



KOSICKÝ ZPRAVODAJ



Rocník XII.

4/2017

obec@kosice.cz



20. - 21.10. 2017 volby do Poslanecké sněmovny a Parlamentu ČR



2. 12. 2017 10. rozsvěcení vánočního stromu

*Klidné prožití vánočních svátků, hodně štěstí,
pohody a zdraví v příštím roce přeje všem občanům*

Zastupitelstvo obce Kosice



Ročník XII. č. 4/2017

Adresa: Kosice 66
503 51 Chlumeč nad Cidlinou
Tel.: 495 499 456
Email: obec@kosice.cz
IČO: 268933

Úřední hodiny:

Pondělí 17:00 – 19:00 pro veřejnost
Středa 18:00 – 19:00 pouze po domluvě

Počet obyvatel: 340

Počet popisných čísel: 155 z toho obývaných 125

Starosta: Ing. Milan Ornst
Místostarosta: Mgr. Ernest Kúr
Zastupitelstvo: Libor Dašek
Václav Bareš
MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.
Vladimír Valenta
Jiří Homola

Uzávěrka příštího čísla: 24.11.2017

Vydává obecní úřad Kosice
Adresa: Kosice 66
503 51 Chlumeč nad Cidlinou
Tel.: 495 499 456
Email: obec@kosice.cz

Redakční rada: Mgr. Irena Brzková,
Ing. Milan Ornst, Mgr. Ernest Kúr,
MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.
Grafická úprava: MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.
Příspěvky zasílejte na email:
IrenaBrzkova@seznam.cz
vbrzek@seznam.cz

Redakce si vyhrazuje právo na grafickou a gramatickou úpravu příspěvků, případně na jejich krácení. **Příspěvky zasílejte ve formátu WORD, písmo Times New Roman 11, foto samostatně..**

Obsah

Zasedání obecního zastupitelstva	4
Zprávy z obce	5
Klub seniorů	5
MS Cidlina	6
Výsledky voleb	8
Kultura v obci	9
Rozsvěcení vánočního stromu	9
Tradice a historie	10
Tradice a něco na zub	12
Stránka pro chytré hlavy	16
Stránka pro nejmenší	17
Oznámení, otevírací doby	18
Poplatky pro rok 2018	19

*Zasedání obecního zastupitelstva***25. 9. 2017 zasedání č. 29**

1. Volba ověřovatelů zápisu: Vladimír Valenta, Libor Dašek
Volba zapisovatele: Mgr. Ernest Kúr

Usnesení: schváleno

2. Rozpočtové opatření č.9.

Usnesení: schváleno

3. Veřejnoprávní kontrola v Mateřské škole Kosice
Kontrola bude provedena 25. 10. 2017 za účasti ředitelky Romany Schwarzové, Š. Cermanové, Štěpánky Bučkové a Mgr. Ernesta Kúra.

Usnesení: schváleno

4. Darovací smlouva na 65.000, Kč od firmy BONVER WIN na kulturní činnost pořádanou obcí Kosice.

Usnesení: schváleno

5. Záměr prodeje a nákupu částí pozemků p.č.85/1 a p.č.85/2. Jedná se o ponechání pruhu o šířce 1,50 m na výstavbu budoucího chodníku podél silnice směrem k f. Nadeta.

Usnesení: schváleno

6. Záměr pronájmu části pozemku p.č.509/1 podél Mlýnské Bystřice se záměrem pěstování bylin prospěšných pro včely a jiné živočichy.

Usnesení: schváleno

7. Dohoda o převodu práv a povinností mezi obcí Kosice, firmou KALVODA a KALVODA SLUŽBY s.r.o. Vzhledem k tomu, že majitelka firmy Kalvoda – paní Kalousková odchází do starobního důchodu, tak obci Kosice doporučila svého nástupce – firmu KALVODA SLUŽBY s.r.o. Změna nastane k 1.1.2018.

Usnesení: schváleno

8. Obecně závazná vyhláška č.1/2017 – společné školské obvody ZŠ a MŠ.

Usnesení: schváleno

9. Přípomínky zastupitelů: kontrolní den KOBIT – osobně dne 4. 9. 2017 navštívili firmu KOBIT starosta obce ing.M.Ornst, starosta SDH V. Bareš a velitel SDH L. Dašek. Účelem kontrolního dne bylo upřesnění vybavení a úprav Tatry 148 a jednání o plnění termínu dodání. Firma Kobit počítá s předáním Tatry nejpozději 17.11.2017, dle kupní smlouvy.
 - komunální volby 2018 – pokusit se najít do konce roku 2017 vhodné kandidáty do zastupitelstva obce
 - dotace na opravy protipožární nádrže – oslovit firmu Hanako o možnosti získání dotace na opravu naší protipožární nádrže
 - prodej staré cisterny Tatra 138 – zpracovat a vyvěsit nabídku
 - varování Agropodniku Humburky a.s. na množící se podvodný nákup pozemků – zveřejnit v Kosickém zpravodaji

Usnesení: bere na vědomí

8. 11. 2017 zasedání č. 30

1. Volba ověřovatelů zápisu: MUDr. Vladimír Brzek, PhD, Jiří Homola
Volba zapisovatele: Mgr. Ernest Kúr

Usnesení: schváleno

2. Plán inventur.
Inventury proběhnou v době od 2. 1. do 25. 1. 2017.

Usnesení: schváleno

3. Veřejnoprávní kontrola v Mateřské škole Kosice byla provedena dne 25. 10. 2017 dle programu a dle předloženého protokolu ze dne 8. 11. 2017 bez závad.

Usnesení: schváleno

4. Rozpočtové provizorium na rok 2018. Rozpočet bude schválen nejpozději do 31. 1. 2018

Usnesení: schváleno

5. Úprava výše odměn členů zastupitelstva obce od 1. 1. 2018. Na základě nařízení vlády č.318/2017 Sb., o výši odměn členů zastupitelstev územních samosprávných celků dojde k úpravě výše odměn na základě Přílohy k nařízení vlády č.318/2017 Sb., v maximální výši odměn neuvolněným členům zastupitelstev.

Usnesení: schváleno

6. Poplatek za sběr, přepravu a odstranění směsného komunálního odpadu v roce 2018. Poplatek na rok 2018 je stanoven v souladu s cenovou přílohou pro rok 2018 ke smlouvě o dílo č.S073000373 mezi obcí Kosice a FCC Česká republika, s.r.o., takto: četnost 26x – 1270,-Kč, 13x –700,-Kč, rekreační – 700,-Kč, plastový pytel 110 lt –56,-Kč.

Usnesení: schváleno

7. Střednědobý rozpočtový výhled na období roku 2018 – 2020.
Vypracoval ing. Pavel Stránský z České spořitelny a.s., Hradec Králové.

Usnesení: schváleno

8. Prohlášení zástupců obcí a dobrovolných svazků obcí k zákonu č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů, ve znění zákona č., 14/2017 Sb. Zastupitelstvo obce doporučuje se připojit k „Prohlášení“ ze dne 26. 10. 2017.

Usnesení: schváleno

9. Žádost o poskytnutí dotace dle zákona č. 24/2015 Sb., o finanční dotaci ve výši 5000,-Kč na nákup knih do výměnných fondů v rámci regionálních knihovnických služeb pro Knihovnu města Hradec Králové.

Usnesení: schváleno

10. Prodej Tatry 148 CAS 32
– projednán návrh inzerátu dle § 39 odst. 1 zákona č. 128/2000 Sb., o obcích – záměr prodeje formou obáلكové metody.

Usnesení: schváleno

11. Rozpočtové opatření č.11

Usnesení: schváleno

12. Připomínky zastupitelů - kontrolní den KOBIT – proběhne dne 14. 11. 2017 za účasti starosty obce ing. M. Ornsta, starosty SDH V. Bareše a velitele SDH L. Daška.
- tvorba nového územního plánu – předpokládané datum odevzdání návrhu územního plánu pro veřejné projednání do 30. 11. 2017 dle Mgr. Marečkové z Magistrátu Hradec Králové by měl být splněn
- oprava domu č.p. 119 – nájemce bytu zaslal cenový návrh oprav, který bude jednotlivými zastupiteli prověřen a další jednání bude na příštím zastupitelstvu

Usnesení: bere na vědomí

Zprávy z obce

Klub seniorů

Osmdesátka se slaví jednou za život, a to se také podařilo Václavovi, který se svými kamarády v klubu to řádně oslavil. Nesměl u toho chybět ani kamarád harmonikář Zdeněk Volejník, který hrál a hrál až do zavírací doby. V lokále visel prapor seniorů a od všech v klubu dostal krásný dárek, který ho mile potěšil. Na začátku byl přípitek a seniorská hymna a pak už se to rozjelo. Panu hostinskému se povedl dobrý gulášek, který všichni chválili. Zahrál oslavenci i myslivecké písničky jako: „Do lesíčka na čekanou, Letěla husička, Myslivec jde k lesu, Honili myslivci, honili srnečka, Mysliveček vyšel z lesa



už se změnil čas, jinak by se nám nechtělo domů.

Jedny narozeniny se vážou k významnému datu 17. 11. a to si Pepa Bešík s námi připil při seniorské hymně na zdraví. Po pohoštění mu Zdeněk Volejník hrál písničky na jeho přání: „Okolo Hradce, Na zdravíčko přátelé i od Bydžova jedou vozy“ a všichni zpívali jak za mlada. Bylo to zase fajn.

Václav Rychnovský st.

MS Cidlina

Začátkem října mezi Lhotkou a Měníkem sklízel Agropodnik kukuřici. Po dohodě s námi myslivci nám kombajn vysekal v kukuřici průseky, ve kterých bylo možné lovit divočáky. Po telefonickém oznámení se sešlo patnáct myslivců, kteří obsadili a prošli tyto díly. Podařilo se slovit sedm kusů divočáků z toho



dvě selata. Byl to úspěšný lov. Druhý den šla tato parta ještě do zbývajících kukuřice, ale už tam nebyl ani kus.

V sobotu 21. října jsme se sešli ve 14 hodin za rozhlednou v Kosicích u kukuřičného pole, kde jsme měli naději, že tam na 99% budou divočáci. Zklamání bylo veliké, nebyl tam ani jeden kus.

V pondělí 23. října bylo viděno za mostem u vesnice devět divočáků, a tak šli myslivci opět ke Třesicům do kukuřice, kde se sekalo. Sešlo se ale méně lidí, jen asi deset, a tak měli

divočáci větší šanci utéct. Z jednoho prosekaného dílu jich běželo šest do druhého. Když myslivci procházeli jednotlivé řádky, tak se divočáci míhali v jednotlivých řádcích, a i když se myslivci snažili a stříleli o sto šest, kromě jednoho divočáka všichni utekli se zdravou kůží. Druhý den ráno jsme ještě dohledali jednoho zastřeleného divočáka.

Myslivecký spolek si nechal z ulovených divočáků udělat salám a klobásy, které byly výborné a každý člen spolku dostal svůj díl.

Za Barchůvkem byl opět při sklizni uloven jeden divočák. Kukuřice je blízko lesa, a tak tam běhá dost divočáků. Myslivci se na ně připravují, ale pro nepřízeň počasí sklizeň nepokračuje.

Jako každý rok, tak i letos přijeli do naší honitby sokolníci s jedenácti dravci – šest orlů, jedno káně Harisovo a čtyři jestřábi. Za sobotu 28. října bylo dravci uloveno jedno slabší srnče a dva zajáci. Večer bylo i pro naše členy posezení, při kterém nám předvedli pasování tří členů na sokolníky. Po celý večer se podávalo maso z opékaného prasátka a hodně dobrot, které nám připravily naše ženy. Vše jsme zapíjeli kávou a dobrým pivem.

Náš první hon na drobnou zvěř se konal 4. listopadu a sraz byl v 8 hodin. Sešlo se 21 domácích myslivců a dva hosté. Tentokrát bylo potřeba i více psů, protože jsme šli lovit kachny na oba rybníky. Doufali jsme, že budou již lézat. Na Rošku jsme museli, protože rybník se měl lovit a kachny by nám ulétly. Na honu byly jen tři psi, a tak trvalo déle, než nanosili ulovené kachny z vody. Celkem jsme slovíli



30 kusů kachen, a ještě jich tam asi 40 zůstalo na příští hon. Ulovena byla také jedna nutrie. Potom jsme se na valníku přesunuli na Kvočnu. Žádný divočák tam nebyl, jen jeden kohout na nás zavolal a pak se dobře schoval. Šli jsme do rákosu podle náhonu až za maják, kde jsme slovíli 9 kohoutů. Čas utekl a hospodář chtěl jet za Barchůvek do kukuřice, kam jsme po krátké svačince odjeli. Divočáci tam byli, ale nechtělo se jim ven z kukuřice. Dost špatně se střílelo, a tak na 15 ran, byl ulovený jen jeden divočák a dva

postřelení barvili. I přes veškerou snahu, i když jsme prošli kukuřicí ještě jednou jsme je nedohledali. Každý, kdo kukuřici procházel byl, jak se říká, ušmajdaný, že mu nebylo ani do řeči. Tentokrát byl nástup a výřad bez trubače, protože Martin Paško se odstěhoval do Mimoně, a tak asi budeme shánět nového trubače.

Na druhý hon jsme se sešli 18. listopadu a bylo nás poměrně málo, 18 domácích myslivců, 7 hostů, dva honci a 6 psů. Ráno si každý účastník dal kávu a polévku a jelo se na Kvočnu. Zde jsme slovíli 6 kohoutů. Jako další zastávku jsme měli Račana u Mlékosrb, kde jsme opět neměli štěstí. Nebyl tady žádný divočák ani kohout. Po svačince nás zachránil les za konárnou v Měniku.



Barchůvek 2.10.2017

Zde sice domácí dělali dřevo na zimu, ale zalehlým divočákům to nevadilo. Divočáci tam opravdu byli. Ale zase se špatně střílelo. Byli uloveni jen dva divočáci, jeden asi 45 kg a druhý asi 110 kg. Na konec honu jsme měli ještě čas, a tak jsme odjeli na kachny na oba rybníky do Kosic. Kachny tam byly a slovíli se jich 31 kusů a protože se již začalo šeřit, odjeli jsme na chatu v Měniku. Po dobrém pozdním obědě jsme šli na výřad, kde nám tentokrát zatroubil Martin Paško. Při zapálených vatrách to byl krásný výřad, jaký se jen tak nevidí. Na výřadu bylo 31 kachen, 6 bažantů kohoutů a dva divočáci. Kdybychom se lépe trefovali mohli jsme mít na výřadu divočáků alespoň pět. Příště snad budeme mít větší štěstí.

Václav Rychnovský st.

VÝSLEDKY VOLEB DO POSLANECKÉ SNĚMOVNY PARLAMENTU ČR

VÝSLEDKY VOLEB DO POSLANECKÉ SNĚMOVNY PARLAMENTU ČR VE DNECH 20. - 21. ŘÍJNA 2017 V OBCI KOSICE

POŘADÍ	číslo strany	název	počet hlasů	procentuální podíl
1.	21	ANO 2011	70	39%
2.	29	SPD - Tomio Okamura	22	12%
3.	15	Česká pirátská strana	20	11%
4.	8	Komunistická strana Čech a Moravy	16	9%
5.	7	STAROSTOVÉ A NEZÁVISLÍ	11	6%
6. - 7.	24	KDU - ČSL	9	5%
6. - 7.	26	REALISTÉ	9	5%
8. - 9.	1	ODS	8	4%
8. - 9.	4	ČSSD	8	4%
10.	20	TOP 09	3	2%
11. - 16.	12	Strana svobodných občanů	1	1%
11. - 16.	13	Blok proti islamizaci	1	1%
11. - 16.	27	SPORTOVCI	1	1%
11. - 16.	28	Dělnická strana sociální spravedlnosti	1	1%
11. - 16.	30	Strana práv občanů	1	1%

CELKEM HLASŮ	181	100%
--------------	-----	------

Celkem odevzdaných hlasů	183
Počet neplatných hlasů	2

Voličů celkem	290
Volební účast	63%

Konečné výsledky

29,64 %

1 500 113 hlasů



ANO

78



Republikový lídr
Andrej Babiš

11,32 %

572 962 hlasů



ODS

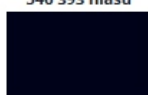
25



Republikový lídr
Petr Fiala

10,79 %

546 393 hlasů



Piráti

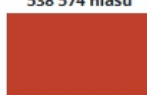
22



Republikový lídr
Ivan Bartoš

10,64 %

538 574 hlasů



SPD

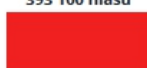
22



Republikový lídr
Tomio Okamura

7,76 %

393 100 hlasů



KSČM

15



Republikový lídr
Vojtěch Filip

7,27 %

368 347 hlasů



ČSSD

15



Republikový lídr
Lubomír Zaorálek

5,8 %

293 643 hlasů



KDU-ČSL

10



Republikový lídr
Pavel Bělobrádek

5,31 %

268 811 hlasů



TOP 09

7



Republikový lídr
Miroslav Kalousek

5,18 %

262 157 hlasů



STAN

6



Republikový lídr
Jan Farský

Kultura v obci

Rozsvěcení vánočního stromu

Již se stalo krásnou tradicí setkávání občanů Kosic u rozsvěcení vánočního stromu. Všichni jsme se zde setkali 2. 12. 2017 již po desáté. Jsem velmi rád, že tato akce přitahuje mnoho našich spoluobčanů, aby se zde setkali se svými sousedy a známými. I v letošním roce jsme rozsvítili náš vánoční strom v sobotu v předvečer první adventní neděle. V předvečer adventní neděle je tato akce pořádána právě proto, abychom si mohli ještě v klidu posedět a pobesedovat a nemuseli jsme spěchat domů, protože druhý den musíme vstávat do práce. Zastupitelstvo obce nám prostřednictvím pana hospodského připravilo svažené víno, čaj a perníčky pro děti. Několik krásných vánočních koled nám zahrála skupina KP 58 ve složení: Trumpety: Tomáš Přibyl, Ladislav Ornst, Petr Vrzáň

Tenory: Jan Fikejz, Martin Klouček

Bas: Jan Lochman

I přes to, že venku bylo chladno a pro hudebníky i hudební nástroje toto není ideální počasí, výkon hudebníků byl velmi milým překvapením. Nejprve nám skupina zahrála dvě koledy. Pak nás přivítal několika slovy místostarosta pan obce Ernest Kúr, popřál nám krásný a klidný advent a vánoční svátky, a zároveň nás pozval na akce, které budou probíhat v nejbližší době. Poté pohasla obec a rozsvítil se vánoční strom. Ještě jsme vyslechli několik koled a jako překvapení, které nám připravila obec, nám paní Štěpánka Bučková a Irena Brzková rozdávaly krásné mosazné zvonky s emblémem obce. Nakonec se většina občanů přesunula do tepla naší obecní hospody, kde jsme si ještě všichni poseděli.

Budeme se snažit tuto tradici udržet i v následujícím roce, a tak tedy na shledanou v roce 2018 v sobotu před první adventní nedělí.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.



Tradice a historie

18.

Řádost o „krému“
v Kosicích.

Toho roku postali purkmistr a konšel města Chlumce hejtmannu chlumeckému Jiříkovi Va-
tislavu a Mikovic řádost, jako následuje:

Vaši milosti urozený a slavný rytíř, pane hejtmannu náš milý etc. Nemůžeme Vaši mi-
losti tajna sdělit, která k pouze těchto dnův minulých v městech Pražských po vyřízení našich
obecních věcech mají v domě zase namacovali, jest nám jeho milosti panu Herbiku Leidlic etc.
pan hejtmannu vchním, povučili ráčil, že v těch krčem devíti, kteréž jsou nám od jeho milosti císař-
ské nasmlouané a poměřené naše suplikování k jeho milosti a laskavý k městu na časy věčné oddány,
někteří z nich, kteréž by městu případnější byli proměnit poroučeli ráci, tak abychom je nerozdíl-
né ale napoleu milti mohli, abychom Vaši milosti jich poznamenáním prodali, kterých bychom pra-
 kterou s uvážením Vaši milosti proměnit chtěli.

Protož tak činíme a Vaši milosti je na rejstříku poznamenané dáváme a Vaši milosti
se vši uctivostí prosíme, že při těch náš řídavili a o tom v enámost jeho milosti panu hejtmannu
vchnímuv uvěsti ráčíte, tak aby namátha Vaši milosti zde při tomto městě a obci této na časy věčné
řídavati mohla a řídavala a my tím neprodávajíc, abychom zase do Prahy po naschvalním
postlu k jeho milosti panu hejtmannu vchnímuv snesení takové v enámost uvědi, neb kolíko na to
se s majetatem očekává.

Jsouc k nepochybné věry ku Jánmu Bohu a k Vaši milosti, že podle tohoto našeho suplikování
milosti a laskavou s k nám sklonit a při těch poznamenaných vesnicích náš řídavili ráčíte.

19.

Připovědi laskavé od Vaši milosti řádáme.

Purkmistr a konšel y na místě
vš obce města Chlumce.

Na ruben této řádosti připsáno rukou hejtmanna chlumeckého:

Tyto krčmy s městem mohou se propejmarčiti:

město krčmy volské Kosickou krčmu, v Nepoliscích krčmy 2 město Nepolis dávaj Vykleky a
Chejšt, město Klare vody řádají Vápna.

Příloha k řádosti chlumeckých: Rejstřík:

My chlumeckí těchto krčem řádáme:

Město vsi Klare Vody vsi Vápna uvěsti řádáme, město vsi Vyklek a město vsi Chejšt – vsi Nepo-
lisy, v kterýchto dvě krčmy jsou, těch uvěsti řádáme, pozapomenut jest na tuto ves: město Volosnice ves
Velký Kosice. (příloha kroniky č. 1).

Hejtmann chlumecký doporučil řádost vchnímuv hejtmannu následovně:

Šelbu now Vaši milosti urozený pane pane švábe a kmotře můj svlaště milý, zdaví a věcho do-
brého přejí Vaši milosti věrně rád. Jaké suplikaci chlumeckí z obany proměnění jim některých krčem
od přivaru jeho milosti císařské a obracení jich k městu Chlumci me jsou postádati, tu Vaši Milosti
pro vyrozumění oddám. Pročevadě ty krčmy poznamenané, za kteréž prosí, jim Chlumce byjím pře-
letější jsou uvěsti předešli a také tu vsi (krč) tři neb čtyři, sady přivasi nezdává v těch krčmách, které

by se jim nechaly, než v promějšcích, vidí se mi, že by k žádosti jejich chlumeckých k té proměně krčmů povoleno býti mohlo, však to všechno k uvážení došlo Vaší milosti přiroučeně. S tím milost Důl s námi.

Datum na Chlumci v sobotu po pozpění svatého kríže, léta 1589.

Jirík Václav z Mikovic

hejtman chlumecký z.s.

A tergo: Urozněnímu panu panu Števíkovi Zedlickovi z Synfeldu na Zvolněnsi a Chocni etc., obavěně jeho milosti, radě a vobůlmu hejtmanu všech panství jeho milosti v království českém, panu Štarku mi přátelky přaxněně.

Inacs. 19. Septembris (září) Ao (roku) 1589.

V vobůlmu archivu města Chlumce je uchována odpověď na žádost Chlumeckých. Vnuť se proměna v krčmů v Kosicích.

List mi:

My Rudolf T. z Dvůrů milosti velení přimoky sboar, pro všechny časy rozmnovitel, švéd, a uherský, český, dalmacký, chorvatský kral, arcibiskup rakovský, markrabě moravský, lucemburský a slezský kral, švédský markrabě, venamuzence křmuločtém všem, se jim v pouččnosti práve od opatrných purkníovra a konšulior i na místě vsi obce města našeho Chlumce nad Ládínou, poddanyých naších věrných, milých: ponež radě by teněť, řádnyých takových křmuločtém mimo samou ráiku neměli, abyhom jim varění a vydavování na prodaj piva na město Chlumec a do některých krčmů naších, panství našemu chlumeckému náležejících

milosti přimoky a majestátem našim pojistiti, radě. K jejichto poněně proste, nahloněni pruce, aby se tím lépe živiti mohli, protož radkyim rozmnyslem našim, jistým vědomim, mocí královskou v těchto a s radou věrných naších, milých jim tu, milost činíme a varění, vydavování piva tu v městě Chlumci a do níže sejměna vystavených krčmů, totiž: ve vsi Novém Městě do dvou, ve vsi Vápnu do jedné, ve vsi Kovic Malých do jedné, ve vsi Mlíkosrb do jedné a ve vsi Kosicích Velkých, též do jedné krčmy povolovati a napřijíčovati raděme a tímto listem našim povolujeme vědomě, tak aby oni Chlumecští mynřjší i budoucí do těch nahorě psaných, do města a vesnic piva na prodaj varili a vydavati mohli a moc měli mynř na časy budoucí a věčné bez Naš, dědičiv naších a budoucích králi českých i všech jiných lidí vělžáké přikáčí s tím dovolěním: kdeť jsou nám jednoho pivovarů v městě Chlumci zatím, až by Naš nový pivovar na předhradí chlumeckém ustanoven a zhotoven byl, dopřáli a potvrdili, se jim tentýž tolikéž pro příchovení této nového pivovarů našeho rase docela a konečně postoupen býti má. Věk na ten způsob, aby nám dědicim našim a budoucím králím českým podle starobylého obvyče a nářevni v každého varů jeden vědel sladu a od vedemí vody tři tře groše platiti též i opravu a náklad na pivovary a nádoby v nich samy na svůj náklad činili, tolikéž slady do mlejna a se mlejna svými kořimi roziti dáti povinmi byli, poroučjje při tom hejtmanim našim panství našeho chlumeckého mynřjším i budoucím věrným milým, abyte se Chlumecké při tomto našem na časy budoucí i věčné dáni a povolěni této varění, na prodaj vydavování piva do města a krčmů svrchu psaných neporušitelně ra-

Tradice a něco na zub

Vánočka tak tradiční vánoční pečivo, ale známe jeho historii? Pokud ne, přečtěte si řádky níže. Jako bonus je několik receptů na vánočku. Dále něco na cukroví a nakonec pár receptů na silvestra.

Vánočka je druh sladkého pečiva z kynutého těsta, který se v Česku a Slovensku těší velké oblibě. Jí se nejen o Vánocích, ale i jako sváteční jídlo o víkendech či jiných významných dnech. Často se vánočka konzumuje v kombinaci s máslem, medem, marmeládou, džemem či povídky, nebo lámaná a namáčená v kávě, meltě, mléce atd.

Vánočka má svým tvarem připomínat malého Ježíška zabaleného v peřince, je proto symbolem nového života a plodnosti. Správně se plete z devíti pramenů. Spodní čtyři symbolizují čtyři živly, tedy oheň (Slunce), vodu, zemi a vzduch. Prostřední tři prameny představují rozum, cit a vůli člověka. Vrchní dva prameny se upínají k tomu, co vede člověka nejvýše, tedy k vědění a lásce.

Vánočka má dlouhou historii a udržela se v oblibě až do dnešní doby. V minulosti byla pojmenována jako „húska“ nebo „calta“ a někde se v Čechách dodnes setkáváme s nejrůznějšími pojmenováními, které se liší v závislosti na místní tradici. Můžeme se tak setkat s pletenicí, pletankou, žemlí, štědrovicí, štědrovečernicí, štrickou, štruclou či ceplíkem.

Předchůdcem dnešní vánočky je tzv. calta - staročeské moučné pečivo, které mělo podobu nepleteného bochníku a na českém území se peklo už ve 14. století. Vzhled calty se s ubíhajícími věky postupně změnil v pečivo pletené z několika pramenů, tedy v dnešní vánočku. První písemné zmínky o ní pocházejí z 16. století.

Pečení vánočky bylo zpočátku výsadou příslušníků pekařského cechu, který mezi ostatními odjakživa zastával vysoké postavení. Každé štědrovečerní dopoledne se na Pražský hrad vydalo šest bíle oděných pekařských tovaryšů, kteří v rukou nesli dlouhé ohoblované prkno a na něm velkou vánočku s rozinkami a sypanou madlemi. Ta měla přijít na stůl nejvyššímu královskému purkrabímu. Hloučky Pražanů čekaly na poselstvo pražského pekařského cechu již před Karlovým mostem a některé roky se sešlo tolik lidí, že pekaře musela obklopit městská stráž, aby vůbec vánočku donesli na Hrad bez úhony. Zlomená, či jinak poničená vánočka znamenala pro cech obrovskou ostudu.

Od 18. století si vánočky začali lidé péct sami doma. Recept se dědil z generace na generaci a krajově se lišil. Samotné pečení této sváteční pochoutky bylo rituálem – hospodyně se oblékla do bílé zástěry, uvázala bílý šátek a mlčky zadělala těsto. Při jeho kynutí pak měla vyskakovat do výšky, aby se nezdrcovala. Do těsta se mohla také zapracovat mince a ten, kdo ji ve svém kousku našel, měl být celý příští rok zdravý a bohatý. Pokud se vánočka připálila nebo při pečení praskla, bylo to pro domácnost špatné znamení.

Na Štědrý den upekla hospodyně jednu vánočku u pro každého člena rodiny a také jednu větší, zdobenou rozinkami a mandlemi. Ta přišla na štědrovečerní tabuli a nakrojit ji mohl jedině hospodář. Po krajíčku z ní dostal každý člen domácnosti, včetně dobytka, neboť se věřilo, že mu to přinese zdraví a ochranu před zlými silami. Někde se kousek vánočky hodil do studny, aby bylo napřesrok hodně vody, jinde se kousek vhodil do domácího krbu. Co se nesnědlo při večeři, nechávalo se na stole pro duše zemřelých, které se toho dne prý vracely na zem. Kousky vánočky se také dávaly koledníkům na sv. Štěpána.

Pár receptů na vánočku

1.

Suroviny: 40 g droždí, 400 ml vlažného mléka, 100 g cukr (krupice), 100 g rozinky, 100 g mandle, 800 g mouka (hladká), 8 žloutky, 1 sáček vanilkový cukr, špetka sůl, 1 lžice citrónová kůra, 200 g máslo, rum, 1 vejce (na potření), cukr (moučka) na posypání

Postup: Droždí rozdrobíme do misky a utřeme se čtyřmi lžicemi teplého mléka a lžičkou cukru. Kvásek necháme vzejít na teplém místě. Rozinky namočíme do rumu a necháme je tam pořádně nabobtnat a poté scedíme. Mandle spaříme, oloupeme a nahrubo nasekáme. Z mouky, vykynutého kvásku,

krupicového cukru, mléka, žloutků, vanilkového cukru, špetky soli, citronové kůry, rozinek a 50 g mandlí uděláme těsto. Do něho přidáme rozpuštěné vlažné máslo. Důkladně zpracujeme, až vznikne vláčné tužší těsto. To necháme kynout na teplém místě 60 – 90 minut. Během kynutí těsto ještě nejméně dvakrát propracujeme.

Vykynuté těsto rozdělíme na dvě poloviny a z každé upleteme jednu vánočku. Je dobré postupovat u každé vánočky takto: těsto rozdělíme na 10 bochánků, z nich vytvoříme 10 pramenů – válečků. První čtyři válečky spleteme a vytvoříme z nich základ vánočky. Poté spleteme další tři prameny a dáme je na spodní část. Tímto způsobem vytvoříme celou vánočku. Vrchní část je tvořena pouze jedním válečkem. Konce pramenů přitiskneme k sobě.

Vánočky zpevníme špejlemi. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme zbylými mandlemi. Vánočku necháme na plechu ještě 20 minut kynout. Pečeme při 180 °C, asi 20 minut. Poté teplotu snížíme na 160 °C a pečeme ještě 20 minut. Po vychladnutí vánočku pocukrujeme a můžeme servírovat.

2.

Suroviny: mouka pšeničná hladká 230 gramů, mouka pšeničná polohrubá 100 gramů, droždí 1 kostka, mléko 115 mililitrů, cukr 60 gramů, cukr vanilkový 8 gramů, máslo 70 gramů (rozpuštěné), sůl 4 gramy, citronová kůra 5 gramů (nastrouhaná), vejce 1 kus, rozinky 35 gramů, mandle 35 gramů (nasekané, loupané), mandlové lupínky (na posypání), vejce (rozšlehané, na pomazání)

Postup: Těsto zaděláme takzvaně na omládek: do mísy smícháme polohrubou a hladkou mouku, uděláme v ní důlek, vlijeme do něj 2/3 mléka a rozdrobíme droždí. Ze stran do něj po troškách vmícháváme mouku dokud nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Povrch posypeme jemnou vrstvou hladké mouky a necháme v teplém místě asi 30 minut vzejít. Přidáme všechny ostatní suroviny (oba cukry, máslo, sůl, citronovou kůru a vejce), dolijeme zbylé mléko a vypracujeme těsto. Robot na to při nízkých otáčkách bude potřebovat zhruba 10 minut, v ruce vám to bude trvat o něco déle. Nakonec vmícháme rozinky a mandle. Těsto vyndáme a necháme 30 minut vyzrát (odpočinout) na válu. Odpočínuté těsto rozdělíme na 6 dílů (o váze cca 100 g), každé vyválíme válečkem na placku, stočíme a rukou vyválíme na pramen asi 30 cm dlouhý. Těsto tak pěkně utáhneme a vánočka se nebude rozplétat.

Prameny na jednom konci spojíme a upleteme vánočku. Vánočku dáme na plech a necháme hodinu kynout. Pomašlujeme vejcem, posypeme mandlovými lupínky a pečeme 40 - 50 minut v troubě rozehráté na 160°C.

3.

Suroviny: 500g polohrubé mouky, 110g másla, 110g cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 30g droždí 250ml mléka, rozinky, špetka soli, citronová kůra

Postup: Do trochy vlažného mléka rozmícháme lžící mouky, přisladíme 1 lžící cukru a rozdrobíme droždí – necháme vzejít kvásek. Ve zbytku mléka rozpustíme sůl. V míse utřeme máslo s cukrem a žloutky, přimícháme vanilkový cukr, mouku, přilijeme kvásek, citronovou kůru a mléko. Vypracujeme a pak do něj zapracujeme rozinky a necháme kynout. Potom těsto rozdělíme na 9 dílů a upleteme vánočku. Potřeme vejcem. Do horního copu vpíchneme 3 špejle, aby se nám vánočka v troubě nerozjela a pečeme.

4.

Suroviny: 400 g polohrubé mouky, 100 g hladké mouky, ½ rozehrátého másla, pravý Vanilkový cukr, Citronová kůra mletá, 100 g cukru krystal, 175 ml mléka, 40 g čerstvého droždí (1 kostka), 1 vrchovatá lžička soli, 1 lžice rumu, 3 žloutky, 1 vejce na potřetí, 100 g rozinek, 50 g sekaných mandlí

Postup: Nejprve si v misce připravíme kvásek smícháním 175 ml vlažného mléka se 40 g čerstvého droždí a 1 lžičkou cukru (necháme cca 15 minut v teple kvasnice pracovat, až vytvoří hnědé bubliny na povrchu mléka). Než je kvásek hotový rozehrějeme si půl kostky másla a oddělíme žloutky ze tří vajec od bílků. Ve větší míse smícháme obě mouky dohromady se 100 g cukru, dvěma lžicemi

(polovina sáčku) „Vanilkového cukru“ od Antonína, jednou vrchovatou lžičkou soli a dvěma lžičkami „Citronové kůry mleté“ od Antonína. Doprostřed směsi uděláme důlek a do něj vlijeme nakynutý



kvásek, rum, žoutky, rozehřáté máslo, přidáme rozinky, polovinu sekaných mandlí a vše dokonale prohněteme.

Těsto necháme v teple pod utěrkou 2 hodiny kynout (po jedné hodině promícháme).

Když je těsto vykynuté, vyklopíme je z mísy na vál, rozdělíme na 9 stejně velkých částí a z nich vyválíme cca 40 cm dlouhých válečků, které na plechu vyloženém pečícím papírem spleteme do vánočky (dolní řada je ze 4, prostřední řada ze 3 a horní řada ze 2 válečků). Aby se vánočka „nerozjela“, doporučujeme jednotlivé řady zpevnit zapíchanými špejlemi. Vánočku necháme ještě 45 minut vykynout, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme zbytkem sekaných mandlí.

Pečeme v troubě 50 minut při 150°C. Necháme vychladnout, pocukrujeme moučkovým cukrem a podáváme.

Krémy na vánoční cukroví

1. S vaječným likérem

Suroviny: 200 g másla, 80 g cukru moučka, 1 sáček vanilkového cukru nebo lžičku vanilkového extraktu, 50 ml vaječného likéru, 50 g sušeného mléka

Postup: Změklé máslo vyšlehejte s cukrem a vanilkou, likér zase promíchejte se sušeným mlékem. Teď už jen obě části spojte, a máte to.

Kam se hodí: Do kakaových dortíčků, linecké беруšky i babičina srdíčka.

2. Nugátový krém

Suroviny: 125 ml mléka, 2 lžice hladké mouky, 125 g másla, 140 g cukru moučka, 1 sáček vanilkového cukru, 1 žloutek, 5 lžic nugety

Postup: V kastrůlku smíchejte mléko s moukou a povařte ho, aby vám vznikla hustá kaše. Když vychladne, utřete máslo s cukry, žloutkem a nugetou. Nakonec po lžících vmíchejte zchladlou kaši, a krém je hotový.

Kam se hodí: Na domácí mini laskonky, kakaové dortíčky nebo pruhované hvězdičky.

3. Karamelový ze žloutků

Suroviny: 3 žoutky, 4 lžice karamelového slazeného mléka, 100 g cukru, 170 g másla

Postup: Ve vodní lázni vyšlehejte žoutky s cukrem a kondenzovaným mlékem. Když základ zhoustne, odstavte ho z vodní lázně a nechte zchladnout. Pak ho už jen vyšlehejte s máslem, a je to.

Kam se hodí: Na klášterecké štafetky, jeptišáky i plněné ořechy.

4. Lehký kokosový

Suroviny: 250 ml mléka, 3 a půl lžice bramborového škrobu, 3 a půl lžice cukru moučka, 1 vejce, 200 g másla, 50 g strouhaného kokosu

Postup: Mléko nalijte do hrnce, přidejte bramborový škrob, cukr i vejce. Vše metličkou dobře promíchejte a základ krátce povařte. Když zchladne, zašlehejte k němu máslo i kokos. Vyplatí se kokos ještě předtím rozmixovat, bude drobnější a krém bude lépe držet. Pokud budete dělat cukroví těsně před Štědrým dnem, nahraďte máslo tuhou šlehačkou.

Kam se hodí: Do kokosových strapáčků nebo na rohlíčky s krémem.

5. Ovocný s rumem (bez másla)

Suroviny: 200 g marmelády (rybízové, meruňkové), 200 g mletých vlašských ořechů, 50 g cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 4 lžice rumu

Postup: Tentokrát nemusíte nic šlehat, stačí jen větší miska, lžice a potřebné ingredience. Smíchejte marmeládu (ne džem, v něm jsou kousky ovoce), ořechy, případně cukry (kdo nemá rád vyloženě sladké, tak dá cukru méně) a na mírné rozředění a pro vůni i rum.

Půlnoční polévka

Suroviny: hovězí přední nebo pupek, celer, petržel, mrkev, cibule, česnek, nové koření, bobkový list, jalovec, celý černý pepř, mletý koriandr, polévkové nudličky, maggi, sójová omáčka, worcesterová omáčka, koření kari, hřebíček, koření gyros, sterilizované žampiony, zelená petrželka, mletý pepř, sůl

Postup: Do tlakového hrnce dáme maso, veškerou očištěnou kořenovou zeleninu, celé stroužky česneku, celou oloupanou cibuli, bobkový list, celý pepř, jalovec, hřebíček, nové koření, osolíme, zalijeme vodou a dáme vařit. S cibulí a česnekem nemusíme šetřit. Asi za ¾ hodiny odstavíme a necháme mírně prochladnout. Vývar scedíme do jiného hrnce. Veškerou kořenovou zeleninu a maso pokrájíme na drobné kousky a přidáme do vývaru. Česnek propasírujeme a cibuli nakrájíme na kolečka a také přidáme do vývaru spolu s pokrájenými žampiony a nudličkami. Přivedeme opět k varu a dochutíme mletým koriandrem, kari, gyrosem, sójovou omáčkou, worcesterovou omáčkou, maggi, mletým pepřem a solí. Před podáváním přidáme nasekanou čerstvou zelenou petrželku

Bramborový salát Pavel Sapík, Terasa U Zlaté studně

Suroviny: 1 kg brambor, 0,3 kg mrkve, 0,1 kg celeru, 0,1 kg hrášku, 1 velká cibule, 0,4 kg okurek, 3 lžíce hořčice, 0,4 kg majonézy, sůl, pepř, cukr, kudrnka, 5 vařených vajec

Postup: Předem vařené a vychlazené brambory nakrájíme na kostičky, přidáme kostičky zeleniny a nakrájenou a spařenou cibuli, okurky, hrášek a vše smícháme s majonézou. Ochutíme hořčicí, lákem z okurek, solí, pepřem a špetkou cukru. Zdobíme na čtvrtky nakrájenými vejci a sekanou kudrnkou

Lahůdkový bramborový salát s jablkem Luboš Loose, restaurace Na Spilce

Suroviny: 3/5 salátových brambor, 1/5 kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), nakládané okurky, kyselé jablko gothajský salám, cibule, majonéza, hořčice, sůl, pepř, cukr, ocet, worcesterová omáčka

Příprava: Uvařené a vychladlé brambory nakrájíme na kostičky, přidáme pokud možno na stejnou velikost nakrájenou vařenou kořenovou zeleninu, okurky, jablko (raději kyselejší), gothajský nebo šunkový salám a cibulku nakrájenou najemno. Vše lehce promícháme. Majonézu (ne lehkou!) rozředíme trochou nálevu z okurek, ochutíme pepřem, solí, cukrem, hořčicí a vše přidáme do nakrájených surovin. Promícháme a na závěr opatrně dochutíme worcesterovou omáčkou, octem, popřípadě dosolíme. Hotový salát necháme dobře vychladit a podáváme ještě týž den, co byl připraven.

Lehký bramborový salát Roman Paulus, Radisson Blu Alcron

Suroviny: 500 g salátových brambor, 200 ml silného kuřecího vývaru, 50 ml rostlinného oleje, 100 g červené cibule, 30 g plnotučné hořčice, sůl, ocet, pepř

Postup: Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a ještě teplé nakrájíme na kolečka. Veškeré suroviny přidáme k bramborám a přelijeme teplým vývarem. Necháme marinovat a občas zamícháme. Před podáváním je dobré salát ochutnat a znovu dochutit. Salát nemá být moc hutný, ale spíše řídký. Podáváme ke smaženému kaprovi s citronem.

Silvestrovská pomazánka

Suroviny: půlka středně velkého celeru, 10 dkg nastrouhaného eidamu, 1 lučina, 1 majolka, 2 lžíce worcesteru





Postup: Celer nastrouháme a se vším smícháme v jednu hmotu. (Čím hustší tím lépe). Pak namažeme na plátky veku či na půlky housek a ozdobíme petrželkou nebo kapií.

Pikantní sýrová pomazánka

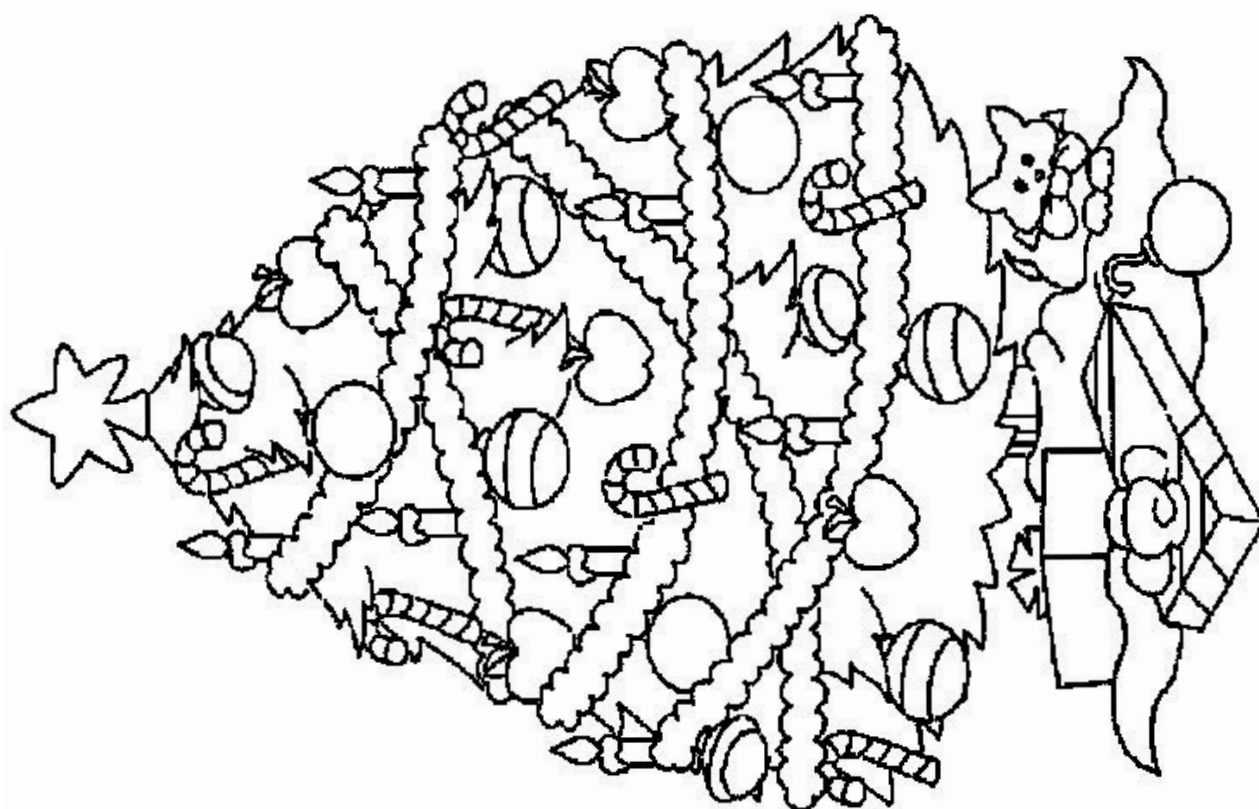
Suroviny na 10 chlebičků: 200 eidamu, 3 lžíce majonézy, 3 lžíce zakysané smetany, 1 lžíce bílého jogurtu, 1 lžička nastrouhaného křenu, 3 nakládané okurky, 10 nakládaných cibulek, 100 moravského uzeného, sůl, pepř, hrstka vlašských ořechů, tabasco

Postup: Sýr najemno nastrouháme, přidáme majonézu, zakysanou smetanu, jogurt, nastrouhaný křen a vše důkladně promícháme. Okurky, cibulky a ořechy nadrobno nasekáme, maso nakrájíme na kostičky. Vše promícháme, osolíme, opeříme a ochutíme tabascem. Pomazánku necháme asi 30 minut uležet v lednici. Podáváme na celozrnném pečivu nebo křehkých toustech.

Stránka pro chytré hlavy

 ...jsou místem, kde se filmoval Limonádový Joe, ale také někdejší cílová stanice nepohodlných politických vězňů. Díky omezené přístupnosti si zachovávají svůj biologický význam. Tato oblast vyvolává dojem amerického Grand Canyon.										
POMŮCKA: ICI, ULI	MÍSTO NA STOUPNUTÍ	1. DÍL TAJENKY		ZÁVODNÍ KLUB ZKR.	LISTY PAPÍRU	CITOSLOVCE ŠTĚKÁNÍ	INICIÁLY SPISOVATE- LE MERLEHO	AMERICKÁ KOSMICKÁ LOĎ	2. DÍL TAJENKY	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO
SEVERO- VÝCHOD ZKR.			SAD							
ZVUK TROUBENÍ TRUBKY			ČESKÝ HEREC JIŘÍ ???							
			MATKA							
UMĚLECKO- PRŮMYSL- OVÉ MUZEUM ZKR.				KÓD ŠVÝC. FRANKU			ZVOLÁNÍ TOREADORA			
				ZNAČKA NANOMETRU			CESTOVNÍ DOKLADY			
CHIRURGIC- KÉ NÁS- TROJE						TĚKAVÁ LÁTKA				
						ZNAČKA KOSMETIKY				
	NÁR. TECH. MUZEUM				LÉKAŘSKY SŮL				3. DÍL TAJENKY	PRODEJNY ELEKTRO- SPOTŘE- BIČŮ
	JM. TENISTY LENDLA				KROKOVA DCERA					
BRITSKÝ CHEMICKÝ KONCERN				BALKÁNSKÁ OBLAST						
				VYVRTANÉ OTVORY						
VELKO- OBCHOD ZKR.			OBVAZOVÉ POTŘEBY					INICIÁLY HEREC KOHOUTA		
			SÍT ČERPA- ČÍCH STANIC					MALÉ ZRNO		
ODPOR VŮČI NĚČEMU							ŠPATNOSTI			
							MPZ IRSKA			
PŘEMÍŠŤO- VATI V RUCE						OBYVATEL- KY ČÁSTI BRITÁNIE				
						OSAHAŤ				
	PŘÍTOK VLTAVY	SPZ SVITAV			VHODNÁ K ORÁNÍ					STARÁ STŘÍBRNÁ MINCE
		DUDLÍK ZASTAR.			CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO					
OTÁZKA PŘI SÁZCE				ZMLKAT HLASY						
				HLÁŠKA V KARTÁCH						
ZDE			DŘEVĚNÉ STROPY				PRACÍ PRAŠEK			
			ZNAČKA VYSAVAČŮ				DRUH PEPŘE			
4. DÍL TAJENKY								CHEM. ZN. HLINÍKU		
								NÁZEV HLÁSKY L		
PROJEV NESOU- HLASU					BÝVALÁ PĚNA DO KOUPELE					
ASIJSKÝ SOKOLÍK					ODĚV SOUDCŮ					

Stránka pro nejmenší



*Oznámení, otevírací doby***Obecní knihovna**

Každou středu: 18,00 – 19,00

Veřejný internet

Pošta Kosičky

Po	7,30 - 11,00	13,30 - 17,00
Út	7,30 - 11,00	
St	7,30 - 11,00	13,30 - 16,00
Čt	7,30 - 10,30	13,30 - 15,30
Pá	7,30 - 10,30	13,30 - 15,00

Prodejna Hruška Kosice

Po	6,30 – 12	14 – 16,30
Út	6,30 – 12	14 – 16,30
St	6,30 – 12	14 – 16,30
Čt	6,30 – 12	14 – 16,30
Pá	6,30 – 12	14 – 16,30
So		7,00 – 10,30

Otevírací doba - obecní hospoda Pod Lipami

Po	17 – 21
Út	Zavřeno
St	17 – 21
Čt	Zavřeno
Pá	17 – 22
So	16 – 22
Ne	16 - 21

Co nás čeká

- Silvestr senioři – 29. 12. 2017 od 17 hodin
- Pochod k Moraně – 31. 12. 2017, sraz před hasičárnou v 9:30 hodin
- Silvestr – 31.12. 2017, obecní hospoda Pod Lipami (**vstupenky možno zakoupit v hospodě do 20.12.2017!!!**)
 - Slavnostní předání nové hasičské Tatry – 13. 1. 2018
- Turnaj amatérů ve stolním tenisu – 20. 1. 2018 od 13 hodin (přihlášky možno zasílat na tel.: 603 889 725 p. M. Pražák, nebo 737 617 779 p. N. Donát)
 - Sportovní ples v Kosičkách – 9. 2. 2018
- Mariášový turnaj – 3. 3. 2018 od 13 hodin v obecní hospodě Pod Lipar
 - Hasičský ples – 9. 3. 2018

Úprava otevírací doby sběrného dvora Kosice

Od 1. 12. 2017 bude provozní doba sběrného dvora (areál bývalého Agropodniku Humburky): SOBOTA od 10:00-11:00 hodin - vždy následnou sobotu po svozu komunálního odpadu.

Poplatky pro rok 2018 - platba převodem z účtu

Obec Kosice má zřízen účet u České spořitelny a.s.

číslo účtu : **1080827319**

kód banky : **0800**

Variabilní symbol: rok a číslo popisné.

Příklad : VS: **2018106** (rok 2018 a č.p. 106), nebo **20181** (rok 2017 a č.p.1)

Při platbě z účtu nezapomeňte vyplnit "**vzkaz pro příjemce**", ze kterého bude zřejmé, kdo platbu zasílá a z jakých položek se skládá. Poplatek (příjmení) a druh poplatku (x ...popelnice, x ...stočné, x.... pes).

Příklad: Nováček-1x 1250, 4x 400, 1x 60.

Výše poplatků pro rok 2018:

STOČNÉ

Osoba bydlící v obci.....,-**Kč/os.** (*cena stočného vychází z nákladů ČOV z tohoto roku a ty dosud nemohly být propočteny, čekáme na konec roku*)

NENÍ PODSTATNÉ, zda je poplatník v obci přihlášen - kdo v obci žije trvale, měl by platit plné stočné!

Ostatní (chalupáři),-**Kč/os.** (*cena stočného vychází z nákladů ČOV z tohoto roku a ty dosud nemohly být propočteny, čekáme na konec roku*)

POPELNICE

Svoz 1x za 14 dní1270,- **Kč** za popelnici

Svoz 1x za měsíc700,- **Kč** za popelnici

Svoz 1x za 14 dní (chalupáři)....700,- **Kč** za popelnici (svoz duben - říjen.... každých 14 dní)

PES

Za prvního: 60,- Kč, každý další 100,- Kč.

Důchodce:

Za prvního: 30,- Kč, každý další 60,- Kč

POZOR !!!

V případě platby převodem z účtu je nutné, zajít na obecní úřad pro známku na popelnici.

Platbu proveďte do konce února, aby bylo možné vyzvednout známku na popelnici do prvního březnového svozu. Od tohoto termínu nebudou sváženy popelnice, které nemají známku na rok 2018!

DOPORUČUJEME!!!

Ihned po zakoupení, známku nalepit na popelnici.

