



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



20. prosince 2016

24. ročník

číslo 6/2016

cena 10 Kč

ZE ZASEDÁNÍ OZ

Na zasedání zastupitelstva obce Holovousy ve dnech 28. 11., 12. 12. a 19. 12. 2016 bylo schváleno a projednáno:

Na listopadové zastupitelstvo přišli hosté z Chloumek a řešena byla otázka **reklamace díla „Obnova nádrže na Chloumkách“**. Dílo je v reklamaci, avšak z důvodu nedostatečného přítoku a téměř žádné vody v nádrži nelze reklamovanou vadu – průsak hráze a podmáčení okolních pozemků prokázat. Záruční doba překrývá dobu povinné udržitelnosti. Ta skončila dne 23. 11. 2016. Začátkem prosince byla zpracována a podána poslední monitorovací zpráva k projektu „Komplexní revitalizace veřejných prostranství a budov obce Holovousy“, v rámci kterého byla obnova nádrže Chloumky provedena. Proběhla řada místních šetření a to ve dnech 23. 10. 2014, 3. 12. 2014, 10. 12. 2014, 28. 1. 2015, 8. 4. 2015 a naposledy 15. 4. 2015. Ve dnech 14. a 15. 4. 2015 zaměstnanci firmy Strabag provedli opravu odpadlých kamenů na vrchu hráze (byly znovu zabetonovány). Spáry byly pomocí proudnice vodou očištěny a následně znovu zaspárovány. Ne však po celé ploše. Cca 1,2 metru od římsy hráze bylo zaspárováno spárovou hmotou. Dále bylo provedeno zpevnění přítokových hrází jílem a lomovým kamenem. Na závěr bylo dohodnuto, že pokud bude viditelné a prokazatelné sáknutí rybníka, bude zástupce firmy Strabag okamžitě informován a vyzván k místnímu šetření. Reklamace díla tedy trvá a dosud nebyla ukončena. Od 15. 4. 2015 se stav nádrže zhoršil natolik, že voda v nádrži není žádná, přítok je nedostatečný a pokud voda nateče, tak se neudrží a nádrž zarůstá.

Starostka zaslala firmě Strabag dopis, ve kterém vyzvala jejího zástupce k místnímu šetření, na kterém bude řešen současný stav reklamovaného díla a navržen postup vedoucí k odstranění závad a obnovení funkčnosti vodní nádrže Chloumky, jež má po své obnově řešit využití zadržené vody k požárním účelům a to v současné době neřeší. Hosté z Chloumek nabídli svoji pomoc při reklamaci a chtějí se místních šetření se zástupcem firmy Strabag účastnit. Poskytnou i fotodokumentaci z průběhu stavby.

Řešen byl i výskyt ryb v nádrži. Nádrž není produkční a ryby v něm nikdy záměrně nebyly a nejsou, pokud je tam

někdo nevysadil sám. Voda v rybníku je stojatá a má malý přítok. I přesto, že obec do nádrže na Chloumkách nikdy žádné ryby z výše uvedených důvodů nevysadila, tak na upozornění pana Korejtky dne 13. 11. 2014 ryby z nádrže na Chloumkách odvezla do rybníka na návsi v Holovousích s tím, že ryby v nádrži nemají co dělat a nejspíš je tam umístil někdo z místních obyvatel.

Projednány a schváleny byly **návrhy Kupních smluv a Smluv o advokátní úschovně na prodej pozemku p.č. 205/19, 205/20 a 205/2**, které vypracovala Advokátní kancelář Popelka, Pardubice.

Zastupitelstvo obce Holovousy odsouhlasilo **ukončení soudního sporu** s tím, že firma Stavoka zaplatí ½ žalované částky ve výši 126.025,- Kč, žádná ze stran nebude mít právo na náhradu nákladů řízení – každá strana si ponese náklady právního zastoupení a soudní spor bude ukončen a žaloba vzata zpět. Tak se i na soudním jednání dne 5. 12. 2016 stalo – soudní spor byl ukončen smírem a dne 13. 12. byla částka připsána na účet obce.





Schválena byla **Žádost o dotaci ve výši 2.000,- Kč z rozpočtu obce Holovousy na rok 2016**, kterou podali organizátoři Charitativního plesu na podporu opuštěných zvířat, se kterými byla uzavřena Veřejnoprávní smlouva. Finance byly použity na částečnou úhradu za hudební produkci. **Bortící se zeď u zámku podél komunikace z Holovous na Chloumky** byla řešena na dvou zastupitelstvech. Dle sdělení pana Patrika Novotného je její oprava plánovaná. Oslovil místní firmy a opravu zdi řeší. Se stavem bortící se zdi byla seznámena i zástupkyně SÚS Hořice i Stavební úřad Hořice.

Vyhotoven a předán byl **Průkaz energetické**

náročnosti budovy (PENB) Základní školy a Mateřské školy Chodovice, který byl předán ředitelce Mgr. Lucii Nimsové a je ve škole vyvěšen. Další kroky ohledně energetického auditu budou podnikány dál až podle toho, zda získáme dotaci na rozšíření učeben Základní školy Chodovice.

Zároveň byl objednána PENB na budovu č.p. 39 Holovousy – obecní úřad i budova potravin, archivu a kadeřnictví.

Přátelská škola pro praktický život – ve spolupráci s ředitelkou školy, Michalem Trnkou a CEP Hradec Králové je průběžně připravováno podání Žádosti o dotaci k Výzvě č. 47 – Infrastruktura základních škol.

Projednána a schválena byla **Rozpočtová opatření č. 13, 14 a 15/2016**.

Stočné na rok 2017 – vybírání stočného je stanoveno vyhláškou Ministerstva zemědělství číslo 48/2014 Sb. Ze dne 20. 3. 2014. V této vyhlášce jsou stanovena směrná čísla roční spotřeby vody.

Se všemi občany byly uzavřeny na začátku letošního roku nové Smlouvy o odvádění odpadních vod tak, aby odpovídaly platbám za stočné.

Od roku 2013 je tvořen Fond obnovy kanalizace, do kterého jsou každý rok převedeny finanční prostředky, které jsou určeny na nákup nového strojního vybavení (nákup čerpadla). Nejsou určeny k placení běžných oprav (oprava čerpadla).

Fond byl tvořen v letech 2013 až 2016. V roce 2013 činil příspěvek do fondu 20.000,- Kč, v dalších letech 50.000,- Kč ročně.

Stav fondu obnovy kanalizace k 31. 12. 2016 je celkem 89.774,- Kč, protože v roce 2016 bylo z fondu obnovy kanalizace čerpáno. Ve dnech 29. a 30. 3. 2016 byla dle Smlouvy o dílo s firmou REC.ing. spol. s r.o. Nové Město nad Metují provedena výměna provzdušňovacího systému na ČOV Holovousy. Cena 80.226,- Kč bez DPH.

Kalkulace ceny stočného na rok 2017

Cena včetně DPH dle očekávané skutečnosti za rok 2016 vychází na 35,05 Kč/m³, stočné v roce 2016 bylo stanoveno a vybíráno ve výši 16,- Kč/m³.

Cena včetně DPH s plánovanými opravami v roce 2017 vychází na 41,37 Kč/m³, stočné na rok 2017 bylo stanoveno ve výši 18,- Kč/m³.

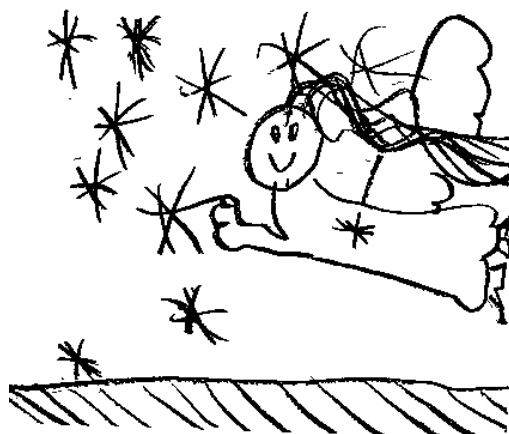
Z výše uvedeného vyplývá, že částka vybraná za stočné nepokrývá náklady s provozem ČOV spojené. Na rok 2017 jsou plánované opravy v objemu cca 100.000,- Kč.

Odpady na rok 2017 – cena za služby zůstává stejná jako v roce 2016 – blíže uvnitř Zpravodaje.

Žádost o dotaci z rozpočtu obce Holovousy na rok 2017 bylo možné podat do 9. 12. 2016. Zastupitelstvo obce rozhodlo o poskytnutí **dotace ve výši 10.000,- Kč pro Spolek školy pro život na aktivity Rozvíjíme děti 2017** a dále rozhodlo o **poskytnutí dotace ve výši 25.000,- Kč pro SDH Holovousy na aktivity Celoroční činnost hasičů**. Zároveň v návrhu Rozpočtu obce Holovousy na rok 2017 je **vyčleněna částka 10.000,- Kč pro činnost Jednotky sboru dobrovolných hasičů obce Holovousy**. V roce 2016 byla na základě předložené žádosti navýšena o 6.000,- Kč.

Na prosincovém zasedání zastupitelstva byl **schválen návrh Rozpočtu na rok 2017** ve výši 8.965.291,- Kč na straně příjmů a 5.700.000,- Kč na straně výdajů jako přebytkový, s tím, že přebytek bude použit na splátky úvěru (948.000,- Kč) a zbytek ponechán jako finanční rezerva (2.317.291,- Kč). Za zpracování rozpočtu na rok 2017 děkují Haně Sehnoutkové, účetní obce Holovousy a Ing. Heleně Kráčmarové, předsedkyni finančního výboru.

Schválena a vydána byla **Strategie rozvoje obce Holovousy pro období let 2016 – 2026**.



Dne 16. 12. 2016 byla podána **Žádost o dotaci na rekonstrukci dětského hřiště u lesa v Chodovicích**. Žádost byla podána na Ministerstvo pro místní rozvoj ČR – dotační titul č. 2 – Podpora zapojení generací do komunitního života v obci, DT č. 2A – Podpora vybudování a obnovy míst aktivního a pasivního odpočinku. Současný stav hřiště je velmi špatný. Většina herních prvků byla z důvodu bezpečnosti již odstraněna. V rámci rekonstrukce hřiště by byly pořízeny nové bezpečné herní prvky. Na jejich výběru se úzce podílely děti i jejich rodiče a tak rekonstrukce hřiště splní jejich nápady a požadavky.

Dotace je poskytována do výše 70% skutečně vynaložených uznatelných nákladů akce. Dolní limit dotace na jednu akci činí 50.000,- Kč. Horní limit dotace na jednu akci činí 400.000,- Kč.

V rámci plánované rekonstrukce bude pořízeno 10 nových a bezpečných herních prvků, které vybraly děti.

Celkové vynaložené uznatelné náklady 642.848,80 Kč

Finanční podíl obce 242.848,80 Kč

Finanční podíl MMR 400.000,00 Kč

Poděkování patří ředitelce školy Mgr. Lucii Nimsové, která se na přípravě žádosti podílela společně se starostkou obce.

Povodňový plán Čistírny odpadních vod obce Holovousy je dokončen.

Jeden výtisk byl předán panu Romanu Baliharovi, další dva jsou na obecním úřadu.

Schváleno bylo přijetí daru ve výši 2.000,- Kč pro Základní školu a Mateřskou školu Chodovice od pana Bc. Michala Mládky a uzavření Darovací smlouvy. Dar bude využit pro účely rozvoje vzdělávání, školství a podpory mládeže.



Poděkování a přání

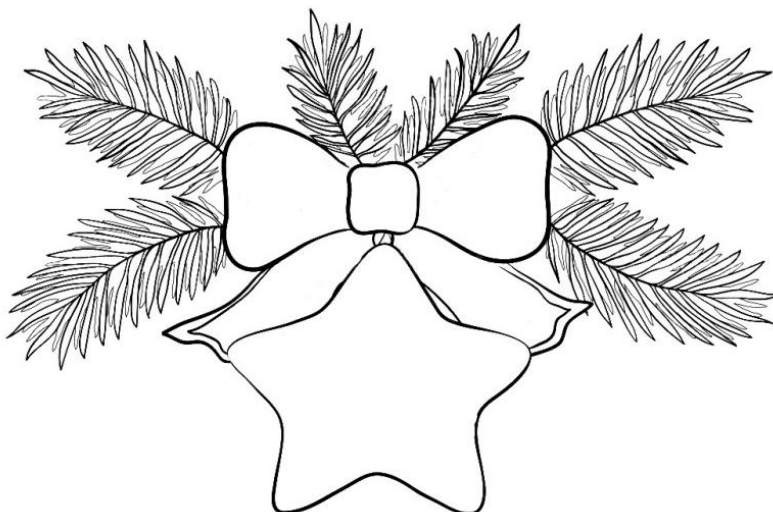
Rok se s rokem sešel a opět nastává sváteční čas, doba adventu ohlašuje vánoční svátky a blíží se konec roku 2016. Při této příležitosti bych chtěla poděkovat všem zastupitelům za dobrou spolupráci a podporu při řešení všech rozhodnutí, která jsme v letošním roce společně udělali.

Děkuji také všem zaměstnancům obce, mým kolegům, za dobře odvedenou práci v roce 2016.

Poděkování patří také Vám občanům, kteří jste přiložili ruku k dílu při pořádání a organizaci akcí v naší obci, přišli s povzbuzující pochvalou nebo podněty k řešení.

Ze srdce pak všem přeji šťastné a pohodové Vánoce plné klidu na pohádky, rodinné pohody a milých setkání. V novém roce 2017 pevné zdraví, hodně štěstí a plno příjemných překvapení.

Zlatoše Brádllová



PLATBY V ROCE 2017

Odpady: systém nakládání s odpady se pro rok 2017 nemění. Ceny za jednotlivé známky zůstávají stejné jako v minulém roce. Svozový den se nemění, zůstává úterý, stejně jako pro tříděný odpad – odvoz pytlů. Do třídění odpadů se zapojila i naše škola, kam můžete 2x ročně předat zdarma noviny, časopisy, karton, víčka a elektroodpad. Známky roku 2016 budou platit celý leden. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od pondělí 2. ledna 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 2017.



Ceny a termíny svozů pro rok 2017:

Modrá známka – týdnenní, **cena 1.950,- Kč** – svoz každé úterý od **3. 1. do 26. 12. 2017**

Červená známka – 42x za rok – kombinovaná – zima 1x týdně, léto 1x za 14 dní, **cena 1.670,- Kč**

3. 1. do 18. 4. každé úterý, dále 2. 5., 16. 5., 30. 5., 13. 6., 27. 6., 11. 7., 25. 7., 8. 8., 22. 8., od 5. 9. každé úterý do 26. 12. 2017.

Zelená známka – 26x za rok – čtrnáctidenní, **cena 1.200,- Kč**

10. 1., 24. 1., 7. 2., 21. 2., 7. 3., 21. 3., 4. 4., 18. 4., 2. 5., 16. 5., 30. 5., 13. 6., 27. 6., 11. 7., 25. 7., 8. 8., 22. 8., 5. 9., 19. 9., 3. 10., 17. 10., 31. 10., 14. 11., 28. 11., 12. 12., 26. 12. 2017.

Žlutá známka – 13x za rok – měsíční, **cena 750,- Kč**

24. 1., 21. 2., 21. 3., 18. 4., 16. 5., 13. 6., 11. 7., 8. 8., 5. 9., 3. 10., 31. 10., 28. 11., 26. 12. 2017.

Oranžová známka – rekreační – 1x za 14 dní léto, **cena 750,- Kč**

18. 4., 2. 5., 16. 5., 30. 5., 13. 6., 27. 6., 11. 7., 25. 7., 8. 8., 22. 8., 5. 9., 19. 9., 3. 10. 2017.

Černé pytle na směsný odpad, **cena 55,- Kč/kus**, svoz každé úterý.

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

Každé 1. úterý v měsíci: 3. 1., 7. 2., 7. 3., 4. 4., 2. 5., 6. 6., 4. 7., 1. 8., 5. 9., 3. 10., 7. 11., 5. 12. 2017.

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



Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. **Je splatný do konce března k 30. 3. 2017.** 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 2017 je stanovena zastupitelstvem ve výši 18,- Kč/m³, vybírá se dvojím způsobem a to na základě již uzavřených smluv:

1. **Domácnostem, které nemají studnu**, a mají možnost odběru vody pouze z vodovodu, bude stočné stanoveno dle množství odebrané vody (na základě předložené faktury za vodné). **Termín splatnosti se stanoví do 30 dnů od vystavení faktury.**

2. **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 31. 3. 2017. A to ve výši alespoň jedné poloviny poplatku za stočné. Druhá polovina je splatná do 30. 9. 2017.**

3. **Rekreačním objektům (chaty)** je stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 36 m³/rekreační objekt. **Termín splatnosti je stanoven do 31. 3. 2017.**



Zpravodaj: předplatné Zpravodaje s roznáškou pro rok 2017 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.**



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

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.

ZPRÁVY ZE ŠKOLY

Listopad byl ve znamení příprav na vánoční výstavu, kterou jsme v naší škole připravovali pro veřejnost. Vyráběli jsme z papíru, pedigu, hedvábí, větviček a ze šišek. Pletli jsme pedigové anděly, šili bylinkové pytlíčky a sušili jablíčka na bylinkový čaj. Také jsme si opakovali koledy, abychom byli připraveni na rozsvěcení vánočního stroměčku, na který jsme se těšili. Nezapomněli jsme ani na občerstvení pro rodiče, ozdobili jsme hrnečky na svažené víno a naše paní kuchařky upekly moc dobré vánočky. První adventní neděle 27. 11. jsme se sešli před kostelem u stroměčku, kde jsme si zazpívali koledy a poté jsme se stali prodáváči naší prodejní výstavy. S pýchou jsme prodávali u svého stánku a radovali se, jaký byl o naše výrobky zájem.

Děkujeme Vám všem, že jste nás přišli podpořit a nadýchat se vánoční atmosféry. Také děkujeme manželům Soukupovým za mašle a květiny na výrobu věnců, dále za chvojí rodině Málkových a Vrbatových.

Děkujeme za nasbírané byliny a papír. Výdělek byl necelých 7.000,- Kč. Peníze budou použity do soutěží pro děti a pro modernizaci školy.

Za to, že jsme byli v listopadu pilní, jsme se zúčastnili muzikohraní s lektorkou a také poznávali řemesla v přednášce o zemědělství, kterou prezentovala Agrární komora z Hradce Králové. Navštívili nás čert, anděl i Mikuláš a obdarovali nás krabičkou zdravých potravin.

Co nás čeká v lednu a únoru v roce 2017?

7. 1. Tříkrálová sbírka – sraz v 8:30 u školy. Prosíme o pomoc rodiče.

Leden – únor – výlety na běžkách

22. 1. – 27. 1. Zimní pobyt na horách pro 3. – 5. ročník

31. 1. Vysvědčení s překvapením

3. 2. Pololetní prázdniny

Zápis do první třídy je přesunut na duben.

7. 2. Hrajeme si na školu – projekt pro předškoláky

14. 2. Hrajeme si na školu – projekt pro předškoláky

21. 2. Hrajeme si na školu – projekt pro předškoláky

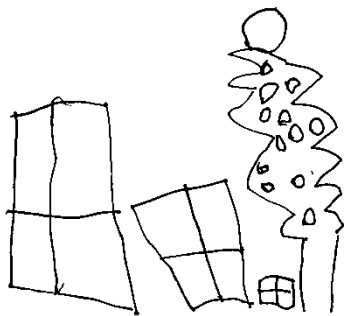
27. 2. – 5. 3. Jarní prázdniny

Přeji nám všem krásný čas vánoční, udělejme si čas na naše děti a na pohádky.



Za kolektiv školy Jana Landová

ZPRÁVY ZE ŠKOLKY



Již se přiblížilo období, které mají děti ze všeho nejraději – vánoční čas. Nejdříve jsme přivítali sv. Martina na opravdovém bílém koni – poděkování patří rodině Musilových, která nám vše zařídila. Podělili jsme se a rozdělili o martinské rohlíčky, které upekla p. učitelka Kollárová Příhonská. Seznámili jsme se s příběhem o sv. Martinovi na bílém koni a naučili se o něm píseň. Maminky ušily pro své děti pěkné koníčky na holi a děti si s nimi hrály, za což maminkám velmi děkujeme.

Když se přiblížil čas vánoční výstavy, začali jsme tvořit různé výrobky s vánoční tematikou – z papíru, látky, drátků a jiných materiálů. Děti vyrábění moc bavilo. Vánoční výstava byla zahájena rozsvícením vánočního stromu u kostela a všichni jsme si tam zazpívali koledy.

V listopadu k nám zavítala p. Vladka a děti prožily kouzelné dopoledne muzikohraní, kdy si vyzkoušely hru na neznámé hudební rytmické nástroje. Dětem se to moc líbilo.

Dále jsme se zúčastnili projektu ministerstva zemědělství – nazvaného „Potravina a řemeslo“. Děti se více seznámily s produkty našeho regionu, a jak vznikají. Domů si odnesly malé dárečky.

5. 12. k nám přišel Mikuláš s čertem a andělem s nadílkou. Tímto děkujeme p. R. Baliharovi, p. P. Novotnému a slečně B. Příhonské. Děti jim zazpívaly a skočily si přes koště pro dárek, který nám zajistily zaměstnankyně kuchyně, za což jim patří také dík.

V prosinci jsme navštívili MŠ v Dobré Vodě a společně jsme zhlédli divadlo „Jak to bylo v Betlémě“, kde se děti hravou formou seznámily s příběhem o narození Ježíška.

Podnikli jsme vánoční výlet do ZOO ve Dvoře Králové, kde jsme si ozdobili vánoční stromek svými výrobky a nezapomněli jsme nakrmit zvířátka v našem lese.

Poděkování též patří p. P. Novotnému za přinesené chvojí, které jsme využili na výrobky na vánoční výstavu, rodině Soukupových za darované stuhy a jiný výtvarný materiál a rodině Mládkových za sponzorský dar – didaktické montessori pomůcky.

Všem přejeme krásné prožití vánočních svátků a do nového roku 2017 hodně zdraví, štěstí a spokojenosti.

učitelky MŠ Chodovice

HASIČI PŘED VÁNOCI

Dne 4. listopadu jsme byli v Bílých Poličanech na školení vedoucích mladých hasičů, kde se zhodnotil celý rok 2016. Pochvalu dostali naši dorostenci za pomoc úklidu všech překážek po skončení okresní hasičské soutěže v Jičíně a dále pak celé SDH Holovousy za skvěle zorganizovanou soutěž „Setkání hasičských přípravků okresu Jičín“ u nás v Holovousích na víceúčelovém hřišti.

Dne 2. prosince jsme měli vánoční besídku s dětmi trochu netradiční. S podporou rodičů měly děti překvapení, kdy jsme se sešli v Hořicích u kina a společně jsme šli na novou vánoční pohádku Anděl Páně 2. Podle vyprávění se pohádka dětem líbila ☺. Druhý den 3. prosince se konala v místní hasičárně hasičská výročka. Naše pozvání přijala starostka obce Zlatka Brádllová. Na schůzi se shrnula celoroční hasičská činnost dětí i dospělých. Po schůzi se už jen jedlo, pilo a tančilo.

Ráda bych poděkovala nejen celému hasičskému sboru a vedení obce, ale i Vám rodičům za velikou důvěru a podporu v naší činnosti. Přeji všem krásné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v novém roce 2017.

Petra Baliharová



ZPRÁVY Z KLUBU SENIORŮ

3. listopadu jsme si naše pravidelné cvičení udělali úplně opačně. Vyjeli jsme za naší cvičitelkou do Bělohradu. Alenka nás pozvala na vycházku Pohádkovou stezkou kolem rybníka Pardoubku. Překvapilo nás to množství soch vyřezaných ze dřeva. Úžasné nápady postaviček zvířat a pohádkových bytostí! Cestou jsme došli i k minihřišti pro seniory. Opět ze dřeva tam byly pomůcky pro cvičení dřepů, kliků, šlapadla, točna, houpačky, průlezky a pod. To se nám líbilo a vše jsme řádně vyzkoušeli. Napadlo nás, že bychom něco takového přivítali i v naší obci. Byla to moc příjemná a veselá procházka a je to i

vhodný nápad pro výlet s dětmi do našeho okolí.

V těchto dnech nás však paní cvičitelka překvapila dost nepříjemnou zprávou. Bude se stěhovat a tím pádem k nám již nemůže jezdit. Je nám to líto, že po šesti letech pravidelného cvičení musíme přestat a rozloučit se. Proto jsme se ještě sešli v občerstvení U Vagónu, abychom se rozloučili a připili si na zdraví.

14. listopadu jsme mezi nás pozvali paní Izabelu Klimovou. Vždy ráda přijme naše pozvání a my zase rádi vyslechneme její vyprávění. Tentokrát to byla přednáška o kmenových buňkách. Trochu poučení.

V pondělí, na naší letos poslední schůzce, jsme si udělali tak trochu předvánoční atmosféru rozsvícenými svíčkami a ochutnávkou cukroví, abychom ukončili letošní rok a popřáli si pěkné a pohodové Vánoce.

A tak i vám všem PŘEJEME VOŇAVÉ VÁNOCE a do roku 2017 jen to NEJLEPŠÍ.

Za Klub seniorů B. Kozárová

PODĚKOVÁNÍ ZA SETKÁNÍ

Ráda bych poděkovala za úžasné setkání se seniory v Holovousích dne 14. 11. 2016. Moje povídání se točilo kolem mé návštěvy v USA a poté o kmenových buňkách. Ráda bych touto cestou poděkovala za připravenou technickou vybavenost a ochotu a pomoc při manipulaci s ní. Paní Kozárové děkuji za organizování celé akce a také všem za kytici nádherných růží. Pro mně bylo velmi přínosné, že jsem mohla být chvíli "mezi svými."

Přeji hodně úspěchů a pohody do příštích dnů a srdečně zdravím!

Izabela Klimová





VÝMĚNNÝ BAZAR SE VYVEDL

Vážení, dovoluji vám, prosím, vyjádřit touto cestou naše upřímné díky za spolupráci a pomoc, kterou jste nám pomohli s naším oblíbeným bazarem. Ceníme si vašeho času a ochoty nám pomoci. Myšlenka projektu „Nepotřebné věci potřebným“, nás oslovila a spolupracujeme na něm nejenom si Diakonii Broumov, ale pomáháme i Azylovému domu pro matky s dětmi v Hradci Králové.

Od obou těchto charitativních organizací přijímáme prosím upřímné díky. Věříme, že další ročníky budou stejně úspěšné. Děkujeme též našim hasičům za půjčení hasičské zbrojnice a též děvčatům na OÚ za jejich pomoc. Nezapomínejme, že tím nejkrásnějším dárkem k Vánocům není to, co se zlatem třpytí, ale láska a lidské porozumění.

Krásné, veselé a šťastné prožití svátků vánočních, mnoho lásky a zdraví v Novém roce 2017 Vám za dámský klub přeje

Monika Schmiederová

CHARITATIVNÍ PLES

Touto cestou bychom chtěli moc poděkovat všem, kteří se zúčastnili našeho charitativního plesu. Nesmíme také zapomenout na ty, kteří podpořili akci sponzorskými dary. Nebudeme jmenovat (bylo jich opravdu hodně), což nás velice překvapilo. Ještě jednou tedy „DĚKUJEME“ byly jste všichni úžasní. Děkujeme za spolupráci a pomoc obcím Holovousy a Dobrá Voda u Hořic. Velké poděkování patří SDH Holovousy za zajištění občerstvení a obsluhy na sále, které bylo v jejich podání naprosto skvělé.

Na plesu se nám podařilo vybrat nádherných 36.000,- Kč, což jsme opravdu nečekali. Společně jsme se rozhodli, že výtěžek z plesu rozdělíme mezi 7 organizací, kterým jsme pomohli a to následujícím způsobem: 2 organizace, které bohužel z časových důvodů nemohly na ples dorazit, dostanou nižší částku než ostatní organizace, které si dali tu práci a na plesu se vám osobně představili.

Záchraná stanice pro zraněné živočichy na Huslíku – 3.000,- Kč

Občanské sdružení ZÁCHRANNÉ PACIČKY – 3.000,- Kč

Pes nejvěrnější přítel z.s. – 6.000,- Kč

Kočí naděje – Ronovské depozitum – 6.000,- Kč

BULL AZYL – Čáslav z.s. – 6.000,- Kč

MÍSTO Nová Paka z.s. – 6.000,- Kč

Psí útulek Chlum u Hořic – 6.000,- Kč

Za všechny tři organizátorky mohu, myslím, jednohlasně prohlásit, že jsme byly s plesem nadmíru spokojené a překvapené z opravdu hojné účasti. Doufáme, že se všem na plesu líbilo a budeme se na všechny těšit i v příštím roce opět v předvánočním čase. Můžeme jen slíbit, že jsme se z letošních drobných chyb ponaučily a do příštího roku už máme mnoho skvělých nápadů.



Kateřina Musilová, Aneta Kráčmarová a Andrea Kalenská

VÁNOČNÍ HROMADNÉ VENČENÍ ÚTULKÁČŮ NA CHLUMU



Ahoj, zvu Vás za všechny dobrovolníky. Pojdte spojit síly a udělat dobrý vánoční skutek. Víme, že se spousta našich přátel chystá o Vánocích do útulku. Akce je jednoduchá, všichni se sejdem v 10:00 v útulku. Kdo si nepřivede vlastního psa, tomu ho rádi půjčíme ☺ a vyrazíme na naši tradiční Vánoční vycházku nad Chlum. Zváni jsou všichni! V roce 2015 jsme vzali ven všechny naše psy, pevně věřím, že se to podaří i letos... ☺

PS: VSTUPNÉ JE ZA ÚSMĚV ☺

A co přinést pejskům z útulku pod stromeček? Po poradě s p. Janem Musilem vás prosím nejvíce o velké misky, obojky a vodítka. Určitě nepohrdnou použitými. Když budete mít zájem, určitě můžete útulek podpořit i nákupem předmětů s logem útulku.

za psí útulek Chlum Klára Tomášková

RECEPTY ZE SOUTĚŽE

„O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“

Tak jako každoročně touto dobou zveřejňujeme recepty z letošní soutěže „O nejlahodnější jablečný moučník“. Jsme velmi rádi, že je účast každým rokem tak vysoká. Letos předvedlo své kulinářské umění 21 cukrářek a 1 cukrář, kterým touto cestou děkujeme. Poděkování patří také hodnotící komisi, která má velkou odpovědnost vybrat ze všech moučníků ty nejlepší.

Tak tady jsou všechny recepty z 14. ročníku Slavností holovouských malináčů, které si můžete vyzkoušet. Přejeme hodně úspěchů při pečení a dobrou chuť.

Osvěžující nepečený dort s jablky a krémovou peřinkou



Filip Vohánka, Vojice – 1. místo

Suroviny: Korpus – 200g máslových sušenek, 100g změkklého másla. Náplň – 800g jablek, 400ml vody, 1 citron, lžičku mleté skořice, 3 lžice krupicového cukru, 1 vanilkový pudink. Krém – 150ml smetany ke šlehání, 250g mascarpone, 3 lžice moučkového cukru.

Postup: Začneme přípravou náplně. Do rendlíku vložíme oloupaná a na drobné kostičky pokrájená jablka, trochu vody, šťávu s celého citronu, skořici a cukr. Směs přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme do změknutí.

Mezitím si připravíme korpus. Do mixéru vložíme sušenky a rozdrťme. K rozdrčeným sušenkám zapracujeme změkklé máslo. Hmotu upěchujeme na dno dortové formy, kterou jsme si předem vyložili pečicím papírem. Necháme v lednici krátce ztuhnout.

Když jsou jablka měkká, smícháme pudink se zbývajícím vodou a za stálého míchání vlijeme k jablekům. Krátce provaříme do zhoustnutí. Náplň vlijeme na korpus a rozprostřeme. Dort dáme na chladné místo řádně ztuhnout. Na závěr si připravíme krém. Nejprve ušleháme vychlazenou šlehačku s moučkovým cukrem dotuha. K vyšlehané šlehačce zlehka zašleháme mascarpone. Vzniklý krém nanese na ztuhlý dort. Povrch dortu můžeme ještě dozdobit skořicí. Můžeme podávat. Dobrou chuť!

Jablečný moučník s mandlemi

Kateřina Maixnerová, Chodovice – 2. místo

Suroviny: 4-5 ks středních jablek, 3 ks vajec, 200g moučkového cukru, 200g změkklého másla, 175g hladké mouky, 100g mandlových lupínků, 100ml mléka, 2-3 lžice medu, 1 lžička prášku do pečiva, šťáva z jednoho citronu, sůl, tuk na vymazání formy

Postup: Nejprve si oloupeme a nastrouháme jablka, protože těsto na tento moučník je velmi rychlé a jednoduché. Na těsto budeme potřebovat 125g másla, 125g cukru a 3 celá vejce. Tyto tři ingredience smícháme a do nich přidáme přesetou mouku s kypřicím práškem a špetkou soli. Těsto vlijeme do předem vymazané formy a posypeme strouhanými jableky (můžeme lehce posypat skořicí). Pokud chceme koláč vyzdobit, můžeme přidat plátky jablek. Takto připravené těsto dáme do předem vyhřáté trouby na 180-200 C a pečeme 25 – 30 minut. Poté moučník vyndáme a přelijeme polevou, tvořenou ze zbytku másla, cukru, medu a mléka. Vše svaříme. Nakonec dozdobíme mandličkami a necháme ještě cca 10 minut v troubě. Moučník je hotový a připravený k servírování. Dobrou chuť. ☺



Oboustranné jablečné řezy s mandlemi a skořicí

Anna Vojtěchová, Chodovice – 3. místo

Těsto: 125g změkklého másla, 125g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, špetka soli, 175g hl. mouky, 2 lžičky prášku do pečiva, 50ml mléka, 2 vejce (1 do těsta a druhé na potřetí), 100g plátků mandlí a 20g skořicového cukru.

Jablečná náplň: 400g jablek, 300ml vody, 50g krupicového cukru, 20g skořicového cukru, šťáva z půlky citrónu, 1 vanilkový puding.

Jogurtová náplň: 300g bílého jogurtu, 20g moučkového cukru, 250ml smetany na šlehání, 20g skořicového cukru, ztužovač do nepečených dortů, 100ml vody.

Postup: Ušleháme máslo s oběma druhy cukru do pěny a přidáme špetku soli. Vmícháme mouku smíchanou s kypřícím práškem a v mléku rozšlehané vejce. Vymíchané těsto rozprostřeme na plech s plátem pečicího papíru, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme směsí mandlových plátků se skořicovým cukrem. Pečeme cca 12 minut na 200°C.

Po vyjmutí z trouby rozdělíme ještě teplý plát na dva stejné díly. Oloupená a jádřinců zbavená jablka, pokrájená na kostky podusíme asi 7 minut s vodou, cukrem, skořicovým cukrem a citrónovou šťávou. Zvlášť si smícháme puding s trochou vody nebo jablečné šťávy, přilijeme ho do rozvařených a rozšťouchaných jablek a za stálého míchání asi minutu povaříme.

Jeden díl upečeného plátu obrátíme mandlovými lupínky dolů, jablečnou náplň na něj rozetřeme a necháme vychladnout. Zvlášť ručně promícháme jogurt s cukrem včetně skořicového, vmícháme ušlehanou smetanu a dle návodu připravený ztužovač rychle promícháme a ihned hmotu natřeme na jablečnou náplň. Náplně přiklopíme druhým plátem, mandlovými lupínky nahoru. Necháme vše v chladu ztuhnout a pokrájíme na jednotlivé řezy. Dobrou chuť. ☺



Jablečné dortíky

Tereza Šubrtová, Chodovice – 4. místo

Píškotový korpus: 6 vajec, 6 lžic moučkového cukru, 6 lžic polohrubé mouky

Vyšleháme bílky a poté zamícháme žloutky, cukr a mouku, pečeme na 180°C do zlatova.

Jablečná náplň: 8 jablek, vanilkový cukr, cukr dle chuti, skořice, hřebíček, badyán, rum, limetková šťáva, puding.

Jablka nastroujeme a necháme povařit, přidáme koření, rum a později k zahuštění trochu pudingového prášku smíchaného s vodou.

Mascarpone: 1 šlehačka + ztužovač, 1 mascarpone, 1 tvaroh, 1 zakysaná smetana, cukr + vanilkový cukr, limetková kůra.

Vše smícháme a přidáme limetkovou šťávu.

Čokoládová obálka: čokoládovou polevu vylijeme na pečicí papír a po ztuhnutí vykrájíme obdélníky horkým nožem, velikost dle formičky.

Připravíme si formičku a do ní klademe píškot, mascarpone, jablečnou náplň a navrch opět mascarpone. Po okrajích zdobíme čokoládovými obdélníky.

Dort s karamelovými jablíčky v čokoládovém kabátě

Věra Volejníková, Hořice – 5. místo

Korpus: 5 žloutků, 100g cukru, 5 lžic teplé vody vyšleháme a přidáme 100g hladké mouky, 1 lžici kakaa, 1 prášek do pečiva a 5 tabulek rozpuštěné čokolády na vaření. Na konec vmícháme sníh z 5ti bílků s 1 vanilkovým cukrem.

Karamelová jablíčka: 100g moučkového cukru necháme v hrnci rozpustit na karamel, opatrně přidáme cca 100ml šlehačky a po rozmíchání 3 nhrubo nastrohaná jablíčka. Povaříme, necháme vychladnout a navrstvíme na rozkrojený korpus.

Krém: Z 250ml mléka, 2 lžic hladké mouky, 2 žloutků a vanilkového cukru uvaříme kaši. Po vychladnutí vyšleháme se 125g másla a trochou tuzemáku (pro Evropany, pro nás Čechy s trochou Rumu). Namažeme na jablíčka. Přiklopíme plátem korpusu, vychladíme a celý dort pomažeme sněhem z 1 bílku ušlehaným se 100g cukru. Posléze přidáme 1 najemno nastrohané jablíčko a trochu chia semínek.

Poleva: Rozpustíme ve vodní lázni 100g čokolády na vaření, opatrně vmícháme trochu šlehačky a polejeme dort. Dozdobíme, vychladíme a obdarujeme.





Jablečný koláč s tvarohem

Věra Čiháková, Chodovice

Těsto: 600g hladké mouky, 200g cukru krupice, 1 prášek do pečiva, 200g rozpuštěného másla, 125ml vlažného mléka, 1 vejce, 1 žloutek.

Tvarohová náplň: 500g tvarohu, moučkový cukr podle chuti, vanilkový cukr, rozinky.

Jablečná náplň: 800g oloupaných nastrohaných jablek, 50g cukru, lžíce medu, 2 lžičky skořice. Vejce na potřetí, ořechy na posypání, moučkový cukr.

Postup: Do mísy si prosejeme mouku s práškem do pečiva, přisypeme cukr, přidáme máslo, mléko a vejce a vymícháme hladké těsto, které necháme půl hodiny odpočinout v ledničce. Tvarohy smícháme s cukry a rozinkami. Jablka nastroháme, zakápneme citronovou šťávou, osladíme cukrem a medem, přidáme skořici. Těsto rozdělíme na 2 díly, vyválíme placku, kterou přeneseme na plech s pečícím papírem a pomazeme jí tvarohovou náplní a na to jablečnou. Přikryjeme druhou plackou, potřeme vajíčkem a posypeme ořechy. Pečeme v předehřáté troubě na 175°C, 30-40 min. Po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem. Dobrou chuť!

Jablečné řezy

Lucie košťálová, Hořice

Korpus: Vyšleháme 7 vajec a 280g cukru. Přidáme 280g polohrubé mouky, špetku prášku do pečiva a 1 lžičku skořice. Pečeme na 175°C – 15 minut.

Jablečná náplň: 500g jablek, čtvrt litru vody, 200-300g cukru krupice dle kyselosti, trochu skořice, citron, 1 vanilkový cukr. Do dalšího čtvrt litru vody přidat 2 vanilkové pudinky. Když jsou jablka povařená, přilít pudink a povařit. Nalít na vychladlou placku. Nechat nejlépe do druhého dne ztuhnout.

Druhý den ušlehat: Šlehačková náplň – 1 šlehačka, 1 mascarpone, 1 zakysaná smetana, cukr moučka, 1x ztužovač za studena. Vyšlehat šlehačku, přidat mascarpone, zakysanou smetanu, cukr moučku dle chuti. Když je vyšleháno přidat a postupně přisypávat ztužovač za studena. Potřít na jablečnou náplň a postrouhat čokoládou. Může se přizdobit kouskem čokolády. Dobrou chuť.



Skořicová Jablíčka

Jana Kopová, Dobrá Voda

Linecké těsto: 30 dkg hladké mouky, 20 dkg tuku (másla), 10 dkg cukru moučka, 2 žloutky, 1 lžíce skořice.

Vykrájíme jablíčka a vrchní potřeme vejcem, které posypeme třtinovým cukrem. Pečeme na 180°C – 10 až 15 minut.

Náplň: Smícháme ušlehanou šlehačku s povařenými jablky a cukrem + skořice. Naplníme s tím jablíčko a slepíme. Vršek ozdobíme sušeným jablkem.

Jablečné hrk – hrk řezy

Hana Rozsévačová, Bílsko

Suroviny: Těsto – 4 vejce, 150g cukru krupice, 200g polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 6 polévkových lžic oleje, 6 lžic teplé vody, 2 lžíce kakaa.

Krém: 400g jablek (oloupaná, zbavená jadřinců a nakrájená na malé kousky), 1 polévková lžíce másla, 1-2 lžíce citronové šťávy, ½ lžičky skořice, 2 vanilkové cukry, 50 ml vody, cukr podle chuti, 1 kokosový pudink Crème Olé (bez vaření), 1 ztužovač šlehačky, 250ml smetany ke šlehání, 200g zakysané smetany (nejlepší je 30%).

Postup: Žloutky s cukrem ušleháme do pěny, při stálém šlehání opatrně přiléváme olej a teplou vodu. Vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva, kakao a na konec ušlehaný sníh z bílků. Pečeme na vymazaném a vysypaném plechu při 180°C, přibližně 20-25 minut. Nakrájená jablka dáme do kastrůlku, podlijeme vodou, přidáme citronovou šťávu, cukr, skořici, máslo a dusíme, ale jen chvíli, aby se jablka nerozvařila. Dáme vychladit. Do misky, která jde dobře uzavřít, dáme vychlazená jablka, obě smetany a promícháme. Na konec vsypeme pudink a ztužovač. Misku uzavřeme a třeseme, dokud se nevytvoří krém. Na upečené a vychlazené těsto natřeme krém a dáme vychladit.



Jablečný drobenkový koláč

Monika Válková, Holovousy

Suroviny: 2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1/8 tuku (máslo nebo Hera), 3/4 prášku do pečiva, 2 vejce, šálek mléka, 5 větších jablek, skořicový cukr, citron

Postup: Z polohrubé mouky, cukru a tuku připravíme drobenku. Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle, pokapeme citrónem a smícháme se skořicovým cukrem. Z připravené drobenky odebereme 2 hrnky, vmícháme prášek do pečiva, 2 vejce a zředíme šálkem mléka. Umícháme těsto a vlijeme ho na vymaštěný a moukou vysypaný plech s vyšším okrajem. Urovnáme ho, pokryjeme jablky, nasekanými ořechy a posypeme zbylou drobenkou. Pečeme do zlatova asi 45 minut na 180°C.



Jablečný koláč se zakysanou smetanou

Nikola Nožičková, Holovousy

Těsto: 375g hladké mouky, 1 balíček sušeného droždí Dr. Oetker, špetka soli, 1 vanilkový cukr, 75g tekutého medu, 125ml vlažného mléka, 1 vejce.

Náplň: 800g očištěných neloupaných jablek, 250g zakysané smetany, 90g cukru, 1 vanilkový cukr, 100g mandlových plátků.

Postup: V míse smícháme mouku s droždím, solí a vanilkovým cukrem, přidáme med, mléko, máslo a vejce. Ručně vypracujeme hladké těsto, to zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme 45 minut kynout na teplém místě. Jablka nakrájíme na menší měsíčky. V míse smícháme zakysanou smetanu s cukrem a metličkou vymícháme do hladka, nakonec přidáme mandle. Vykytnuté těsto vyválíme na ploše 30x40cm a přeneseme ho na vymazaný plech. Na těsto rozložíme jablka, potřeme náplní a pečeme při 180°C cca 40 minut.

Košíčky – jako na koláč

Milena Jedličková, Holovousy

Suroviny: 250g Zlatá Haná, 500g hladké mouky, 150g cukru – dávám méně, 2 celá vejčka, 4 lžice smetany, 1 sušené kvasnice, citronová kůra, muškátový oříšek.

Postup: Vše se zpracuje a můžou se dělat košíčky. Jablka nastrouhat, cukr, 1 vanilkový cukr, rozinky, kokosovou moučku, skořici, hřebíček mletý, malinko rumu, vše zamíchat a plnit.

Koláčky (větrníčky, šátečky)

Jana Brunclíková, Chodovice

Suroviny: 30 dkg hladké mouky, 28 dkg másla (Hera), 1 celé vejce, 5 lžic šlehačky, špetku soli.

Postup: Vypracujeme těsto a necháme 1 hodinu odpočinout. Vyválíme, nakrájíme na čtverečky a plníme. Potřeme vajíčkem a sypeme drobenkou.



Jablečníky

Věra Strunová, Chodovice

Suroviny: 500g listového těsta, recept na domácí – 42dkg hladké mouky, 2 žloutky, špetka soli, 1 Hera, 2 lžice octa, 10 lžic vody.

Piškotový korpus – 6 bílků, 80 g cukru krupice, 30g hladké mouky, 40g kokosu.

Krém – 1 vanilkový pudink, 300ml mléka, 80g krupice cukr, 100g másla, 100g povařených jablek (asi 5 velkých jablek), 50g čokolády na vaření + 2x ledové kaštiny

Bílková poleva – 1 bílek, 100g moučkového cukru, 2 lžice citronové šťávy, 50g kokosu.

Postup: Bílky na těsto vyšleháme s cukrem na sníh, vmícháme mouku s kokosem, těsto rozetřeme na pečicí papír dle plechu. Pečeme 8 minut při 200°C. Listové těsto rozpůlíme na 2 díly, vyválíme dle plechu 2 placky, upečeme 30 min. při 200°C. Z pudingu, mléka a cukru uvaříme pudink. Po zchladnutí zašleháme máslo + 2 lžice rumu. Krém rozdělíme na 2 díly, do jednoho vmícháme jablka, do druhého rozpuštěnou čokoládu. Na plát listového těsta dáme krém s jablky, na to poklademe piškotový korpus, na ten natřeme čokoládový krém a na něj poklademe druhý plát listového těsta, na to natřeme bílkovou polevu, posypeme kokosem a zbytkem čokoládové polevy postříkáme. Na každý kousek dáme kousky jablíček povařených, ozdobíme mátou.



Pařížský jablečný moučník

Jana Tejchmanová, Holovousy

Korpus: 3 vejce, 1 hrnek cukru krupice, ušlehat, přidat 2 hrnky polohrubé mouky, 1 kávová lžička sody, ½ hrnku oleje a ½ hrnku mléka, vše ušlehat dohromady. Na plechu s pečicím papírem pečeme při 200°C, asi 10 – 15 min. Necháme vychladnout.

První vrstva: 1 kg oloupaných jablek bez jadřinců rozvaříme v ½ l vody s 2 lžícemi cukru doměkka, nakonec přimícháme 2 suché vanilkové pudinky a povaříme ještě 2 minuty.

Teplou směs nalijeme na korpus a rozetřeme.

Druhá vrstva: 4 šlehačky ušleháme dotuha, 2 čokolády na vaření rozpustíme ve vodní lázni a zašleháme do šlehačky. 1 jablko nakrájíme na malé kostičky, trochu povaříme, scedíme a necháme vychladnout. Potom zlehka zapracujeme do čokoládové pěny.

Hotovou pěnu natřeme na vychladlou vrstvu jablek. Můžeme nakonec ozdobit polevou nebo čokoládovou rýží. Dáme celé ztuhnout do lednice, nejlépe do druhého dne.

Kulaté koláčky s jablečnými povidly

Monika Petrovková, Nové Město nad Metují

Kynuté těsto: 1dcl mléka, 1,5dcl podmáslí, špetka soli, 2 žloutky, 12dkg tuku (6dkg sádlo + 6dkg Hera), 50dkg hladké mouky, 10dkg cukru, 2,5dkg droždí, 1 kávová lžička rumu.

Vykynuté těsto zpracujeme, potřeme tukem (máslo + sádlo) a za 30 minut pečeme.

Prachovická drobenka: 2 díly hladké mouky, 1 díl moučkového cukru, 1 díl másla, trochu vody. Z těsta tvarujeme mandličky.

Jablečná povidla ochutíme perníkem, skořicí, badyánem a cukrem.

Tvarujeme koláče (25g), plníme tvarohem, jablečnými povidly, zdobíme prachovickou drobenkou a rozinkami. Upečené koláče potřeme směsí másla a rumu a pocukrujeme.



Hříšný dort

Milada Králíková, Nové Město nad Metují

Korpus: 3 vejce a 15dkg cukru – vyšlehat ve vodní lázni a přidat 8dkg ořechů, 3 polévkové lžíce kakaa, 3 polévkové lžíce krupičky na zasypání, 2 nahrubo nastrohaná jablka (cca 14dkg), citrónová kůra, půl prášku do pečiva.

Náplň: Jablečná přesnídávka – jablečný rozvar, vanilkový puding, cukr.

5dcl šlehačky + 2 ztužovače + 3 polévkové lžíce kapučína.

Dort rozkrojíme a naplníme jablečnou přesnídávkou a povrch korpusu potřeme šlehačkou s kapučínem a dozdobíme dle fantazie jablky a ořechy.

Jablkový cheesecake

Iva Jonáková, Bílsko

Základ: 220g máslových nebo Bebe sušenek, hrst ořechů, 100g másla.

Náplň: 500g mascarpone, nebo jiného krémového sýru, 1 zakysaná smetana, 3 vejce, 1 dětská jableková výživa, 1 lžíce mleté skořice, ½ - ¾ šálku hnědého cukru, 1 lžíce kukuřičného škrobu.

Dozdobení: Jablka, 1 lžíce másla, ¼ šálku dětské jablekové výživy, 1 lžička skořice, 1 lžíce hnědého cukru, 2-3 lžíce vody, šlehačka.

Postup: Sušenky pomeleme s ořechy a smícháme s rozehřátým máslem. Směs vyplníme dno a trochu i boky dortové formy (průměr cca 25cm). Dáme do chladu. Suroviny na náplň smícháme všechny na hladký krém. Nalijeme na sušenkový základ a pečeme v předehřáté troubě na 160°C asi jednu hodinu (doporučuji péct ve vodní lázni nebo dát do trouby plech s vodou). Po upečení troubu vypneme, dvířka mírně pootevíráme a cheesecake v ní necháme alespoň 30 minut. Vyndáme, necháme úplně vychladnout a dáme do chladničky na minimálně 6 hodin.

Jablka oloupat, nakrájet na tenké měsíčky a asi 3 minuty smažit na másle. Vychladlé potom naskládáme na cheesecake a na závěr polijeme skořicovou polevou. Tu si připravíme tak, že na pánvi přivedeme k varu jablekovou výživu, skořici, hnědý cukr a vodu, smícháme, dokud nám nevznikne polohustá omáčka karamelové konzistence.





Jablkové růžičky

Lucie Vojtěchová, Chodovice

Jablka nakrájíme na tenká půlkolečka, zalijeme vodou se šťávou z poloviny citrónu a ohřejeme v mikrovlnné troubě na 3 minuty. Mezitím si vyválíme listové těsto, které nakrájíme na 6 cm silné proužky. Proužky natřeme marmeládou, naskládáme jablka, přehneme a srolujeme.

Vytvořené růžičky naskládáme na plech a pečeme cca 30 minut v předehřáté troubě na 200°C. Upečené růžičky vyndáme z plechu a posypeme moučkovým cukrem.



Jablečné řezy

Kateřina Vojtěchová, Chodovice

Těsto: 300g hladké mouky, 200g tuku, 100g cukru, 2-3 vejce (žloutky do těsta, bílky na sních), půl prášku do pečiva, strouhanou citronovou kůru.

Náplň: 500g jablek, 1 vanilkový pudinkový prášek, skořice

Postup: Z mouky, tuku, cukru, žloutků, prášku do pečiva a citronové kůry vypracujeme těsto. Těsto vyválíme a přeneseme na plech. Jablka oloupeme, nastrouháme na hrubo, promícháme s vanilkovým pudinkovým práškem. Jablečnou hmotu rovnoměrně rozetřeme po těstě. Posypeme skořicí, dáme do trouby a velmi zvolna pečeme při 180°C. Když jsou okraje narůžovělé, ušleháme ze zbylých bílků a 2 lžic cukru tuhý sníh. Moučník vyndáme z trouby a na jeho povrch sníh natřeme. Moučník vrátíme do trouby, teplotu snížíme na 150°C. Mezi dvířka trouby dáme nějakou překážku (klínek, cokoliv), aby byla trouba mírně pootevřená. Sníh na jablečných řezech spíše sušíme, přibližně 15 minut. Na povrchu musí být pevná krustička.

Opilé křížalky v hrudce

Marika Lukášková, Hořice

Půl sáčku vloček (asi 200g) svlažíme rumem, nejlépe mandlovým, postrouhám 3 oloupaná větší jablka na hrubším struhadle (na žížalky), kousek másla také postrouhám, přidám 2 vajíčka, sezamová semínka, asi 100g cukru, hrst rozinek nebo mandle či oříšky. Vše zaprášíme hladkou moukou. Řidší těsto tvaruji na plech (nejlépe s pečícím papírem) do hrudek a upeču na 200°C do zlatova. Zdobila jsem ostružinou, na Vánoce zdobím čokoládovou polevou.



Alsaský jablkový koláč

Veronika Soukupová, Chodovice

Suroviny: 300g hladké mouky, 200g másla, 100g moučkového cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 1 lžice mléka, 1 lžička prášku do pečiva, 1 vaječný žloutek, kůra z jednoho citrónu, špetka soli. Na náplň – 6ks menších jablek, 2 celá vejce, 2 vaječné žloutky, 80g moučkového cukru, 250ml smetany ke šlehání, 2 lžice vanilkového pudinkového prášku, kůra z jednoho citrónu.

Postup: Z přísad na těsto vypracujeme křehké těsto, které dáme do chladu na cca 30 min odležet. Mezi tím očistíme jablka, rozřízneme na polovinu a opatrně vyřízneme jaderníky, z vrchu jablka nakrojíme na proužky, ale nedokrajujeme až dospodu. Troubu dáme vyhřát na 160 °C, formu, podle možnosti kulatou, keramickou, o průměru cca 28-30 cm, vymažeme máslem. Zchladené těsto rozválíme na přibližný kruh, přendáme do formy a rozprostřeme ho (rozmačkáme) až po horní okraj. Nařezaná jablka řezem dolů naskládáme na těsto a „oblejeme“ je náplní, kterou jsme si připravili rozšlehaným (stačí ručně) všech ingrediencí na náplň, kromě jablek. Dáme péct do vyhřáté trouby a pečeme cca 60 minut. Upečený koláč necháme dobře vychladnout, posypeme moučkovým cukrem a podáváme.

ROK VE VŠÚO HOLOVOUSY

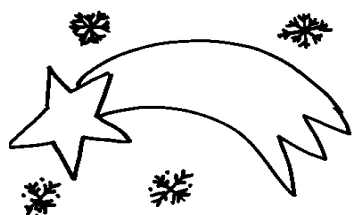
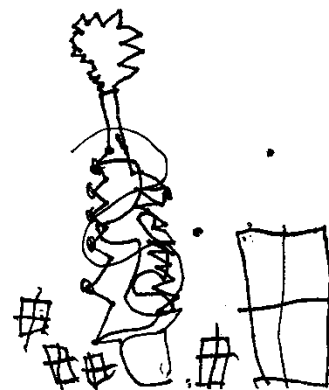
V uplynulém roce došlo ve VŠÚO Holovousy k několika důležitým událostem, probíhalo mnoho výzkumných prací, byla zorganizována tradiční i nová setkání a pěstitelsky se jednalo o zajímavou sezónu.

Jednou z důležitých událostí bylo, v souladu se společenskou smlouvou našeho s.r.o., jmenování pana Ing. Tomáše Zmeškala na pozici druhého jednatele. Stal se tak součástí týmu čítajícího v současné době 86 zaměstnanců, z čehož je nyní 36 na pozici výzkumných pracovníků. Na začátku roku bylo zahájeno řešení rozsáhlého projektu „Ovocnářské výzkumné centrum“ Národního programu udržitelnosti, který navazuje na již ukončený projekt OP VaVpl CZ.105/2.1.00/03.0116 „Ovocnářský výzkumný institut“ (2011–2015), při kterém byla vybudována nová výzkumná infrastruktura podniku. Projekt Národního programu udržitelnosti má pomoci stabilizovat nově vybudovaná vědecká centra v ČR a přispět tak k efektivitě českého výzkumu. Kromě zmíněného projektu pracovníci VŠÚO Holovousy s.r.o. řešili během roku 2016 celkem 14 projektů Národní agentury zemědělského výzkumu (NAZV), 1 projekt Technické agentury České republiky (TAČR) a 1 projekt EUREKA. Výzkumní pracovníci se zapojili do vyhlášených veřejných soutěží NAZV, TAČR a GAČR. V průběhu roku byly přijaty k řešení 2 nové TAČR projekty se začátkem řešení v roce 2017. Výsledky veřejné soutěže NAZV budou zveřejněny v polovině prosince 2016, celkem bylo podáno 9 projektů. Výzkumný ústav během roku řešil celkem 4 mezinárodní projekty a podílel se na podání 3 nových mezinárodních projektů.

V průběhu roku se pracovníci ústavu podíleli na programovém a organizačním zajištění několika významných celorepublikových i regionálních seminářů a školení pro ovocnáře a školkaře. Především se jednalo o tradiční lednové již 59. Ovocnářské dny (Aldis Hradec Králové, 19. – 20. 1. 2016). Dále byl organizován nově 1. ročník Mezinárodního semináře Czech sweet cherry day (Holovousy, 29. – 30. 6. 2016) s mezinárodní účastí například až z dalekého Chile, kde byly mj. prezentovány odrůdy třešní vyšlechtěné ve VŠÚO Holovousy. Také byly naším podnikem zorganizovány odborné semináře - Seminář ochrany ovoce před chorobami a škůdci (Milovice, 5. 8. 2016), Seminář pěstitelů ovoce (Holovousy, 24. 11. 2016) a dále 2x degustace ovoce (Koruna Hořice, 6. 1. 2016 a Holovousy, 25. 5. 2016). Ve spolupráci s obcí proběhla 1. října tradiční Slavnost holovouského malináče, jehož součástí byl i den otevřených dveří ve Výzkumném a šlechtitelském ústavu ovocnářském. Pro návštěvníky byla připravena výstava odrůd a netradičních druhů ovoce. V přednáškovém sále probíhalo promítání vzdělávacích videí s problematikou ovocnářství. Proběhla také výstavka a vyhodnocení soutěží „O nejlahodnější jablko – Malináč“ a „O nejchutnější jablečný moučník“. Velkému zájmu se těšila ochutnávka vybraných nových odrůd jablek a moštů z jablek VŠÚO Holovousy, a pro ty menší také dětský koutek. Zaměstnanci společnosti provedli návštěvníky prohlídkou laboratoře se zaměřením na ukázky chorob a škůdců ovocných rostlin. Návštěvníci si mohli prohlédnout nové prostory výzkumného ústavu.

Z hlediska pěstitelského lze sezónu, i přes těžkosti, považovat za dobrou. Koncem dubna se vyskytly pozdní jarní mrazy, jenž v podstatě úplně zničily květní násadu meruněk, které tak v letošním roce nepřinesly žádnou úrodu. Částečně byly v některých našich polohách zasaženy i další peckoviny jako třešně a slivoně, které po prvních velmi chmurných odhadech nakonec přinesly jen mírně podprůměrnou úrodu. Jádroviny v podstatě nebyly pozdními mrazy zasaženy. Nemalou komplikací však bylo opakování delší suché periody během vegetace, která se rovněž podepsala na snížení výnosů. Celkově lze uplynulou sezónu ve VŠÚO Holovousy i tak považovat za úspěšnou. Doufejme, že i ta následující přinese výzvy, které zvládneme a budeme tak moci naplňovat náš hlavní cíl, kterým je, být užitečným pomocníkem českých pěstitelů.

Ing. Jan Náměstek, Ph.D.



ADVENTNÍ POSEZENÍ PRO SENIORY

V adventním čase pořádá Obecní úřad Holovousy ve spolupráci se Sborem pro občanské záležitosti pro naše seniory posezení s občerstvením. Letos pozvání připadlo na 14. prosince a již tradičně v hostinci U Krejčů. Koledy zněly celým posezením, nejprve v podání dětí z chodovické školy, které je od srdíčka krásně

zaspívaly, některé zahrály na flétny a housle. Po vystoupení obdarovaly naše seniory vyrobenými keramickými přáníčky, popřály hodně zdraví a odvážně se představily. Odměnou jim byly rolničky, kterými je na oplátku obdarovala naše paní starostka. A kdo měl chuť, mohl si pochutnat na zákusku. Program pokračoval promítáním fotografií akcí letošního roku a naši aktivní senioři v nich byli hojně zastoupeni. Děkuje Obecnímu úřadu za finanční podporu a manželům Neumannovým za poskytnutí sálu. Do nového roku 2017 přejeme našim seniorům pevné zdraví, hodně elánu a těšíme se na další setkání v novém roce.

ADVENTNÍ ČAS V OBCI



Nastal čas, kdy na adventních věncích postupně rozsvěcíme svíčky, domovy nám provoní cukroví a především děti odpočítávají dny do štedrovečerní nadílky. Je to doba radostného očekávání a příprav. Obecní úřad, již tradičně, nabídl široké veřejnosti čtyři koncerty pro zpříjemnění adventního období.

V neděli 27. listopadu 2016 na **první adventní neděli** jsme se sešli u kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích, abychom rozsvítili vánoční strom. Celý podvečer byl v režii Základní školy a Mateřské školy Chodovice.

Po první zazpívané koledě začalo odpočítávání a vánoční strom se rozsvítil. Adventní čas byl zahájen. Přítomné přivítala starostka obce i ředitelka Základní školy a Mateřské školy Chodovice. Zpívání koled pak pokračovalo dál.

Při poslední koledě „Štědrý večer nastal“ dostaly děti zapálenou prskavku a tak pod rozsvíceným vánočním stromem zářily nejen oči rozesmátých dětí, ale i zapálené prskavky.

Pro zahřátí byl připravený čaj i svařák, který byl podáván do krásných dětní malovaných hrníčků. A to nebylo všechno. Připravena byla i vánoční prodejní výstava přímo ve škole i s malým občerstvením. Děti tentokrát měly důležitou roli, a to prodávat své originální výtvary, které brzy mizely ze stolků a pultíků. A tak si každý z nás mohl zakoupit krásné vánoční dekorace, ochutnat domácí vánočku, kterou upekly paní kuchařky ve škole a posedět se svými přáteli, sousedy či kamarády. Atmosféra celého večera byla úžasná. Při rozsvěcení vánočního stromu zpívali společně děti, jejich rodiče i všichni ostatní. Ve škole na prodejní výstavě prodávaly své krásné výrobky samotné děti, kterým to šlo od ruky. V zaplněné jídelně to jen bzučelo a ze všech stran na nás dýchala pohodová vánoční atmosféra. Nikomu se nechtělo odcházet a to byla největší odměna pro děti ze školky a školy a jejich paní učitelky.

Velké poděkování patří všem dětem, paní učitelkám i zaměstnancům Základní školy a Mateřské školy, kteří pro nás zahájení adventu připravili. A jakou si zaslouží známku? Velkou jedničku! Děkujeme za krásně prožitou první adventní neděli.

Děkujeme panu Patriku Novotnému, za vánoční stromečky, které zdobí kostel, školu i obecní úřad a panu Mirku Šubrtovi, ten obci daroval krásný vánoční strom, který každý večer svítí před kostelem sv. Bartoloměje v Chodovicích.

bradz

Druhý adventní koncert – „A na zemi upokojení“ připadl na sobotu 3. 12. 2016. Ženský flétnový sbor Pifferaios společně s mužským sborem Toni dei signori pod vedením Iny Václavů rozezněl náš kostel nádhernými vánočními skladbami a koledami.

Třetí adventní koncert – „Vánoční pastorále“ se rozezvučel v sobotu 10. 12. 2016. Koledy a vánoční písně zněly v podání pěveckých sborů Ratibor a Vesna společně s dětskými hlásky sborů Písníčka a Muzika ze ZUŠ Hořice, vše pod vedením Olhy Kolodiy. Kostel byl zaplněn do posledního místa a písně nám zněly v uších ještě cestou domů.

Na čtvrtý koncert 17. 12. 2016 – „adventní“ se již tradičně rozezněly varhany, na které hrál pan Martin Strejc, který si s sebou na adventní koncert přivezl i syna Petra Strejce a jeho manželku Lucii Strejcovou. Krásné rodinné vystoupení ve složení Martin Strejc-varhany, Petr Strejc-housle a Lucie Strejcová-zpěv bylo nádherným svátečním zážitkem pro všechny posluchače.

Atmosféru posledního adventního koncertu doplnil i krásný vyřezávaný betlém, který zapůjčili manželé Brunclíkovi z Chodovic, děkujeme.

Děkujeme všem, kteří pomohli s přípravou koncertů a obecnímu úřadu za finanční podporu.

Jsme rádi, že jste prožili adventní čas s našimi koncerty.

ledol

Pozvání do kostela sv. Bartoloměje na Štědrý den 24. 12. 2016

Srdečně vás všechny zveme do kostela sv. Bartoloměje i na Štědrý den, kdy se od 16:00 hodin bude konat Štedrovečerní mše a od 22:00 hodin již tradiční zpívání koled. Na varhany zahraje koledy Zuzka Žďárská.

Od Zdeňka Novotného je přislíbeno, že se z kostelní věže rozezní zvon i na Štědrý den a to před 16:00 hodinou i před 22:00 hodinou, tak naslouchejte a přijďte do kostela sv. Bartoloměje i na Štědrý den. Budete odměněni krásnou vánoční atmosférou plnou milých setkání se sousedy a přáteli.

bradz

TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA

V našich obcích máme krásnou tradici – obcházení Tří králů. „My tři králové jdeme k vám, štěstí, zdraví vinšujeme vám. Štěstí, zdraví, dlouhá léta, my jsme k vám přišli z daleka.“ Tato koleda se ponese obcemi Holovousy, Chodovice, Chlum a Chloumky v sobotu 7. ledna 2017 již po 9. hodině ranní. Skupinky Kašparů, Melicharů a Baltazarů budou mít sraz ve škole v 8:30 hodin.

Děkuji našim dětem a rodičům za ochotu pomáhat a všem lidem dobré vůle za finanční obnos. Vybraná částka půjde do fondu oprav kostela sv. Bartoloměje.

ledol



MASOPUSTNÍ SLAVNOSTI 2017 **V HOLOVOUSÍCH**

Tradiční masopustní průvod maškar se bude konat v sobotu 18. 2. 2017. Zahájení průvodu bude ve 14:30 hodin u kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích. Bude pokračovat směrem na parcely, po té na náves a přes Záhumení bude pokračovat směrem k hostinci U Krejčů. Maškary obdarují každého, kdo je na cestě pohostí :-)

Místo konání karnevalové taneční zábavy bude již tradičně v hostinci U Krejčů v Holovousích.

Jana Suchá

DĚTSKÝ KARNEVAL – **POKRAČOVÁNÍ**

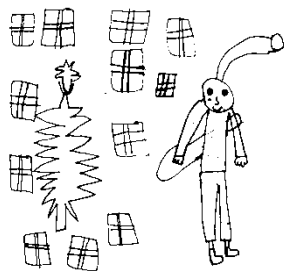
MASOPUSTNÍHO VESELÍ

Milé děti, zveme Vás s rodiči i prarodiči na dětský maškarní karneval. Sejdeme se v maskách v neděli 19. února 2017 ve 14:00 hodin v hostinci U Krejčů. Na všechny se moc těšíme. Čeká na Vás odpoledne plné tancování, soutěží a odměn.

ledol

POVINNOST PODAT PŘÍZNÁNÍ K DANI Z NEMOVITOSTÍ

Důsledkem obnovy katastrálního operátu může být jak změna výměry parcel, tak změna poplatníka daně z pozemku. Poplatníkem je v zásadě vlastník pozemku. Výjimku představují pronajaté pozemky, jestliže jsou evidované v katastru nemovitostí zjednodušeným způsobem, kdy je poplatníkem daně nájemce. Po skončení obnovy katastrálního operátu již pozemky nejsou evidovány zjednodušeným způsobem, proto se poplatníkem stává vlastník.



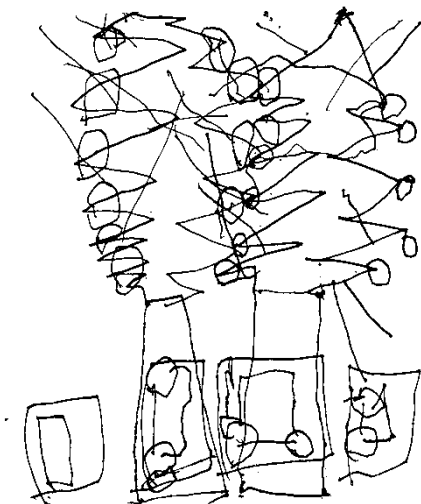
Změna výměry parcely i změna poplatníka daně z nemovitostí jsou okolnostmi rozhodnými pro vyměření daně z nemovitostí. Vlastník nemovitostí je tedy povinen za nemovitosti dotčené provedenou obnovou katastrálního operátu, při které u nich došlo ke změnám těchto rozhodných okolností, podat úplné nebo dílčí daňové přiznání na rok následující po roce, v němž tyto změny nastaly, tj. do 31. ledna příslušného roku.

Věnujte proto prosím pozornost, zda se při letošní dokončené obnově katastrálního operátu nezměnila výměra nebo číslování parcel. Bližší informace o podání přiznání k dani z nemovitostí se dozvíte na příslušném finančním úřadě v Hořicích.

seh

POVINNÉ KONTROLY KOTLŮ NA TUHÁ PALIVA DO 31. 12. 2016

Povinnosti pro majitele kotlů na tuhá paliva ukládá zákon č.201/2012 Sb., o ochraně ovzduší, ve znění pozdějších předpisů (dále i „zákon o ochraně ovzduší“). Podle ustanovení § 17 odst. 1 písm. h) zákona o ochraně ovzduší je každý majitel spalovacího zdroje na pevná paliva o jmenovitém příkonu 10 až 300 kW včetně, který slouží jako zdroj tepla pro teplovodní soustavu (běžné domovní kotle), povinen provádět jednou za dva roky kontrolu technického stavu a provozu tohoto zdroje. Podle ustanovení § 41 odst.15 zákona o ochraně ovzduší musí první kontrola proběhnout nejpozději do 31. 12. 2016. Majitelé malých kamen do 10 kW (krbová kamna, i ta s výměníkem pro ohřev vody do radiátorů), kuchyňských kamen – sporák, kamínka typu Petry atd. se tato povinnost nevztahuje.



Které kotle podléhají povinné kontrole od roku 2016?

Pokud máte kotel na tuhá paliva, a jehož příkon je 10 až 300 kW včetně napojení na teplovodní soustavu, jste povinni do 31. 12. 2016 zajistit provedení první kontroly Vašeho kotle.

Kdo je oprávněn provádět kontrolu kotle?

Kontrolu je oprávněna provést jen osoba, která je proškolená výrobcem a je držitelem oprávnění k instalaci, provozu a údržbě. Seznam oprávněných osob pro zajištění technické kontroly technického stavu a provozu kotle je možné získat u jednotlivých výrobců kotlů na jejich webových stránkách nebo lze využít seznam odborně způsobilých osob, který je průběžně doplňován o nově proškolené osoby výrobci kotlů na odkaze <http://www.aptt.cz/opravneni-ozo.php> (seznam není pravidelně aktualizován), který je uveden na webových stránkách Hospodářské komory. Oprávněná osoba by se měla prokázat dokladem, kde bude uvedeno – název a sídlo výrobce, identifikační údaje o oprávněné

(proškolené) osobě, seznam typů spalovacích stacionárních zdrojů ke kontrole, dobu platnosti oprávnění. Seznam oprávněných osob pro zajištění technické kontroly technického stavu a provozu kotle lze též získat u jednotlivých výrobců kotlů na jejich webových stránkách.

Kdo může provést kontrolu kotle od neznámého výrobce?

Kontrolu těchto kotlů může provést osoba proškolená výrobcem, pokud jsou konstrukčně podobné kotlům vyráběných tímto výrobcem.

Musím protokol o provedené kontrole předložit do konce roku 2016 na obecní úřad?

Doklady o provedené kontrole kotle nemusíte předkládat, ale musíte je uchovávat pro případnou kontrolu ze strany obecního úřadu obce s rozšířenou působností (Městský úřad Hořice).

Co se stane, pokud na výzvu obce s rozšířenou působností nepředložím protokol o kontrole?

Fyzické osobě lze za tento přestupek uložit pokutu do výše 20.000,- Kč. Právnícké osobě a fyzické podnikající osobě lze za správní delikt uložit pokutu do výše 50.000,- Kč.

Jak zjistím příkon mého kotle?

Výkon kotle bývá uveden na výrobním štítku v kW, u starších kotlů v ccal. Pokud již výrobní štítek na kotli nemáte, informace o výkonu a účinnosti najdete v Návodu k instalaci a obsluze. Příkon kotle zjistíte také jednoduchým výpočtem, když vydělíte výkon kotle jeho účinností.

Vztahuje se na kotel v záruce zakoupený v loňském nebo letošním roce povinnost zajistit provedení kontroly?

Povinnost zajistit první kontrolu kotle se týká všech kotlů, tedy i těch, které budou nainstalovány i v roce 2016.

Nahradí doklad o kontrole technického stavu a provozu kotle na tuhá paliva zprávu o provedení čištění a kontroly spalinové cesty nebo zprávu o revizi spalinové cesty?

Nenahradí. Nezaměňujte kontrolu technického stavu a provozu kotle na tuhá paliva, vyžadovanou dle zákona o ochraně ovzduší, za kontrolu spalinové cesty prováděnou dle vyhlášky č. 34/2016 Sb., o čištění, kontrole a revizi spalinové cesty, která je prováděcím předpisem zákona o požární ochraně. Pokuty za přestupky a správní delikty, pokud je spalinová cesta provozována v rozporu se zákonem č. 133/1985 Sb., o požární ochraně, ve znění pozdějších předpisů, ukládá a vybírá hasičský záchranný sbor kraje.

Od začátku roku 2014 není možné prodávat kotle první a druhé emisní třídy podle normy ČSN EN 303-5 a tyto kotle bude možné provozovat jen do roku 2022. Poté bude nutné zakoupit kotel nový splňující 3. emisní třídu (tj. kotel se jmenovitým tepelným příkonem od 10 do 300 kW splňující minimální požadavky uvedené v příloze č. 11 zákona č. 201/2012 Sb.).

Přehled nejdůležitějších změn:

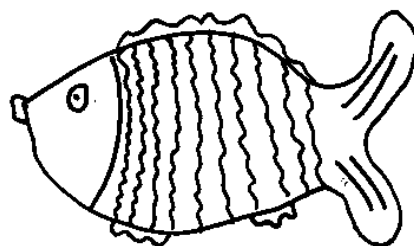
Leden 2014 – ukončení prodeje kotlů na tuhá paliva splňující podmínky 1. a 2. emisní třídy.

Leden 2017 – povinnost předložit na základě požadavku obecního úřadu s rozšířenou působností revizi domácího kotle na tuhá paliva (a následně co 2 roky).

Leden 2018 – ukončení prodeje kotlů na tuhá paliva 3. emisní třídy.

Září 2022 – od této doby už nebude možné provozovat kotle nižších emisních tříd (klasické prohořivací a odhořivací kotle typ např. Viadrus Herkules U 26, Dakon FB a další – splňující 1. a 2. emisní třídu).

Domácnosti budou muset prokázat, že jejich kotel splňuje podmínky min. 3. emisní třídy.



Z odborného zdroje připravil Jaroslav Vrba
článek do zpravodaje poskytl Roman Balihar

RESTAUROVÁNÍ SOCHY SV. TEREZIE

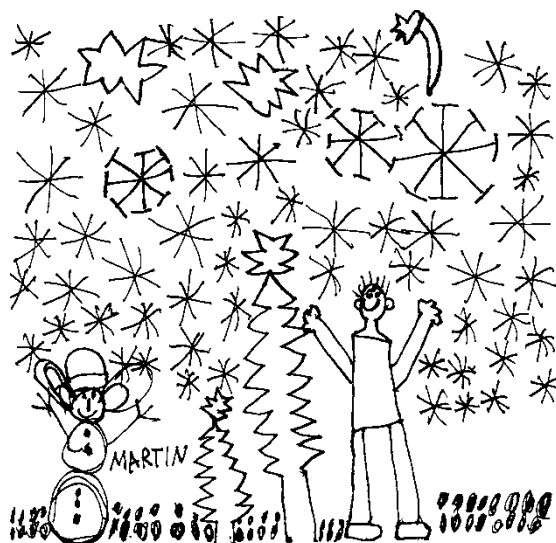
Plastika sochy sv. Terezie je umístěna na farské zahradě v Chodovicích. Je zapsána jako kulturní památka v ÚSKP ČR.

Ikonomie – Sv. Terezie od Dítěte Ježíše

Svatá Terezie je patronkou nemocných TBC a AIDS, květinářů a pěstitelů růží, sirotků a za 2. Světové války také pilotů a veškerého leteckého personálu, Francie, Austrálie, misí, misionářů a karmelitek.

Život – Panna a učitelka církve

Svatá Terezička (Terezie z Lisieux) se narodila jako poslední z devíti dětí manželům Martinovým. Toužila už od dětství stát se řeholnicí jako její starší sestry. Nakonec se jí to v 15 letech podařilo, i když to bylo výjimečné. Byl do toho zasvěcen i tehdejší papež Lev XIII. Musela mít zvláštní povolení od biskupa. Sestry v klášteře jí moc nerozuměly, myslely si, že je domýšlivá a pyšná. Přitom Terezie, která navenek působila klidně a vyrovnaně, trpěla po celý život stavy úzkosti. Byla často mučena myšlenkou, že ji Bůh opustil. Vždy znovu však uměla odolávat i nejsilnějšímu pokušení. Někdy byla přesvědčena, že je odsouzena k zatracení. Přesto se zcela odevzdávala Kristově lásce. Jejím heslem bylo: „Všechno je milost“.



Když jí bylo asi 20 let, uložila jí sestra Pavlína, která se mezitím stala převorkou, psát vzpomínky z dětství. Vznikla tak „Historie jedné duše“ a kromě toho Pavlína zaznamenala i některá její slova. Je to poselství lásky. „Bez lásky,“ píše, „jsou všechna, i nejskvělejší díla pouhé nic, ne, ne, Ježíš nežádá velkých činů, nýbrž jen oddanost a vděčnost“. Ví, že „Ježíš touží vstoupit do našeho srdce“ a že „i nejmenší úkon čisté lásky prospívá církvi víc, než všechny ostatní skutky dohromady“. A blízko smrti praví „Nikdy jsem nedala Bohu nic jiného než lásku“.

Karmelitský řád žádá po řeholnicích tvrdou kázeň: Manuální práci bylo vyhrazeno 5 hodin, chórové modlitbě a rozjímání šest a půl, osvěžení a soukromému zaměstnání čtyři hodiny, cvičení novicek půl, jídlu hodinu a třičtvrtě, spánku šest až sedm hodin. Její křehké zdraví nakonec nesneslo tvrdý život karmelitek. O Velikonocích 1896 kašlala krev, za rok ji přenesli na ošetřovnu a tam zemřela. Se svým vnitřním utrpením, k němuž se přidala také tuberkulóza, se chtěla obětovat za hříšníky světa.

Už v roce 1925 byla prohlášena za svatou. Město Lisieux se stalo poutním místem Západu a v roce 1929 – 1954 tam byla postavena bazilika, v níž leží sv. Terezie ve skleněné rakvi a proudí sem statisíce poutníků.

Atributy – na obrázcích bývá Terezie znázorňována často s růžemi, protože před svou smrtí slíbila, že bude z nebe sypat růže.

Modlitba ke sv. Terezii z Lisieux: Svatá Terezičko, naše milá sestro, za tvůj příklad děkujeme a v ctnostech ho následujeme. Tys pochopila, že láska je všechno, a sobě obsahuje všechna povolání. Celým srdcem tebe žádáme, abychom Pána Boha milovali a naplnili jeho vůli.

Nauč nás, ať kráčíme po cestě dětství, kterou Pán Bůh ti ukázal, abychom nespolehnali na sebe, ale všechnu naději skládali v milosrdenství Ježíše Krista. Amen.

(Text byl použit z Restaurátorské zprávy, kterou vypracovala a sochu sv. Terezie restaurovala akademická sochařka a restaurátorka paní MgA. Kateřina Čiháková Myšková).

V listopadu 2015 proběhlo výběrové řízení na Vypracování restaurátorského záměru a zároveň Restaurování sochy sv. Terezie. Vybrána byla nejvhodnější nabídka, kterou předložila MgA. Kateřina Čiháková Myšková z Chlumce nad Cidlinou, se kterou byla dne 9. 2. 2016 uzavřena Smlouva o dílo.

Dne 19. 2. 2016 byla na Městský úřad Hořice – finanční odbor – podána Žádost o zařazení do programu Podpora obnovy kulturních památek prostřednictvím obcí s rozšířenou působností v roce 2016. Žádost byla postoupena Ministerstvu kultury ČR a 19. 5. 2016 bylo doručeno Rozhodnutí o poskytnutí finanční podpory na obnovu nemovité kulturní památky – sochy sv. Terezie. Účelový finanční příspěvek byl poskytnut ve výši 47.000,- Kč.

Dne 9. 6. 2016 byla socha sv. Terezie rozebrána a odvezena do ateliéru paní MgA. Kateřiny Čihákové Myškové do Chlumce nad Cidlinou. Nejzávažnějším poškozením sochy bylo mechanické odlomení pravé ruky, která celá chyběla. V ateliéru pak proběhly plánované restaurátorské práce a to včetně tvarové rekonstrukce chybějící ruky s knihou. To vše ve spolupráci s Národním památkovým ústavem v Josefově.

Na doporučení paní MgA. Myškové bylo řešeno uzavření Dodatku č. 1 ke smlouvě o dílo s tím, že byly navrženy vícepráce – zlacení čelního textu a zhotovení atributů (svatozáře a šípů). Vše bylo řádně projednáno na zasedání zastupitelstva obce a Dodatek číslo 1 byl uzavřen.

Dne 24. 10. 2016 byla socha sv. Terezie přivezena zpět na své místo a 16. 11. 2016 byly doplněny atributy svatozář a šíp.

Vyúčtování:

Restaurátorský záměr MgA. Kateřina Čiháková Myšková	2.010,- Kč
Smlouva o dílo	60.950,- Kč
Dodatek č.1 ke Smlouvě o dílo za vícepráce	7.475,- Kč
Celkové náklady na restaurování sochy sv. Terezie činily	70.435,- Kč
Ministerstvo kultury ČR-účelový finanční příspěvek	47.000,- Kč
Náklady hrazené z rozpočtu obce Holovousy	23.435,- Kč.

Restaurování sochařského díla bylo provedeno tak, aby nebylo nutné v nejbližší době deseti let provádět žádné opravné činnosti. Přesto by měla být plastika ošetřována v pětiletých cyklech látkami, které zabraňují nadměrnému zvlhčování kamenného materiálu.

Díky účelovému finančnímu prostředku z Ministerstva kultury ČR a finančním prostředkům z rozpočtu obce se podařilo sochu sv. Terezie zrestaurovat tak, že je konečně kompletní a tak jak má být.

bradz

OBECNÍ KNIHOVNA

Zveme všechny děti i dospělé do naší obecní knihovny v Holovousích. Připravili jsme pro Vás na dlouhé zimní večery nové knihy nejrozličnějších žánrů – romány, povídky, detektivky, životopisy i naučné knihy. Pro děti jsou knížky rozděleny podle věku. Výpůjční fond nám zajišťuje knihovna V. Čtvrťka v Jičíně. Výpůjční doba je pondělí 8:00-10:00 hodin, úterý 15:00-17:00 hodin a čtvrtek 8:00-10:00 hodin. Půjčování knih je bezplatné. Těšíme se na stálé i nové čtenáře.

Knihovna Václava Čtvrťka v Jičíně – předložila zprávu o hospodaření s poskytnutými finančními prostředky. Obec Holovousy poskytla dotaci pro rok 2016 ve výši 10.500,- Kč. V letošním roce naše obecní knihovna získala 3 výměnné soubory v celkovém počtu 443 knih v hodnotě 91.117,- Kč. K dnešnímu dni máme v knihovně 539 knih z výměnného fondu za 108.301,- Kč. Knihovna V. Čtvrťka získala od obcí částku 357.760,- Kč, která byla použita na nákup nových knih v roce 2016 – bylo pořízeno 1 832 svazků.

ledol



VÁNOČNÍ STROMEK V ČECHÁCH



Zdobení stromku má ze všech vánočních zvyků nejmladší tradici, přesto pevně zakořenilo v našich srdcích i domovech. Zářící vánoční stromeček se stal skutečným symbolem Vánoc. Historie stromku v Čechách má teprve dvousetletou tradici. První stromeček se rozsvítil v Praze roku 1812 ve vile ředitele Stavovského divadla Jana K. Liebicha. Tento vzdělaný muž připravil pro umělce, literáty a přátele divadla na Štědrý den překvapení – jedličku, nádherně zdobící jídelní stůl. Zářily na ní svíčky a pozlacené řetězy. Tento zvyk znal pán domu z rodného Bavorska a pro Pražany to byla tehdy úplná novinka. Stromek měl veliký úspěch a o 20 let později se stal přirozenou dominantou Vánoc.

Ať už letos zvolíme stromek jakýkoli, nejdůležitější určitě bude atmosféra pohody a lásky, kterou rozsvítíme ve svých rodinách.

ledol

MATEŘSKÝ KLUB JABLÍČKO

Mateřský klub Jablíčko Vás zve na zahájení jeho činnosti v úterý 3. 1. 2017 v 16:00 hodin do herny mateřské školy.

Co se bude dít a kdo může přijít? Klub je určen pro děti do 3 let věku. Budeme si hrát, tancovat, zpívat a tvořit. Vše si společně ujasníme na první schůzce. Nápadů a podnětů vítány!!! Program budeme uzpůsobovat společným přáním. Kapacita je 10 dětí s maminkami, vstupní poplatek do klubu 100,- Kč.

Na setkání se těší Lída Škvrnová



ZIMNÍ PRANOSTIKY

Leden

Na Nový rok o slepičí krok, na Tři krále o hodinu dále,
na Hromnice o krok více.

V lednu mráz těší nás.

Když krtek ryje v lednu, končí zima v květnu.

Únor

Leží-li kočka v únoru na slunci, poleze v březnu za kamna.

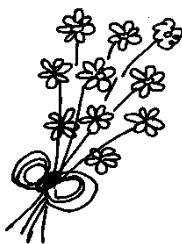
Masopust na slunci, pomlázka u kamen.

Na sv. Matěje do závěje naleje.



ŽIVOTNÍ JUBILEA

- 3. 1. Jiřina Koppová, 83 let
- 9. 1. Hana Novotná, 83 let
- 13. 1. Anežka Dvořáková, 84 let
- 1. 2. Ladislav Komárek, 83 let
- 6. 2. Jaroslava Machová, 81 let
- 9. 2. Danuška Semirádová, 87 let
- 11. 2. Růžena Krušinová, 85 let



Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme
a přejeme pevné zdraví.



*Dřijemné svátky vánoční, prožité
v harmonii a klidu, a mnoho
štěstí, pevné zdraví a spoustu
osobních i pracovních úspěchů
v roce 2017 přeje svým
spoluobčanům zastupitelstvo obce.*

KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 24. 12. Štědrovečerní mše od 16:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích
Zpívání koled od 22:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích
 - 7. 1. Tříkrálová sbírka
 - 18. 2. Masopustní průvod maškar
 - 19. 2. Dětský maškarní karneval
 - MŠ nabízí k prodeji použitá dětská lehátka. 1 ks 100 Kč, při odběru 2 lehátek, jedno zdarma. Více informací ve škole.
 - Z důvodu čerpání dovolené bude kancelář obecního úřadu uzavřena od 21. 12. do 30. 12. 2016. V novém roce se na Vás těším opět od 2. 1. 2017.
 - 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) – 10. 1., 24. 1., 7. 2., 21. 2., 7. 3., žlutá známka (měsíční) 24. 1., 21. 2., oranžová známka (rekreační) svoz ještě nezačal, černé pytle na směsný odpad – svoz každé úterý, pytle s tříděným odpadem (plast, papír) – 3. 1., 7. 2., 7. 3.**

www.holovousy.cz

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY č. 6/2016, evidenční číslo: MK ČR E 20515. Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Z. Brádllová, L. Doležalová, H. Sehnoutková. Počítačová úprava: H. Sehnoutková. Přípomínky a příspěvky zasílejte na obec@holovousy.cz.