



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 2013

21. ročník

číslo 6/2013

cena 5 Kč

ZASEDÁNÍ OZ

Zasedání zastupitelstva obce se koná v pondělí 27. ledna 2014 od 18:00 hodin v knihovně obecního úřadu.

Program:

- 1) zpráva o hospodaření obce v roce 2013
- 2) příprava investičních akcí
- 3) plán kulturních akcí 2014
- 4) různé

ZE ZASEDÁNÍ OZ

Zastupitelstvo na svém zasedání projednalo návrh rozpočtu obce na rok 2014. Schválený rozpočet předpokládá celkové příjmy ve výši 4.977.900,- Kč, výdaje ve výši 3.024.500,- Kč, splátku půjčky u ČS a. s. ve výši 948.000,- Kč a rozpočtovou rezervu na investice 1.005.400,- Kč. Rezerva bude využita na kofinancování projektů, na které získáme dotace a projektovou přípravu.

OZ projednalo záměr rekonstrukce domu čp. 39, ve kterém budou rekonstruovány prostory obchodu a kadeřnictví v přízemí. Půda bude využita jako archiv a sklad obecního úřadu. Velmi živě bylo diskutováno řešení vstupu do podkroví. K jednoznačné shodě nedošlo a tak bylo rozhodnuto ponechat řešení na architektech. Projektová dokumentace bude zpracována v lednu a v únoru podána žádost o dotaci na MMR. Do žádosti se budeme snažit zařadit i nové průlezky pro hřiště mateřské školy. Naše žádost o dotaci bude úspěšná, protože je odměnou za 2. místo v soutěži Vesnice roku. Projekt bude podáván v celkové výši 2,2 mil. Kč.

OZ přijalo dotaci na vybavení technikou pro krizové situace ve výši 66 tis. Kč. Pořízena byla wapka, vysoušeč, elektrocentrála a vozík za auto. Dar z povodňové sbírky 30 tis. Kč byl využit na opravu propadlé silnice před Šubrtovými v Chodovicích.

S knihovnou v Jičíně byla uzavřena smlouva na zajištění tzv. výpůjčního fondu. Knihovně poskytujeme příspěvek 20,- Kč za občana, který je využit na nákup nových knih, které v naší knihovně můžeme pravidelně obměňovat.

S městem Hořice byla uzavřena smlouva o výpůjčce kancelářských prostor pro realizaci projektu „Meziobecní spolupráce“. Nájemní smlouva byla uzavřena s Kanceláří Poslanecké sněmovny na zřízení poslanecké kanceláře.

OZ stanovilo stočné na rok 2014 ve výši roku letošního, tj. 12,- Kč/m³. Protože od roku 2014 dochází ke změně zákona o vodovodech a kanalizacích a s tím spojené změny ve způsobu určení výše stočného, bude stočné **vybíráno až od června 2014**. Pracovníky obce bude zjišťována existence domovních studní u jednotlivých nemovitostí. Domácnosti, které nemají studnu, a tedy mají možnost odběru vody pouze z vodovodu, bude stočné stanoveno dle množství odebrané vody. Domácnostem se studnou bude stočné stanoveno dle směrných čísel.

Ve vedení obce ke změně nedochází, pouze od 1. 1. 2014 budu pracovat jako „neuvolněná“ starostka. Funkce místostarosty obce se zatím nikdo neujal.

Zastupitelům, pracovníkům obce děkuji za celoroční spolupráci a vám vážení občané, děkuji velmi za vaši podporu a do nového roku přeji všem hodně zdraví a štěstí!



Martina Berdychová

ODPADY A POPLATKY

Odpady: systém nakládání s odpady se pro rok 2014 nemění. Stejně jako v letošním roce bude s každou domácností uzavírána smlouva o likvidaci odpadu, dle výběru četnosti svozu. Ceny za jednotlivé známky zůstávají stejné jako v minulém roce. Svozový den se nemění, zůstává úterý, stejně jako pro tříděný odpad – odvoz pytlů. Do třídění odpadů se zapojila i naše škola, kam můžete 2x ročně předat zdarma noviny, časopisy a karton a víčka. Známky roku 2013 budou platit celý leden. Od února musejí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od pondělí 6. ledna v kanceláři obecního úřadu.

Ceny a termíny svozů pro rok 2014:

Modrá známka – týdenní, **cena 1.950,- Kč** – svoz každé úterý od 7. 1. do 30. 12.

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

7. 1., až 22. 4. každé úterý, dále 6. 5., 20. 5., 3. 6., 17. 6., 1. 7., 15. 7., 29. 7., 12. 8., 26. 8., od 9. 9. každé úterý do 30. 12.

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

14. 1., 28. 1., 11. 2., 25. 2., 11. 3., 25. 3., 8. 4., 22. 4., 6. 5., 20. 5., 3. 6., 17. 6., 1. 7., 15. 7., 29. 7., 12. 8., 26. 8., 9. 9., 23. 9., 7. 10., 21. 10., 4. 11., 18. 11., 2. 12., 16. 12., 30. 12.

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

28. 1., 27. 2., 25. 3., 22. 4., 20. 5., 17. 6., 15. 7., 12. 8., 9. 9., 7. 10., 4. 11., 2. 12., 30. 12.

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

22. 4., 6. 5., 20. 5., 3. 6., 17. 6., 1. 7., 15. 7., 29. 7., 12. 8., 26. 8., 9. 9., 23. 9., 7. 10.

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

Termíny svozů pytlů s **tříděným odpadem**, 3 pytle za osobu a rok zdarma, další pytel 10,- Kč

7. 1., 4. 2., 4. 2., 1. 4., 6. 5., 3. 6., 1. 7., 5. 8., 2. 9., 7. 10., 4. 11., 2. 12.

Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. Je splatný do konce března, k 30. 3. 2014. 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: stanoveno ve výši 12,- Kč/m³, vybíráno bude od června 2014

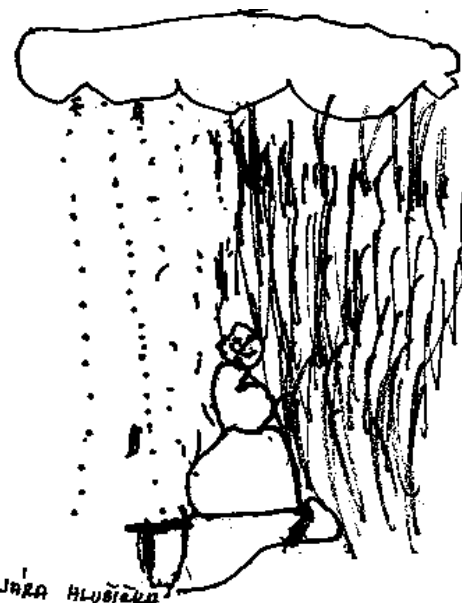
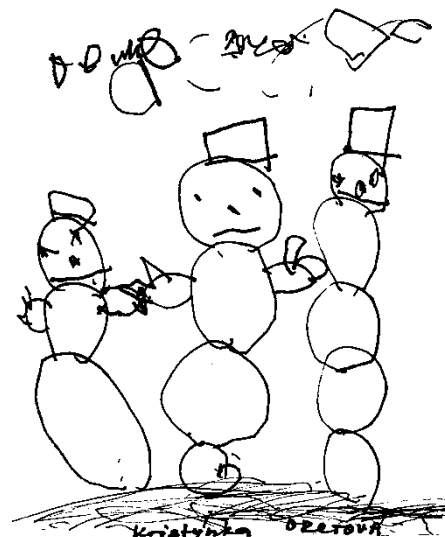
Předplatné Zpravodaje pro rok 2014 je ve výši 100,- Kč, jedno číslo 10,- Kč.

ZPRÁVIČKY ZE ŠKOLKY

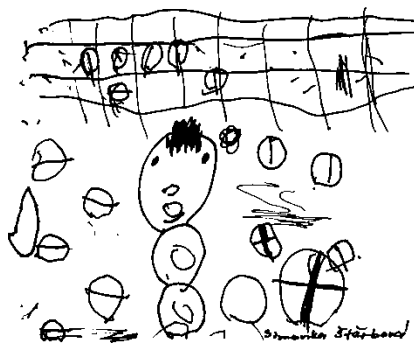
Počasí nám na podzim přálo a tak jsme mohli naše říjnové téma "Jak nám chutná podzim" uskutečňovat hlavně venku. Na vycházkách jsme seznamovali děti s tím, co vyrostlo na zahradě, na poli a v lese. Chodili jsme na houby, sbírali žaludy a kaštiny, barevné listy. Ve třídě jsme potom z těchto přírodnin tvořili. Naše listopadové téma mělo název "Počasí je na draka". Poznávali jsme, co umí vítr a déšť, jaké barvy má příroda, a jak musíme pečovat o svoje tělo a zdraví. Děti malovaly barevný podzim, hrály si na lékaře, určovaly jednotlivé části těla, učily se co je zdraví prospěšné. Zároveň jsme každý den pilně nacvičovali na vánoční besídku, která proběhla odpoledne 3. prosince v místním kostele. Dopoledne jsme ještě navštívili divadelní představení "Hvězdička betlémská" v Hořicích. Nyní musíme být moc hodní, aby k nám do školky přišel Ježíšek s dárky a pak už hurá na vánoční prázdniny a do tepla našich domovů k rozzářeným vánočním stromkům.

Přeji vám všem krásné, v klidu a pohodě prožité svátky vánoční a do nového roku hlavně pevné zdraví.

Irena Peterová



ZPRÁVY ZE ŠKOLY



Vánoce už jsou za dveřmi, cukroví voní v kuchyni a první sníh nadělil radost dětem z Chodovické základní školy, které mají pořád plné ruce práce.

V listopadovém projektu „Bílý Martin“ se děti seznámily s pověstí o Martinovi, připomněly si lidové pranostiky a vytvořily svého bílého Martina. Jedno listopadové dopoledne jsme společně vyráběli vánoční výzdobu z papíru, která už zdobí okna i prostory naší školy.

22. 11. se konal výtvarný seminář z pedigu, kde si všichni příchozí vyrobili krásné postavičky z betléma či zvoneček.

26. 11. se konala již tradiční schůzka rodičů malých předškoláčků.

27. 11. byl den, na který se naše děti hodně těšily. Navštívili jsme

Třebechovický pohyblivý betlém a poté Planetárium v Hradci Králové.

Poslední listopadový den naše děti vystoupily na zahájení adventních trhů na náměstí v Hořicích.

Prosinec jsme zahájili společně s dětmi MŠ návštěvou divadla v Hořicích, kde si děti užily představení „Hvězdička betlémská“. Adventní čas všem příjemně navodila besídka dětí MŠ a ZŠ v Chodovickém kostele, kde se všem moc povedly básničky, koledy, tanečky i hra na hudební nástroj. Odměnou šikovným školáčkům byl nadšený potlesk diváků.

11. prosince proběhl v naší škole Den otevřených dveří. Rodiče i přátelé školy si mohli prohlédnout prostředí školy a tříd a podívali se, jak probíhá běžná vyučovací hodina.

19. prosince jsme strávili den vyprávěním vánočních příhod, zvyků a tradic. Vyrobili jsme si vánoční svícen pro radost. Odpoledne proběhlo vzájemné předávání dárečků u stromečku. Radost jsme udělali i zvířátkům v lesa, připravili jsme pro ně spoustu dobrot a laskomin.

Naši školáči jsou pilní jako včeličky, odměnou jim bude 20. prosince ředitelské volno.

Vánoční prázdniny budou od 23. 12. 2013. Do školy se vrátíme až 6. 1. 2014.

Odpočinek si zaslouží všechny děti, hlavně naši prvňáčci, kteří už čtou první věty.

A co nás čeká v novém roce?

4. 1. 2014 Tříkrálová sbírka – sraz v 8:30 u školy

8., 15., 22. 1. 2014 Projekt pro předškoláky „Hrajeme si na školu“ 7:45 – 9:30

28. 1. 2014 Zápis do 1. třídy, v 16:00 učebna 1. třídy (s sebou rodný list, OP)

30. 1. 2014 Ukončení 1. pololetí a rozdání vysvědčení

31. 1. 2014 Pololetní prázdniny

3. 2 – 7. 2. 2014 Jarní prázdniny

9. 2. – 14. 2. 2014 Hory – Jizerské hory, Kořenov, penzion Zvonice, výjezd 3, – 5. ročník

Leden, únor – výlet na běžkách (dle počasí)

V neposlední řadě bychom rádi poděkovali Stanislavu Hradeckému za odbornou pomoc, VŠÚO Holovousy za darování jablek do školní jídelny a Honebnímu společenstvu Bašnice za darování finanční částky 30.000,- Kč, která bude využita na pořízení nového koberce do herny MŠ a do 1. třídy ZŠ a dále na didaktické pomůcky pro děti. Velké díky patří i rodičům a přátelům školy, díky nimž jsme při sběru nashromáždili necelé 2t papíru a získali tím finanční odměnu 2.700,- Kč.

S poděkováním nesmíme zapomenout ani na Romana Lepšíka a pana Čiháka, kteří ochotně pomáhají s těžkými pracemi v naší škole a na pana Slezáka, který zapůjčil škole lešení potřebné na opravu tělocvičny.

Za kolektiv zaměstnanců školy všem přeji radostné prožití vánočních svátků, hodně lásky, pochopení, tolerance a hlavně zdraví.

Helena Baliharová

KLUB SENIORŮ 2013

Klub seniorů na podzim prožil exotické chvíle díky přednášce Štěpána Medikuse s názvem Nemasté Nepál. Cestopisný večer plný fotografií nás zavedl do dalekého Nepálu a my tak měli možnost nahlédnout mimo jiné i prostřednictvím videonahrávek do života tamějších obyvatel, „okusit“ jejich zvyky a tradice a nakonec odcházet s pocitem, že všude dobře, ale u nás doma opravdu nejlépe... Předvánoční čas jsme si užili v nedalekých Nechanicích a strávili příjemné chvíle na nechanickém Hrádku, kde byla připravená výstava o vánočních zvycích našich babiček a dědů. Přes ošklivé počasí jsme se přenesli za pomoci punče, který vaří v zámecké kuchyni a výlet zakončili návštěvou zahradnictví. Do příštího roku všem přejeme pevné zdraví a vitalitu a budeme rádi, když naše řady obohatíme o další členy s chutí jen tak si popovídat, navštívit blížká, a přesto ne tolik známá místa, nebo se leccemu přiučit na večerních tematických večerech.

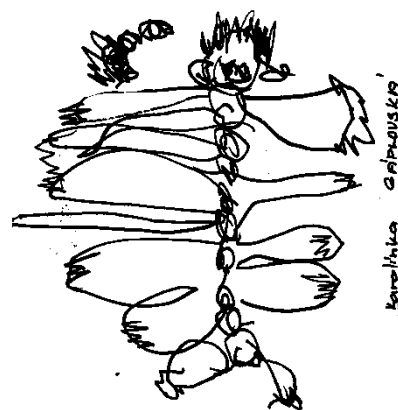
Alena Kuželová

PRODLOUŽENÝ VÍKEND JSME V HOLOVOUSÍCH A CHODOVICÍCH

VYUŽILI NA 100%

VOLBY 2013

V pátek a v sobotu se v celé ČR konaly předčasné volby do Poslanecké sněmovny. Volební místnost byla na obecním úřadě. Každý kdo přišel volit, si mohl prohlédnout ceny a stuhy, které jsme získali v soutěži Vesnice roku 2013. V sobotu v 14:00 hodin bylo odvoleno.



SOBOTA 26. 10. 2013 – DRAKIÁDA A BRAMBORIÁDA

A právě od 14:00 hodin se na hřišti u vagonu konala drakiáda a bramboriáda. Před druhou hodinou bylo vše připraveno. Na hřiště začaly přicházet první děti společně se svým doprovodem. Každý si přinesl draka. Netrpělivé děti chtěly své draky hned vyzkoušet. Vítr téměř nefoukal a tak dostat draka na oblohu bylo opravdu hodně namáhavé. Nikdo to nevzdával a tak se v průběhu celého odpoledne ve vzduchu vystřídali všichni draci. Vagon zdobily básničky o dracích, které se děti během odpoledne naučily. Kdo básničku odříkal, dostal sladkou odměnu. Pro děti byly připraveny ještě bramborové soutěže. A tak bramborou shazovaly kuželky, házely brambory do koše a s naloženým kortoučkem jezdily slalom. Všechny děti si s pomocí rodičů vyrobily bramborová tiskátka, složily papírovou čepici a tu si krásně potiskaly. Dětem čepice moc slušely. Čekal na ně ještě další úkol. Brambory jsme chtěli i ochutnat. Připravené brambory, škrabky, struhadla, koření, pánve, vařiče.... To vše napovídalo, že péct se tu budou ještě bramboráky. A tak se do toho děti pod dohledem svých rodičů daly. Strouhaly děti i tatínkové. Maminky radily – no zkrátka bramboráky dělala celá rodina. Bylo moc hezké sledovat tu spolupráci. S prvními bramboráky se od vagonu začala linout vůně. A to rozhodlo, kdo jen trochu váhal, pustil se do nich také a tak nakonec na pečení bramboráků byla fronta a peklo se až málem do tmy. Odpoledne se vydařilo. Užili si ho děti i rodiče. Počasí nám přálo, vždyť byl téměř letní den. Poděkování patří Lence Doležalové za skvělou spolupráci a obecnímu úřadu za odměny pro děti.

VÝSLEDKY VOLEB DO PARLAMENTU

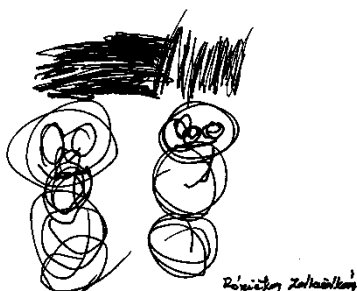
Během sobotního odpoledne jsme se také průběžně snažili sledovat výsledky voleb. Večer už bylo jasno. Naše paní starostka Mgr. Martina Berdychová se stala novořečenou poslankyní hnutí ANO. Gratulujeme.

NEDĚLE 27. 10. 2013 – LAMPIONOVÝ PRŮVOD

Tak, jako každý rok, jsme se i letos v podvečer státního svátku sešli u pomníku mezi Chodovicemi a Holovousy na lampionovém průvodu. Sešla se spousta dětí s krásnými lampiony. Paní starostka všechny přivítala a společně s dětmi vztyčila vlajku České republiky. Děti recitovaly, hrály na flétničky a zpívaly. Za své vystoupení byly odměněny potleskem. Od pomníku jsme pak průvodem šly do Holovous k rybníku pouštět oblíbené lodičky. Hráz rybníka letos zdobily rozsvícené vyřezávané dýně, které vyrobily děti ve škole.

ROZLOUČENÍ S LETOŠNÍ SEZONOU

V neděli 27. října 2013 bylo naposledy otevřeno obecní občerstvení U Vagonu a zpřístupněno víceúčelové hřiště. Mnoho z nás sem zavítalo rovnou z lampionového průvodu. Pergola byla zaplněná a uvnitř vagonu bylo také



plno. Pivo Tambor jsme si tak mohli vychutnat naposledy v této sezoně a to úplně zdarma. Pivo nám věnoval pivovar za celoroční přízeň. Posezení nám zpříjemnila živá hudba. Společně s panem Kolářem a jeho přáteli jsme si mohli i zazpívat. Loučení se protáhlo do pozdních hodin. Velké poděkování si od nás všech určitě zaslouží skvělá obsluha občerstvení U Vagonu a to ve složení Miro Klimo, Iva Sudíková a Hela Vojtěchová. Ti se o nás vzorně po celou sezónu starali. Tak nashledanou opět v příštím roce na jaře. Budeme se těšit.

bradz

RECEPTY Z LETOŠNÍ SOUTĚŽE

„O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“

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

FRANCOUZSKÝ JABLKOVÝ DORT 1. MÍSTO JONÁKOVÁ IVA, BÍLSKO

Suroviny na těsto:

125 g hladké mouky
50 g moučkového cukru
1/3 prášku do pečiva
50 g másla
1 vejce
špetka soli

Suroviny na jablečnou náplň:

800 – 1000 g strouhaných jablek (nahrubo)
150 ml studené vody
1 vanilkový pudink
1 lžička mleté skořice (dle chuti i více)
3 lžíce cukru

Postup přípravy korpusu:

Ze všech přísad připravíme těsto, kterým vyložíme dno dortové vymazané a vysypané formy a pečeme dorůžova. Mezitím si připravíme náplň.

Postup přípravy náplně:

Nastrouhaná jablka rozvaříme s cukrem. Ve vodě rozmícháme pudinkový prášek, nalijeme do jablek, zamícháme a lehce povaříme. Teplou hmotu nalijeme na upečený korpus a necháme vychladnout.

Na vychladlý dort rozetřeme ušlehanou šlehačku oslazenou dle chuti. Zdobíme, chladíme a podáváme.

Suroviny na ozdobu:

1 smetana ke šlehání (mohou být i dvě)
ztužovač šlehačky
trošku moučkového cukru
sekané lískové oříšky a mandle dle chuti



JABLÍČKA POD PEŘINOU 2. MÍSTO JONÁKOVÁ IVA, BÍLSKO

Suroviny na korpus:

160 g hladké mouky
50 g cukru moučka
100 g másla nebo Hery
2 žloutky
1/2 prášku do pečiva

Suroviny na náplň:

500 g očištěných jablek
60 g cukru

Suroviny na sníh:

4 bílky
150 g cukru moučka

Postup přípravy korpusu:

Změklé máslo (Heru) smícháme s ostatními surovinami a na vále vypracujeme hladké těsto. Necháme ho v ledničce 1/2 hodiny odpočinout. Dortovou formu (průměr cca 28 cm) vymažeme máslem a vysypeme moukou. Těsto rozválíme, přeneseme do formy a upravíme. Můžeme těsto „vymáčkat“ i přímo ve formě. V předehřáté troubě pečeme na 180 stupňů C dorůžova (cca 10 min).

Postup přípravy náplně:

Nastrouhaná jablka dusíme doměkka spolu s cukrem. Můžeme přidat i špetku skořice, v jablkách povařit badyánovou kytičku nebo můžeme přidat lžici rumu. Jak má kdo rád. Na horký korpus rozložíme náplň z jablek. Z bílků a cukru ušleháme tuhý sníh, namažeme jej na koláč a dopečeme (160 stupňů – 20 minut). Necháme vychladnout a můžeme ochutnávat.

JABLEČNÝ ZÁVIN**3. MÍSTO****LUKÁŠKOVÁ MARIKA, HOŘICE**

Používám kupované listové těsto, tentokrát jsem zkusila i celozrnné. Vyválím čtverec nebo spíš obdelník a nařežu ho ze stran rádýlkem na proužky směrem ke středu, který zůstane v celku.

Střed posypeme strouhankou nebo strouhankou z dětských piškotů s vanilkovým cukrem a posypeme krájenými jablíčky. Potom ještě jednou posypeme cukrem, tentokrát skořicovým, přidáme rozinky a brusinky (dle chuti i oříšky).

Nakrájené proužky těsta střídavě překládáme přes jablíčka. Je to prostě obyčejný štrúdl, jenom hezčeji vypadá. Dobrou chuť!

SYPANÝ JABLEČNÝ KOLÁČ**4. MÍSTO****VOJTĚCHOVÁ LUCKA, CHODOVICE**

- 1 hrnek cukru krupice
- 150 g nalámaných ořechů
- 1 lžička skořice
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1/8 másla
- 1 kg strouhaných jablek



Cukr smícháme s vanilkovým cukrem a moukou. Do vyšší vymazané formy vrstvíme směs mouky a cukru, strouhaná jablka – každou vrstvu přimáčkeme – pak skořici a ořechy a opět mouku s cukrem, polijeme rozpuštěným máslem, pokračujeme vrstvou strouhaných jablek, skořicí a ořechy.

Na závěr přidáme mouku s cukrem, kterou zalijeme máslem.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 50 minut.

JABLEČNÝ NEPEČENÝ DORT**5. MÍSTO****NOŽIČKOVÁ NIKOLA, HOLOVOUSY**

- 3/4 kg jablek
- 2 vanilkové cukry
- 2 vanilkové pudinky
- 1 balíček piškotů

Oloupaná a na kousky nakrájená jablka dáme vařit v 1/4 litru vody v druhém 1/4 litru vody rozmícháme pudinky a vanilkové cukry. Když jsou jablka rozvařená, nalijeme do nich pudink a 5 minut povaříme. Na dno formy dáme alobal a piškoty, které pokládáme jeden vedle druhého a střídavě vrstvíme kaši a piškoty. Necháme uležet v lednici a ozdobíme šlehačkou.

BABIČČIN JABLEČNÝ KOLÁČ**NOVOTNÁ ZDEŇKA, HOŘICE**

- 30 dkg polohrubé mouky
- 8 dkg cukru moučky
- 1/2 balíčku prášku do perníku
- 10 dkg másla
- 3 lžíce medu
- 1 vejce
- trochu mléka



Vypracujeme vláčné těsto a připravíme si koláčovou kulatou formu (vymazanou a moukou vysypanou). 2/3 těsta vyválíme na dno formy. Poklademe rozvárkou z jablek (jablka, cukr, skořice, med a třeba i lžíce rumu – kdo má jak rád). Vrch zdobíme mřížkou ze zbytků těsta a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut při teplotě 220 stupňů (elektrická trouba).

JABLEČNÝ DORT**ŠPINKOVÁ HANA, CHODOVICE**

Do dortové formy dáme vrstvu piškotů, potom dáme vrstvu rozvařených jablek, krém a dozdobíme dle svého. Budeme potřebovat:

- ½ balíčku piškotů
- ½ kg jablek (na kostičky)
- 3 dcl vody
- dle chuti trochu cukru a skořice
- 2 vanilkové pudinky na zahuštění jablečné směsi

Krém:

- 1 tvaroh
- ½ másla
- trochu cukru

Vše ušlehat. Přidat skořici a ušlehanou šlehačku.

**ROLÁDA S BAREVNÝM JABLEČNÝM ROSOLEM****ŠPINKOVÁ HANA, CHODOVICE****Roláda:**

- 3 vejce
- 6 lžic cukru
- 1 lžička syrobu řepného
- 8 lžic hrubé mouky
- ½ prášku do pečiva

Pečeme 8 – 10 minut.

Jablka pokrájíme na kostičky – asi ½ kg, přidáme vodu, povaříme a zahustíme dvěma želé v prášku a obarvíme potravinářskou barvou. Po zhoustnutí naplníme roládu a dáme zamrazit. Pocukrovat.

PERNÍK S JABLKÝ**MAIXNEROVÁ KATEŘINA, CHODOVICE**

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| 45 dkg hladké mouky | 1 lžíce kakaa |
| 45 dkg jablek | 2 vejce |
| 30 dkg cukru (prášek) | 9 lžic oleje |
| 1 prášek do pečiva | mléko dle potřeby |
| 1 lžička jedlé sody (ne celá) | |

Podle chuti můžeme přidat citronovou kůru a vanilkový cukr.

Navrch potřeme marmeládou (rybíz) a přelijeme čokoládou.

RYCHLÝ JABLEČNÝ KOLÁČ**MAIXNEROVÁ KATEŘINA, CHODOVICE**

- | | | | |
|-----------|--------------------|-----------|------------------|
| 4 hrnečky | pokrájených jablek | 4 lžíce | rozinek |
| 4 | vejce | 4 lžíce | ořechů |
| ½ hrnečku | oleje | ½ lžičky | skořice |
| 1 hrneček | krupicového cukru | 2 hrnečky | polohrubé mouky |
| 1 lžička | kakaa | 1 | prášek do pečiva |

Vejce s olejem, cukrem a kakaem našleháme do pěny, vmícháme jablka nakrájená na kostičky, rozinky, hrubě posekané ořechy a skořici. Nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva.

Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Hotový koláč můžete pocákat čokoládou.

MARMELÁDOVÉ ŘEZY

ING. KOČOVÁ KVĚTA, HOLOVOUSY

Suroviny:

500 g hladké mouky
40 g droždí
200 g rozpuštěného másla
1 vejce
1 žloutek
1 vanilkový cukr
špetka soli
100 g cukru
mléko podle potřeby



Náplň:

300 g mletých ořechů
2 polévkové lžíce moučkového cukru
800 g jablekové marmelády (1 kg rozvařených jablek, 3 sáčky skořicového cukru, šťáva z 1 citronu, 350 g krystalového cukru, Gelfix super 3:1 – vše uvařit dle návodu na sáčku).

Postup:

Z droždí, trochu cukru a mouky zpracujeme kvásek, necháme kynout. Pak všechny suroviny smícháme a zpracujeme obvyklým způsobem kynuté těsto.

Těsto bez kynutí hned rozdělíme na tři stejné díly, které postupně vyvalujeme.

První plát těsta položíme na velký vymazaný plech, potřeme marmeládou, posypeme cukrem moučkou smíchanou s mletými ořechy.

Přikryjeme druhým plátem těsta a opět potřeme marmeládou a posypeme cukrem s ořechy. Nakonec vše zakryjeme třetím plátem těsta.

Necháme jednu hodinu kynout, pak propícháme vrchní plát vidličkou a pečeme asi při 180 stupních.

Z upečeného vykrajujeme různé tvary poléváme čokoládou, případně slepujeme krémem.

JABLKOVÁ ROLÁDA

LORENČÍKOVÁ MÁRIA, HOLOVOUSY

Těsto:

5 vajec
5 PL polohrubé mouky
5 PL cukru
1 PL citronové šťávy

Náplň:

1 kg jablek
3 PL cukru
300 ml vody
80 g Zlatý klas – krémový prášek
1 vanilkový cukr
1 čajová lž. mleté skořice

Čokoládová poleva:

100 g čokolády
70 g másla (tuk)

JABLEČNÝ TVAROŽNÍK

ŠKVRNOVÁ PETRA, CHODOVICE

Suroviny:

5 vajec
150 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
½ balíčku prášku do pečiva
3 PL vody

Jablečná náplň:

1 kg jablek
2 balíčky vanilkového cukru



Tvarohová pomazánka:

500 g měkkého tvarohu
200 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
150 g másla

Navrch:

šlehačka + skořice

Postup:

Jablka oloupeme, nastroháme na hrubém struhadle a smícháme s vanilkovým cukrem. Plech vyložíme alobalem a rozetřeme na něj jablečnou hmotu.

Oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s cukrem do pěny a přilijeme vodu. Mouku prosátou s práškem do pečiva přidáme ke žloutkům. Nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme na jablka a pečeme v troubě předehřáté na 160 stupňů.

Upečený jablečný korpus necháme vychladnout, ideálně do druhého dne. Překlopíme a odstraníme alobal.

Tvaroh ušleháme s cukrem moučkou, s vanilkovým cukrem a se změkklým máslem. POZOR! Tvaroh a máslo musí mít stejnou teplotu, jinak se srazí. Tvarohovou náplň opatrně rozetřeme na jablečnou vrstvu.

Ušlehanou smetanu rozetřeme v rovnoměrné vrstvě na moučník a posypeme skořicí.

**Těsto:**

5 vajec
70 g cukru
100 g polohrubé mouky
½ prášku do pečiva

Jablečná náplň:

1 kg jablek
5 PL rumu
4 PL cukru
skořice

Kokosová náplň:

Žloutky ušleháme s cukrem, přidáme mouku s práškem do pečiva a ušlehaný sníh. Vypracujeme těsto, které ihned upečeme v předehřáté troubě na 175 stupňů C. Oloupaná a pokrájená jablka podusíme, přidáme rum, skořici a cukr. Vychladlé zahustíme trochou podrcených piškotů. Strouhaný kokos povaříme v mléce a necháme vychladit. Přidáme zakysané smetany a osladíme. Upečený piškot potřeme marmeládou a dáme jablečnou náplň. Na ni poklademe piškoty a nalijeme kokosovou náplň. Dáme vychladit do lednice.

JABLEČNÝ KOLÁČ SE SNĚHEM**STRUNOVÁ VĚRA, CHODOVICE****Potřebujeme:**

6 žloutků
200 g másla
300 g moučkového cukru
150 ml vlažného mléka
300 g polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
50 g nasekaných vlašských ořechů

Náplň:

2 kg jablek (i se slupkou)
1 vanilkový cukr

Sníh:

6 bílků
150 g krupicového cukru

Máslo na vymazání a hrubou mouku na vysypání plechu.

Příprava:

Sníh – Bílky ušleháme s cukrem nad párou na tuhý sníh.

Náplň – Jablka omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kousky. Podusíme s vanilkovým cukrem doměkka.

Těsto – Máslo vyšleháme s cukrem, přidáme žloutky, mléko a mouku s práškem do pečiva, vše důkladně promícháme. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme v předehřáté troubě. Po upečení na něj navrstvíme horkou jablečnou náplň a sníh z bílků. Celý koláč posypeme sekanými ořechy a dáme do trouby ještě na 10 minut dopéct – při slabší teplotě.

JABLEČNÉ ŘEZY**STRUNOVÁ VĚRA, CHODOVICE****Potřebujeme:**

1 vejce
200 g krupicového cukru
80 g oleje
300 g polohrubé mouky
300 g nastrohaných jablek
1 prášek do pečiva
1 čajová lž. mleté skořice

citronovou kůru
nasekané vlašské ořechy
rozinky namočené v rumu

Poleva:

1 čokoláda na vaření
1 zakysaná smetana

Máslo na vymazání a hrubou mouku na vysypání plechu.

Příprava:

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme, přidáme nastrohaná jablka a mouku smíchanou se skořicí a práškem do pečiva. Přisypeme nasekané vlašské ořechy, rozinky a důkladně promícháme. Nalijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku a upečeme v předem vyhřáté troubě na 175 stupňů C asi na 30 minut. Mezi tím si rozpustíme čokoládu na vaření a vmícháme kelímek zakysané smetany. Upečený koláč necháme vychladnout a potřeme připravenou polevou.



Potřebujeme:

- 140 g strouhaných jablek
- 140 g moučkového cukru
- 70 g mletých mandlí
- kůru a šťávu z ½ citronu
- 100 g kandovaného ovoce
- rozinky a piškoty dle chuti a potřeby

**Příprava:**

Cukr svaříme s trochou vody, vmícháme nastrouhaná jablka, cukr, mandle, citronovou kůru a šťávu. Za stálého míchání uvaříme do husta. Pokud je hmota řídká, přidáme podrcené dětské piškoty. Necháme vychladnout a tvarujeme kuličky, které obalujeme v hrubém krystalovém kokosu. Můžeme použít i mleté ořechy. Necháme zchladnout.

TVAROHOVÉ ŠÁTEČKY S JABLKÝ**VOJTĚCHOVÁ KATEŘINA, CHODOVICE**

- 250 g tvarohu
- 250 g hladké mouky
- 250 g tuku
- špetka soli
- žloutek

Vše spojíme na vále v těsto, které necháme ½ hodiny odpočinout. Pak z něj vyválíme 0,5 ml silnou placku, ze které vykrajujeme čtverečky. Ty naplníme strouhanými jablky, spojíme a upečeme v předehřáté troubě. Ještě vlažné obálíme v moučkovém cukru.

JABLEČNÝ KOLÁČ S TVAROHEM**KRÁČMAROVÁ JARKA, HOLOVOUSY****Korpus:**

- 0,2 l polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- ¾ sklenice cukru
- 1 vejce
- 1 sklenice oleje
- ½ sklenice vlažné vody
- 2 PL kaka

Náplň:

- 6 větších jablek
- 1 vanilkový cukr
- 4 PL cukru
- 250 g červeného tvarohu
- skořice
- 50 g rozinek
- citronová šťáva
- 80 g vanilkového pudinku (2 sáčky)
- 30 g mandlových lupínků
- 1 litr vody
- 0,25 l smetany ke šlehání

Ze surovin na korpus vypracujeme těsto a vlijeme na hlubší, máslem vymazaný plech. Pečeme asi 30 minut pro 100 stupních C.

Očištěná a oloupaná jablka nastrouháme na hrubo, zakapeme citronovou šťávou a dusíme až jablka zcela změknu. Postupně do nich přidáme vanilkový cukr, omyté a osušené rozinky a skořici. Polovinu náplně necháme vychladnout

a dobře promícháme s tvarohem. Do druhé části jablek s vodou proléváme za stálého míchání pudink rozmíchaný ve vodě. Přidáme mandlové lupínky, přivedeme k varu a vaříme asi 1 minutu. Korpus potřeme jablečno-tvarohovým krémem, přelijeme pudinkem a ozdobíme.



PIŠKOTOVÉ ŘEZY S JABLKÝ**KRÁČMAROVÁ JARKA, HOLOVOUSY**

200 g krupicového cukru
5 žloutků
50 ml oleje
200 g polohrubé mouky
sníh z 5ti bílků
Tuk na vymazání plechu a
polohrubá mouka.

Náplň:
200 g másla
0,5 l mléka
1 vanilkový pudink
130 g cukru
5 – 6 jablek

Poleva:
10 – 25 g másla
200 g moučkového cukru
2 PL kakaa
2 PL rumu
½ lžičky škrobu

Žloutky vyšleháme s cukrem a olejem, přidáme mouku a sníh z bílků – zlehka promícháme a vlijeme na vymazaný plech vysypaný moukou. Pečeme při 200 stupních 15 – 20 minut. Vychladlý piškot potřeme krémem a poklademe lehce rozdušenými a ochucenými jablky a zbylým krémem a povrch ozdobíme čokoládovou polevou připravenou ve vodní lázni roztáhneme máslo, přidáme cukr, kakao, škrob a rum.

JABLKOSNĚHOVÝ KOLÁČ**TEJCHMANOVÁ JANA, HOLOVOUSY**

5 žloutků
1 hrnek cukru
2 hrnky polohrubé mouky
1 prášek do pečiva

½ hrnku oleje
1 hrnek mléka
2 PL kakaa

Vše ušleháme a nalijeme na plech s pečicím papírem. Na těsto nastrouháme 10 oloupaných jablek.

Z 5ti bílků ušleháme sníh a přidáme 1 lžici moučkového cukru. Do hustého sněhu namícháme 100 g mletých vlašských ořechů. Opatrně natřeme na nastrouhaná jablka a dáme péci. V horkovzdušné troubě pečeme 30 minut při 130 stupních C.

**HRABĚNČINY ŘEZY****HAUZEROVÁ KLÁRA, HOLOVOUSY**

450 g polohrubé mouky
150 g moučkového cukru
250 g másla

4 žloutky
½ prášku do pečiva

1/3 těsta necháme ztuhnout v lednici. Ze zbytku se vymačká placka na plech, na ní dáme vrstvu strouhaných ořechů, potom nastrouhaná jablka a zase ořechy. Ze 4 bílků ušleháme sníh a přidáme 100 g cukru, nanese na placku a nakonec postrouháme vše ztuhlým těstem. Pečeme v troubě při 150 stupních C.

JABLEČNÝ DORT**BUŠTOVÁ LENKA, HOŘICE****Korpus:**

150 g cukru
3 vejce
2 PL kakaa
250 g strouhaných jablek
70 g krupice
10 g mletých ořechů
4 lžice bílého jogurtu

**Jablečná vrstva:**

5 větších jablek
cukr
vanilkový cukr
skořice
2 vanilkové pudinky

Postup:

Žloutky utřeme s cukrem. Přidáme kakao, jablka a zbylé ingredience. Upečeme na 180 stupňů. Oloupaná a nastrouhaná jablka svaříme do pyré s cukrem. Přidáme pudink rozmíchaný s vodou a skořicí. Necháme mírně zchladnout a nalijeme na korpus.

Tak to je všech 23 receptů, které společně s výbornými moučníky přinesly do soutěže naše pekařky. Ještě jednou moc děkujeme a Vám čtenářům přejeme hodně cukrářských úspěchů a dobrou chuť ☺.

PŘEDVÁNOČNÍ ZPRÁVY OD HASIČŮ



Dne 27. října se uskutečnila v hasičárně hasičská výročka spojená s řízkádou. Už v dopoledních hodinách jsme se sešli u hasičárny a dělali jsme přípravy. Na výroční schůzi byl pozván starosta okrsku p. Rubín. Zhodnotila se celoroční činnost jak dětí tak i dospělých. Po schůzi pro nás starší hasičské děti připravily soutěž „Pevnost Boyard“. Soutěže se zúčastnilo 12 „manželských“ párů. Nebylo to vůbec jednoduché a nakonec se vítězem stali manželé Andrejsovi. A potom už se jenom smažily řízky, jedlo, pilo a tancovalo až do ranních hodin. Děkujeme všem, kdo pomáhali, byl to velmi vydařený celý den.

Dne 9. listopadu se konala v Lázních Bělohrad halová soutěž „Mistrovství Podzvičinska“. Již po osmé jsme se sešli v hale místního učiliště, kde mezi sebou bojovali družstva v uzlování, štafetě dvojic a 5 x 40 metrů s překážkami. Mladší žáci se umístili na krásném 3. místě ze 17 družstev, starší žáci skončili na 8. místě ze 17 družstev a dorostenci byli na 5. místě. Soutěžili také jednotlivci, za mladší se probjovala do dvanácti nejrychlejších ve vázání uzlů i Lucka Vojtěchová, která obsadila po štafetě krásné 4. místo. Ve starších se probjovaly do dvanácti nejrychlejších v uzlech i holky Baliharovy. Po štafetě Barunka obsadila 6. a Pěťa 7. místo. Medaile dostalo sedm nejlepších jednotlivců v každé kategorii. Velká gratulace. Protože už počasí není tak příznivé, hasičské kroužky máme v chodovické školní tělocvičně.

Dne 18. prosince se v chodovické škole konala hasičská besídka. Pro děti byly připraveny různé soutěže, mohly si i zatancovat. Na závěr besídky všechny děti dostaly na krk medaile se svým jménem a s poděkováním za celoroční činnost 2013.

Besídkou jsme ukončili letošní rok, další hasičské schůzky začnou v chodovické škole až v průběhu měsíce února.

Za SDH všem přeji, krásné prožití vánočních svátků a hodně zdraví v roce 2014.

Petra Baliharová

ADVENT V NAŠÍ OBCI

Tři adventní neděle uběhly jako voda a nás čeká už jen ta poslední – zlatá. Tak, jako každý rok, jsme se snažili zpříjemnit tento sváteční čas adventními koncerty v kostele sv. Bartoloměje v Chodovicích. Společně jsme tak každý týden zapálili svíčku na adventním věnci a tím se přiblížili vánočním svátkům. Jsme moc rádi, že mnozí z Vás využili našeho pozvání a do kostela sv. Bartoloměje přišli načerpat sváteční atmosféru. První svíčka na adventním věnci se rozhořela v sobotu 30. 11. 2013. Se svým vánočním koncertem vystoupil flétnový soubor Pifferaios. Kostel byl otevřen už půl hodiny před vystoupením, a kdo chtěl, mohl si ozdobit vánoční stromeček své obce. Před začátkem koncertu byly stromečky obcí Holovousy, Chodovice, Bílsko a Chlum slavnostně rozsvíceny. Krásné vystoupení flétnového souboru a vůně vánočního punče odstartovalo adventní čas v naší obci.

V sobotu 7. 12. 2013 jsme v kostele zapálili druhou svíčku na adventním věnci. Sváteční atmosféru Vánoc jsme si navodili díky vánočnímu vystoupení žáků hudebního a literárně dramatického oboru ZUŠ Hořice. Mezi vystupujícími jsme tak mohli vidět i děvčata z naší obce a to Kačku Žďárskou, Lucku Vojtěchovou a Aničku Kráčmarovou, které zahrály na flétnu. Všichni účinkující byli odměněni velkým potleskem a sladkým perníčkem.

Třetí adventní koncert se konal v sobotu 14. 12. 2013. Ve společném vánočním programu se letos poprvé představily hořické pěvecké sbory Ratibor a Vesna a orchestrální sdružení Dalibor. Pro posluchače bylo připraveno pestré pásmo sakrálních skladeb, lidových koled a vánočního vyprávění. Se sváteční náladou jsme se pak rozcházeli do svých domovů.

Do Štědrého dne zbývá už jen zapálit poslední svíčku na adventním věnci. My Vás tímto zveme do kostela sv. Bartoloměje na čtvrtý adventní koncert. Těšit se můžete na varhanní koncert, ve kterém se Vám představí Václav Uhlíř – varhany a Hana Medková – soprán. Přijďte tedy na zlatou **neděli 22. 12. 2013. Varhany se rozezní v 18:00 hodin**. Všichni jste srdečně zváni.

I letos nám kostel zdobí pět vánočních stromečků, což je o jeden vánoční strom víc. Tradičně tady máme stromečky obcí Holovousy, Chodovice, Bílsko a Chlum. Pátým stromečkem je strom přání. Jsou na něm přáníčka od dětí, ale psát svá přání můžete i vy dospěláci. V neděli 22. 12. 2013 máte možnost ještě přidat i to své a my Vám přejeme, ať se každé přání vyplní.



ŠTĚDRÝ DEN V KOSTELE

SV. BARTOLOMĚJE V CHODOVICÍCH

Až rozbalíte všechny dárky pod stromečkem a Štědrý den se bude chýlit ke svému konci, nezůstávejte doma a přijďte do kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích. Od 21:00 hodin se bude konat štědrovečerní mše a od 22:00 hodin si společně za doprovodu varhan zazpíváme vánoční koledy. Noty máme připravené a na varhany nás doprovodí Zuzka Žďárská. Společně tak prožijeme krásný závěr Štědrého dne. Pro zahřátí bude připraven svařák. Tak sváteční náladu s sebou. Těšíme se na Vás.

bradz



TŘÍKRÁLOVÁ

SBÍRKA 2014

Nový rok zahájíme obchůzkou Tří králů, kterou připravují děti z naší školy. V sobotu 4. ledna 2014 Vás během dopoledne za doprovodu dospělé osoby navštíví Kašpar, Melichar a Baltazar, kteří Vám zazpívají koledu. Předem Vám děkujeme za Vaši finanční podporu, která je již tradičně určena na obnovu kostela.

bradz

MASOPUSTNÍ SLAVNOSTI 2014

Dovolte, abychom Vás tímto pozvali na slavnosti Masopustu v Holovousích v roce 2014.

Tradiční průvod maškar doprovázený koňským potahem a živou hudbou se bude konat v sobotu 1. března 2014. Bude zahájen ve 14:30 u kostela sv. Bartoloměje v Chodovicích. Maškary se odmění všem, kdo je na cestě pohostí „malým dárkem“ který symbolizuje masopustní požehnání a přání všeho dobrého.

Trasa průvodu: kostel – náves v Chodovicích – náves v Holovousích – „zahumení“ – hostinec U Krejčů, kde bude pokračovat zábava s živou hudbou. Večerní zábava s živou taneční hudbou se bude konat od 19:00 hodin v hostinci U Krejčů. Maškary VSTUP ZDARMA, SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ MASKU.

Jana Suchá

DĚTSKÉ MAŠKARNÍ ODPOLEDNE

Tak, jako každý rok, bude i letošní – tentokrát první březnový – celý víkend patřit v naší obci maškarám. Masopustní veselí bude totiž pokračovat i v neděli. Tímto bychom do hostince U Krejčů v Holovousích chtěli pozvat všechny děti, které rády tancují, soutěží a mají prima rodiče, kteří jim pomohou vymyslet a připravit nějakou krásnou masku. Takže milé děti, přijďte v masce a to 2. března 2014 ve 14:00 hodin do hostince U Krejčů v Holovousích. Čekat na vás budou sladké odměny a bohatá tombola. Moc se na Vás těšíme ☺.

bradz

MAS PODCHLUMÍ

Blíží se čas Vánoc a s ním i snad trochu klidu, na který se jistě každý z nás těší. Pojdte se s námi poohlédnout za pomalu končícím rokem.

Pro místní akční skupinu Podchlumí o. s. rok 2013 začal vyhlášením 5. výzvy pro předkládání žádostí o dotaci v programovacím období 2007-13. Celkem bylo přijato 33 žádostí, z toho 28 projektů bylo podpořeno. Z dotačních prostředků Evropské unie jsme přerozdělili více jak 4 miliony korun.

Od února do května jsme organizovaly veřejná plánovací setkání, na kterých měli občané tohoto regionu možnost ovlivnit podobu Podchlumí v následujících letech, navrhnout změny v místech, kde žijí.

V září byly certifikovány nové výrobky a produkty značkou PODKRKONOŠÍ regionální produkt ®. Nově certifikát získaly – Firma Ozdoba CZ s.r.o. ze Dvora Králové n/L. na "Skleněné ručně vyráběné ozdoby", firma Břetislav John z Ostroměře na "Dřevěné palisády, kůly a kolíky", paní Helena Soprová ze Zábřezí na "Podzvičinskou medovinu" a středisko České farmaceutické muzeum Kuks na "Bylinné kapky z Kuksu". Šesti žadatelům byla prodloužena platnost certifikátu.

Podzim byl spojen s oslavami. V obci Ostroměř byly slavnostně otevřeny dvě naučné stezky, a to naučná stezka s názvem "Po stopách E. Štorcha a K. Zemana" a "Ovocná stezka Podchlumím - II. etapa". Obě stezky vás provedou nádhernými místy spojenými s přírodou a odpočinkem v obci Ostroměř a jejím okolí. Žadatelem o dotaci na stezky bylo Podchlumí o. s., které získalo dotaci ve výši cca 660 tis. Kč.

A co plánujeme pro rok 2014? Především chceme pokračovat v započatých aktivitách. Asi nejdůležitějším úkolem bude pro nás tvorba nové strategie území regionu Podchlumí pro nové programovací období.

Dovolte nám, abychom vám popřály poklidné vánoční svátky a šťastný nový rok 2014!

Podchlumí
MÍSTNÍ AKČNÍ SKUPINA

Podchlumí o. s.

Tereza Šubrtová a Petra Barešová

ZIMNÍ SEZONA V PODKRKONOŠÍ

Oblast Podkrkonoší nabízí v případě bílé zimy jedinečné zážitky na sněhu. Ať již jde o lyžování na mírných sjezdovkách, vhodných především pro začínající lyžaře a rodiny s dětmi, sáňkování a běžecké lyžování, nebo netradiční sporty jako je skijörking, snowtubing a chůze na sněžnicích. Pro zastánce odpočinku je připravena relaxace v podobě wellness či koupele v HOT-TUB.



I oblast Podkrkonoší skýtá možnost vyžití pro ty, co si chtějí dopřát trochu aktivity na bílých svazích. Pokud to sněhové podmínky dovolí, můžete se nechat inspirovat krásnými nezalidněnými sjezdovkami, běžeckými trasami a novinkami v podobě snowtubingu nebo skijörkingu! Bezdotykové čipové karty nabízí Sportovní areál Zvičina. Sjezdovku vhodnou pro rodiče s malými dětmi a začátečníky naleznete v Dolní Brusnici, zde je dokonce i část vyhrazena pro sáňkování. Zde lze také nalézt novou atrakci v podobě snowtubingu – jízda na speciálních nafukovacích duších v uměle vytvořeném korytu, ubytování a restauraci nabízí hotel Pod Zvičinou. Pro rodinnou dovolenou je vhodná i sjezdovka na Pecce nebo Mezihoří, sjezdovky rovněž nabízí večerní lyžování. Nedaleko Borovnice u Staré Paky můžete navštívit lyžařský vlek se snowtubing dráhou, nebo skijörking – lyžař nebo snowboardista je tažen za skútem na laně.

RELAXACE

Penzion Na Faře – Dubenec

Nově zrekonstruovaný penzion v obci Dubenec nedaleko města Dvůr Králové nad Labem nabízí kromě regionální kuchyně i wellness odpočinek. Penzion disponuje infrasaunou pro 4 osoby se solným panelem a moderní vířivkou pro 6 osob, která poskytuje vysoký standard v hydroterapii. Prostor doplňují pohodlná odpočinková lehátka. Příjemnou atmosféru dotváří hudba a světelné osvětlení. www.penzionnafare.cz

Spa resort Tree of Life

Lázeňský resort Tree of Life je součástí společnosti Lázně Bělohrad a. s., které mají již 130 letou tradici. Komplex nabízí spektrum lázeňských procedur, Exotic Spa, Beauty Spa, luxusní restaurace, salonek i kolonádní promenádu komunikující s originální zahradou. Za branou resortu najdete další překvapení – přírodní park s Chodníčkem šesti smyslů, slatinná jezírka, tenisové kurty, profesionální minigolf i lyžařské terény. www.treeoflife.cz

Hotel Pod Zvičinou

Areál hotelu nabízí dětský lyžařský vlek a sněhovou dráhu pro snowtubing. Pro milovníky běžeckého lyžování jsou připraveny značené běžecké trasy okolo Zvičiny. Pro zpestření mrazivého zimního dne můžete využít nabídku výletu na sněžnicích nebo se psím spřežením. Novinkou letošní zimy je kluziště. A pro odpočinek hotel nabízí dřevěné koupelové sudy „HOT TUB“ – venkovní relaxační koupel v dřevěných sudech. www.hotelpodzvicinou.cz

ZOO

Zimní procházku nabízí i ZOO Dvůr Králové. Během zimní sezony jsou otevřeny všechny pavilony a expozice. Gastronomický zážitek nabízí i restaurace u Lemura, ubytování hotel Safari. Ještě jste neviděli hrát si tygry, levharty nebo slony ve sněhu? Tak tady je uvidíte! www.zoodvurkralove.cz

AKCE

Mistrovství Pecky v běhu na historických lyžích

Na peckovském koupališti se 8. února 2014 koná další ročník tradičního setkání přátel běhu na lyžích. Hlavní náplní je závod v běhu na historických lyžích v dobových kostýmech. Závodu se může zúčastnit každý, kdo vlastní lyže, které byly vyrobeny před rokem 1970, a sám závodník přijde oblečen v dobovém kostýmu. Soutěžící jsou rozděleni hned do několika věkových kategorií – ti nejmenší, dorost, muži, ženy. Trať má přibližně 0,5 km a je umístěna do areálu kempu Pecka. Závodníci musí během trasy překonat několik překážek a jednu občerstvovací stanici, kde se každý dospělý účastník musí posilnit panákem alkoholu. Závodní dráha je volena podle sněhových podmínek a především dle inspirace pořadatelů, kteří každý rok připraví záložní pasáže. Pro závodníky i přihlížející nabízí každý rok místní restaurace pohoštění. www.casvet.cz

DM Podzvičinsko



PODĚKOVÁNÍ ZA PLASTOVÁ VÍČKA

Velice děkujeme všem, kteří v naší obci sbírají plastová víčka pro Ondru Duška a tím pomáhají dobré věci. Přinášíme Vám poděkování od rodiny Duškových i krátký příběh malého Ondráška.

bradz

Poděkování obecním úřadům a všem, kteří sbírají víčka pro Ondráška od rodiny Duškových: Děkujeme MOC všem, kteří nám sběrem plastových víček pomáhají sehnat peníze na Ondráškovu léčbu.

KRÁTKÝ PŘÍBĚH MALÉHO ONDRÁŠKA:

Jmenuji se Ondrášek a je mi 5 let. Bydlím v malé vesničce Ostrov nedaleko Hořic. Od narození trpím dětskou mozkovou obrnou (spastickou quadroparezou). Zatímco mí kamarádi běhají a skotačí okolo rybníka, já se jen koukám z vozíku a divím se, jak to dělají. Mé nožky mne ne a ne poslechnout. Moc rád bych se jich na to zeptal anebo alespoň do ucha pošeptal rodičům, jak je mám rád, ale ani to mi zatím nejde. Bojuju, snažím se, ale i tak jsem odkázaný na celodenní péči. Maminka se mnou musí být ve dne v noci. Několikrát do roka jezdíme do Hamzovy odborné léčebny na měsíční rehabilitaci, kde mi, i díky Vaším darům na speciální léčebné konto, pomáhají. Dělán sice malinké pokroky, ale mé tělíčko mne stále neposlouchá. Ptáte se, jestli se někdy úplně uzdravím? Moc bych si to přál, ale nikdy asi nebudu běhat a sportovat jako jiné děti. Velmi by mi pomohl léčebný pobyt v Klimkovicích. Používají tam obleček, který nazývají kosmický. Dětem výrazně pomáhá zlepšit pohyb. Tuto léčbu bohužel pojišťovny neproplácí. Dva pobyty stojí celkem cca 130 000 Kč. Celá má rodina a příbuzní mi moc pomáhají, shánějí korunky, kde se dá. Tatínek pracuje ale všechny naše peníze však padnou na moji léčbu. Zdaleka to nestačí. Děda jezdí na kole po dalekém okolí a z kontejnerů na plasty vybírá plastová víčka. Kamarádi, příbuzní i cizí lidé organizují sběrná místa a hledají dárce či sponzory a také sbírají víčka. Zatím jsem toho moc pro okolí neudělal, i když bych moc rád. S Vaší pomocí a díky Vašemu přispění na mou léčbu se mi to snad brzo podaří. Chcete-li mi pomoci, můžete napsat na můj e-mail: ondra-dusek@email.cz nebo zavolat mé mamince: 731 701 532 a dozvíte se víc. Krásné Vánoce a zdraví všem Vaším blízkým. Ondrášek

Ondřej má v Nadaci Charty 77 založený tzv. sponzorský podúčet, na kterém si sbírá finance za účelem uhrazení rehabilitačního pobytu v Klimkovicích.

Pokud chcete Ondřejovi přispět i Vy, kontaktujte, prosím, paní Veroniku Sutnarovou z Nadace Charty 77, která Vám podá bližší informace, a která Vám na darovanou částku vystaví daňové potvrzení
tel: 224 214 452, email: veronika.sutnarova@bariery.cz

Více zde: <http://ondra-dusek.webnode.cz/>



KNIHOVNA V ROCE 2014

Během prosince jsme vyměnili fond knížek s knihovnou Václava Čtvrťka v Jičíně. Čekají na Vás nové tituly a spousta hezkých knížek nejen pro dospělé, ale i pro děti. Přijďte si tedy zdarma vypůjčit knížku a zkrátit si tak dlouhé zimní večery. Rádi přivítáme stávající i nové čtenáře. Otevírací hodiny zůstávají nezměněné – a to: PO: 08:00 - 10:00 hodin, ÚT: 15:00 - 17:00 hodin, ČT: 08:00 - 10:00 hodin. Kničky si můžete vybírat ze stávajícího fondu obecní knihovny i z výměnného fondu knihovny Václava Čtvrťka Jičín. Těšíme se na Vaši návštěvu, přijďte rozšířit řadu našich čtenářů, je opravdu z čeho vybírat.

bradz

CD LEGENDA O VZNIKU OBCE

U příležitosti předávání ocenění krajského kola soutěže Vesnice roku 2013, které proběhlo 24. 8. 2013, nacvičilo téměř padesát dobrovolníků Legendu o vzniku obce Holovousy, Chodovice a holovouských malináčů. Pro velký úspěch jsme Legendu sehráli ještě jednou a to na 11. ročníku holovouských malináčů. To už byl přítomen profesionální kameraman. A tak vzniklo CD s Legendou o vzniku obce. Zakoupit CD si můžete na obecním úřadě a to za cenu 50,- Kč. A pokud Vám ještě chybí vánoční dárek, přijďte v neděli 22. 12. 2013 do kostela sv. Bartoloměje na varhanní koncert, kde se bude CD také ještě prodávat.

bradz

ŽIVOTNÍ JUBILEA

3. 1. Koppová Jiřina, 80 let
7. 1. Bališová Libuše, 84 let
9. 1. Novotná Hana, 80 let
13. 1. Dvořáková Anežka, 81 let
15. 1. Žižka Vojtěch, 82 let
17. 1. Veselý Jaroslav, 90 let
25. 1. Kohoutová Jarmila, 90 let
1. 2. Komárek Ladislav, 80 let
9. 2. Semirádová Danuška, 84 let
11. 2. Krušinová Růžena, 82 let



Výše uvedeným oslavencům srdečně blahopřejeme a přejeme pevné zdraví.

Narodili se

8. 10. Jáchym Višňar rodičům Michaele Hradecké a Tomášovi Višňarovi

Odstěhovali se

Stela Hrádková z Chodovic do Mlázovic

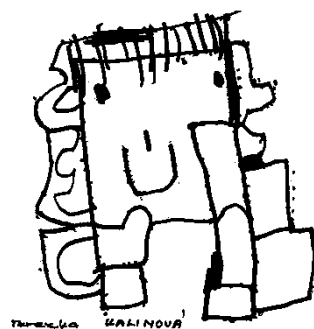
Eva Chroboková z Holovous do Bříšťan

Andrea Pražanová s dětmi Šimonem, Tadeášem a Alžbětou z Holovous do Srojed



KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 22. 12. Čtvrtý adventní varhanní koncert Václava Uhlíře od 18:00
- 24. 12. Od 21:00 štedrovečerní mše, od 22:00 zpívání koled
- 4. 1. Tříkrálová sbírka
- 28. 1. Zápis do 1. třídy
- 31. 1. Pololetní prázdniny
- 3. 2. – 7. 2. Jarní prázdniny
- 9. 2. – 14. 2. Lyžařský výcvik 3. – 5. ročníku
- 1. 3. Slavnosti Masopustu
- 2. 3. Dětské maskarní odpoledne
- Od 23. prosince do 3. ledna je kancelář obecního úřadu uzavřena.
- Do 3. ledna je uzavřena knihovna z důvodu opravy podlahy.
- Cvičení pro seniory každou středu od 16:30.
- Cvičení pilates každý čtvrtek od 18:00 v tělocvičně ZŠ.
- Nové kadeřnické studio Holovousy – dámské, pánské a dětské – stříhání, barvení, melír, trvalá. Otevřeno pondělí 8:00 – 13:00, pátek 9:00 – 17:00, sobota a ostatní dny dle dohody. Provozovna: budova prodejny OÚ Holovousy. Hana Nesvadbová, tel.: 604 112 281.
- Do konce letošního roku podávejte své návrhy na změnu územního plánu do kanceláře obecního úřadu.
- **Svoz popelnic: modrá známka (týdenní) každé úterý, červená známka (kombinovaná) každé úterý, zelená známka (1x za 14 dní) – 31. 12., 14. 1., 28. 1., 11. 2., 25. 2., 11. 3., žlutá známka (měsíční) 31. 12., 28. 1., 27. 2., oranžová známka (rekreační) svoz ukončen, černé pytle na směsný odpad – svoz každé úterý, pytle s tříděným odpadem (plast, papír) – 7. 1., 4. 2., 4. 3.**



PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych ještě využila této možnosti a poděkovala těm, kteří svými články do Zpravodaje pravidelně přispívají a díky kterým víme o všem, co se v naší obci, ve škole, školce, ale i ve spolecích děje, nebo naopak co se připravuje. Poděkování si jistě zaslouží také všichni Ti, kteří pomáhají při organizaci akcí v obci. Bez Vás by to nešlo. Takže opravdu díky a budu se těšit na další spolupráci s Vámi.

Brádlová Zlata

PŘÁNÍ

Opět k nám přicházejí Vánoce, pro mnohé z nás jedny z nejkrásnějších svátků v roce. Dovolte mi, abych Vám čtenářům, za redakční radu, popřála, ať jsou Vaše Vánoce krásné, plné radostí a splněných přání. Do nového roku 2014 Vám všem přeju hlavně pevné zdraví, hodně štěstí, radosti a pohody ve Vašich rodinách a mnoho úspěchů v osobním i pracovním životě. Zkrátka, ať je celý rok 2014 pro nás všechny radostný a plný jen samých úsměvů.

POZEMEK

V obcích Holovousy nebo Chodovice máme zájem koupit zahradu nebo vhodný pozemek. Zájemce prosíme o kontakt na tel. č. 737 068 693.

WWW.HOLOVOUSY.CZ