ůlibicích. Některé závody jsou natočeny na kazetách

Zhodnocena byla finanční situace Sboru, rozpočet na příští rok, vybrány byly nové příspěvky. Projednána byla příprava hasičského bálu počátkem příštího roku, došlo i na měření velikosti hlav členů pro vybavení čepicemi. Za nového člena byl přijat P.Andrejs. Poděkováno bylo těm členům Sboru, kteří tvořili čestnou stráž při pohřbech bývalých členů.

V příštím roce je počítáno opět s účastí v soutěžích, s prací na dokončení zbrojnice a s přestavbou hasičského auta Avie. miš

Adventní posezení

Ve čtvrtek 14.prosince jsme pozvali naše seniory do hostince v Holovousích na vánoční posezení. S programem vánočních koled, říkadel, hrou na flétny vystoupily děti ze Základní a Mateřské školy v Chodovicích. Po malém občerstvení si pak všichni rádi popovídali se sousedy a vrstevníky a na malou chvíli aspoň zastavili ten uspěchaný předvánoční čas. Jsme rádi, že se přišlo pobavit tolik hodně občanů a rádi pro ně připravíme další kulturní akce.

hrade

Krátké zprávy

- 24.12. ve 20 hodin se koná v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích štědrovečerní mše svatá.
- Po mši následuje tradiční zpívání koled.
- Silvestrovský výstup ke kříži bude 31.prosince. Sraz účastníků v 22,30 u rybníka v Holovousích.
- Tříkrálová sbírka bude opět v sobotu 6.ledna 2007. Přispějte na dokončení oprav kostela.
- Hasičský bál se bude konat v sobotu 17.února 2007 v hostinci U Krejčů od 20 hodin.
- Výtěžek dobrovolného vstupného na koncertu v kostele sv. Bartoloměje 12. listopadu ve výši 6.333,-Kč bude věnován na pokračující opravy.
- ZŠ a MŠ v Chodovicích děkuje ženám, které cvičí ve škole za nákup hraček pro mateřskou školu.
- Škola v Chodovicích děkuje P.Kračmarovi za darovaná jablka a broskve.

Společenská kronika

Jubileá – blahopřejeme

8.1. Marie Vávrová z Holovous	75 let
13.1. Marie Málková z Holovous	83 let
15.1. Vojtěch Žížka z Holovous	75 let
17.1. Jaroslav Veselý z Holovous	83 let
11.2. Růžena Krušinová z Chodovic	75 let
28.2. Jarmila Caldrová z Chodovic	88 let

Manželům Lumírovi a Vlastě Lukešovým k 50 letům společného života – zlaté svatbě přejeme všechno nejlepší.

Narodili se

24.11. Simona Křovinová z Holovous
30.11. Jindřich Žďárský z Chodovic

Vánoční bruslení

28. prosince 2006 pojedeme bruslit do Dvora Králové nad Labem. Led je objednaný od 13.30 hod do 16.30 hod a bude se střídat bruslení rodičů a dětí s přátelským hokejovým zápasem domácích proti naplaveninám. Kdo má zájem hrát hokej, ať se přihlásí Pavlu Škvrnovi na tel. 608 820 845 do 27.12., zájemci z řad rodičů a dětí se přihlašují u S.Hradecké na tel. 724 164 673 rovněž do 27.12. Autobus pro všechny účastníky pojedje ve 12.30 hodin z Holovous se zastávkou v Chodovicích.

hrade

Termíny svozů popelnic v roce 2007

Modrá známka – týdenní svoz – každé úterý

Červená známka – kombinovaný svoz : 2.1., 9.1., 16.1., 23.1., 30.1., 6.2., 13.2., 20.2., 27.2., 6.3., 13.3., 20.3., 27.3., 3.4., 10.4., 17.4., 24.4., 1.5., 15.5., 29.5., 12.6., 26.6., 10.7., 24.7., 7.8., 21.8., 4.9., 18.9., 25.9., 2.10., 9.10., 16.10., 23.10., 30.10., 6.11., 13.11., 20.11., 27.11., 4.12., 11.12., 18.12., 25.12.

Zelená známka – svoz 1x14 dní: 2.1., 16.1., 30.1., 13.2., 27.2., 13.3., 27.3., 10.4., 24.4., 8.5., 22.5., 5.6., 19.6., 3.7., 17.7., 31.7., 14.8., 28.8., 11.9., 25.9., 9.10., 23.10., 6.11., 20.11., 4.12., 18.12.

Žlutá známka – svoz 1xměsíčně : 30.1., 27.2., 27.3., 24.4., 29.5., 26.6., 31.7., 28.8., 25.9., 30.10., 27.11., 25.12.



WWW.HOLOVOUSY.CZ

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č.6/2006. Vychází každý sudý měsíc v roce. Přípravuje redakční rada: mgr. M.Berdychová (předseda), S.Hradecká a dr.M.Škopán (členové). Počítačová úprava: Petra Škvrnová. Připomínky a příspěvky podávejte na obecní úřad.