STEHELČEVSKÝ ZPRAVODAJ

Informační magazín obce

PROSINEC 2024 ČÍSLO 12



- Informace z obce
- Školáček
- ZooPark Zájezd
- 1.1. Novoroční lasershow

Významné osobnosti naší obce:
- Antonín BUREŠ

INFORMACE Z OBCE

- **Zasedání zastupitelstva obce proběhne 18.12.2024** od 18 hod. v zasedací místnosti OÚ Stehelčeves.

BLAHOPŘEJEME

David Luňák 50 let

Jaroslav Švec 60 let

Dobroslava Lávičková 60 let

Stanislav Podhora 75 let

ODEŠEL NAVŽDY

Milan Najšel 59 let

Oznámení obecního úřadu

Z provozních důvodů budou ve dnech **23. a 30. 12. 2024** zrušeny úřední hodiny OÚ.

Děkujeme za pochopení.

KULTURNÍ AKCE

LEDEN 2025

- 1.1. Novoroční lasershow

- 25.1. Ples obce Stehelčeves a ZŠ a MŠ Stehelčeves

- pro přesnější informace sledujte obecní vývěsky, web a FB -
- změna programu vyhrazena -

Během konání akcí bude pořizována fotodokumentace za účelem zveřejnění na webových stránkách obce www.obecstehelceves.cz

KONTAKTNÍ ÚDAJE

Obec Stehelčeves
Hlavní 43
273 42 Stehelčeves

tel.: 601 333 454
e-mail:
ou@obecstehelceves.cz

Vše o odpadech:

tel.: 702 068 469
e-mail:
referent@obecstehelceves.cz

Úřední hodiny:

Pondělí:
8:00-12:00, 13:00-17:00

Středa:
8:00-12:00, 14:00-18:00

STEHELČEVSKÝ ZPRAVODAJ

Registrace: MK ČR pod evidenčním číslem MK ČR E 10585, 12/2024

Vydavatel: Obec Stehelčeves, zpravodaj@obecstehelceves.cz

Toto číslo vyšlo: 1. 12. 2024

Uzávěrka příštího čísla: 13. 12. 2024

Grafické zpracování: Gabriela Pšeničková

Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 3 11/25/24 14:23

POZVÁNKA NA LETOŠNÍ POSLEDNÍ SETKÁNÍ S KRONIKOU

Letošní poslední **Setkání s kronikou** obce se koná **v úterý 10.prosince od 18.00** hodin v sále KD ve Stehelčevsi.

Na setkání
s vámi všemi se těší

J. Štancová,
kronikářka obce Stehelčeves

Moc děkuji všem občanům, kteří v průběhu roku přinesli do obecní kroniky fotografie, dokumenty a různé předměty, které dokládají život v naší obci. Vše zůstane součástí kroniky obce, a tak i další generace uvidí, jak se u nás žilo. Samozřejmě kronika tu je pro všechny, a tak máte možnost se přijít podívat na naše pravidelná setkávání, nebo po dohodě i v jiný čas,

Všem příznivcům obecní kroniky i všem občanům přeji krásné a klidné Vánoce a hodně zdraví, štěstí a spokojenosti v roce 2025.

Jaroslava Štancová,
kronikářka obce

POŠTA PARTNER STEHELČEVES

Přechodně, než bude zrekonstruován stávající prostor pošty, bude pošta Partner Stehelčeves provozována v náhradních prostorách v obecním klubu „Domeček“ v ul. Vrapická u Alza boxu.

Nové telefonní číslo pošty Partner Stehelčeves – 602 611 288.

Nová provozní doba pošty Partner Stehelčeves

Pondělí	12:00 - 18:00
Úterý	7:30 - 12:00 / 13:00 - 15:00
Středa	12:00 - 18:00
Čtvrtek	7:30 – 12:00 / 13:00 – 15:00
Pátek	7:30 - 12:30

27. a 31. 12. – ZAVŘENO

V prostorách pošty Partner můžete využít také přepážku informace.

Máte zde možnost získat přehled o aktuálním dění v obci, o kulturních akcích a o důležitých informacích z obecního úřadu. Můžete zde také zakoupit upomínkové předměty obce a obecní kroniky, využít možnost kopírování a tisku, vyzvednout si zpravodaj.

Informace jsou Vám k dispozici ve všední dny v domečku od pondělí do čtvrtka a nebo na tel. čísle 601 368 451.

Zimní otevírací doba informací

Pondělí	12:00 – 18:00
Úterý	7:00 – 12:00
Středa	12:00 – 18:00
Čtvrtek	7:00 – 12:00

Kávu v zimních měsících si můžete vypít u nás v Domečku a nebo Vám ji rádi připravíme také s sebou ...





HARMONOGRAM SVOZU ODPADU

svoz SKO 2024

TÝDEN	STŘEDA
50	11.12.
52	25.12.

Svoz nebezpečného odpadu

1.12.



Harmonogram svozu tříděného odpadu

papír – 2 x týdně – úterý a sobota

plast – 2 x týdně – pondělí a čtvrtek

kov – 1 x za měsíc

sklo – 1 x za měsíc

jedlý olej – 1 x za 2 měsíce

HARMONOGRAM SVOZU SKO NA ROK 2025	
TÝDEN	STŘEDA
2	8.1.
4	22.1.
6	5.2.
8	19.2.
10	5.3.
12	19.3.
14	2.4.
16	16.4.
18	30.4.
20	14.5.
22	28.5.
24	11.6.
26	25.6.
28	9.7.
30	23.7.
32	6.8.
34	20.8.
36	3.9.
38	17.9.
40	1.10.
42	15.10.
44	29.10.
46	12.11.
48	26.11.
50	10.12.
52	24.12.

Termín svozu BIO v zimních měsících:

27.12.2024
31.01.2025
28.02.2025
28.03.2025

HARMONOGRAM SVOZU BIO NA ROK 2025
sudý týden - pátek
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.

Svozová společnost apeluje na občany, aby své nádoby na odpad, nechávali v době svozu mimo své pozemky a nenechávali je ani v různých výklencích nebo přístřešcích.

● **Od 1. 11. - 15. 12. 2024 je Sběrné místo** ve dvoře OÚ **otevřeno pouze v neděli v čase 10–12 hod.**

Provozní doba je uvedena i na zadní straně kartičky do Sběrného místa.

22.12. a 29.12.2024
je sběrné místo UZAVŘENO.

Pozor změna provozní doby a adresy sběrného místa od 1.1.2025!

od 1. 1. do 31. 3.

každá první neděle v měsíci

10 – 13 hod.

od 1. 4. do 31. 10.

neděle 10 – 12 hod.

středa 15 – 17 hod.

od 1. 11. do 31.12.

neděle 10 – 12 hod.

● **Od 1.1.2025 je k dispozici nové sběrné hnízdo v ulici V. Hermacha u dálnice. Najdete tam kontejnery na papír, plast a kov.**

● **Pneumatiky není možné vracet ani do sběrného místa ve dvoře OÚ a ani do kontejneru na nebezpečný odpad.**

Můžete je zdarma odevzdávat tam, kde jste zakoupili nové nebo v pneuservisech a vybraných autoservisech. Bezplatně je od vás odebere i společnost AVE, na své pobočce v Libušíně. Všechna místa naleznete naodkazu:

https://www.eltma.cz/sberna-mista

Tento odkaz, na místa zpětného odběru pneumatik, máte i na kartičce do Sběrného místa ve dvoře OÚ.

● **Od 1.1.2025 podléhá textil nové legislativě. Pro vás to znamená to, že do kontejnerů, do kterých do konce letošního roku, patřilo pouze oblečení a obuv, které se dali bez úprav dále použít, budete moci nově dávat i oblečení, které je poškozené nebo i kusy látek. Nadále platí, že vkládaný textil nesmí být znečistěný.**

Bohužel stále řešíme problém odvozu kontejnerů na textil. Firma nereaguje a kontejnery jsou přeplněné a měly být dávno odvezeny.

Domluvili jsme spolupráci se společností KLOK.TEX. Ta v první fázi přistavili kontejner před budovu OÚ a po odvezení kontejnerů společností HELP TEX, přistaví další dva kontejnery (momentálně se tam bohužel nevejdou).

Prosím, nenechávejte pytle a tašky s oblečením u kontejnerů a využívejte nový kontejner společnosti KLOK.TEX (naproti budově OÚ), která by ho měla vyvážet častěji.

Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 5 11/25/24 14:23

LISTOPADOVÉ A PROSINCOVÉ NOVINKY ZE ZOOPARKU ZÁJEZD

I v prosinci to v naší zoo žije! Zimní počasí láká ven zvířata z chladnějších oblastí planety. Užijete si tak pohled na ostražité rysy, chundelaté korsaky, zimním kožichem vybavené velbloudy nebo letošní mláďata sovic sněžních, které vám na sněhu ukážou, proč mají sněhobílé peří. **8. prosince jsme pak pro ty nejmenší připravili Mikulášskou neděli. Navštíví nás Mikuláš, čert i anděl! Od 12:00 do 16:00 si budou děti moci vytvořit krásné vánoční ozdoby v adventní dílničce. Ve 13:00 proběhne komentované krmení surikat, ve 14:30 pak oblíbená sokolnická ukázka v amfiteátru v relaxační části zoo. V 15:15 dorazí Mikuláš se svou družinou a bude se dětem věnovat až do slavnostního rozsvícení vánočního stromečku a betlému (15:45). Připravte si básničky a prolítněte učebnici přírodovědy – nikdy nevíte, na co se může Mikuláš (a hlavně Čert) zeptat! Otevřené bude Občerstvení pod velbloudem i kavárna D Bistro & Coffee, které nabízí skvělé jídlo i pití. Určitě bodne i nabídka domácího svařáku, který zahřeje na těle i na duši. Po celý advent taky v zoo najdete kvízovou stezku Adventní putování, která dětem přiblíží vánoční tradice. Za její správné vyplnění obdrží každý úspěšný luštitel odměnu!**

Pro školy, školky, družiny a zájmové kroužky a skupiny jsme připravili slevu na vstupné 50 %. Vstupné pro jedno dítě po slevě činí 55,- Kč a na každou třídu připadají dvě osoby jako pedagogický doprovod zdarma. Pro zimní období doporučujeme především program v expozici Terária, nebo program v části U velblouda. Letos poprvé také nabízíme kromě klasických adopcí zvířat, o které je tradičně velký zájem i „nízkorozpočtovější" variantu. Nově můžete zvířátkům zakoupit konkrétní krmení. Třeba bedýnku zeleniny pro lemury, sarančata pro chameleony nebo kolečko sena pro velbloudy. Pokud mají vaši blízcí rádi zvířata, poukazem jim uděláte určitě obrovskou radost. Nové poukazy s vánočním designem budou k dostání na pokladnách a v dohledné době i na našem e-shopu. Jako dárek pak dostanou návštěvníci ke všem zakoupeným poukazům a adopcím originální vánoční ozdobu s logem Zooparku Zájezd.

V listopadu proběhlo další vypouštění koroptví polních do volné přírody v okolí areálu Zooparku Zájezd. Zatímco před sto lety žilo na území dnešního Česka odhadovaných pět milionů koroptví, v současnosti jich přežívá méně než 1,3 % původních stavů. Hlavní příčiny ohrožení koroptve jsou zřejmé a původ mají ve změně hospodaření se zemědělskou krajinou. Podpořit vypouštění koroptví mohou i návštěvníci. *„Podpora veřejnosti je pro nás velmi důležitá. Projekt mohou lidé podpořit třeba už tím, že si udělají výlet do naší zoo s rodinou a přispějí tím na ochranářské a vzdělávací aktivity, kterým se věnujeme. Třeba úbytek hmyzu v evropské krajině nabývá v posledních letech katastrofických rozměrů, proto podporujeme diverzitu hmyzu a především motýlů přímo v okolí zoo výsadbou vhodných rostlin, úpravami areálu nebo naopak ponecháním některých míst ladem. Stejně tak vytváříme vhodná stanoviště pro plazy, obojživelníky nebo ptáky. Jako zoologická zahrada máme významné chovatelské úspěchy u mnoha ohrožených druhů zvířat. A především dbáme na vzdělávání veřejnosti, a to hlavně dětí, které jsou naší budoucností,"* říká k celkovému pojetí ochranářských aktivit ředitel zoo Jiří Marek.



Text: Daniel Koleška



ŠKOLÁČEK ZŠ A MŠ STEHELČEVES 2024/2025

Vážení čtenáři,

halloweenskou výzdobu pomalu vystřídala výzdoba vánoční a ve škole již vládne předvánoční nálada. **Dovolte, abychom Vás pozvali na vánoční trhy spojené s hudebním vystoupením dětí, které se uskuteční 18. 12. od 16:00 na školní zahradě a následné trhy budou probíhat v jednotlivých třídách. Dále mi dovolte pozvat Vás na školní ples, který se bude konat 25. 1. 2025 v kulturním sále Stehelčeves.** Plesovou tradici jsme se rozhodli obnovit po letech, kdy plesy několik sezon ovlivnila doba covidová. Vstupenky můžete zakoupit již nyní v kanceláři školy u p. Dobešové, každý všední den od 7:00 do 15:30. Těšit se můžete například na kapelu Allright band, tombolu, vystoupení žáků i učitelů, taneční vystoupení moderních tanců, fotokoutek Fotonaut a mnoho dalšího. Budeme rádi za podporu a Vaši účast, těšíme se na Vás.

Mgr. Aneta Hartmanová





<u>Mateřská školka - Dýňování</u>

Tradiční školková akce proběhla 30. října jako oslava Dušiček i Halloweenu zároveň, sešli jsme se v kostýmech a strašidelných maskách ve třídě, ten kdo neměl masku, tak mu Nikča namalovala na obličej to, co si přál. Takže nám po školce pobíhali tygři, motýli, víly, kostry a duchové. Pro děti byla připravená stezka odvahy, s rodiči si vydlabali dýně a v dílničkách si vytvořili duchy a skládané lampiony. Rodiče si zasoutěžili o nejlepší pochoutku z dýně, nevěřili byste, jaké dobroty jsme ochutnali … dýňový dort, dýňové muffiny, pomazánku z dýně, dýňový koláč a jiné. Společně jsme si užili strašidelné odpoledne.

Také v MŠ Dřetovice proběhla tradiční akce Dýňování s rodiči. Rodiče a děti si nejdříve na zahradě vydlabali dýně a potom se všichni přesunuli do třídy MŠ. Při výtvarném tvoření se naskytla možnost vzájemně se poznat i s ostatními rodiči a příjemně si popovídat nad šálkem kávy nebo čaje. Podávaly se dýňové muffiny, dýňový dort a jiné dobroty, které napekli rodiče. Akce to byla vydařená, dětem i rodičům se líbila. Následující den ráno, přišly děti do školky ve strašidelných kostýmech a společně jsme si užili tance, her a soutěží.





Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 7 11/25/24 14:24

V listopadu jsme v rámci tématu Ptáci, přivítali ve Dřetovicích chovatele ptáků pana Burghausera, který dětem poutavě vyprávěl o jejich životě a chovu. Na ukázku přivezl několik svých opeřenců. Děti měly možnost na vlastní oči vidět a slyšet zpěvného kanárka, kalouse ušatého, sokola, papouška Aru, raroha velkého i orla skalního. Byl to pro nás všechny velký zážitek.



Fotbalový turnaj ve Švermově

Dne 6.11.2024 se žáci 2. stupně zúčastnili fotbalového turnaje ve Švermově, který pořádala fotbalová asociace ČR za účelem podpory dětí, které buď vůbec nehrají fotbal, nebo hrají za tým, který hraje maximálně krajskou soutěž. Fotbalová sestava se skládala ze žáků z 6. - 9. Třídy. Kluci si vedli výborně. Dali do zápasů všechno. Bohužel nám chybělo štěstí a skoro každý zápas o gól prohráli. Odvezli jsme si krásný pohár za 4. místo.

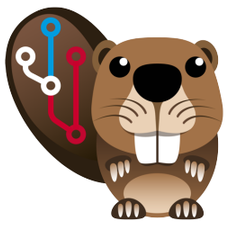




Pracovní činnosti

V pracovních činnostech žáci osmého a devátého ročníku rozvíjí technické myšlení a široké spektrum pracovních činností a technologií. V listopadu byly velikou výzvou folklorní vzory ztvárněné na keramické svícny. Díky pečlivosti a soustředění je výsledek skutečné kouzelný.





Bobřík informatiky

V listopadu se děti od druhé do deváté třídy zúčastnily online kvízu Bobřík informatiky. Děti měli dle kategorie 30 až 40 minut na sadu testových úloh. Úlohy byly zaměřené na rozvoj informatického a logického myšlení a na řešení problémů v úlohách inspirovaných tématikou z digitálního světa. Z testu bylo možné získat až 192 bodů, úspěšných řešitelů (zisk nad 120 bodů včetně) máme v naší škole celkem 17 (deset v kategorii MINI (3. až 4. třída), dva v kategorii BENJAMIN (5. a 6. třída), čtyři v kategorii KADET (7. a 8. třída) a jednoho v kategorii JUNIOR (9. třída). Test je náročný a všem žákům patří velká gratulace za houževnatost, s kterou se do řešení úloh pustili. Rozbor správných odpovědí a také komentář, proč daná úloha patří do světa informatického vzdělávání, najdou děti s rodiči na stránce:
https://ibobr.cz/test/vyhodnoceni

ANTONÍN BUREŠ

Mnozí z nás si ještě dnes vzpomenou na pana Antonína Bureše, který bydlel v ulici Na Lázni v naší obci, bez kterého se neobešly svatby a oslavy široko daleko. A proč právě oslavy a svatby? No přece proto, že právě na nich se připravuje dobré jídlo, a to právě Antonín Bureš opravdu uměl.

Byl totiž šéfkuchařem v svého času nejlepšího a nejmodernějšího hotelu v Kladně, v Lidovém hornickém domě (dnes je zde Česká spořitelna a Centrum správních agend).

1. července 1965 píše Z. Tvrdek ve Svobodě: *„Necelé dva měsíce je to, co první návštěvník překročil práh hotelu, a za tu dobu tam již přivítali hosty ze Sovětského svazu, Ameriky, Francie, Bulharska, MDR, NSR, Izraele a všichni byli velice spokojeni. Na oběd můžete jít do restaurace, kde je jídelníček velmi bohatý, jídla připravují zkušení kuchaři jako je šéfkuchař Antonín Bureš či Václav Raichman…“*

Ale i jako uznávaný šéfkuchař z Lidového domu neváhal odjet v srpnu 1966 do Milotína na Rakovnicku, aby zde vařil česáčům chmele.

Před tím, na přelomu 50. a 60. let byl šéfkuchařem v hotelu Sport v Kladně na Hlavní třídě (dnes třída T. G. Masaryka.

A velmi rád a ochotně vařil na mnohých svatbách našich občanů, a vůbec mu nevadilo, zda to bylo pro deset nebo sedmdesát či sto hostů.

Dostalo se mu i významných ocenění za jeho práci a mnozí jeho spolupracovníci na něho dlouho vzpomínali, i když už odešel na zasloužený odpočinek. Dokonce i učni, kteří v hotelu vykonávali svou odbornou praxi na něj, dnes už sami v letech, rádi vzpomínají.

Jaroslava Štancová,
kronikářka obce



Šéfkuchař Antonín Bureš se může usmívat: vídeňský guláš se jakse-patří povedl. Foto: P. Schwitzer



Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 9 11/25/24 14:24

Z KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK

RYBÍ POLÉVKA

1,5 l vody, 2 rybí hlavy, vnitřnosti ze 2 ryb, jikry a mlíčí, 100 g rybího masa, 2 mrkve, 1/4 celeru, 1 petržel, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 100 g másla, 100 g hladké mouky, 2 housky, 2 polévkové lžíce oleje nebo másla

Rybí hlavy a vnitřnosti dáme vařit do studené vody, po chvíli vaření přidáme vnitřnosti. Zvlášť uvaříme zeleninu s cibulí a česnekem. Z mouky a másla uděláme zlatavou jíšku. Když je vše měkké, scedíme oba vývary do jednoho hrnce. Vše zahustíme jíškou a ochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme vykostěné rybí maso, pokrájené ryby a mlíčí a na kostičky pokrájenou mrkev a celer. Provaříme ještě pár minut. Posypeme zelenou petrželkou a podáváme s osmaženou houstičkou.

RYBÍ KOKTEJL

600 g pečeného kapra, 1 cibule, 2 mrkve, 2 plátky celeru, 2 kyselé okurky, 4 polévkové lžíce sterilovaného hrášku, 150 g majonézy, citronová šťáva, špetka soli, špetka cukru

Mrkve a kousek celeru uvaříme doměkka, pokrájíme na jemné kostičky. Rybu vykostíme a také nakrájíme. Posekáme cibuli a okurku. Do mísy k nim přidáme rybu, kořenovou zeleninu a hrášek. Majonézu ochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí. Koktejl opatrně promícháme. Podáváme s opečeným toustem.

MLÍČÍ Z KAPRA PO MLYNÁŘSKU

200 g mlíčí, 100 g hladké mouky, 100 g másla, citronová šťáva, bílá veka

Oprané mlíčí osolíme, pokrájíme a obalíme v mouce a opečeme na másle na mírném ohni. Opečené mlíčí podáváme na másle opečených plátcích veky a jemně pokapeme citronovou šťávou.

Podáváme jako předkrm k aperitivu.

KAPR NA PIVĚ

6 očištěných porcí kapra, sůl, pepř, 250 ml světlého piva, 2 polévkové lžíce oleje, 1 středně velká cibule, citronová šťáva, 50 g másla, mletý kmín, sladká paprika

Kousky ryby osolíme, opepříme, pokapeme pivem (ne vším), a vložíme asi na hodinu do ledničky. Na oleji osmahneme na tenká kolečka pokrájenou cibuli, vložím na ni porce kapra. Zalijeme zbylým pivem, pokapeme citronovou šťávou, okořeníme kmínem a paprikou, přidáme máslo a na mírném ohni pomalu dusíme doměkka. Jako příloha se hodí bramborový salát, bramborová kaše nebo chléb.

BANÁNOVÝ SALÁT S KOKOSEM A ROZINKAMI

5 zralých banánů, 2 jablka Golden delicius, 50g kokosové moučky, 50g rozinek, 100 ml bílého vína, 200 ml smetany ke šlehání, 1 kávová lžička moučkového cukru

Banány nakrájíme na kolečka, jablka rozčtvrtíme, vyjmeme jadřince a nakrájíme na tenké plátky. Ovoce smícháme s kokosovou moučkou a rozinkami. Smetanu vyšleháme, ale ne úplně dotuha, a vmícháme do ní víno a cukr. Zálivku nalijeme na salát a necháme vychladit.

DATLOVÉ KOPEČKY

125 g másla, 200 g ovesných vloček, 250 g datlí, 2 vejce, 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, ½ kávové lžičky prášku do pečiva

Rozpuštěné málo smícháme s ovesnými vločkami a necháme znovu ztuhnout, datle vypeckujeme a nakrájíme najemno. Utřeme vajíčka s cukrem, vanilkovým cukrem a práškem do pečiva. přidáme datle a vločky, vše dobře promícháme. Dvěma lžičkami tvoříme hrudky, které klademe na vymaštěný plech. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut.

OVOCNÝ KOLÁČ

500 g polohrubé mouky, 125 g tuku, 1/8 l mléka, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, 120 g cukru, ovoce

Ze všech přísad zpracujeme těsto jímž vyložíme vymazaný plech, pokryjeme ovocem dle chuti, pocukrujeme a v mírné troubě upečeme.

HNĚTÝNKY

200 g másla, 300 g hladké mouky, 30 g cukru, 2 žloutky, citron, rum, skořice a moučkový cukr na ozdobu

Máslo, mouku, žloutky a cukr pečlivě prohněteme, podle chuti přidáme citronovou šťávu, rum nebo skořici. Příchutě můžeme i kombinovat. Z vyváleného těsta vykrajujeme tvary. Pečeme při nízké teplotě a hodně sypeme moučkovým cukrem.

OHEŇ V KRBU

Ořechová zmrzlina, mražené maliny, koňak dle chuti, 2-3 polévkové lžíce moučkového cukru, mandlové lupínky

Maliny rozmrazíme, posypeme cukrem a podle chuti pokapeme koňakem. 2 hodiny necháme přikryté stát. před podáním maliny zahřejeme, nalijeme na pohár se zmrzlinou. Ozdobíme mandlovými plátky.

VAŘONKA

20 kostek cukru, ¾ l vody, ¼ l rumu nebo slivovice, 5 hřebíčků, kousek celé skořice, 3 lžíce medu, ½ citronu

Kostky cukru navlhčíme studenou vodou, vložíme na kastrol a upražíme dožluta na světlý karamel. Pak nalijeme na cukr vodu, přidáme skořici, citron nakrájený na plátky, hřebíček a vše dobře provaříme. Horké odstavíme z ohně, opatrně přilijeme rum nebo slivovici, vmícháme med a horké podáváme.

PŘEJEME DOBROU CHUŤ!

MOUDRÉ RADY NAŠICH BABIČEK

- Když přinesete čerstvý chléb, zabalte jej do nebarevného lněného plátna, vydrží vám mnohem déle.

- **Nejlepší domácí chléb je z těsta, které se zadělává živou vodou (pramenitou).**

- Pokud máme špatnou náladu, zlost či mrzutost, chléb to pozná a nepovede se.

- **Aby se povedlo kynuté těsto na buchty a koláče, veškeré ingredience musí mít pokojovou teplotu, proto si je připravíme na stůl předem.**

- Mísu. Ve které zadělováme si nahřejeme a těsto hněteme tak dlouho, až se nám přestane lepit na stěnu mísy.

- **Vmícháme-li do těsta trochu rumu, bude nadýchanější a lehčí.**

- Zelená petrželka zůstane několik dnů svěží, pokud ji zabalíme do vlhkého hadříku a dáme do chladna, pokud ji dáme jen do hrnku s vodou, brzy zežloutne.

- **V této době, kdy hrozí nachlazení si naše babičky myly ruce v octové vodě.**

- Jako náhražku kávy používaly naše babičky i pražené a roztlučené pecičky ze šípků, plody tak byly dokonale využity.

Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 10 11/25/24 14:24





Zpravodaj A4_2024_prosinec_print 11 11/25/24 14:24



OTEVÍRÁME V ZÁŘÍ 2024

ZÁPIS DO ŠKOLKY

PRO ŠKOLNÍ ROK 24/25

WWW.MAMPROSTOR.CZ





mam

- PRO DĚTI OD 1 ROKU DO 5 LET
- TŘÍDY PO 12 DĚTECH
- NÁSTUP MOŽNÝ OD ZÁŘÍ
- 10 LET ZAVEDENÁ ZNAČKA
- 2 POBOČKY NA PRAZE 5

www.mamprostor.cz
T. G. Masaryka 253, Kladno
kladno@mamprostor.cz