

KOSICKÝ ZPRAVODAJ



Ročník VI.

3/2011

kosice@iol.cz



11.9.2011 hasičská liga

26.-28.8.2011 Pyrocar Příbyslav



Cvičení v Kosicích

4.9.2011 dětský den



6.8.2011 hudební festival Vrzáňovy Kosice

V pátek 23. 9. 2011 přesně v 11:04 středoevropského letního času začal astronomický podzim. Slunce přešlo přesně nad rovníkem, vstoupilo do znamení Vah a nastala podzimní rovnodennost, kdy den a noc jsou tedy stejně dlouhé. Letní čas ovšem bude pro Česko i další evropské státy platit až do neděle 30. října. Postupně se nám začnou dny zkracovat a noci prodlužovat až do zimního slunovratu 21. 12.

Roční doby se pravidelně střídají proto, že je zemská rotační osa k rovině oběžné dráhy nakloněna v úhlu 23,5 stupně. Severní polokoule se proto na dráze okolo Slunce opakovaně přiklání a odklání od své životodárné hvězdy. Jestliže je ke Slunci právě přikloněná severní polokoule, je na ní, a tedy i v Česku, léto, v opačném případě je zima.

Máme za sebou nepříliš pěkné léto, ale podzim se snaží vše vynahradit. Léto nám zpestřila dvakrát hasičská soutěž. Uprostřed prázdnin proběhl hudební festival Vrzáňovy Kosice, na který se opět sjelo množství diváků, jak přesněji uvádí článek v časopise.

Před sebou máme podzim, během kterého se tradičně udržovaly různé zvyky, v čele s posvícením.

Pokud se podíváte po vsi, uvidíte, jak pomalu vzniká nová výstavba Na Pazderně, kde rostou jednotlivé nové rodinné domky. Méně viditelná, ale velmi důležitá je také pravidelná péče a údržba obce, kterou si ani neuvědomíme, ale která je poměrně náročná.

Tak si přeјme, aby se nám v nastávajícím období vše dařilo a abychom se všichni sešli třeba u rozsvěcení vánočního stromu na první adventní sobotu.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.

Ročník VI. č. 3/2011**Obsah**

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

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

Počet obyvatel: 330

Počet popisných čísel: 142 z toho obývaných 118

Starosta: Ing. Milan Ornst
Místostarosta: Ernest Kúr
Zastupitelstvo: Jiří Vávra
MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.
Libor Dašek
Alena Jand'ourková
Vladimír Valenta

Zasedání obecního zastupitelstva	4
Zprávy z obce	5
Senioři	5
MS Cidlina	6
Pyrocar	7
Východočeská hasičská liga	8
Pozvánka do Luhů	10
Kultura v obci	12
Dětský den	12
Vrzáňovy Kosice	13
Sport	15
Cvičení v Kopicích	15
Recepty	15
Posvícení	15
Stránka pro nejmenší	20
Stránka pro chytré hlavy	21
Naši jubilanti	22
Oznámení, otevírací doby	22

Uzávěrka příštího čísla: 15.11.2011

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

Redakční rada: Mgr. Irena Brzková,
Ing. Milan Ornst, 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..**

Zasedání obecního zastupitelstva

20.7.2011 zasedání č.7

Místo konání: zasedací místnost OÚ od 19.00 hodin.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu.
 2. Dotace na materiální vybavení svazku.
 3. Schválení vyvěšení záměru k prodeji pozemku p.č.449/9 v k.ú.Kosice.
 4. Schválení vyvěšení záměru k prodeji pozemku p.č.259/5.
 5. Zpracování nového digitálního územního plánu.
 6. Rozpočtová opatření.
 7. Připomínky zastupitelů.
- Schváleno všemi přítomnými.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu: MUDr.Vladimír Brzek, PhD., Libor Dašek
Schváleno – všemi hlasy

2. Dotace na materiální vybavení svazku. Svazek obdržel dotaci 80 100,-Kč. Požadavek má obec Nepolisy, Písek, Lovčice a Kosice. Navržen způsob rozdělení dotace losováním. Pokud bude dotace přidělena obci Kosice, tak zastupitelstvo s přijetím dotace souhlasí.
Schváleno – všemi hlasy

3. Schválení vyvěšení záměru k prodeji pozemku p.č.449/9 v k.ú.Kosice.
Schváleno – všemi hlasy

4. Schválení vyvěšení záměru k prodeji pozemku p.č.259/5 v k.ú.Kosice.
Schváleno – všemi hlasy

5. Zpracování nového digitálního územního plánu. Podána žádost o dotaci na Královéhradecký kraj na zpracování nového digitálního územního plánu. Na základě výběrového řízení bude vybrána nejlevnější nabídka.
Schváleno – všemi hlasy

6. Rozpočtová opatření č. 4.

Příjmy:

- pol.1337 – poplatek za komunální odpad – 7 500,- Kč,
- pol. 1341 – poplatek ze psů – 900,- Kč
- pol. 3113 – neinvestiční náklady obcím – 270 000,- Kč

Výdaje:

- pol. 5171 – opravy a udržování – 8 400,- Kč
- pol. 3113 – transfery obcím – 270 000,- Kč

Schváleno – všemi hlasy

7. Připomínky zastupitelů

- Vrzáňovy Kosice – podrobně rozebrána organizace festivalu s rozdělením jednotlivých prací na zajištění řádného průběhu
- propojení plynu na Pazderně – podepsány dokumenty směřující k dokončení akce – ke kolaudaci
- instalace veřejného osvětlení na Nové Pazderně – projednáno s firmou Filup – v co nejkratším čase zabránit tím možné krádeži materiálů
- oprava římsy hřbitovní kaple – v rámci záruky provede firma Jerie
- ořezání větví přesahujících na chodníky – hlavně Pazderna – bude provedeno občany či na náklady obce po sklizni ovoce
- osazení retardérů v ulici za kovárnou a v uličce – zatím se neuvažuje

28.8.2011 ze zasedání č.8

Místo konání: zasedací místnost OÚ od 17:00 hodin.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu.
 2. Zarovnání parcely p.č.237/3 v k.ú.Kosice.
 3. Opravy obecní 7bytovky a setkání s nájemníky.
 4. Nepovolené česání ovocných stromů na obecních pozemcích.
 5. Vrzáňovy Kosice 2011.
 6. Rozpočtová opatření
- Schváleno všemi přítomnými.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu: Jiří Vávra, Vladimír Valenta
Schváleno – všemi hlasy

2. Zarovnání parcely p.č.237/3 na úroveň parcely p.č. 486 a 240 v k.ú. Kosice směrem do obecní návse.
Schváleno – všemi hlasy

3. Opravy obecní 7bytovky a setkání s nájemníky. Na základě výběrového řízení vybrána firma na opravu střechy, izolace a výměnu střešních oken. Vybrána firma Střechy Vávra. Na setkání s nájemníky bude domluven průběh oprav.
Schváleno – všemi hlasy

4. Nepovolené česání ovocných stromů na obecních pozemcích. Nutnost vytvoření výstražných cedulí se zákazem česání jablek na obecních pozemcích podél silnice směrem na Třesice bez povolení Obce Kosice. Vyhlášení i místním rozhlasem.
Schváleno – všemi hlasy

5. Vrzáňovy Kosice. Ohlédnutí za skončeným festivalem. Na příští ročník bude nutné zajistit více mobilních WC a lépe zajistit napájení el.proudem pro prodejce a stánkaře. Celková umělecká úroveň velmi dobrá a ohlasy velmi pozitivní.
Schváleno-všemi hlasy

6. Rozpočtová opatření č.5
Srpen 2011

Příjmy:

- 72 400,- Kč Dotace POV/2011/0406 položka 4122

Výdaje:

- 800,- Kč Úhrada sankcí §6399 položka 5363
- 60 000,- Kč Výdaje na opravy §3111 položka 5171
- 5 000,- Kč Výdaje na opravy §3319 položka 5171
- 6 600,- Kč Nákup materiálu §6171 položka 5139

Zprávy z obce

Senioři

V červnu oslavil s kamarády své 75. narozeniny pan František Bareš. Dostal ke svému jubileu dárek a připravil v místní hospodě posezení se stolem plným dobrého jídla a pití.

Ti co pořádají v Kosicích nějaké akce se mohou jako vždy spolehnout na seniory. Tak tomu bylo i při vybírání vstupného na divadelní představení divadelního souboru Klicpera z Chlumce nad Cidlinou. Také při pořádání hudebního festivalu Vrzáňovy Kosice vydatně pomáhali senioři. Sestavili tři dvojice, které dohlížely na vybírání dobrovolného vstupného. Za pomoc vyslovil OÚ seniorům poděkování.

Václav Rychnovský st.

MS Cidlina

Jak už je dobrým zvykem mezi Agropodnikem Humburky a MS je dobrá spolupráce. Myslivci na brigádě v červnu likvidovali vyběhlíci v řepě po dvě odpoledne a to 20. a 22. června na poli pod Měníkem. Za tuto práci dostávají odpad od čističky obilovin pro krmení zvířete.

Své opožděné 60. narozeniny oslavil v červnu spolu s myslivci na myslivecké chatě v Měníku hospodář Jirka Ešner. Sešlo se zde hodně myslivců s manželkami. Stoly byly plné dobrot a pití co hrdlo ráčilo. Venku vonělo grilované seje, jehně a jiné dobroty.

Už i v našem revíru v Mlékosrbech na Račanech se objevil psík mývalovitý a v umělé noře vyvedl 6 mladých. Tito psíci škodí v revíru hlavně drobné zvěři, a proto jsou celoročně loveni. Také naši myslivci je po vystopování v červnu odlovili. Největší zásluhu na tom má Petr Jiránek, který je v noci nafotil a poté na čekané ulovil psa a dvě štěňata. Jirka Ešner ulovil fenu a Pavel Košťál čtyři štěňata. Štěňata byla velikosti menší kočky a dospělí dvojnásobné velikosti.



Na spodním rybníku nechtěly kachny létat, přes to, že byly stejně staré a vypuštěné ve stejný den. Bylo sloveno jen 64 kusů.

Po honu se od 17 hodin konalo na naší chatě v Měníku pro všechny účastníky i jejich ženy posezení. Při posezení se probíral průběh honu a další záležitosti kolem honu. Bez hudby to není ono, říkali účastníci posezení, a tak Lad'a Zima musel dojet pro harmoniku a s kamarády hrál a zpíval do nočních hodin. Dobré jídlo nám připravil náš kuchař pan Hladík. Kdo měl málo mohl si ještě ugrilovat dobrou klobásu.

Náš druhý hon se konal 10. září a opět byl sraz na cestě k rybníkům. Tentokrát nás bylo méně jen 26 střelců a šest psů. Na vrchním rybníku už bylo méně kachen, protože byly rušeny z pole, kde sklízeli kukuřici. I tak bylo uloveno 25 kusů kachen a všichni byli zvědaví na spodní rybník. Kachny ještě nelétaly a tak bylo sloveno jen 54 kusů. Přesto nám ulétlo jedno velké hejno v počtu asi 50 kusů. Po dohodě hospodáře s výborem se uskuteční ještě třetí hon a poté se bude moci chodit na kachny na tah.



V sobotu 3. září 2011 se konal náš první hon na kachny. Sraz byl ve 14 hodin na cestě k rybníkům. Sešlo se 26 členů, 15 hostů a 10 velkých mysliveckých pomocníků, psů, bez kterých se kachny ani nemohou chodit lovit. Před zahájením lovu upozornil hospodář i předseda na bezpečnost při lovu a na novou směrnici EU, podle které se musí při lovu kachen používat náboje s ocelovými broky, což všichni zúčastnění splnili. Při obsazování vrchního rybníka nám ulétlo bez rány asi 100 kachen. I přes to jsme ulovili 107 kusů kachen.

Václav Rychnovský st.

Pyrocar 2011

O posledním srpnovém víkendu 26. - 28.8. 2011 se v Příbyslavi na letišti konalo již v pořadí třetí největší setkání požárních automobilů, jejich řidičů, strojníků a hasičů v České republice pod názvem



Pyrocar, které pořádalo Sdružení hasičů Čech, Moravy a Slezska. Tohoto setkání se zúčastnilo celkem 333 vozidel od nejstarších historických exponátů až po současnou nejmodernější techniku. Na tuto akci jsme se vypravili společně s dobrovolnými hasiči z Mlékosrb, Lukové a Nepolis i s jejich vozidly.



Cestu jsme absolvovali bez vážnějších technických problémů, vzhledem k perfektnímu technickému stavu všech historických vozidel. Na místě samém, zasloužený obdiverena na jejíž mají největší podíl syn Mojmir.

I přes jsme si nenechali navštívit hasičské v Příbyslavi. Zde je tabuli umístěna dlouholetého člena pana Františka Bohužel

hodinách se velmi

počasí, klesla teplota o deset stupňů a začalo silně pršet. Večerní program se tedy přesunul do velkého stanu, který provozoval a zásoboval pivovar Velkopopovický kozel. Na závěr celé akce byl velký ohňostroj a v ranních hodinách jsme se vydali celá kolona zpět k našim domovům.



historických vozidel. největší pozornost a budila mlékosrbská obdivuhodné kondici pan Drábek a jeho

bohatý program, ujít možnost muzeum na zámku i mimo jiné na čestné fotografie našeho a zaslužilého hasiče Vávry.

v odpoledních rychle zhoršilo

Libor Dašek

Východočeská hasičská liga

V neděli 11. září pořádal sbor dobrovolných hasičů obce Kosice jedenácté kolo Východočeské hasičské ligy. Celkem třináctidílný seriál této soutěže v požárním útoku si za dobu svého fungování získal dobré jméno, o čemž svědčí nejen velký počet družstev, které se pravidelně ligy účastní – mezi



soutěžícími najdeme týmy z východních, severních i středních Čech, ale také špičkové výsledky, kterých je dosahováno.

Na kosickou trať v lipové aleji si našlo cestu celkem 39 družstev, z toho 28 družstev mužů a 11 družstev žen. Počasí se naštěstí v den soutěže vyvedlo, ale přesto přes veškerou snahu pořadatelů nebyla dráha po popršeném týdnu v ideálním stavu. Ještě hodinu před zahájením soutěže proběhlo zpevnění tratě válcováním.

Soutěž byla zahájena slavnostním nástupem, během kterého soutěžící přivítal úvodním slovem starosta obce, Ing. Milan Ornst. Před povelom k rozchodu si všichni zúčastnění ještě minutou ticha připomněli tragickou havárii letadla s hokejisty Jaroslavle, při které zahynuli i tři čeští reprezentanti.



Jako první byla na řadě kategorie mužů. Obavy, aby trať vydržela až do konce a nedošlo k ovlivnění výkonů jednotlivých soutěžících, se s postupujícím časem mírnily, protože dosahované časy patřily do kategorie velmi dobrých, v případě pozdějších vítězů z Libuně (okres Jičín) dokonce

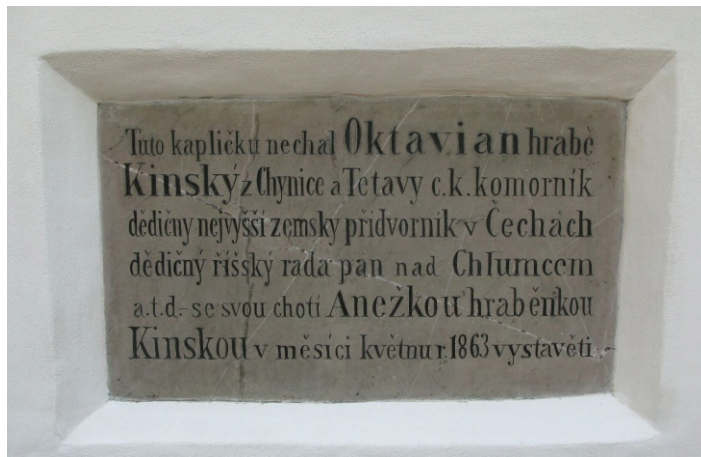
vynikajících výkonů, kdy toto družstvo předvedlo čas 16,91s a kromě 25-ti bodů si připsali i rekord místní dráhy. 22 bodů za dělené druhé místo si do celkové tabulky připsaly týmy z Letohradu-Kunčic „B“ a Bříšťan za shodný čas 17,18s. Ještě dalším pěti mužstvům se podařilo ukončit svůj pokus pod magických osmnáct vteřin. Z královéhradeckého okresu se nejlépe umístil loňský celkový vítěz Východočeské hasičské ligy z Pšánek s časem 17,22s, který stačil „pouze“ na čtvrté místo.

Pozvánka na procházku do Luhů

Dodnes jsou Luhy spojeny především s pojmem lužního lesa a s památnými stromy. Tato vzácná část přírody je příkladem nížinného lužního lesa se zbytky starých dubů a jilmů, z nichž nejznámější je, nebo lépe řečeno byl, osmisetletý jilm vaz, zvaný „Morana“. Dnes ho však již můžeme spatřit pouze na dobových fotografiích, pohlednicích či obrazech. Pravdou je, že tento starý a dutý strom na počátku minulého století již jen skomíral. Jeho těžké a mohutné větve spočívaly na pouhé skořepině kmene, a proto byly v roce 1940 větve letitého stromu opatřeny železnými kruhy a ukotveny ocelovými lany tak, aby se neodlomily. Dutina stromu byla zakryta dřevěnými dvířky a vršek kmene zastřešen šindelem. Uvádí se, že kmen měl u paty stromu obvod 10 metrů a dovnitř vykotlaného kmene se vešlo patnáct školáků. Dnes je z památného kmene jen malý zbytek, ze kterého vyrůstá mladý jilm, potomek Morany. Poblíž místa, kde stávala Morana, dnes stojí nově vybudovaná informační cedule s leteckým snímkem Luhů a podrobnou informací o Luhách a zajímavostech z historie.

Cestou přes Luhy potkáme tři památné stromy - duby letní, které jsou vyhlášeny jako chráněná přírodní památka. Ten nejstarší - Jan, dosahuje výšky 28 metrů a obvod jeho kmene měří 610 centimetrů. Jeho stáří se odhaduje na 350 let a nalezneme ho na lesní cestě, když odbočíme ze silnice Písek – Mlékosrby, po pravé straně ve směru k hájovně. Budeme-li pokračovat po nově upravené komunikaci k hájovně, dojdeme k druhému chráněnému dubu v této lokalitě - Krásce. Ten stojí v zatáčce za mostem přes Mlýnskou Bystřici, hned vedle lesní cesty u „bezedného“ jezírka. Stáří se odhaduje na 200 let a ve výčetní výšce 130 cm nad zemí má obvod kmene 480 centimetrů. Jedná se o mohutný, zdravý strom, jehož koruna sahá do výšky 25 metrů a dominuje zde okolnímu prostředí. Ten poslední - Rychlan, stojí po levé straně lesní cesty, která vede od hájovny ke dvoru Ostrov. Jeho dendrologické parametry jsou stejné jako u dubu u jezírka. Všechny tři stromy jsou nově označeny tabulkou „Přírodní památka“ a jsou chráněny zákonem.

Za zmínku stojí památná novogotická kaplička z roku 1863, která stojí na břehu bájného bezedného jezírka. Na kapličce stojí nápis: „*Tuto kapličku nechal Oktavian hrabě Kinský z Chynice a Tetavy c.k. komorník dědičný nejvyšší zemský придворник v Čechách dědičný říšský rada pan nad Chlumcem a.t.d. se svou chotí Anežkou hraběnkou Kinskou v měsíci květnu r. 1863 vystavěti*“ Tato kaplička se v letošním roce dočkala celkové rekonstrukce. Restaurátorskou práci velice citlivě provedli pánové Jan Pírko Libor Dašek z vyrovnání kaple polohy, otlučení výměně střechy, zhotovení jemnému opravě desky a její zhotovení nového osazena doplněná o níž byla umístěna soška z lipového



z Hradce Králové a Kosic. Došlo k do vodorovné většiny omítek, oplechování nové omítky a oštukování, k mramorové pamětní zakonzervování, byl dubový rám a do původní mříž chybějící prvky za nově zhotovená dřeva. Na závěr

byla kaplička opatřena nátěrem v původních barvách. Jen pro zajímavost - při odkrývání omítek bylo napočítáno 28 přemaleb!

Výše popisovaná místa stojí určitě za prohlídku a za návštěvu, pokud se ovšem návštěvník netrefí do dne, kdy v Luhách probíhá hon na bažanty, pak je třeba návštěvu odložit na jiný termín. Vřele doporučuji pokračovat již v započaté tradici každoročního Silvestrovského pochodu občanů Kosic společně s občany Mlékosrb do těchto pamětihodných míst. Je dobře, že si stále více zájemců společně každoročně osvěží pověsti z našeho okolí.

ing.Milan Omst

Restaurování kapličky v Luhách po jednotlivých krocích



Kultura v obci

Dětský den

I když se dětský den v letošním roce konal 4. září, počasí se na přichozí děti usmálo. Slunečné a



teplé odpoledne přilákalo děti, které se rády této akce zúčastnily. Mladé hasičky se ujaly pořádání



této akce velice dobře. Pro děti bylo připraveno



mnoho soutěží. Oblíbená soutěž, kdy děti sestřelují terč proudem vody nesměla chybět. Letos jsme měli pro děti i novinku, byl to pohyblivý terč, který nám zapůjčili myslivci a postarali se i jeho obsluhu. Soutěžící dostaly za úspěšné splnění sladkou odměnu a drobný dárek a samozřejmě nechybělo i tradiční opékání vuřtů. Slovem a hudbou nás doprovázel pan Pavel Košťál, kterému mnohokrát děkujeme. Dále děkujeme obecnímu úřadu za sponzorování této akce.

Mgr. Irena Brzková

4.ročník hudebního festivalu Vrzáňovy Kosice

Největší kulturní akce roku 2011 v Kosicích je minulostí. V letošním roce jsme měli opět štěstí,



předpověď počasí na 6.srpna prorokovala deštivo, až 13 mm srážek, ale Kosicím se přehánky vyhnuly. Byl krásný slunečný den. Festival se připravuje dlouho dopředu, takže nikdo z nás neví,



ani meteorologický ústav, jak bude za půl roku v den konání festivalu. Je tedy na pořadatelích rozhodnout příslušné datum a přát si, aby počasí vyšlo.



Vzhledem k letošním předpovědím jsme byli nuceni na návis počítat s „mokrou“ variantou, proto jsme se dali do shánění stanů a přístřešků, nebylo to vůbec jednoduché, nakonec se vše podařilo a zastřešili jsme větší část areálu. Je třeba poděkovat Technickým službám Nový Bydžov, které nám jeden ze stanů postavily, za

zapůjčení stanu

Stavoce Kosice, a.s. a SDH Barchůvek.

Na přípravě

festivalu pracovalo mnoho lidí, za což je potřeba všem moc poděkovat. Za dotaci od Společné Cidliny jsme pořídili nové plastové židle a pivní sety, které zajistil Michal Kloz. Občerstvení z větší části zajistil náš SDH a Vladimír Kubík – cateringové služby. Za zapůjčení pojízdného výčepu od pivovaru Rohozec a za zajištění nevycerpatelné zásoby piva a nealko



nápojů děkujeme Pavlu Bučkovi. Našemu SDH děkujeme i za zajištění bezchybné organizace parkování příjezdějících vozidel. Děkujeme ing.Petru Vrzáňovi za zajištění programu a za programovou organizaci celého odpoledne. V neposlední řadě děkujeme i seniorům za pomoc při výběru dobrovolného vstupného, společnosti Kinský dal Borgo,a.s., Agropodniku Humberky, obci Písek a SÚS Nové Město. Jenom nás trochu mrzí, že nás nenavštívil žádný redaktor z Hradeckého deníku, i když jsme je o to žádali, aby napsali krátký článek do našeho oblastního deníku.

Letos jsme zvýšili kapacitu míst k sezení, bylo připraveno cca 800 míst, což opět nestačilo, festival totiž navštívilo minimálně 900 posluchačů.

Festival měl tradičně stanovený časový program, ve 13.00 hodin jsem ho zahájil a řekl pár slov na přivítanou, pak promluvil ing.Petr Vrzáň a poté už dostaly slovo kapely. Kapelník, pan Jaroslav Hartman,



vedl svoji Podkověnkou a sólisty Járu a Rudu Mikuškovičovi.

Svým vystoupením vyplnili první hodinu programu.

Přestávky při střídání kapel vyplňoval svými

vstupy ing.Petr Vrzáň. Dalšími účinkujícími bylo Duo harmonika – Renata a Josef Pospíšilovi. Byl to trochu jiný



žánr, ale většinu přítomných snad toto vystoupení potěšilo. Potom nás bavila Skleněnka pod vedením Jiřího



Vacka se

sólisty Marcelou Vackovou a Nad'ou Křížovou.

Spousta návštěvníků byla zvědavá na Jožku Šmukaře se svojí



kapelou. Určitě nikoho nezklamal. Pak nastoupil sólista legendárního uměleckého souboru Alexandrovci – Andrej Romanov. Jenom škoda, že řada lidí svým odchodem přišla o určitě nevšední zážitek tohoto skromného vynikajícího zpěváka. Naprosto kouzelná byla Lady



kameval v podání Andreje Romanova a Petra Vrzáně.

Nezapomněli jsme, již tradičně, každou sólistku obdarovat květinou a každý sólista dostal jako symbol navázaného spojení s naší obcí dárek ve formě mobilního telefonu.

Po ukončení hlavního programu pokračovala skupina Tempo pod vedením rodáka Ivo Kučery, která pro nás připravila zpestření ve formě pěvecké účasti Dua Kamélie. Fascinující byl i pěvecký vstup malého Matěje Donáta se svojí písní Sladké mámení.

Co říci závěrem, abychom se neopakovali – dle ohlasů se festival velice zdařil, odhadovaný počet návštěvníků se vyšplhal na číslo 900, což pro nás znamená opět obrovský závazek do budoucna. Samozřejmě nebylo vše bezchybné, alespoň máme co vylepšovat pro příští, již 5. ročník, ale myslím si, že už jsme nějaké zkušenosti získali a že se nemáme za co stydět, ba naopak! Opět zazněla výborná hudba k dobré náladě všech, sešla se nejen starší generace posluchačů, ale i mnoho mladých. Přálo nám počasí, došlo ke spoustě zajímavých setkání. Okolí se zase přesvědčilo, že Kosice nespí, že jsou zde lidé, kteří se chtějí bavit a chtějí, aby se bavili i ostatní. Jde o akci, která si neklade za cíl získat finanční prostředky ze vstupného, cílem akce je se pobavit.



Sport

Cvičení v Kosicích

Každé úterý od 20:00 v sále hospody Pod Lipami nám cvičitelka Jana Barešová opět připravila hodinu cvičení. Cvičení je zaměřené na posílení břišního a hýžděového svalstva. Cvičí se s posilovacími gumami a činkami. Začíná se mírným rozcvičením, dále posilováním a končí se příjemnou relaxací. Cvičení je určené pro každou věkovou skupinu. Sestava cvičenek je již 2 roky stejná. Skupinu tvoří ženy z Kosic a Kosiček.

Jste srdečné zváni. S sebou dobrou náladu, vhodnou obuv, pití, podložku, posilovací gumy a činky.

Jana Barešová, Lucie Tichá



Recepty

Posvícení

Podzim je také čas posvícení. Tato tradice se dříve udržovala a velmi ctíla. Tak dále si povíme co to vlastně posvícení bylo, jak a kdy vzniklo a jak se slavilo.

Posvícení (na Moravě hody, ve Slezsku krmáš/krmaš/karmaš, v bývalé německé jižní Moravě kiritog, na Těšínsku kiermaš (kiermasz) aj., a to z něm. *Kirchweih*, "posvěcení kostela") je vzpomínková slavnost na posvěcení kostela. Výraz „posvícení“ znamená totéž co „posvěcení“. Dostavba kostela byla pro obec mimořádná událost, protože jeho stavbě obyvatelé obvykle věnovali mnoho práce a dle možností i peněz. Církev sama kostely zpravidla nestavěla, ale po dokončení kostel

převzala a starala se o jeho provoz i údržbu, včetně přípravy a přidělování duchovních jednotlivým farnostem pro službu církvi a Bohu. Po dokončení stavby nemohl být kostel hned použit pro bohoslužby. Nejprve se musel slavnostním způsobem vyjmout ze světské sféry a posvěcením jej slavnostně vyčlenit pro služby Bohu.

Proto se posvěcení původně slavilo ve výroční den posvěcení kostela, které je označováno termínem *dedicatio*. V průběhu let se tyto zvyky ustálily a někde dokonce splývají pojmy poutí a posvěcení.

Obvyklými atributy posvěcení jsou posvěcenské koláče, místní speciality, taneční zábavy a průvody s maskami. V některých regionech při této slavnosti figurují i zvířata jako beran, houser, kačer nebo kohout.

Traduje se, že první posvěcení slavil při svěcení chrámu v Jeruzalémě král Šalomoun. Vzhledem k nejednotnosti oslav posvěcení a tudíž nepracovních dnů v rámci císařství nařídil císař Josef II. roku 1786 po celé zemi slavit posvěcení třetí říjnovou nedělí po svátku svatého Havla. V některých vsích pak si podání slavili oboje hody-svoje původní a ještě císařské.

V nové době v obcích, kde není známé datum posvěcení kostela, se drží dále tzv. císařského posvěcení, jinak přešli k oslavám na den známého data. V roce 1918, při vzniku naší republiky, silně ožila tradice svatováclavská, proto v některých vsích si zavedli hody svatováclavské. V dnešní době se však stále více stává, že se vesničané sami mezi sebou dohodnou, kdy si posvěcení udělají, a tak ho mohou mít každý rok v jiném datu.

Dříve se posvěcení slavilo většinou od sobotního večera do úterního rána, někde do čtvrtka, místy dokonce týden tzv. „od starého posvěcení do mladého posvěcení“, tedy od neděle do neděle. O posvěcení se scházela celá rodina včetně širokého příbuzenstva a všichni svorně zasedali u bohatě prostřených stolů. V sobotu před hodovou nedělí se posílaly přátelům z okolí koláče s pozváním, aby přišly na posvěcení či na hody a proto se zvacím koláčům začalo říkat „zváče“.

V neděli zahajoval posvěcení slavnostní oběd, který se podával po návratu ze slavnostní mše a dokončení kuchyňské práce, zpravidla až kolem druhé hodiny odpolední. Tradičně nesměly na stole chybět různé koláče, husa nebo kachna se zelím, knedlíky, omáčky a na zapití pivo. Lidé si při obědě vyprávěli a povídali o úrodě, dobytku, o svatbě, o pohřbu, zkrátka se probíralo vše, co se událo od jejich posledního setkání. Po obědě se šlo do kostelíka na požehnání a jen skončilo požehnání, ozvala se hudba z hospody nebo z prostranství, kde byla umístěna májka. Nejdůležitějším symbolem posvěcení byla dobře vykrmená posvěcenecká husa.

Posvěcení v regionech

Na Sokolovsku se o posvěcení, tedy v neděli k obědu jedla jáhlová kaše s mandlemi a rozinkami. Odpoledne se pak v hostincích pořádaly taneční zábavy a bály, z kterých se ozývala hudba, zpěv a smích až do úterka. Po vsi chodívali mládenci s hudbou a zpěvem a zvali děvčata k tanci. V domech na ně vždy čekalo pohoštění. Na Karlovarsku byly obchůzky mláďenců v posvěcenské úterý. Chasníci z celé obce chodili po vsi s hudbou a před domy tančili s děvčaty. Za to dostávali pohoštění a výslužky v podobě koláčů, ale i peníze na pivo. Posvěcení bylo i přehlídkou velice pracně zhotovených a ozdobených koláčků. Každý kraj měl své vlastní recepty na přípravu a různé způsoby zdobení, jimiž se odlišoval od ostatních. Byly jak kulaté, tak i čtvercové nebo obdélníkové. Od nejmenších tzv. svatebních, po největší tzv. německé. Tak například na Berounsku byly vyhlášené koláče s několika vrstvami „nádivky“. Chodské koláče s jejich nezaměnitelným zdobením, při které jsou použita povidla, tvaroh, mák, místy i marmeláda, dozdobené rozinkami, mandlemi zná dnes každý. Na některých místech se pekl hranatý koláč na celém plechu. Na Plzeňsku se pekl tzv. skládanec, nebo skládanice, což byl koláčové těsto rozprostřené na celém plechu, na které se nanasla maková nádivka, poté se na ní dala další vrstva těsta, navrch namazal tvaroh a kolem dokola podél plechu upletl třípramenný copánek. Na závěr se celé dílo dozdobilo hrozinkami a mandlemi. V Čechách platívalo, že čím menší koláče, tím slavnostnější. Těm nejmenším koláčkům se říkalo svatební, protože se dělali hlavně na svatby. Na Moravě byly ty nejmenší koláčky známé pod jménem vdolečky. Ovšem omylem

by bylo myslet si, že se o posvícení jedly jen koláče. Kupříkladu na Podřibsku se pekly točenice, věnečky, rozmarýnky nebo tzv. „pégny“, což byly hřebínky, sypané fenyklem a cukrem. Na Martinské posvícení se pekly tzv. martinské podkovy a rohlíky, zpravidla plněné makovou náplní. Říkávalo se jim také vandrovníky nebo vandrovnice, protože je v minulosti dostávala čeled' při odchodu se služby.

Posvícení v naší obci se konalo podle pamětníků první neděli po 28. říjnu.

Posvícenecké koláčky kulaté

Suroviny:

1 kg polohrubé mouky, sůl, citrónová kůra, vanilka, 40 g droždí (trochu mouky a cukru na kvásek), 1/2 l mléka, 180 g másla, 140 g cukru, 3 žloutky, asi 30 g másla na plech, 1 žloutek na potřeni, vanilkový cukr na posypání.

Postup:

Do prosáté mouky přidáme cukr, špetku soli, tlučenu vanilku nebo vanilkový cukr a strouhanou citrónovou kůru. Přilijeme vykynutý kvásek v polovině mléka, ve druhé polovině roznícháme žloutky a rozpuštěné máslo, vypracujeme měkké lesklé těsto a necháme na teplém místě vykynout.

Z vykynutého těsta nakrájíme stejné kousky, tvoříme malé bochánky a na pomazaném plechu necháme vykynout. Potom roztlačujeme vhodně velkým závažím, zabaleným v utěrce a poprášené moukou. Můžeme také do rohu čisté utěrky zavázat příslušné množství mouky a uzlík použít jako tvořitko. Vytlačené okraje potřeme žlutkem, do vyhloubeného středu klademe nádivku: tvarohovou sypanou rozinkami, makovou zdobenou krájenými mandlemi, povídkovou nebo ovocnou s drobenkou atd. Borůvkové koláčky sypeme pemíkem a cukrem, švestkové plníme půlenými švestkami, které klademe řeznou stranou vzhůru a sypeme drobenkou. Okraje ještě jednou potřeme žlutkem a koláčky upečeme v horké troubě. Okraje ještě za horka potřeme rozpuštěným máslem, aby koláčky zůstaly dlouho křehké. Vychladlé sypeme vanilkovým cukrem.

Posvícenské koláče z jemného těsta

Suroviny:

Polohrubá mouka 1kg(může se dát i půl hladké a půl hrubé mouky), 4 žloutky, droždí 50g, tuk (Hera) 150g, cukr krupice 130 g, vanil.cukr 1, citrón.kůra z půlky omytého plodu, sůl 1/2 lžičky, mléko 1/2 l+ další dle hustoty těsta, muškát.oříšek 2 malá strouhnutí.

-Plňky do koláčů-maková, tvarohová, ořechová, švestková povídla, jablková, nebo hrušková povídla atd.

-Žmolenka-Hera(máslo) 100g,hrubá mouka(polohrubá) 140g,cukr krupice 100g,vanil.cukr.

-Vejce a trošku rumu(rozšlehat) na potírání.

Postup:

-Pokud zaděláváme ručně,necháme si suroviny určitou dobu na stole, aby nám přijali pokojovou teplotu(můžeme přes noc).

Do mísy vsypeme mouku,uděláme důlek,vlijeme vlažné mléko,vsypeme lžici cukru, přidáme rozdrobené droždí, mísu překryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek. Po vzejití kvásku přidáme žloutky, citronovou kůru, muškátový oříšek, zbylý cukr, sůl, rozpuštěný tuk (ne horký!) a mícháme.

Dle potřeby přidáváme mléko, až nám vznikne jemné, hladké a nelepivé těsto (nesmí být tuhé).

Mísu s těstem přikryjeme čistou utěrkou a dáme kynout na teplé místo. Vykynuté těsto přendáme na vál, rozdělíme si ho na 3 díly a z každého si nakrájíme 20 stejných kousků. Kousky si povytáhneme na placičky, na každou položíme náplň, placičku dobře uzavřeme a položíme na plech spojem dolů.

Klademe je dále od sebe, neboť ještě připečení dost nabudou. Koláčky necháme pár minut nakynout, uděláme do každého koláčku důlek. Okolo potřeme vejcem, do důlku dáme další náplň (vždy jinou než je uvnitř) a posypeme hojně žmolenkou. Necháme ještě asi 5 min kynout. Koláče vkládáme do horké trouby a pečeme při 175-180°C do zružovnění(doba pečení záleží na velikosti koláčků).

Horké koláče přendáme ihned z plechu pryč-na horkém vysychají.

Posvícenské koláče z domažlicka

Suroviny:

1 kg hladké výběrové mouky, 200 g tuku (másla a olej), 200 g cukru, 60 g kvasnic, 1 lžička soli, 4 žloutky, citronová kůra Náplň tvarohová: 1 kg tvarohu, 1/4 l smetany, sníh ze 4 bílků, 2 vejce, cukr podle chuti, citronová kůra

Postup:

Vypracujeme těsto a necháme je dobře vykynout. Z pergamenového papíru vystříháme kola podle talíře, potřeme je tukem a vymačkáme. Těsto rozdělíme na kousky, každý vyválíme do velikosti papírových kol a necháme je znovu vykynout.

Z uvedených surovin zpracujeme tvarohovou náplň, kterou rozprostřeme na koláč a zdobíme rozředěnými švestkovými povidly a rozinkami namočenými v rumu. Po upečení ještě teplé koláče zakapáváme šlehačkou (kterou před tím necháme v pokojové teplotě zhoustnout) a pocukrujeme.

Chodské koláče**Suroviny:**

300 g polohrubé mouky, 300 g hladké mouky, 120 g másla, 100 g cukru, 1 vanilkový cukr, 40 g droždí, sůl, 2 žloutky, lžíce rumu, citronovou kůru, mléko dle potřeby,

Postup:

Vykynuté těsto rozdělíme na díly velké jako pěst. Hladké bochánky přeneseme na vymaštěný plech a vytvarujeme kulaté koláče se zvednutým okrajem. Plníme různými nádivkami, nejlépe pomocí zdobících sáčků, vzory doladíme mandlemi a hrozkami. Okraje potřeme máslem a necháme ještě chvíli nakynout. Upečeme v předehřáté troubě. Po upečení okraje potřeme rozpuštěným máslem.



Chodské koláče se proslavily svými typicky pestrými vzory, vytvořenými z různých náplní (makové, tvarohové, povidlové a dalších) a ze sekaných či celých mandlí a rozinek.

Polévka kaldoun – drůbková**Suroviny:**

Husí nebo jiné drůbeží drůbky, sůl, celer, petržel, mrkev, 1 cibule, celý pepř, 30 g másla, 2 lžíce hladké mouky, zázvor, 1/8 l sladké smetany, 1 žloutek, petrželka, 1 menší květák, na nudle – 1 vejce, mouka

Postup:

Očištěné drůbky vložíme do osolené vařící vody a vaříme je s polévkovou zeleninou a celým pepřem. Potom zahustíme světlou jíškou, procedíme, vložíme nakrájené drůbky, na růžičky nakrájený uvařený květák, uvařené tlustší nudle a společně chvíli povaříme. Polévku zjemníme smetanou se žloutkem a ochutíme petrželkou, zázvorem nebo muškátovým květem. Polévka je dost hustá.

Posvícenská husa**Suroviny:**

1 mladá husa, kmín, sůl, několik jablek na 1 husu

Postup:

Očištěnou, vykuchanou a omytou husu osušíme, kůži i vnitřek osolíme a pokmínujeme, do břišního otvoru vložíme několik mladých jablek, kterým jsme vykrojili jádřince, spícháme jehlicemi nebo zašijeme. Husu položíme do pekáče, podlijeme trochou horké vody a pečeme v troubě. Občas přeléváme výpekem a podléváme vodou. Na bocích husu pícháme vidličkou, aby se uvolnilo podkožní sádlo. Vypečené sádlo se nemá zbytečně přepalovat, a proto ho odebíráme. Husu s jablky pečeme zvolna, aby šťáva z jablek nezkaramelizovala. Dozlatova upečenou husu vyjmeme, na prkénku ji naporcujeme, jablka dáme stranou, vypečenou šťávu zbavenou z větší části sádla slijeme, pekáč vypláchneme trochou vody, napečenou šťávu do vody seškrábneme, a vše společně povaříme. V některých krajích vypečenou šťávu zahušťují lžičkou hladké mouky, není to však nezbytné. Husu podáváme se sladkým nebo kysaným dušeným zelím a s houskovými knedlíky.

Lokše i roztrhané rukávce

U nás se husa podává obvykle s knedlíky. Na Moravě a Slovensku ale s lokšemi, plackami z vařených brambor a hladké mouky, upečenými na sucho na tálu (na plotně). Babky ze Slovenského Grobu, kam se i dnes jezdí na slavné husacinové hodovanie, je v bratislavské tržnici ještě před nedávnem skládaly na dno nádoby pod zavěšené pečené husy, aby na ně odkapával tuk. Delikátně prosáklou lokši pak dostal zdarma i zákazník, který si u nich husu nekoupil.

Husí pečínka se neobejde ani bez zelí. Zatímco u nás se tradičně podává kysané, na Valašsku jsou na talíři roztrhané rukávce. Jedná se o lahodnou variantu hlávkového zelí se smetanou, jež s husím výpekem vytvoří neuvěřitelně chutnou kombinaci. Ve staročeské kuchyni zelí často zastoupila i jablka rozdušená při pečení na kaši ve šťávě z husy.

Roztrhané rukávce

Suroviny:

zelí čerstvé - 0.5 kg, mouka hladká, smetana, sůl, pepř.

Postup:

Výrobní postup: čerstvé zelí pokrájíme (natrháme) na kousky, dáme do vody a chvíli vaříme. Potom přidáme "zátřepku" z mouky a smetany, sůl a opět chvíli vaříme. Nakonec kořeníme mletým pepřem.

Kombinované bramborové knedlíky

Suroviny:

500 g vařených brambor, 2 kg syrových brambor, trochu mléka, 1 vejce, sůl, 140 g hrubé mouky (80 g sádla a 40 g cibule).

Postup:

Brambory uvaříme, oloupeme a horké prolisujeme, nebo studené nastroháme a dáme do mísy. Oloupané syrové brambory ve studené vodě nastroháme, dáme na cedník, polijeme trochou horkého mléka a přikryté necháme vykapat. Potom přidáme k vařeným bramborům, osolíme, zapracujeme mouku a vejce a uděláme polotuhé těsto. Tvoříme kulaté, prostředně velké knedlíky a vaříme je 15 – 20 minut v osolené vodě. Uvařené natrháme dvěma vidličkami a pomastíme sádlem, případně posypeme dozlatova osmaženou cibulkou.

Rychlé houskové knedlíky

Suroviny:

300g hrubé mouky, 1/2 balení prášku do pečiva, 1 žemle, 1 vejce, špetka soli, trocha mléka na zadělání.

Postup:

Žemli nakrájíme na kostky. V míse smícháme mouku s na kostičky nakrájenou žemlí, lehce osolíme a vmícháme prášek do pečiva. Těsto zaděláme pomocí mléka. Z těsta vytvarujeme 2 šišky. Nechte chvíli odpočinout, pak vložíme do vroucí vody a vaříme cca 20 min.

Vídeňský houskový knedlík

Suroviny:

300g housek (nejlépe z druhého dne), 250ml mléka, 40g másla, 2 celá vejce, 80g hrubé mouky, sůl

Postup:

Housky rozkrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem rozšlehaným se žloutky, rozehřátým máslem a solí a necháme prosáknout. Pak vmícháme mouku a tuhý sníh z bílků. Těsto pořádně vypracujeme, tvoříme knedlíky, které zavařujeme ve vroucí osolené vodě asi 15 minut. Hotové knedlíky krájíme nití.

Kynuté houskové knedlíky

Suroviny:

500g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl, 30g droždí, 1,25 dl vlažného mléka, nakrájená houska

Postup:

Droždí rozmícháme v mléce, k nim rozklepneme vejce a vlijeme to vše do mouky smíchané se solí. Zaděláme těsto, do něj vmícháme nakrájenou housku a necháme vykynout. Potom z těsta vypracujeme dvě šišky, které dáme ještě vykynout. Pak si připravíme největší kastrol jaký máme, přes něj napneme čistou větší utěrku a uvážeme k uchům. Do kastrolu nalijeme vodu a uvedeme do varu. Přitom kastrol přiklopíme druhým kastrole. Pak na horkou utěrku položíme šišky knedlíků a vaříme asi 30 minut (podle velikosti).

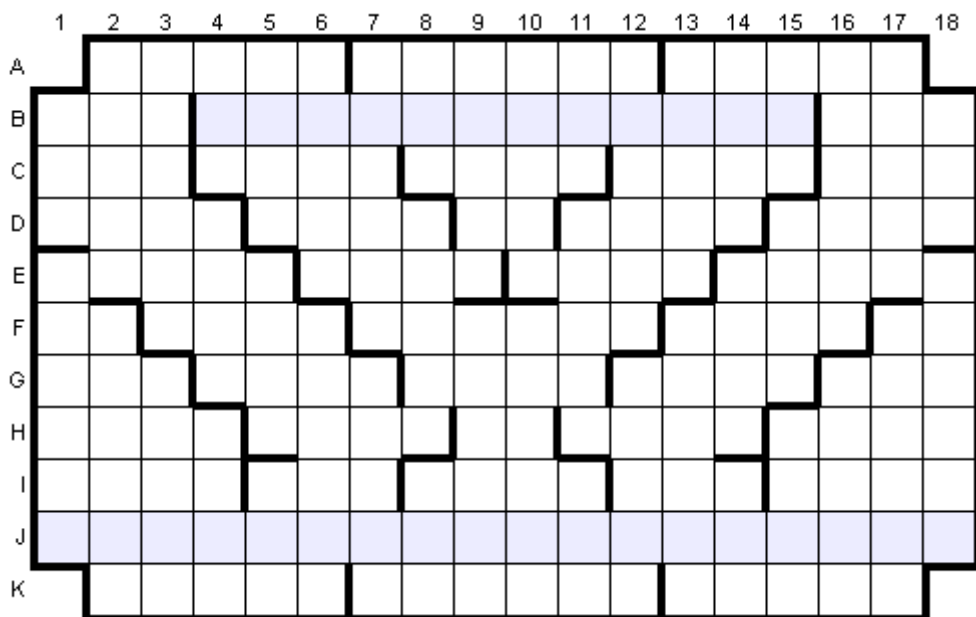
Stránka pro nejmenší



Stránka pro chytré hlavy

Erotické oblečení

Mluvíme-li o erotickém oblečení, rozumíme tím zpravidla pikantní ... (**1. tajenka**). S ohledem na historii odívání je ale takový pohled značně zúžený. V gotické době byly velmi populárním doplňkem mužských nohavic vycpávky, umístěné v rozkroku a mající jediný účel, a to navazování zdání, že jejich nositel je mužem ... (**2. tajenka**). U žen došly vycpávky nejvýraznějšího uplatnění v období módy "cul de Paris", což doslovně přeloženo znamená "pařížská zadnice". Nejde o nic jiného, nežli o sukni s vycpávkou v oblasti hýždí, u nás známou pod poněkud mírnějším názvem "honzík".



VODOROVNĚ: **A.** Ještěř; zakulacenost; Héroidova opera. - **B.** Pádová otázka; **1. tajenka**; pobídka. - **C.** Present; výtažek z bylin; útok; mořský záliv; textilní surovina. - **D.** Mravouk; tělo; plošná míra; menší plachetnice; struma. - **E.** Druh světlu; trumf v bridži; hmotnost obalu; orientální jídlo. - **F.** Primát; Semita; paznehtníky; zásobník na obilí; značka hliníku. - **G.** Úder nohou; dravec; Cupido; vrkoče; SPZ Popradu. - **H.** Edém; bavlněná tkanina; SPZ Ostravy; Verdiho opera; lysina. - **I.** Lovecký pes; korýš; plošná výměra pozemku; plavidlo z klád; nalévatí. - **J.** **2. tajenka**. - **K.** Výměšek vorvaně; podrobnost; Laosan.

SVISLE: **1.** Na kterém místě; umělecký sloh. - **2.** Ode dne vydání; povodeň. - **3.** Největší lidoop; jídlo. - **4.** Maďarský básník; vozík; mořský korýš. - **5.** Pléšť; přejaté slovo; anglická zkratka dráhové viditelnosti. - **6.** Žaludeční léky; druh básně. - **7.** Hanba; jestliže. - **8.** SPZ Blanska; praskat; klekání. - **9.** Vznášet se; zobrazení bůžka lásky. - **10.** Umělecký styl; prozaický žánr. - **11.** Srknutí; tělní orgán; francouzsky "přítel". - **12.** Kempy; nevoják. - **13.** Zespod; biblické město. - **14.** Mořský pták; americká žába; Evropan. - **15.** Vyhynulý pštros; honosné domky; měkčí. - **16.** Jedlý mořský červ; rouška (řídce). - **17.** Gen; druh k jídlu. - **18.** Zesílený zápor; české město.

Pomůcka: RVR

					3		5	8
6	8							
					2	6		1
3	9			6	8		7	
	1						3	
	5		3	7			4	2
5		8	1					
							1	4
9	7		2					

Naši jubilanti

Matoušková Zdena	75	Kosice 109
Matoušek Vladimír	76	Kosice 109
Hromádka Pavel	50	Kosice 45
Ornstová Alena	75	Kosice 68
Mgr. Brzková Irena	50	Kosice 122
Petrovický Ladislav	76	Kosice 46
Vendlerová Milada	79	Kosice 62

Oznámení, otevírací doby

Obecní knihovna

Otevírací doba: středa 18,00 – 19,00; o prázdninách: od 14.7. do 23.8. 2011 zavřeno !

Veřejný internet

Pošta

Po	8,00 - 11,00	13,00 - 16,30
Út	8,00 - 11,00	
St	8,00 - 11,00	13,00 - 16,00
Čt	8,00 - 11,00	13,00 - 15,30
Pá	8,00 - 11,00	13,00 - 15,00

Prodejna Hruška

Po	6,30 – 12	14 - 17
Út	6,30 – 12	14 – 17
St	6,30 – 12	14 – 17
Čt	6,30 – 12	14 – 17
Pá	6,30 – 12	14 – 17
So	7,00 – 10,00	

Šutrák a sběrný dvůr

Otevřeno vždy v sobotu v týdnu kdy je svoz popelnic.

Šutrák otevřeno: 8,00 – 10,00

Sběrný dvůr otevřeno: 10,00 – 12,00

Co nás čeká

- 26.11.2011 rozsvěcení Vánočního stromu
- 3.12.2011 mikulášská nadílka
- 9.12.2011 výroční valná hromada SDH Kosice
- 14.12.2011 vánoční akce knihovny pro děti



