



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



19. prosince 2018	26. ročník	číslo 6/2018	cena 10 Kč
-------------------	------------	--------------	------------

ZE ZASEDÁNÍ OZ

Na zasedáních zastupitelstva obce Holovousy dne 27. listopadu a 11. prosince bylo projednáno a schváleno:

Na konci října byla podána Žádost o platbu a Závěrečná zpráva o realizaci projektu „**Přátelská škola pro praktický život**“. Proběhla doplnění formálních i věcných náležitostí Žádosti o platbu a dne 4. 12. 2018 byl Ministerstvem pro místní rozvoj vydán Pokyn k platbě ve prospěch účtu obce ve výši 1.988.170,47 Kč. Realizace projektu „**Stavební úpravy budovy ZŠ a MŠ, přístavba šaten**“

stále ještě probíhá. V současné době jsou již vyměněna všechna okna na budově ZŠ a MŠ. Pokračují práce na přístavbě šaten. A řešeny jsou vícepráce, které je třeba v souvislosti s rekonstrukcí provést. V místě přístavby šaten byla injektáží doplněna chybějící hydroizolace. V současné době je řešen rozsah a náklady rekonstrukce elektrických rozvodů a výměna svítidel za úsporná. Připravována je projektová dokumentace na výměnu dožilé střešní krytiny na škole. Na výměnu střešní krytiny i rekonstrukci elektroinstalace a výměnu svítidel bude podána **Žádost o dotaci na Ministerstvo pro místní rozvoj**. Na základě Smlouvy o nájmu prostoru sloužícího k podnikání provozuje Švamberk Invest s.r.o. v budově č.p. Holovousy 39 **obchod s potravinami**. Smlouva je uzavřena na dobu určitou do 31. 12. 2020. V současné době je paní Schmiederová nemocná a náhradu za ni nemají. Dle sdělení zástupce Švamberk Invest s.r.o je prodejna v Holovousích ztrátová a hrozí její zavření. Švamberk Invest s.r.o tímto požaduje poskytnutí finančních prostředků od obce Holovousy na provoz prodejny. Královéhradecký kraj v letošním roce vypsal dotační program – **Podpora provozu prodejen na venkově**. Účelem dotace je poskytnutí finančních prostředků na výdaje spojené se zachováním stálé prodejny. Zastupitelé schválili podání žádosti do tohoto vypsaného dotačního programu. Prodejna potravin Švamberk měla vykonávat poštovní služby Pošty Partner a Pošta v Chodovicích měla být uzavřena. Švamberk Invest s.r.o od uzavření Smlouvy nakonec ustoupil. Dle sdělení ředitele Pobočkové sítě Východní Čechy budou **poštovní služby v naší obci** nadále zajišťovány poštou v Chodovicích a to ve stávajícím rozsahu.



Zastupitelé schválili **finanční dar ve výši 10.500,- Kč** na nákup knih do výměnného fondu v rámci regionálních knihovnických služeb na období roku 2019 **Knihovně Václava Čtvrťka v Jičíně**. Výměnný fond je využíván našimi spoluobčany a v roce 2018 knihovna přijala 4 výměnné soubory v celkovém počtu 682 knih v hodnotě 139.856,- Kč. V současné době máme v knihovně 385 knih z výměnného fondu. Knihy v naší knihovně tak lze pravidelně obměňovat. Půjčovány jsou zdarma. Projednáno a schváleno bylo **navýšení ceny stočného o 2,- Kč/m³ na rok 2019**. Nová cena stočného je 22,- Kč/m³. Od roku 2013 je tvořen Fond obnovy kanalizace, od roku 2014 je do něho každý rok vloženo 50.000,- Kč. Stav fondu obnovy kanalizace k 31. 12. 2018 je celkem 189.774,- Kč.

Od 1. 1. 2020 má začít platit nový Zákon o odpadech, o kterém se už dlouho mluví. Podrobnosti zatím nejsou známy, bude se řídit směrnicí EU. Dle předběžných informací má být cena za likvidaci 1 tuny odpadu navýšena o 400,- až 600,- Kč. Pro letošní rok došlo také k navýšení nákladů na nákup pytlů na tříděný odpad a dalších služeb dle Cenové přílohy č. 1. Ceny za jednotlivé známky byly po roky 2014, 2015, 2016, 2017 i 2018 drženy na stejné výši. Z důvodu navýšení cen svozové firmy zastupitelé schválili **navýšení poplatků za svoz komunálního odpadu** v průměru o 10% na svozovou známku. Z důvodu podpory zájmu spoluobčanů komunální odpad třídit do pytlů, bylo zastupiteli schváleno zachování cen pytlů na tříděný odpad ve stejné výši. Z důvodu navýšení cen svozových známek, budou se všemi domácnostmi uzavírány nové Smlouvy o likvidaci odpadu.

Zastupitelstvo obce schválilo **rozpočet na rok 2019** jako schodkový, s tím, že schodek bude hrazen úvěrem a ze zůstatku běžného účtu. V příštím roce jsou plánovány velké výdaje – nákup nemovitostí Vinopalna + Spojovák, Rozšíření sociálně technického zázemí ve sportovním areálu U Vagonu – zázemí pro zeleň, dokončení projektu „Stavební úpravy budovy ZŠ a MŠ, přístavba šaten“, vícepráce na budově školy (elektroinstalace+střecha). Na plánované výdaje budou hledány možnosti získání finančních prostředků z vypsaných dotačních titulů.

Zastupitelé schválili **přijetí daru ve výši 8.000,- Kč pro ZŠ a MŠ Chodovice od firmy Svartes s.r.o.**

Zastupitelé schválili **přijetí daru ve výši 8.000,- Kč pro ZŠ a MŠ Chodovice od firmy Svartes s.r.o.**

Zastupitelé schválili **přijetí daru ve výši 8.000,- Kč pro ZŠ a MŠ Chodovice od firmy Svartes s.r.o.**

Zastupitelé schválili **přijetí daru ve výši 8.000,- Kč pro ZŠ a MŠ Chodovice od firmy Svartes s.r.o.**

Zlatuše Brádlová

PODĚKOVÁNÍ

Máme tu poslední číslo letošního Zpravodaje a sváteční, adventní čas. Náš obecní vánoční stromček už zase krásně svítí u kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích a to znamená, že brzy budou Vánoce a že se nezdářítečně blíží konec roku. Jako každoročně bych chtěla využít této příležitosti a poděkovat všem zastupitelům za dobrou spolupráci při řešení všech rozhodnutí, která jsme v letošním roce společně udělali. Děkuji také zaměstnancům obce, mým spolupracovníkům za dobře odvedenou práci v roce 2018. Poděkování patří všem do Základní a Mateřské školy za výbornou spolupráci. A velký dík si zaslouží zástupci spolků i Vy spoluobčané, kteří jste ochotně pomáhali při pořádání a organizaci akcí v naší obci. Velice si vážím práce Vás všech, děkuji za Vaši snahu a ochotu pomoci, když je třeba a těším se na spolupráci v roce 2019.



Na závěr mi prosím dovolte popřát Vám všem krásné a šťastné vánoční svátky, dětem i dospělým alespoň částečně splněné sny a v závěru roku pár dní klidu a odpočinku strávených se svými blízkými. V roce 2019 pevné zdraví, které všichni potřebujeme ze všeho nejvíc a samozřejmě také mnoho štěstí, lásky, pohody a radostných dní a milých překvapení. Tak šťastný a veselý nový rok 2019.

Zlataše Brádlová

PLATBY V ROCE 2019

Odpady: systém nakládání s odpady se pro rok 2019 nemění. 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, víčka a elektroodpad. Známky roku 2018 budou platit celý leden. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od pondělí 7. ledna 2019 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 2019.

Termíny svozů pro rok 2019:

Modrá známka – týdenní svoz, **cena 2.150,- Kč** – každé úterý od 1. 1. do 31. 12. 2019

Červená známka – kombinovaný svoz – zima 1x týdně, léto 1x za 14 dní, **cena 1.850,- Kč**
1. 1. do 16. 4. každé úterý, dále 30. 4., 14. 5., 28. 5., 11. 6., 25. 6., 9. 7., 23. 7., 6. 8., 20. 8., od 3. 9. každé úterý do 31. 12. 2019.

Zelená známka – čtrnáctidenní svoz, 1x za 14 dní, **cena 1.350,- Kč**

8. 1., 22. 1., 5. 2., 19. 2., 5. 3., 19. 3., 2. 4., 16. 4., 30. 4., 14. 5., 28. 5., 11. 6., 25. 6., 9. 7., 23. 7., 6. 8., 20. 8., 3. 9., 17. 9., 1. 10., 15. 10., 29. 10., 12. 11., 26. 11., 10. 12., 24. 12. 2019.

Žlutá známka – měsíční svoz, **cena 850,- Kč**

22. 1., 19. 2., 19. 3., 16. 4., 14. 5., 11. 6., 9. 7., 6. 8., 3. 9., 1. 10., 29. 10., 26. 11., 24. 12. 2019.

Oranžová známka – rekreační – 1x za 14 dní, **cena 850,- Kč**

16. 4., 30. 4., 14. 5., 28. 5., 11. 6., 25. 6., 9. 7., 23. 7., 6. 8., 20. 8., 3. 9., 17. 9., 1. 10. 2019.

Černé pytle na směsný odpad, **cena 55,- 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: 1. 1., 5. 2., 5. 3., 2. 4., 7. 5., 4. 6., 2. 7., 6. 8., 3. 9., 1. 10., 5. 11., 3. 12. 2019.

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

Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. Je splatný do konce března k **30. 3. 2019. 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 2019** je stanovena zastupitelstvem ve výši **22,- Kč/m³**, 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 m³+ 1 m³ na spotřebu spojenou s očistou okolí rodinného domu atd. – celkem tedy 36 m³/jednu osobu a rok. Splatnost stočného dle směrných čísel je do 30. 3. 2019. A to ve výši alespoň jedné poloviny poplatku za stočné. Druhá polovina je splatná do 30. 9. 2019.

Rekreačním objektům (chaty) je stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 36 m³/rekreační objekt. Termín splatnosti je stanoven do 30. 3. 2019.

Zpravodaj: předplatné Zpravodaje s roznáškou pro rok 2019 je ve výši **100,- Kč** (6 vydání Zpravodaje s donáškou do schránky, nebo mailem), **10,- Kč** za jeden výtisk Zpravodaje zakoupeného bez předplatného.

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 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. Proto prosíme o dodržování úředních hodin.

Po předchozí telefonické domluvě je možné si sjednat schůzku i mimo úřední hodiny.

Děkujeme za pochopení. Vybírání poplatků: Petra Škvrnová, 730 519 013, obec@holovously.cz

DOMÁCÍ KOMPOSTOVÁNÍ V PODCHLUMÍ

Obec Holovousy v letošním roce získala 85% dotaci z Operačního programu životního prostředí (OPŽP) zprostředkovanou Mikroregionem Podchlumí na pořízení 80 ks tlustostěnných, asi 1050l velkých, zahradních kompostérů. Kompostéry byly rozdány majitelům nemovitostí v k.ú. Holovousy v Podkrkonoší v červnu tohoto roku.

Vlastníkem kompostérů je Mikroregion Podchlumí. Mikroregion Podchlumí s majitelem každé nemovitosti, který si v dotazníkovém šetření objednal a následně převzal kompostér, sepsal „Smlouvu o výpůjčce“. V ní jsou podrobně popsány práva a povinnosti obou stran, z nichž nejpodstatnější je, že kompostér musí zůstat na pozemku zapsaném ve smlouvě, kde je



správně sestaven a řádně využíván. Při ztrátě nebo zničení se ho nájemce (majitel nemovitosti, kde je kompostér umístěn) zavazuje nahradit. **Fyzickou kontrolu kompostéru včetně ověření, zda nájemce užívá kompostér v souladu s jeho určením, může vlastník – Mikroregion Podchlumí provést kdykoliv a bez ohlášení.** Pokud by bylo zjištěno že, nájemce kompostér nevyužívá dle sepsané smlouvy, je povinen kompostér vrátit v původním stavu (vyčištěný a rozebraný) do 30 dnů od písemného vyzvání. Po 5-ti leté udržitelnosti projektu budou kompostéry převedeny na majitele jednotlivých nemovitostí.

pš

LETEM SVĚTEM Z CHODOVICKÉ ŠKOLY

Celoroční projekt „Letem světem“ jakoby nám zrychlil čas ☺. V listopadu jsme navštívili Prahu a divadlo Hybernie s představením Královna Kapeska, které bylo poutavé nejen dějem, ale i efekty. Poté jsme si ukázali krásy Karlova mostu, Malé Strany a nádvoří Pražského hradu. V Jelení ulici na nás čekal autobus, který nás převezl do Divadla kouzel P. Kožíška. Zrcadlová bludiště a magické obrazy nás vtáhly do úplně jiného světa. Od 28. 11. jezdíme do Sportovního areálu do Hořic na plavecký výcvik, který potrvá do února. Na závěr měsíce k nám do školy a školky zavítalo malé divadélko s příběhem „Betlémská hvězda“, ve kterém si zahrálo postupně několik dětí a tak si prožitkově malí i velcí diváci připomněli narození Ježíška. Měsíc prosinec začal **nadílkou sv. Barbory**. Děti si během 14-ti dnů nosily do školy punčochy a v úterý 4.12. ráno na ně na okně v jídelně čekalo překvapení. Paní kuchařky jim do nich zabalily zdravé dobroty jako oříšky a sušené ovoce, ale nechyběla ani rýže, čaj a hůlky na jídlo. Vše se nám totiž hodilo do dvouměsíčního projektu O Žlutém kontinentu – Asii. Před obědem začal nácvik, jak jíst hůlkami čínské nudle se zeleninou a kuřecím masem. Někdo byl nadaný Číňan a někdo si poradil po svém, ale talíře se odnášely prázdné ☺. Druhý den jsme jedli opět hůlkami rýžové závitky. U obědů jsme si užili legraci, sice bylo v jídelně více rušno, ale zážitky stály za to! Vždyť v které školní jídelně si mohou děti vyzkoušet jíst hůlkami? Pečlivě jsme se také připravovali v nacvičování koled k **rozsvěcení vánočního stromu 2. prosince**, které jsme měli také v asijském stylu. Vyráběli jsme japonské vazby z květin – ikebany a pekli koláčky štěstí. Sešli jsme se my i široká veřejnost na 1. adventní neděli u kostela sv. Bartoloměje. Počasí nepřálo, přšelo, proto jsme stánek s výrobky dětí ze školky a školy přestěhovali do kostela. Prodávali se kromě zmíněných ikeban a koláčků

také vypichované věnečky, zvonečky a kouličky. Děti vystoupily také **na Posezení seniorů** v jídelně. Nejvíce času nám zabrala **vánoční besídka**. Připravovali jsme se důkladně, sbírali informace a vyráběli plakáty, a tak vznikla naše poutavá netradiční besídka pro rodiče – Letem světem po žlutém kontinentu. Pět skupinek dětí si rozdělilo a vypracovalo pět zemí Asie. **Rusko** - tanec lvánků a Nastěnek, **Japonsko** s bojovnými samuraji, **Indie** s tanečnicemi a fakíry s hady, **Izrael** s tancem u Zdi nářků a oslavou světel, **Čína** předvedla oslavný tanec s drakem a vysvětlila moudrá přísloví. Na závěr jsme zahráli stínové divadlo – jak to bylo v Betlémě. Velké nacvičování sklidilo velký potlesk, nejen že děti potěšily své blízké, ale ukázaly, co vše dokážou. Žlutý kontinent byl velmi poučný. V posledním měsíci jsme stihli **exkurzi na zámku v Chlumci n/Cidlinou** také s názvem Letem světem Vánoce a **školní projekt Ryba na taliři**. Ve čtvrtek jsme šli po svačině **krmit do lesa zvířátka** a zazpívali jsme jim koledy. V pátek 21.12. bude ředitelské volno. **Do školy půjdou děti ve čtvrtek 3. ledna 2019 ☺.**

Na co se můžeme těšit v novém roce?

Měsíc leden a únor ponese název Kontinent věčného ledu, který budeme zpracovávat v projektových hodinách. **V sobotu 5. 1. se připravíme na Obchůzky tří králů – sraz ve škole bude v 8:30 hodin.** Starší žáci pojedou na **lyžařský pobyt do Orlických hor od 20. -25. 1. 2019.** Pokud sněhové podmínky dovolí, budeme podnikat výlety na běžkách do okolí. **Ve čtvrtek 31. 1. zakončíme první pololetí vysvědčením, v pátek 1. února budou pololetní prázdniny.** V únoru plánujeme společné sobotní odpoledne dětí s rodiči.

Závěrem bych chtěla poděkovat všem rodičům za přízeň a důvěru v naši školu, široké veřejnosti za podporu při akcích a sběrech, dále p. Vrbatové za chvojí na výzdobu a kopr do jídelny, manželům Soukupovým za darované živé květy do ikeban, Tomáši Doležalovi za darované látky na projektové vyučování a paním kuchařkám za pomoc při pečení koláčků štěstí, projektech Barbora a za výborné projektové obědy. Díky také patří zaměstnancům obce z technického zázemí za celoroční výpomoc při stěhování ve škole.

Dětem a rodičům přejeme krásné a pohádkové Vánoce a v novém roce co nejvíce společných radostných chvil ☺
Za pedagogický sbor L. Doležalová

NOVINKY ZE ŠKOLKY

Přišel listopad a s ním podzim – malíř. S dětmi jsme pozorovaly proměny přírody, v které se snažíme trávit spoustu času. Vždyť právě náš krásný les je to nejlepší připravené prostředí. Naše školková parta se rozrostla o čtyři nové kamarády a jsme moc rádi, že je tady máme. S tématem svatý Martin jsme čekali na sních, povídali si o dávných časech, když Martin jezdil po kraji a pomáhal ostatním. Starší děti se učily pomáhat mladším například při oblékání. S tématem Roční období – zima jsme si povídali o zdravé výživě, teplém oblékání (např. zastrčené podolky) a radovánkách, které na nás v zimním čase čekají.

A je tu období adventu... povídáme si o adventním věnci, rozsvěcení svíček, pečeme perníčky... V duchu hrdinů a „dobrých chlapů“, jako byl sv.

Martin jsme navázali na hrdinu sv. Mikuláše. Svatý Mikuláš i s andělem a čertem přišli do naší školky. Moc tímto děkujeme rodičům, kteří si na tuto akci udělali v pracovní době čas. My jsme jim zazpívali a pro čerta „uvařili“ čertovský guláš. Děti za to dostaly andělskou nadílku.

Děti říkají: „Až odejde Mikuláš, tak potom přijde Ježíšek.“ Příběh Marie a Josefa jsme si zahráli s háčkováním betlémem. Přijelo k nám divadélko se stejným příběhem a děti si tento příběh zahrály v maskách.

Moc nás potěšilo, že jsme se se všemi přáteli školky sešli na Adventním tvoření. Všem moc děkujeme za jejich účast i dobroty, které přinesli ke kávě a čaji. Vyrobili jsme krásné věnce nejen vpichovanou technikou, spoustu přáníček a také nějaké andílky z šišek. Doufáme, že se akce všem líbila a stane se do budoucna příjemnou tradicí. Tímto děkujeme některým rodičům za pomoc s materiály, které byly třeba při realizaci této akce.

Dětem se povedla vánoční besídka v kostele. Zde děti zazpívaly například písně a básně o školce, podzimu a o Vánocích. No a potom se už všichni budeme těšit na Ježíška, který přijede i k nám do školky... P.S. stromeček už máme ☺

Učitelky MŠ



PŘIJĎTE DO KNIHOVNY

Milí malí i dospělí čtenáři, na konci listopadu jsme obměnili knižní fond v obecní knihovně v Holovousích. Nové knížky nám zajišťuje knihovna V. Čtvrťka v Jičíně dvakrát ročně. Pro děti jsou knihy rozděleny podle věku a pro dospělé podle žánrů. Knihy jsou vybírány pečlivě a podle žádanosti a aktuálnosti. Starší děti zde najdou i povinnou četbu do školy, popřípadě dobjednáme podle potřeby. Výpůjční dobou jsou pondělky 8:00-10:00 hodin, úterky 15:00-17:00 hodin a čtvrtky 8:00-10:00 hodin.

Těšíme se na všechny čtenáře ☺

ledol

PŘEDVÁNOČNÍ ČAS U HASIČŮ

V neděli 25. listopadu jsme se s dětmi rozjeli na letošní poslední soutěž – halové mistrovství Podzvičinska. Soutěž se konala poprvé v Hořicích ve sportovní hale. Z Holovous jsme měli zástup v kategorii mladší, starší a dorost +. Závodit se začalo ve štafetě 5x40metrů, ve štafetě požárních dvojic a ve vázání uzlů. Závodí se v pětičlenných družstvech. Naši prvňáčci mi udělali velikou radost- bez jediné chyby udělali uzle i štafetu 5x40m. Ve štafetě dvojic posbírali spoustu trestných vteřin, ale přesto se umístili na 15.místě z 19 družstev. Druhé mladší družstvo se umístilo na krásném druhém místě ☺. Ve starších žácích bylo 14 družstev. Naši děti se umístily na 7. a 4.místě, škoda těsně pod bednou ☹. V kategorii dorost + jsme si vytvořili rodinné družstvo(Baliharovi), závod dorost + je určen pro závodníky od 15let a víc. Všechny tři disciplíny jsme zvládli bez trestných vteřin. I přesto, že jsme měli ve svém družstvu naši nejmladší dceru Amálku, tak jsme byli velice překvapeni, když nás vyhlásili na úžasném druhém místě ☺. Domů jsme odjížděli s dobrým pocitem.

V pátek 14. prosince se konala v občerstvení U Vagonu dětská hasičská besídka. Mirek Rosulek a Roman Balihar shrnuli výsledky z letošního roku a poděkovali dětem za výborné výsledky a reprezentaci naší obce. Všechny děti obdržely jako vánoční dárek kalendář se všemi hasičskými dětmi podle data narození ☺. Moc bych chtěla poděkovat Ivěe Sudíkové za pohoštění pro děti.

Ráda bych také poděkovala nejen celému hasičskému sboru a vedení obce za podporu a pomoc, ale i Vám rodičům za důvěru v naši činnost. Všem přeji krásné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v novém roce 2019.

Petra Baliharová



DESÁTÉ VÝROČÍ MLADÝCH HASIČŮ HOLOVOUSY

V prosinci roku 2008 byl založen kroužek mladých hasičů (MH) a v letošním roce slavíme desáté výročí ☺. Kolektiv MH má kolem 45 členů (dívky a kluci od 3 do 18 let). Děti jsou na kroužku vzdělávány v oblasti požární ochrany, požárního sportu, zdravotní péče, topografie. Velkým lákadlem pro děti je mnoho soutěží, v nichž mezi sebou soutěží nejen kolektivy mladých hasičů ve své kategorii (přípravka, mladší, starší žáci, dorost), ale i děti jako jednotlivci. Nejdůležitější soutěží je Požární ochrana očima dětí a mládeže a celostátní hra Plamen, která se dělí na podzimní a jarní kolo. Podstatnou část celoroční činnosti tvoří společně strávené jednodenní i víkendové akce nebo možnost účasti na letním a zimním táboře. Hasičský kroužek je zpestřen množstvím her a soutěží. Cílem kroužku MH není jen soutěžit v požárním sportu, ale i vést děti k pohybu, k novým kamarádům a k získání příjemných zážitků a zkušeností.

Díky častému a pilnému trénování máme za desetileté existence kroužku výborné výsledky. Největší chloubou a pýchou byla 6krát účast na krajském kole celostátní hry Plamen a v soutěži Požární ochrana očima dětí a mládeže v republikovém kole bylo 3. místo. Se zlatými medailami přijely domů 107krát, se stříbrnými 58krát a s bronzovými 45krát. Během jednoho roku se děti průměrně postavily na startovní čáru 45krát. Za tyto perfektní výsledky vděčíme společně stráveným hodinám s dětmi, kterých bylo neuvěřitelných 413 ročně☺. Velkým úspěchem pro nás bylo již třetí úspěšné obdržení dotace od MŠMT. I nadále přeji všem dětem hodně úspěchů nejen v soutěžích, ale i v navázání kamarádských vztahů a vedoucím pevné nervy, trpělivost a hodně hezkých chvil s vašimi – našimi dětmi.



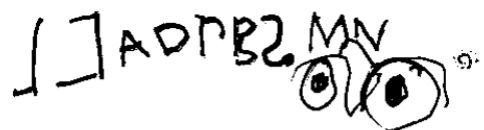
Petra Baliharová

ZPRÁVY Z KLUBU SENIORŮ

Na naši listopadovou schůzku přijala pozvání zahradnice z naší vesnice a šikovná květinářka paní Markéta Soukupová. Strávili jsme příjemnou hodinku s jejím vyprávěním o kytičkách. Beseda se týkala pěstování květin ve skleníku, vazbě květin, nákupu a prodeji. Toto milé a příjemné setkání nebylo asi poslední, protože nás pozvala v příštím roce do skleníků.

Tak se těšíme na jaro a moc jí děkujeme. Se cvičením pro ženy to bylo letos dost problematické. Do školy jsme neměly přístup, protože tam probíhaly opravy a jinde zde není možnost. V poslední době jsme se dvakrát sešly již v nové tělocvičně, abychom zakončily rok cvičení pro ženy a popřály si hodně zdraví a elánu do příštího roku. I vám všem přeje KRÁSNÉ VÁNOCE!

Za Klub seniorů B. Kozárová



ANDĚLSKÁ POŠTA

Máme tu adventní čas, za sebou komunální volby a před sebou celé volební období 2018 – 2022. A tak jak jsme Vás již v minulém čísle Zpravodaje informovali, že se po čtyřech letech vrátila Andělská pošta. Schránky jsou umístěny v kanceláři obecního úřadu, v ZŠ a MŠ Chodovice, v občerstvení U Vagónu a při adventních koncertech také v kostele sv. Bartoloměje. Využijte této možnosti a vkládejte své podněty a nápady pro nově zvolené zastupitelstvo obce do těchto schránek. Pište, co si myslíte, že by



bylo třeba v naší obci změnit nebo vylepšit. Dejte nám vědět, co se Vám nelíbí nebo naopak můžete i pochválit za to, s čím jste spokojeni, případně v čem dál pokračovat. Nad Vašimi názory se po ukončení Andělské pošty zamyslíme a společně je vyhodnotíme. Předem Vám za ně děkujeme.

bradz

RECEPTY ZE SOUTĚŽE

„O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“

1.místo, Milena Jedličková, Holovousy

KYNUTÁ JABLÍČKA, MUFFINY

Těsto: 350g polohrubé mouky, 120g másla – rozpustit, 1vanilkový cukr, sůl, citronová kůra, rum, 1 vajíčko, 2 lžice cukru, ½ balíčku sušeného droždí, 100ml smetany.

Náplň: asi 5 kusů jablíček oloupat, nastroháme a přidáme citron, cukr – dusíme, poté přidáme skořici, badyán, mletý hřebíček, nastrohaný perník, trošku kokosu ve moučce + rozinky, rum, nasekané ořechy (poměr nemám, každý si dá podle své chuti)

Postup: zaděláme těsto – necháme vzejít, pak lžící vykrajovat a roztáhnout v ruce, přidat náplň a zamotat. Dát do košíčku na pečení a nechat kynout a pak potřít vajíčkem s trochou rumu. Udělat díрку, dát mandličku nebo rozinku. Pečeme na 200°C 10minut pak zmírnit na 180°C. Pečeme asi 20minut.



2.místo, Pavlína Drašarová, Hořice

JABLEČNÝ MOUČNÍK



Těsto: ze 4 bílků utřeme sníh, dále ušleháme 4 žloutky s 17dkg cukru moučky, přidáme 1 vanilkový cukr, 1dcl vlažné vody, 25dkg hladké mouky, 1dcl oleje a 1 prášek do pečiva.

Jablečný pudink: 1kg jablek povaříme v 200ml vody s 2 lžičkami citronové šťávy společně se 2 hřebíčky po dobu 5 minut. Po 5 minutách vyndáme z jablečné směsi hřebíčky a přidáme 2 vanilkové cukry, 8 lžic cukru krupice a špetku skořice. Povaříme dalších 5 minut. Ve 400ml vody rozmícháme 2 vanilkové pudinky a přidáme do jablečné směsi. Uvaříme pudink. Podle chuti můžeme na závěr vaření přidat i trochu rumu. Hotový jablekový pudink nalijeme na těsto a

rozetřeme po celé ploše. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C přibližně 20 minut. Po upečení placku potřeme zakysanou smetanou smíchanou se 3 lžicemi cukru krupice. Nakonec celou placku posypeme hořkou čokoládou. V lednici necháme jablečnou placku odležet do druhého dne.

3.místo, Chodovousy tým A (Michal Brádle, Tomáš Doležal)

NAGA ŠTRÚDL

Suroviny: 25dkg tvarohu, 25dkg Hery, 25dkg hladké mouky, 1kg jablek, 1 vejce, špetka soli, na špičku nože kypřicího prášku, tajná přísada z Indie (Naga Bhut Jolokia).

Postup: Jeden den dovolené, basa piv, 4 osoby.

Smícháme tvaroh, Heru, mouku, vejce, špetku soli a kypřicí prášek a vyhněteme těsto. Těsto rozdělíme na 3 díly. Rozválíme plát a posypeme strouhankou, poklademe nastrohanými jablky, posypeme cukrem se skořicí a tajnou přísadou. Zabalíme a klademe na máslem vytřený pekáč. Každou šišku potřeme rozpuštěným máslem a pečeme ¾ hodiny až hodinu při 150°C – 200°C. Dobrou chuť přeje tým Chodovousy!

4.místo, Monika Schmiederová, Holovousy

JABLEČNÝ CUPCAKES

Těsto: 3 vejce, ½ hrnku cukru, 2 vanilkové cukry, 100ml oleje, 1 lžička perníkového koření, 2 menší hrnky polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva.

Krém: 400ml mléka, 1 vanilkový pudink, 6 lžiček cukru, 250g másla.

Náplň: 5 větších jablek, 1 lžice másla, mletá skořice, 1 hvězdička badyánu.

Postup: vejce, cukry, olej a koření vyšleháme do pěny. Postupně přidáme mouku s práškem do pečiva. Košíčky naplníme do ¾ výšky a pečeme do růžova na 180°C asi 10minut. Rozpustíme máslo, přidáme do něho cukr a necháme jemně zezlátnout.

Přidáme oloupaná a nastrohaná jablka, skořici a badyán. Dusíme do měkka, badyán potom vyndáme. Ze surovin na krém uvaříme pudink a za občasného míchání necháme vychladnout. Poté vyšlehejte s povoleným máslem na krém. Ve studených cupcake vydlabejte opatrně otvor, který naplníte dušenými jablky. Navrch dáte krém a ozdobíte dle vlastní fantazie.



5.místo, Martínek Škvřna, Chodovice **VYNIKAJÍCÍ JABLEČNÉ ŘEZY BEZ PEČENÍ**



Suroviny: 1,5kg jablek, 2 balení vanilkového pudinku, 200g cukru krupice, 500ml vody, 1 ks citronu, mleté vlašské ořechy na ozdobu, strouhaná čokoláda na ozdobu, mléko na namočení sušenek, sušenky.

Postup: jablka očistíme a nastroháme na hrubém struhadle. Dáme je do hrnce, přidáme cukr a 100 ml vody a necháme chvíli dusit, aby změkly. 400 ml vody smícháme s pudinkem a tuto hmotu bez hrudek přilijeme k jablíčkům. Vaříme 5 minut, pak přidáme šťávu z jednoho citronu a ještě chvíli dusíme, dokud hmota nezhoustne. Připravíme si vyšší plech. Dno vyložíme sušenkami, které namáčíme do mléka. Navrstvíme teplá jablka, znovu poklademe namočené sušenky, znovu vrstvíme jablka a tento postup opakujeme, dokud nezděláme všechny sušenky a celou jablečnou hmotu. Vrch posypeme mletými ořechy a strouhanou čokoládou. Necháme vychladnout a můžeme podávat.

Jana Tejchmanová, Holovousy **SYPANÝ JABLEČNÝ MOUČNÍK**

Suroviny: 1 hrnek dětské krupice, 1 hrnek hladké mouky, ½ hrnku krupicového cukru, 1 vanilkový pudink, 1 prášek do pečiva, 1 – 1,5kg nastrouhaných jablek, 1 máslo, skořice podle chuti.

Postup: Suché ingredience smícháme dohromady a rozdělíme na 3 díly. Jeden díl nasypeme na plech, na pečicí papír, naklademe polovinu nastrouhaných jablek, posypeme skořicí. Nato nasypeme druhý díl sypké hmoty, potom dáme zbytek jablek a opět poprášíme skořicí. Nasypeme zbytek směsi. Nakonec nastroháme po celé ploše máslo a dáme péct do vyhřáté trouby na 175°C a pečeme dozlatova. Dobrou chuť !

Iva Loudilová, Hořice **JABLÍČKOVÝ ZÁKUSEK**

Suroviny: 6 žloutků, 10 lžic cukru, 12 lžic teplé vody, 12 lžic polohrubé mouky, prášek do pečiva, 2 vanilkové cukry, 3 vanilkové pudinky, 1kg jablek.

Postup: 6 žloutků s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme vodu, polohrubou mouku, prášek do pečiva a sníh ze 6 bílků. Těsto dáme péct do přehřáté mouky na 200°C a 15 minut. V kastrolu si povaříme oloupaná a na kostičky nakrájená jablka s vanilkovým cukrem. Svaříme 750 ml vody a 3 pudinkové prášky na hustou kaši a přidáme 250 g másla – vše vyšleháme. Na upečenou placku naklademe uvařená jablka a zalijeme pudinkovou hmotou. Necháme vychladnout a jako poslední vrstvu vyšleháme se ztužovaček, natřeme a posypeme Grankem. Dobrou chuť!



Chodovousy tým B (Václav Struna, pan X) **APPLE SCORPION**

Suroviny: 1kg jablek, 5 vajec, 10 lžic cukru krupice, 10 lžic polohrubé mouky, 150ml oleje, 150ml mléka, pudink, piškoty, 1 prášek do pečiva, skořice s cukrem dle chuti, tajná přísada z Trinidadu (Scorpion Mogura).

Postup: jeden den dovolené, basa piv, 4 osoby.

Těsto připravíme ze žloutků s cukrem, které vyšleháme (pro snadnější vyšlehání přidáme 2 lžice teplé vody) a přilijeme olej, mléko, mouku s kypřícím práškem a nakonec sníh z ušlehaných bílků. Jablka oloupat a nastrohat. Na plech dáme pečicí papír a potřeme trochou olivového oleje. Nastrohaná jablka rovnoměrně rozprostřeme po plechu a posypeme cukrem, skořicí a tajnou přísadou. Na jablka nalijeme připravené těsto a dáme péct na 170°C. Z trouby vyndáme až když je těsto lehce nahnědlé. Po vyndání necháme chvíli vychladnout. Pak přiklopíme druhý plech a překlopíme. Papír opatrně stáhneme z jablek a navrch rovnoměrně rozprostřeme piškoty. Dále přelijeme připraveným pudinkem a dáme do lednice vychladnout. Dobrou chuť přeje tým Chodovousy!

Katka Vojtěchová, Chodovice **JABLEČNÝ KOLÁČ**

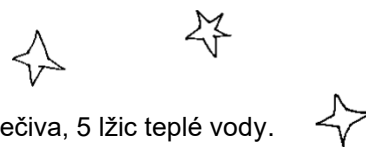
Těsto: 1 máslo, 5 žloutků, 3 lžičky prášku do pečiva, 3 lžice cukru, 2 a půl sklenice polohrubé mouky.

Jablková vrstva: 1 – 1,5kg nadrobno nastrouhaných jablek, 2 lžice cukru, skořice.

Pěna: 1/3 – ½ šálku cukru, 5 bílků, kůra z jednoho citronu. Plech přibližně 35 x 23 cm.

Postup: smícháme mouku s cukrem, práškem do pečiva, přidáme žloutky, máslo a vypracujeme těsto na koláč. Rozdělíme těsto na dvě části, jednu vložíme do mrazáku asi na 30 minut až hodinu. Plech vyložíme pečícím papírem, rovnoměrně pokryjeme těstem, poklademe nastrouhanými jablky, potřeme pěnou a nastroháme druhou polovinu těsta. Pečeme v přehřáté troubě na 180°C.

Michaela Horáčková, Zdobín
OBRÁCENÝ KOLÁČ



Piškot: 6 vajec, 12 lžic pískového cukru, 12 lžic polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 5 lžic teplé vody.
Krém: vařené salko, máslo dle chuti.

Na plech nastrouháme asi 1kg jablek. Na jablka nalijeme těsto. Péct na 180°C. Po upečení necháme vychladnout a poté otočíme. Na jablka natřeme krém a můžeme polít čokoládou.

Hana Rozsévačová, Bílsko
JABLKOVÉ POKUŠENÍ

Ingredience: 3 jablka, 250g vanilkových sušenek, 100g změkklého másla, 1 lžička mleté skořice, 3 lžíce krystalového cukru, 1 lžíce citronové šťávy.

Krém: 1 vanilkový pudink, 1 zakysaná smetana, 4 lžíce cukru krystal, ½ l mléka.

Navrh: 250ml smetany ke šlehání

Postup: do mísy nadrtíme sušenky, přidáme změkklé máslo, tento sušenkový korpus vtlačte na dno dortové formy. Oloupeme jablka a zbavíme je jadřinců, nakrájíme je na plátky. Zahříváním necháme zkaramelizovat cukr a přidáme do něj citronovou šťávu. Ještě chvíli tuto zkaramelizovanou směs zahříváme a poté přidáme skořici. Do této směsi vmícháme jablka a 10 minut podusíme. Poté klasickým způsobem uvaříme pudink a vmícháme zakysanou smetanu. Pudink z ½ nalijeme na sušenkový korpus. Na pudink poklademe plátky jablek. Jablka přelijeme zbylou polovinou pudinku. Smetanu ke šlehání si vyšleháme do šlehačky. Touto šlehačkou ozdobíme samotný vrch dezertu. Dezert dáme vychladit do lednice.



Jana Brunclíková, Chodovice
SRNČÍ HŘBET

Piškot ze 3 vajec.

Tvaroh: 1 zakysaná smetana, vanilkový cukr, cukr, povidla z jablek, 1 dortová želatina.

Upečeme piškot a rozřízneme na 2 pláty. Tvaroh a zakysanou smetanu ušleháme s cukrem + vanilkovým. Do srnčího hřbetu dáme piškot, tvarohový krém, povidla, piškot, krém, podušená jablka nakrájená na kostičky a zalijeme želatinou.

Věra Strunová, Chodovice
JABLEČNÉ ŘEZY S OŘECHY

Těsto: 4 vejce, 4 žloutky, 6 polévkových lžic krupicového cukru, 200g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 100ml vody, 100ml oleje, špetka soli.

Náplň: 1200g jablek, 1 plná lžíce citronové šťávy, 1 vanilkový cukr, 1 čajová lžička mleté skořice, 50g vanilkového pudinkového prášku, 350ml vody.

Pěna: 4 bílky, špetka soli, 8 polévkových lžic krupicového cukru, 80g nasekaných ořechů.

Postup: 4 bílky vyšleháme se špetkou soli do tuha. Postupně přidáme všechny žloutky, vodu, olej a nakonec lehce vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Vlijeme na předem vymazaný a vysypaný plech. Pečeme na 180°C asi 15 minut. Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a podusíme s vanilkovým cukrem, skořicí a 50ml vody do měkka. Podušená jablka rozmačkáme na kaši. Vanilkový pudink rozmícháme se zbylou vodou a přilijeme k jablečné hmotě. Krátce povaříme a odstavíme. Občas promícháme a ještě teplé natřeme na upečené těsto. Bílky vyšleháme se špetkou soli do tuhé pěny, postupně přidáme cukr a hmoty přendáme do vodní lázně, kde šleháme ještě asi 10 minut. Bílkovou pěnu rozetřeme na jablečnou pěnu, posypeme posekanými ořechy a dáme do trouby zapéct na 150°C asi 15 minut. Dobrou chuť!



Nikola Nožičková, Chodovice
JABLKOVÝ KOLÁČ

Ingredience: 2 vejce, 5 velkých jablek, 80g rozeřtátého másla, 150g cukru, 200g hladké mouky, 1 kypřící prášek do pečiva, 1 velká zakysaná smetana, 1 smetana 31%, 1 vanilkový pudink.

Postup: smícháme jedno vejce s máslem, 50g cukru, 200g mouky a kypřícího prášku. Těsto vypracujeme rukama. Do formy si dáme pečící papír a těsto vyválíme. Jablka nakrájíme na tenké plátky a pokládáme na vyválené těsto. Do misky si dáme zakysanou smetanu, šlehačku, vanilkový pudink, 100g cukru a jedno vejce. Vše smícháme a nalijeme na jablka. Pečeme na 185°C a 45 minut.

Filip Vohánka, Vojice
JABLEČNÝ CUPCAKES

Těsto: 120g másla, 120g třtinového cukru, 2 vejce, 200g hladké mouky, 3 – 4 středně velká jablka, 2 lžičky zakysané smetany, 1 prášek do pečiva.
Krém: 1 pudinkový prášek, 250ml mléka, 125g tuku, cukr dle potřeby.
Postup přípravy: začneme tím, že společně vyšleháme cukr, máslo a vejce. Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců, rozmixujeme a společně se zakysanou smetanou vmícháme do těsta. Na závěr prosejeme mouku smíchanou s práškem do pečiva, přidáme do těsta a společně utřeme. Připravené těsto rozdělíme do formiček na muffiny, které plníme téměř po okraj. Takto připravené cupcakes pečeme při 200°C asi 15 minut. Následně můžeme dozdobit vanilkovým krémem, který připravíme tak, že nejprve uvaříme klasický pudink s poloviční dávkou mléka, necháme ho vychladnout a společně s tukem a cukrem vyšleháme hladký krém, kterým pomocí zdobícího sáčku cupcakes ozdobíme. Na závěr ještě můžeme přidat zkaramelizované plátky jablek. Dobrou chuť!



Kateřina Maixnerová, Chodovice
JABLEČNÝ ZÁVIN

Těsto: 250g hladké mouky, 50g másla, 2 vejce, vlažná voda, špetku soli.
Náplň: 500g jablek, strouhanka, rozinky, rum, vlašské ořechy, skořice, citron, mléko a máslo na potřeni.
Postup: nejprve si připravíme směs na náplň závinu. Oloupaná jablka nastrouháme nahrubo, přidáme šťávu z citronu, skořice (mletou), nasekané vlašské ořechy, přidáme cukr dle potřeby a rozinky předem namočené v rumu, je možné je pouze spařit ve vodě. Do mouky rozklepneme vajíčka, máslo a vlažnou vodu. Takto připravené těsto rozdělíme na dvě části (celá várka = dvě nohavice) a vyválíme ho na co nejtenčí obdélník. Těsto posypeme strouhankou a navrstvíme předem připravenou náplň, zavineme jej do pomyslného šneka, kraje přimáčkneme a jimi naspod přeneseme na máslem vymazaný plech. Závin potřeme rozpuštěným máslem a mlékem a pečeme na 170°C cca 40 minut dokud závin nezezlátne. Dobrou chuť!

Aneta Kráčmarová, Holovousy
FANTASTICKÉ JABLKOVÉ VELEHORY

Těsto: 500g hladké mouky, 200g moučkového cukru, 250g másla, 2 vejce, špetka soli, 1 balíček kypřícího prášku, 1 – 2 lžičky zakysané smetany.
Tvarohový krém: tvaroh (2 vaničky), 2 pudinky v prášku, cukr podle potřeby, 1 vejce.
Jablka: 7 nastrouhaných jablek, 15 oloupaných a na polovinu rozkrojených jablek, skořicový cukr.
Postup: Ze surovin na těsto vypracujeme hladkou hmotu, kterou rozdělíme na polovinu. Každou rozválíme. Jedno přendáme na plech. Ze surovin na tvarohový krém smícháme hladký krém, který namažeme na rozválené těsto. Přidáme nastrouhaná jablka smíchaná se skořicovým cukrem. Nakonec poklademe rozpůlená jablka. Vše ještě jednou posypeme lehce skořicovým cukrem a přiklopíme druhou půlkou rozváleného těsta. Pečeme zhruba 40 minut na 180°C.



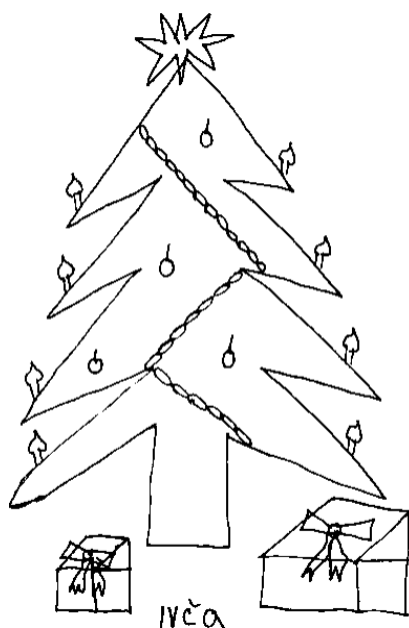
Martin Poláček a Jirka Štajer, Hořice
JABLKOVÝ KOLÁČ ALI

Suroviny: 500g polohrubé mouky, 100g moučkového cukru, 250g másla, 2 vejce, 3 – 5 lžic bílého vína, 1 prášek do pečiva.
Náplň: kg jablek, 1 vanilkový pudink, 100g krupicového cukru, 2 špetky skořice.
Postup: v misce smícháme všechny suroviny na těsto rukama. Těsto pak necháme odstat, stačí dokud nepřipravíme jablečnou náplň. Jablka nastrouháme na struhadle, šťávu necháme. Poté nastrouhaná jablka smícháme s vanilkovým pudinkem, cukrem a skořicí. Těsto rozdělíme na dvě části. Jednu polovinu rozválíme a dáme na plech. Těsto by mělo mít trochu hrany. Na těsto nanese náplň a pak ho lehce uhladíme. Poté přikryjeme druhou polovinou těsta. A dáme péct na 180°C na 40 minut. Necháme vychladnout, poté posypeme moučkovým cukrem.

ADVENTNÍ ČAS V NAŠÍ OBCI

První adventní neděle

Advent v naší obci jsme již pátým rokem zahájili společně s dětmi ze Základní školy a Mateřské školy v Chodovicích. Společné rozsvěcení vánočního stromu u kostela svatého Bartoloměje a voňavý svařák k tomu se stalo hezkou tradicí. I když nám počasí letos nepřálo a přšelo, stromeček jsme společně rozsvítili a první adventní neděli si i přesto užili. Děkujeme všem do Základní a Mateřské školy za netradiční vánoční výrobky, které jsme si mohli zakoupit i za společné zpívání vánočních koled.



Předvánoční posezení se seniory

Letošní tradiční posezení se seniory se konalo ve školní jídelně. Důvodem je, že Hostinec U Krejčů je od června uzavřen a tím vzniká problém, kde se při takovýchto akcích scházet. Zrekonstruované prostory školní jídelny a vstřícné paní kuchařky nás přivedly na myšlenku uspořádat toto setkání právě ve školní jídelně. Místa k sezení se zaplnila a k vánočnímu naladění přispěli žáci z chodovické školy svým vystoupením. Děti zahrály na flétny, na píáno a zazpívaly známé koledy a na závěr se všechny našim

seniorům představily. Milé setkání, popovídání a ohlédnutí za celým rokem 2018 prostřednictvím promítání fotografií probíhalo tak v téměř domácí atmosféře. Paní kuchařky ze školní jídelny připravily vánoční pohoštění, kde nechybělo ani výtečné cukroví, které by se mohlo zúčastnit cukrářské soutěže. Poděkování patří šikovným dětem ze školy za jejich vystoupení a paním kuchařkám za již zmiňované vynikající cukroví a chlebičky pro naše seniory i výbornou kávičku nebo čaj.



Druhá adventní sobota

Na adventním věnci jsme zapálili v sobotu 8. prosince druhou svíčku a v kostele sv. Bartoloměje se rozezvučel koncert ženského flétnového souboru Pifferaios společně s mužským s borem Toni dei signori pod vedením Iny Václavů. V jejich podání zazněly známé i méně známé vánoční koledy doplněné flétnami. Každý z posluchačů odcházel domů obdarován příjemnou vánoční náladou. My jsme soubory také podarovali, a to nejen velkým potleskem, ale i koláčky štěstí, které si každý hudebník vybral.

Třetí adventní neděle

V neděli 16. prosince 2018 se v kostele svatého Bartoloměje v Chodovicích konal „Adventní koncert“ a to byl ten správný čas, aby se po delší odmlce opět rozezněly varhany. Naše pozvání tentokrát přijali: pan Ondřej Vávra – varhany, Jitka Kateřina Příbylová – zpěv a recitace, Filip Šťovíček – zpěv a Novobydžovský chrámový sbor a jeho sólisté. Před sedmnáctou hodinou byl kostel zaplněný do posledního místa. Na kůru u varhan byli připraveni účinkující a po krátkém přivítání posluchačů se kostelem rozezněly krásné tóny varhan a zpěv. Vyslechli jsme skladby známých mistrů a kostelem zněl nekončící potlesk spokojených posluchačů. Na konci koncertu předstoupili všichni účinkující před posluchače, kde byli odměněni květinami a koláčky štěstí. Velké poděkování patří manželům Brunclíkovým, kteří do kostela přivezli krásný Betlém, který zpříjemnil atmosféru adventního koncertu. Z kostela tak všichni domů odcházeli s dobrou náladou a svátečně naladění.



bradz a ledol

PODĚKOVÁNÍ

Velmi děkujeme akciové společnosti KINSKÝ dal Borgo, a. s. za darování vánočních stromků do MŠ, ZŠ, kostela sv. Bartoloměje a před obecní úřad. Manželům Kráčmarovým st. za darovaný vánoční strom, který krásně září před kostelem sv. Bartoloměje v Chodovicích.

ledol

A CO NÁS JEŠTĚ ČEKÁ VE ZBÝVAJÍCÍM ADVENTNÍM ČASE

Čtvrtá adventní neděle s Betlémským světlem

Přijměte naše pozvání na poslední adventní koncert, který se koná v **neděli 23. prosince od 15:00 hodin** v kostele svatého Bartoloměje. V podání téměř rodinné kapely **Kůsovic koledníci** zazní tradiční i netradiční vánoční koledy, které si budeme moc společně zaspívat.

BETLÉMSKÉ SVĚTLO

V letošním roce si po koncertu od **16:00 do 16:30 hodin** můžete z kostela svatého Bartoloměje odnést domů Betlémské světlo, které se nám díky ochotě hořických skautů podařilo získat i pro Vás.

Betlémské světlo je symbol míru a přátelství a pro mnoho domácností nepostradatelná součást vánočních svátků. Myšlenka vznikla v roce 1986 v Rakousku v rámci charitativní akce místního ORF „Licht ins Dunkel“ a odtud se rozšířila do desítek zemí světa. Tak se začala novodobá éra dovozu Betlémského světla. Do Česka (resp. tehdejšího Československa) se dostalo poprvé v roce 1989, kdy ho skauti přivezli až pod sochu sv. Václava v Praze. Betlémské světlo je plamínek zapalovaný každoročně před Vánoci v betlémské jeskyni, v níž se podle tradice narodil Ježíš Kristus. Cestu z Betléma do Rakouska, kde tato novodobá vánoční tradice vznikla, absolvuje plamínek letecky, zde se pak během slavnostní ekumenické bohoslužby předává skautům z jednotlivých evropských zemí. Letos tato slavnost proběhla v sobotu 15. prosince 2018 v Linci, v katedrále Neposkvrněného Početí Panny Marie.

*EDUŠKA



Štědrý den v kostele svatého Bartoloměje se ponese v duchu tradice z předchozích let

od 16:00 hodin se bude konat **Štědrovečerní mše** s P. Filipem Janákem a

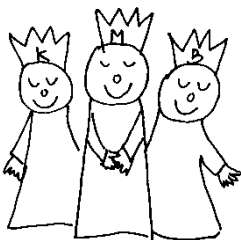
od 22:00 hodin se bude konat **společné zpívání koled** pro širokou veřejnost, na varhany zahraje Zuzka Žďárská.

Před Štědrovečerní mší a před společným zpíváním koled se **z kostelní věže rozezní zvon**, na který zazvoní pan Zdeněk Novotný.

Přijďte tak společně prožít závěr Štědrého dne, s sebou vezměte sváteční náladu ☺. Těšíme se na Vás.

bradz a ledol

TŘÍKRÁLOVÉ OBCHŮZKY



Krásnou novoroční tradicí se v našich obcích Chodovice, Chloumky a Holovousy staly obchůzky Tří králů. Z úst Baltazarů, Melicharů a Kašparů zazní u Vašich dveří známá koleda „My tři králové jdeme k vám, štěstí, zdraví vinšujeme vám....“, a to v časech od 9:00 do 12:00 hodin v sobotu 5. ledna 2019.

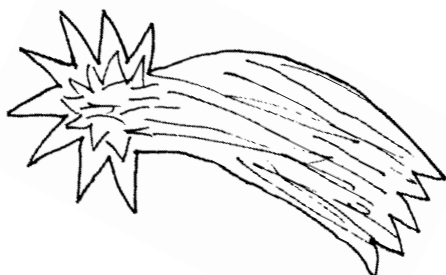
Děkujeme dětem a rodičům za pomoc při této akci, kde finanční obnos naplní konto Na obnovu kostela sv. Bartoloměje. A zároveň velice děkujeme darujícím, kteří otevrou nejen své dveře, ale i srdce a přispějí do pokladniček. Milou odměnou pro koledníčky jsou i dobroty a ovoce, které dáváte. Děkujeme, že pomáháte.

ledol

MASOPUST V HOLOVOUSÍCH

Tradiční oslava masopustu se bude konat v sobotu **16. února 2019**. Průvod maškar bude zahájen v 14:30 hodin u kostela svatého Bartoloměje v Chodovicích, odkud půjde na náves v Chodovicích. Dál se zastavíme na parcelách a budeme pokračovat na náves v Holovousích a do Zahumení. Protože je Hostinec U Krejčů v Holovousích uzavřený, vrátí se průvod maškar ze Zahumení do sportovního areálu U Vagónu, kde dle počasí a zájmu účastníků průvodu bude pokračovat masopustní veselí s hudbou. Tak snad nám bude počasí přát a oslavu masopustu si pod širým nebem užijeme. Maškary obdarují každého, kdo je na cestě pohostí. Předem našim milým hostitelům děkujeme. Tak chystejte masky a my se na vás už teď moc těšíme.

pš



DĚTSKÝ KARNEVAL

V novém roce během zimních měsíců ledna a února plánujeme pro děti z našich obcí karneval, tentokrát netradičně – **na sněhu**. Nebudou chybět zimní soutěže na bobech a sáňkách a každá maska u nás také vyhrává ☺! Prosíme maminky, tety či babičky, aby připravovaly pro děti kostýmy vhodné na teplé oblečení. O termínu dětského karnevalu Vás budeme včas informovat. Budeme se těšit na všechny děti.

ledol

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.

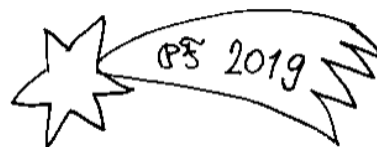
Lednoví druhové – vánice a mrazové.

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.



*Naším spoluobčanům přejeme
příjemné prožití vánočních svátků,
úspěšný vstup do nového roku 2019,
hodně zdraví, štěstí a
osobních i pracovních úspěchů.*

ŽIVOTNÍ JUBILEA

Jiřina Koppová,	85 let
Hana Novotná,	85 let
Anežka Dvořáková,	86 let
Ladislav Komárek,	85 let
Danuška Semirádová,	89 let



Odstěhovali se

Milan Šebek z Chodovic

Marta Danielová z Chodovic

Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme a přejeme pevné zdraví.



KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 19. 12. – 31. 12. 2018 bude **Obecní úřad a knihovna uzavřena**. V novém roce se na Vás budeme těšit od **středy 2. ledna 2019**. Děkujeme za pochopení a přejeme příjemné prožití vánočních svátků a hodně zdraví do nového roku 2019.
- **Pošta v Chodovicích bude otevřena – 27. 12. od 7:45 – 10:45 hodin a 28. 12. 2018 a 02. 01. 2019 od 13:00 – 16:00 hodin.**
- **Prodejna Potravin Švamberk v Holovousích** bude uzavřena do odvolání – z důvodu dlouhodobé nemoci.
- 23. 12. **Čtvrtá adventní neděle – KŮSOVIC KOLEDNÍCI** – od 15:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
- 24. 12. **Štědrovečerní mše P. Filip Janák** – od 16:00 hodin kostel sv. Bartoloměje
Zpívání koled – od 22:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
- 05. 01. **Obchůzky Tří králů**
- 16. 02. **Masopustní průvod maškar** – průvod od 14:30 hodin od kostela sv. Bartoloměje
- únor **Dětský maškarní karneval** – na sněhu
- 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)** – 8. 1., 22. 1., 5. 2., 19. 2., 5. 3., **žlutá známka (měsíční)** – 22. 1., 19. 2., 19. 3., **oranžová známka (rekreační)** svoz ukončen, první svoz začíná od 16.4., **černé pytle na směsný odpad** – svoz každé úterý, cena 55,- Kč/Ks, **pytle s tříděným odpadem (plast, papír, kov)** – každé 1. úterý v měsíci: 1. 1., 5. 2., 5. 3., cena 10,- Kč/Ks.

www.holovousy.cz

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č. 6/2018, evidenční číslo: MK ČR E 20515. Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Zlatuše Brádlová, Lenka Doležalová. Počítačová úprava: Petra Škvrnová. Připomínky a příspěvky zasílejte na obec@holovousy.cz.