

KOSICKÝ ZPRAVODAJ



Ročník VI.

4/2011

obec@kosice.cz



Mateřská škola



Taktické cvičení SDH 6.11.2011



Rozsvěcení vánočního stromu 26.11.2011



Minul nás první advent a než se časopis dostane až k Vám, ke čtenářům, uplyne ještě jistě několik dnů. V tu dobu již budeme v polovině adventu, v tom předvánočním období, kdy se nám dny krátí a noci prodlužují, kdy se připravujeme na magickou noc, nejkrásnější noc v roce. Tato noc je opředená množstvím záhad, tajemství a velkých přání. Vzpomínejte na různé zvyky, které se tuto noc dříve dělávaly. Nejkrásnější noc v očích dětí, které se rozzáří nad rozsvíceným stromečkem, rozbaleným dárkem, který mu Ježíšek přinesl a nezapomněl. V tuto dobu bychom se měli zastavit a zamyslet si nad tím, co se nám podařilo, nebo naopak, co ještě zbývá udělat. Nepovedlo se Vám něco, nebo jste vše nestihly? Vaše předsevzetí se neuskutečnilo? Nevadí. I v letošním roce budete mít šanci a snad se vše konečně podaří.

Až zasednete ke štědrovečerní večeři zapomeňte na starosti a problémy, vzpomeňte si na své blízké, známé, na kamarády.

Vše nejlepší v roce 2012, hodně štěstí, zdraví a pohody Vám přeje redakce časopisu a zastupitelstvo obce Kosice.

Ročník VI. č. 3/2011**Obsah**

Adresa: Kosice 66
503 51 Chlumec 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	6
Senioři	6
MS Cidlina	6
Taktické cvičení jednotka SDH	7
Mateřská školka v Kosicích	8
Kultura v obci	8
Pleteme z pedigu	8
Rozsvěcení vánočního stromu	8
Sport	9
Umístění družstev Spartaku Kosičky podzim 2011	9
Historie obce a okolí	11
Recepty	12
Vánoční recepty	12
Tradice a historie	16
Stránka pro nejmenší	19
Stránka pro chytré hlavy	22
Naši jubilanti	25
Oznámení, otevírací doby	25

Uzávěrka příštího čísla: 15.11.2011

Vydává obecní úřad Kosice
Adresa: Kosice 66
503 51 Chlumec nad Cidlinou
Tel.: 495 499 456
Email: obec@kosice.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***12.10.2011 zasedání č. 9**

Místo konání: zasedací místnost OÚ od 19:00 hodin.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu.
 2. Smlouva o upsání akcií se společností Vodovody a kanalizace Hradec Králové, a.s. a zápis o předání předmětu nepeněžitého vkladu.
 3. Veřejnoprávní kontrola v MŠ Kosice.
 4. Plán inventur - jmenování komisí.
 5. Kupní smlouva RWE – plynovod Nová Pazdema.
- Schváleno všemi přítomnými.

Program jednání:

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

2. Smlouva o upsání akcií se společností Vodovody a kanalizace Hradec Králové, a.s. v počtu 4 315 kusů o jmenovité hodnotě 1 000,- Kč za kus. Zápis o předání předmětu nepeněžitého vkladu ke splacení nepeněžitého vkladu – Dostavba vodovodu v obci Kosice.
Schváleno – všemi hlasy

3. Veřejnoprávní kontrola v MŠ Kosice. K provedení kontroly jmenována komise ve složení – Bučková Štěpánka, Havlíňová Romana, Ornstová Jana, Cermanová Markéta. Veřejnoprávní kontrola bude provedena do 30.11.2011.

4. Plán inventur-jmenování komisí. Inventura majetku bude provedena od 31.10. do 25.1.2012. Složení ústřední inventarizační komise – Libor Dašek, ing.Milan Omst, Štěpánka Bučková, majetková komise – MUDr.Vladimír Brzek, Jiří Vávra, Vladimír Valenta, dokladová komise – Kúr Ernest, ing.Milan Omst, Štěpánka Bučková.
Schváleno – všemi hlasy

5. Kupní smlouva RWE – plynovod Nová Pazdema. Prodej plynovodu na Nové Pazdemě společnosti RWE za cenu 319 500,- Kč, cena po odečtení nákladů na věcné břemeno. Po podpisu bude provedeno propojení s hlavním řádem a následně potom dojde ke kolaudaci plynovodu.
Schváleno – všemi hlasy

31.10.2011 zasedání č. 10

Místo konání: zasedací místnost OÚ od 19:00 hodin.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu.
2. Jmenování výběrové komise - oddělená kanalizace
3. Navýšení dotace na dovybavení svazku.
3. Schválení přijetí dotace na územní plán
4. Souhlas s prodejem nemovitosti p.č.421/33.
5. Schválení prodeje pozemku na základě vypsání záměru č.2 a 3.
6. Žádost o prodej pozemku p.č. 421/39.
7. Výběr dodavatele energií.
8. Schválení rozpočtového výhledu
9. Schválení změny člena finančního výboru.

10.Rozpočtová opatření č.6.

11.Dotace od Královéhradeckého kraje na zpracování územního plánu obce.

Schváleno všemi přítomnými.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu: Alena Jand'ourková, Vladimír Valenta

Schváleno – všemi hlasy

2. Jmenování výběrové komise na projekt dokončení oddělené kanalizace v obci – Jiří Vávra, MUDr.Vladimír Brzek, PhD., Vladimír Valenta

Schváleno – všemi hlasy

3. Navýšení dotace na dovybavení svazku. Dle dohody Svazku obcí Cidlina navýšena dotace na dovybavení svazku na částku 193 000,- se spoluúčastí obce 60% - návrh dočerpát v plné výši – dokoupit dva Party stany.

Schváleno – všemi hlasy

4. Souhlas s prodejem nemovitosti p.č.421/33. Parcela p.č.421/33 původně vysoutěžena Stavokou Kosice a.s.bude po dohodě se společností rozdělena a prodána přímo novým stavebníkům.

Schváleno – všemi hlasy

5. Schválení prodeje pozemku na základě vypsání záměru č.2 a 3. Prodej pozemku p.č. 449/9 a 259/5 v k.ú.Kosice.

Schváleno – všemi hlasy

6. Prodej pozemku p.č. 421/39. Ponechat jako obecní se záměrem zbudování parku či dětského hřiště pro Novou Pazdernu. Nevypisovat záměr.

Schváleno – všemi hlasy.

7. Výběr dodavatele energií. Se společností RWE sepsán dodatek ke smlouvě na dva roky s fixací ceny plynu. Dodavatele elektrické energie zatím neměnit.

Schváleno – všemi hlasy.

8. Schválení rozpočtového výhledu. Navržen rozpočtový výhled zpracovaný Českou spořitelnou, a.s. Hradec Králové na rok 2012 – 2014.

Schváleno – všemi hlasy.

9. Schválení změny člena finančního výboru. Na základě neslučitelnosti funkcí není možné, aby účetní OU byla členkou finančního výboru. Navržen V.Bareš.

Schváleno – všemi hlasy.

10.Rozpočtová opatření č.6, podíl Obce Kosice na projektu protipovodňová opatření Společná Cidlina – 4513,- Kč.

Schváleno – všemi hlasy.

11.Dotace od Královéhradeckého kraje na zpracování územního plánu obce. Poskytnuta dotace ve výši 52 000,- Kč na zpracování digitálního územního plánu.

Schváleno – všemi hlasy.

Zprávy z obce

Senioři

Klub seniorů připravil o posvícenské neděli 31. října 2011 „Posezení při harmonice“, kde si každý mohl přát a nechat si zahrát písničku, kterou má rád. Všichni si s chutí zazpívali se Zdeňkem Volejníkem, který nám hrál na harmoniku. Na posvícení do obecní hospody Pod Lipami přišlo 25 seniorů, kteří se dobře bavili. Jaké by to bylo posvícení bez husího, nebo kachního stehna s knedlíkem a se zelím, na kterém si pochutnali všichni senioři. Zazpívali jsme si naši hymnu „Pod našima okny teče vodička“ a na ukončení jsme si přáli, aby takových krásných odpoledních setkání bylo více.

Kosičtí senioři, kteří hrají bowling, úspěšně reprezentovali naši obec. Na Českém seniorském poháru 2011 se stal seniorským bowlingovým vládcem pan Josef Bešík. Pohár měl tři kategorie a pan Bešík se umístil i v celkovém pořadí bez rozlišení věku na prvním místě s 92 body. Na druhém místě se umístil s 90 body pan Milan Rechbořek a na třetím a čtvrtém místě se umístili s 89 body pan Jiří Stulík a pan Vladimír Hübšt. Mezi první čtyřkou byly jen minimální, ale to nic nemění na tom, že králem seniorů se stal pan Josef Bešík, který převzal vedle řady věcných cen i putovní a osobní pohár. Tak máme v Kosičích seniorského mistra ČR v bowlingu.

Václav Rychnovský st.

MS Cidlina

Po dvou honech na kachny se konal ještě třetí hon 24. září. Sraz byl v 8 hodin ráno na cestě k rybníkům v Kosičích. Už nás chodí méně a tak nás bylo jen 18 střelců. Ještě než jsme obsadili vrchní rybník, tak z něho ulétlo 150 až 200 kachen, ale přesto tam bylo uloveno 38 kusů kachen. Mysleli jsme si, když uděláme ještě jeden hon, že opět zastihneme velké hejno kachen, které nám uletěly. Proto hospodář určil hon na svátek, středu 28. září. Sraz byl v 5,30 hodin ráno a bylo nás jen 13 střelců. Uloveno bylo ráno 23 kachen a večer od 18 hodin ještě 10 kachen. Tímto posledním honem jsme otevřeli odstřel kachen na tahu, kdy můžeme chodit lovit ve třech střelcích se psem na tyto rybníky.

MS pořádalo 15. září pro děti soutěž „Poznej a chraň“, kterou sponzorují někteří myslivci a jiní pomáhají při soutěži panu Janu Čumovi, který tuto akci s dětmi dělá již 30 let. Soutěže se zúčastnilo celkem 70 dětí z okolních škol.

Pěkný úlovek měl náš myslivec Jan Vanda, který se štěstím autem porazil divočáka. Ten mu vběhl na silnici do Lhotky před auto. Autu ani řidiči se téměř nic nestalo. Divočák zhasl nedaleko od cesty, vážil téměř 100 kg.

22. října myslivci sklízeli krmnou řepu, kterou rozváželi po honitbě a část uskladnili ve sklepě v Mlékosrbech.

Na pozvání MS opět přijela družina 13 sokolníků s dravci do naší honitby, kde lovili v sobotu 29. října a v neděli 30. října. V sokolnické družině bylo 7 orlů, dvě káňata Harisova, tři jestřábi a jeden sokol. V sobotu měli s sebou také loveckého psa, který zvěř vystopuje, zastaví a nejbližší člen této družiny přijde s dravcem, vyplaší zvěř a pokusí se ji ulovit. Sokolník, který uloví zvěř již dále neloví a nastupuje další sokolník. V sobotu se podařilo sokolníkům ulovit jednu srnče, šest zajíců a jednoho bažanta. Při nástupu a výřadu zatroubil na borlici Martin Paško. Vedoucí družiny předal diplom od OV MS Hradec Králové našemu hospodáři za propůjčení honitby na tyto akce. Po té následovala nerušená zábava v dobrém opečeném selátku. Pozvání byli všichni myslivci i jejich rodinní příslušníci. V neděli se tato družina opět vydala do našeho revíru, ale bez úspěchu. Nebyl uloven ani jeden kus. Tento neúspěch ale družinu neodradil a příští rok chtějí opět přijet.

Náš první společný hon na drobnou zvěř se konal 5. listopadu 2011. Sraz byl v 8 hodin ráno na myslivecké chatě v Měníku. Hospodář si zapsal od každého účastníka číslo zbrojního průkazu, loveckého lístku a pojištění. Každý člen pak zaplatil členský příspěvek a oběd. Po nástupu a přivítání promluvil předseda a hospodář o bezpečnosti na honu a seznámili všechny přítomné s průběhem honu. Nastoupili jsme na valník, který nás odvezl do Kosic ke Kvočně, kterou jsme obsadili i s rákosem a k Majáku, kde byli vypuštěni bažanti. Povedlo se nám skoro všechny vypuštěné bažanty ulovit. Mimo to jsme ulovili i jednu lišku, střelcem byl Miloš Ornst. Pak jsme odjeli k Mlékosrbům a obsadili jsme

revír na obci, ale zde je v přírodě bažantů málo a tak jsme neměli žádnou šanci. Ke vši smůle nám utekla liška a dva divočáci. Na zahájení výhřadu nám zatroubil Martin Paško. Na výhřadě bylo 51 bažantů – kohoutů, 1 slepice a 1 liška. Po dobrém obědě se besedovalo o proběhnutém honu až do pozdních večerních hodin. Další hon měl proběhnout za 14 dní, ale pro nedostatek drobné zvěře byl zrušen. Příště se sejdem až 3. prosince.

Václav Rychnovský st.

Taktické cvičení Jednotky Sboru dobrovolných hasičů Kosice

V rámci odborné přípravy naší Jednotky dobrovolných hasičů jsme připravili a zorganizovali společně za pomoci SDH Mlékosrby taktické cvičení. Tato akce se uskutečnila dne 6. listopadu v 13.35 hod. v katastru obce Mlékosrby v budově starého mlýna a přilehlého okolí. Za spolupráce s Hasičským záchraným sborem v Hradci Králové, který nám aktivoval svolávací systém a spustil elektronickou sirénu. Do požární zbrojnice se během krátké chvíle sjelo jedenáct našich členů a do sedmi minut vyjela obě vozidla.



V první části tohoto cvičení byla provedena dálková doprava vody. Tuto činnost provedla jednotka z Mlékosrb za pomoci požárního čerpadla z řeky Cidliny do cister-



ny. Odtud již byly našimi členy následně rozvinuty dva proudy C k ohnisku požáru. Oheň byl ve spolupráci obou jednotek úspěšně zdlán.

Další částí byl nácvik vyhledávání a záchrana zraněné osoby v budově. Pro ztížení podmínek a simulaci skutečného zásahu byly v budově zapáleny dýmovnice. Tato činnost byla velmi náročná na



orientaci v neznámém prostředí a byla prováděna v dýchací technice. Při tomto zásahu se vystřídalo i několik hasičů z Mlékosrb. V suterénu budovy jsme si ještě vyzkoušeli za pomoci svítilen vyhledávání požárně nebezpečného zařízení, v tomto případě se jednalo o propan-butanovou láhev.

Účelem tohoto cvičení bylo prověření připravenosti, znalostí bojového řádu a akceschopnosti jednotek při skutečném zásahu a hlavně ponaučení z případných chyb. I přes drobné nedostatky a jedno malé zranění, proběhlo vše v pořádku.

Po náročném odpoledni připravili členové SDH Mlékosrby malé občerstvení v jejich nově zrekonstruovaném Hasičském domě.

Tímto bych chtěl všem zúčastněným poděkovat za aktivní přístup k tomuto cvičení.

Závěrem bych rád využil této příležitosti a jménem Sboru dobrovolných hasičů popřál všem našim členům a spoluobčanům klidné a veselé vánoční svátky a v následujícím roce 2012 pevné zdraví.

Za SDH Kosice Libor Dašek

Mateřská školka v Koticích

Ráda bych vás seznámila s mateřskou školkou v Koticích. Školku navštěvuje 28 dětí, a to je maximální počet. Mnoho dětí je místních, ale jsou zde i dojíždějící z Kosiček, z Mlékosrb a z Babic. Ve školce pracují 3 zaměstnanci, pani ředitelka Havlínová, pani učitelka Školníková a pani školnice Cellerová.



Děti zde mají moc hezké zázemí, každé ráno začíná hraním, děti mají svačinku, plní své úkoly, malují, cvičí, povídají si, a když počasí dovolí, chodí na procházky, na zahradu, ale také mají mnoho kroužků, např. judo, plavání, flétna a angličtina.

Velice často jezdí na výlety. V letošním a minulém školním roce navštívili Kozí farmu Lozice, ZOO, výlet do Poděbrad na pamník, Chlumecký zámek, návštěva ZŠ Kosičky, letiště v Pardubicích. Často navštěvují divadelní představení.

Ve školce se také pravidelně koná besídka na konci školního roku, kde se děti loučí s budoucími

školáky, různé akce pro rodiče s dětmi, ať to jsou dílničky na Vánoce, na Velikonoce, maškarní, ale i nedávná akce „Dýňodlabání“.

Velice se všem líbila akce „Barevný den“, kdy děti přišly ustrojenci v určité barvě, přinesly si předměty v určité barvě a celý den si povídaly a učily se hravou formou o barvách.

Už když otevřete dveře do školky, dýchne na vás moc hezká atmosféra, jsou tu fotky všech dětí navštěvující školku, obrázky od dětí, úkoly které plní, najdeme zde také jídelníček obědů a svačinek, ale také plán týdne, kde se dozvíte co budou děti celý týden dělat, co se budou učit nebo texty básniček, které se zrovna učí.

Myslím si, že patří velký dík, paním učitelkám za to, jak se o děti starají, připravují je na školní docházku a pani Cellerové za to, jaké dělá dětem dobré svačinky a stará se o čistotu ve školce. Určitě můžeme být rády, že takovou školku v Koticích máme.

Jana Ormstová

Kultura v obci

Pleteme z pedigu

V sobotu 22. 10. 2011 se v Koticích konal kurz pletení z pedigu. Celým kurzem nás provedla paní Ladislava Strnadová. Jelikož se jednalo o kurz pro začátečníky všichni účastníci pletli na pevné dno. Kurzu se zúčastnili děti i dospělí, jak z Kotic, tak i z Kosiček. Každý si odnesl vlastnoručně vyrobený košíček, mističku nebo obal na květináč. Někteří šikulové si vyrobili i dekorativní rybičku.

Po novém roce plánujeme připravit i další kurzy pletení z pedigu a v plánu je i kurz výroby šperků z fimo hmoty.

Lucie Tichá

Rozsvěcení vánočního stromu

Pomalou se blíží vánoční svátky a stalo se zvykem rozsvěcet vánoční strom v předvečer první adventní neděle. V sobotu 26. listopadu jsme se opět sešli před Obecní hospodou Pod Lipami a těšili jsme se na nově vyzdobený strom o jehož vyzdobení se postaral pan Ernest Kůr. Za obecní úřad a pana starostu ing. Milana Ornsta nás přivítala Mgr. Irena Brzková a popřála nám klidné prožití dalších adventních nedělí a krásné vánoční svátky. Poté se Kotic ponořily na malou chvíli do tmy a strom se rozzářil. K dobré náladě přispěly vánoční koledy a výborné svařené víno, které připravil pan Michal Donát. I v letošním roce přišlo mnoho spoluobčanů potěšit se, pobesedovat a trochu se i ohřát dobrým svařeným vínem. Byli bychom rádi, aby se tuto tradici podařilo udržet i do příštích let a opět jsme se při této příležitosti všichni sešli.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.

Rozsvěcení vánočního stromu



Sport

Umístění mužstev Spartaku Kosičky podzim 2011

HRADECKÝ VOTROK Okresní přebor mužů

TABULKA

Rk.	Tým	Záp	+	0	-	Skóre	Body	(Prav)
1.	Třebeš A	14	11	2	1	51:14	35	(14)
2.	Kobylice A	14	10	1	3	37:20	31	(10)
3.	Mýstěves A	14	8	4	2	37:15	28	(7)
4.	Červeněves	14	9	1	4	33:23	28	(7)
5.	Nepolisy A	14	7	2	5	41:29	23	(2)
6.	Lovčice A	14	7	2	5	30:25	23	(2)
7.	Kunčice B	14	7	2	5	29:27	23	(2)
8.	Smiřice	14	6	4	4	37:24	22	(1)
9.	Chlumec B	14	4	4	6	30:36	16	(-5)
10.	Dohalice A	14	4	2	8	20:35	14	(-7)
11.	Nový Hradec B	14	3	3	8	8:18	12	(-9)
12.	Kosičky	14	2	6	6	15:27	12	(-9)
13.	Stěžery A	14	2	2	10	17:62	8	(-13)
14.	Prasek A	14	0	1	13	6:36	1	(-20)

BD GROUP Okresní přebor mladších žáků západ**TABULKA**

Rk.	Tým	Záp	+	0	-	Skóre	Body	(Prav)
1.	Skřivany	10	10	0	0	109: 3	30	(15)
2.	Roudnice	10	9	0	1	90: 8	27	(15)
3.	Kobylice	10	7	1	2	44: 12	22	(7)
4.	Kosičky	10	6	1	3	46: 30	19	(7)
5.	Kunčice	10	5	0	5	48: 27	15	(3)
6.	Ohnišťany	10	4	0	6	21: 62	12	(-6)
7.	Červeněves	10	3	1	6	26: 40	10	(-5)
8.	Cerekvice	10	3	1	6	24: 50	10	(-5)
9.	Kratonohy	10	2	3	5	25: 54	9	(-6)
10.	Prasek	10	2	1	7	27: 57	7	(-11)
11.	Lovčice	10	0	0	10	6:123	0	(-18)

Krajská soutěž dorostu skupina C U - 19**TABULKA**

Rk.	Tým	Záp	+	0	-	Skóre	Body	(Prav)
1.	Libáň	12	9	3	0	71: 15	30	(12)
2.	Skřivany	12	9	2	1	74: 18	29	(8)
3.	Hlušice	12	8	2	2	34: 20	26	(5)
4.	Lovčice	12	6	2	4	42: 27	20	(5)
5.	Smidary/Červeněves	12	6	1	5	34: 24	19	(1)
6.	Kopidlno	12	5	3	4	26: 24	18	(3)
7.	Myštěves/Libčany	12	5	1	6	27: 18	16	(-5)
8.	Sobotka	12	5	0	7	28: 29	15	(0)
9.	Kosičky	12	5	0	7	34: 60	15	(-3)
10.	Stěžery	12	4	0	8	25: 39	12	(-6)
11.	Kobylice	12	3	1	8	16: 58	10	(-5)
12.	Probluz	12	3	1	8	29: 79	10	(-8)
13.	Dohalice	12	1	2	9	13: 42	5	(-16)

Děkujeme všem našim fanouškům a sponzorům za fandění a podporu v podzimní části sezóny.

Tradiční sportovní ples Spartaku Kosičky se koná 17.3.2012.
Všechny Vás srdečně zveme.



Historie obce a okolí

V zatím poslední části historie obce a okolí se přeneseme z válečných let až ke konci 20. století. Byla snaha zobrazit jak válečné roky, tak roky převratných změn v 50. letech. Nakonec se dostaneme až do 90. let 20. století. Přes všechna pokračování jsme se dospěli až prakticky do současnosti a tím také končí náš nepravidelný seriál o historii obce a nejbližšího okolí. V příštím roce pokud nalezneme zdroje pokusím se z kronik rekonstruovat přímo naši historii v naší obci.

Rok 1939 – 90. léta 20. století

Druhá světová válka byla těžkou kapitolou v novodobých dějinách Poceradliní, třebaže se oblast nestala dějištěm větších bojů, nepočítáme-li požár chlumeckého zámku Karlova Koruna v prosinci 1943, který údajně vznikl neopatrností. V důsledku začlenění českého pohraničí do Německé říše roku 1938 i v Poceradliní hledaly uprchlé rodiny nový domov. Počet obyvatel vzrostl zhruba o čtyři tisíce. Po osvobození v roce 1945 naopak došlo k poklesu počtu obyvatel pod předválečnou úroveň v důsledku návratu těchto rodin do pohraničí, odchodu dalších rodin k dosídlení pohraničí a odchodu do průmyslových center.

V letech 1945-48 začala zásadní přestavba společnosti. Zvláště v Chlumci nad Cidlinou byl tento proces závažný, protože teprve nyní zanikl velkostatek Kinských, který ovládal hospodářský život Chlumecka 334 let.

Období tzv. budování socialismu

K 1.1.1949 vstoupila v platnost komunistická územní organizace, která zrušila systém zemí, soudních a politických okresů. Byla nastolena soustava jednotných okresů a malých krajů. Novobydžovský okres vznikl v hranicích dosavadních soudních okresů Nový Bydžov a Chlumeck nad Cidlinou. Chlumecko na úkor okresu Přelouč přišlo o jihovýchodní část území. Novobydžovský okres se stal součástí Hradeckého kraje. Již 18.3.1948 na setkání zástupců obcí a okresu vzniklo tzv. Chlumecko-nitranské hnutí za zvýšení výroby a dodávek zemědělských výrobků, k němuž se v Poceradliní muselo připojit 97 obcí.

Zásadní důležitost měla revize 1. pozemkové reformy po roce 1945, která se týkala 40 velkostatků a dvorců. V rámci 2. pozemkové reformy roku 1947 byl zabrán dvůr Ostrov. Po vydání zákona o znárodnění půdy 1.10.1948 bylo do zprávy vzato 16 dvorců. Již v roce 1949 vzniklo v novobydžovském okrese 9 menšinových JZD. Avšak již roku 1953 7 JZD zaniklo a 1 157 členů z družstev vystoupilo. Rok 1957 byl ve znamení mohutného nástupu k dokončení socializace. K 1.1.1957 bylo v socialistickém sektoru 20,8% půdy, v roce 1959 dosáhl socialistický sektor 96%.

Rozvoj průmyslu se projevil především v Novém Bydžově a v menší míře i v Chlumci. V Novém Bydžově byl v návaznosti na mlékárenské a hospodářské družstvo (1933) vybudován moderní areál průmyslu mléčné výživy. Přebudována byla i koželuzna a vybudovány byly tři textilní provozy. V Novém Bydžově byla také soustředěna lékařská péče okresu, roku 1949 byla nemocnice rozšířena o internu. Od 60. let se ve šterkopískových pleistocenních labských náplavech rozvíjí těžba šterkopísku.

Období budování socialismu završila nová administrativní reforma roku 1960, která zavedla nové, větší okresy a kraje. Novobydžovský okres byl zrušen a jeho větší část se stala součástí okresu Hradec Králové. Menší části území připadly okresům Jičín, Pardubice, Kolín a Nymburk. Chlumecko bylo násilně a necitlivě rozděleno.

Vývoj měst v Poceradliní v 60. -80. letech 20. Století

Obě města prožívala až do konce 60. let stagnaci. Od konce 60. let došlo v obou městech Poceradliní k obnovení stavebního rozvoje. Vznikly areály sídlištního typu. Chlumeck nad Cidlinou měl být postižen panelovou výstavbou. Díky pádu komunismu došlo jen k realizaci jediného panelového domu. Mimo samostatných rodinných domků se uplatňovala převážně patrová řadová výstavba. Stavební aktivita se v 60. - 80. letech omezovala mimo rodinné výstavby především na modernizaci, již padlo za obět mnoho kvalitních architektonických děl. Nelze opomenout, že roku 1964 byly zbořeny zříceniny starého zámku v Chlumci nad Cidlinou. Nových staveb občanské vybavenosti mnoho nevzniklo: v Chlumci nový most přes Cidlinu (1964), autobusové nádraží (1969-71), Říhův dům (1981), autoservis u zámku (1972-73), mateřská škola pod zámek (1980), velkoprodejna na sídlišti a modernizace nádraží (1964-67). Ještě méně staveb vzniklo v Novém Bydžově: nové prodejní středisko na náměstí, přístavba sokolovny (hmotově a barevně nevhodná).

Po roce 1989 se stala obě města Pocidliní sídlem pověřeného městského a finančního úřadu. Poprvé v historii tak mají obě města stejný územněsprávní statut, zatímco dosud byl preferován Nový Bydžov.

Venkov Pocidliní zaznamenal od 60. let výrazné změny. Již v 50. letech proběhlo scelování zemědělské půdy do velkých honů. Zejména v 80. letech se dále rozšiřovala plocha orné půdy na úkor luk v okolí Cidliny a Bystřice. V roce 1968 začala 2. etapa regulace Cidliny. Již roku 1959 byla dokončena částečná změna toku Bystřice. Staré koryto od Kosic k soutoku s Cidlinou v Luhách bylo téměř odstaveno a většina vody byla svedena novým korytem zvaným též Nová řeka, přímo přes bývalé dno Velkochlumeckého rybníka do Chlumce nad Cidlinou. V roce 1974 začala regulace mezi Vysokým Veselím a Veselskou Lhotou. V 80. letech byla započata regulace posledního meandrovitého úseku mezi Smidary a Vysokým Veselím. Neobyčejně malebný tok byl bezohledně napřimován a krajina Pocidliní tak téměř přišla o poslední půvab někdejší cidlinské nivy. Sama Cidlina, která v tomto úseku připomíná spíše větší potok se stala umělou zemědělskou stokou. Po roce 1989 se alespoň zlepšila neúnosná kvalita vody. Krajinu Pocidliní v 70. – 80. letech doplnily utilitární a nevzhledné výrobní objekty socialistického zemědělství.

Od 60. let došlo v souvislosti s masivní státní podporou k nejnovější etapě přestavby vesnic v Pocidliní. V celém období vesnické osídlení výrazně stagnovala – zejména v 70. – 80. letech nabyl pokles počtu obyvatel prakticky všech vesnic masové podoby. Počet obyvatel klesl na zlomek stavu na přelomu 19 a 20 století, či za 1. republiky. Na rozdíl od 1. republiky, kdy nová výstavba vesměs respektovala měřítko vesnice a jednotu typické zástavby, v období socialismu měla přestavba vesnic úplně jiný charakter. V 70. letech vznikly na vesnicích rodinné domky zcela svévolných tvarů, které degradují obraz vesnického prostředí. Příznivější, ač ne ideální byla hromadnější výstavba podnikaná jednotlivými JZD. Většinou šlo o čtyřbokou jednotku uspokojivě architektonicky řešenou. Vyšší úroveň než individuální výstavba měla venkovská vybavenost.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.

Recepty

Vánoční cukroví recepty

K Vánocům neodmyslitelně patří vánoční cukroví. Pro naše předky vánoční cukroví bylo nejen pamlskem, ale také patřilo mezi ochranné a obřadní pokrmy. Praotcem vánočního cukroví byl pohanský zvyk, pomocí něž se v nejmocnější noci roku chránil dům i rodinu před temnými silami, proto cukroví se peklo ve tvaru zvířat a zavěšovalo na dveře staveb, stromy i rozdávalo se všem členům rodiny. Pekly se především perníčky, používal se hodně med, sušené ovoce a ořechy. I dnes v naprosté většině českých domácností se alespoň část vánočního cukroví připravuje doma, protože je to jednou z nejhezčích vánočních vzpomínek.

Medové pemíčky

Přípravu začínám již několik týdnů před vánoce, kdy si zaděláváme i větší množství pemíkového těsta. Těsto si, ale můžeme připravit i několik dní před pečením.

Několik rad, které vám usnadní pečení:

Těsto je nutné vždy důkladně propracovat a nechat odpočinout zabalené v mikrotenovém sáčku.

Potom vyválíme plát 2-3 mm silný a vykrajujeme požadované tvary. U větších motivů je dobré si na pár místech propíchnout párátkem, nebudou se kroutit a dělat bubliny. Pečeme na 170 - 200°C asi 10 minut, podle velikosti. Hned horké potíráme rozšlehaným vejcem. Pro tmavší a lesklejší barvu přidáváme do vajíčka tekutý karamel, který si jednoduše uděláme doma. Dáme do hlubšího hrnce 3 lžíce krupicového cukru necháme zkaramelizovat a zředíme vařící vodou. Necháme vychladnout.

Z plechu sundáme perníčky hned a dáváme na rovný táč, aby se nekroutily. Než začneme zdobit, necháme pemíčky 4-5 dní odpočinout, poleva pak lépe drží.

Přikládáme tři recepty na perníčky

Suroviny: 3 lžíce medu, 50 g másla, 100 g cukru, 1 lžička skořice, 1 lžička nastrouhané, citrónové kůry, špetka badyánu, 1 lžíce rumu, 1 vejce, 300 g hladké mouky, 1 kypřicí prášek do pemíku

Poleva: 100 g prosetého moučkového cukru, 1 bílek

Postup: V kastrůlku rozehřejte med, máslo a cukr. Do zchladlé směsi vmíchejte skořici, citrónovou kůru, badyán, rum a vejce. Směs zadělejte s prosetou hladkou moukou promíchanou s kypřícím práškem do pemíku. Pokud by bylo těsto řídké, zapracujte do něj ještě trochu hladké mouky. Těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout do druhého dne (u perníkového těsta čím déle odpočívá, tím je lepší). Těsto rozválejte na tloušťku asi 1 cm, vykrájejte drobné tvary, rozložte na plech a upečte zvolna v předehřáté troubě. Bílek utřete s moučkovým cukrem na polotekutou polevu. Vychladlé perníčky ozdobte polevou, nechte zaschnout a uložte, aby se rozležely.

Tradiční recept na perníčky

Suroviny: 1000g hladké mouky, 360 g moučkového cukru, 5 vajec, 12 lžic medu, 5 lžic másla, 3 lžíce rumu, 3 lžíce kakaa, 2 prášky do pemíku.

Postup: prosetou mouku, cukr, kakao a prášek do pemíku smícháme v míse, přidáme vlažný tekutý med, změkklé máslo, rum a vejce. Velmi pečlivě propracujeme, je-li lepivé přidáme hl.mouku. Hotové těsto musí být lesklé a nesmí se drodit.

Vložíme do mikr. sáčku a necháme alespoň několik hodin odpočinout. Těsto vyndáme asi hodinu před pečením, aby mělo pokojovou teplotu. Pečeme na 180°C. Po upečení potřeme rozšlehaným vajíčkem. Upečené necháme několik dní odležet a pak teprve zdobíme bílkovou polevou.

Perníkové těsto s ořechy

Suroviny: 800 g hladké mouky, 300 g moučkového cukru, 100 g mletých ořechů, 10 g sody, 100 g másla, 100 g sádla, 4 vejce, 8 lžic medu, 2 lžíce pemíkového koření.

Postup: Prosetou mouku, cukr, koření, sodu a citr.kůru smícháme v míse, přidáme vlažný tekutý med, změkklé máslo a vejce. Velmi pečlivě propracujeme, je-li lepivé přidáme hl.mouku. Hotové těsto musí být lesklé a nesmí se drodit.

Vložíme do mikr. sáčku a necháme alespoň několik hodin odpočinout. Těsto vyndáme asi hodinu před pečením, aby mělo pokojovou teplotu. Pečeme na 170°C. Po upečení potřeme rozšlehaným vajíčkem. Upečené necháme několik dní odležet a pak teprve zdobíme bílkovou polevou.

Vánoční cukroví ze základního křehkého těsta

Základní křehké těsto

Suroviny: 300 g hladké mouky, 250 g másla, 140 g moučkového cukru, 2 žloutky, 2 lžíce citrónové šťávy, 1 lžička strouhané citrónové kůry

Postup: Na vál prosejte mouku a moučkový cukr. Přidejte na kousky nakrájený tuk, žloutky, citrónovou šťávu i kůru a spojte do vláčného hladkého těsta. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte v chladu minimálně hodinu odležet (lépe do druhého dne). Připravené tvary vkládejte do předehřáté trouby, pečte zvolna 13 až 16 minut podle výkonu trouby.

Některé varianty cukroví

Čokoládové hvězdičky

Suroviny: 2-3 lžíce drobně nakrájené hořké čokolády, bílá čokoládová poleva, čokoládové sypání

Postup: Do těsta zapracujte čokoládu, vyválejte asi na 4mm silný plát, vykrájejte hvězdičky a upečte je. Vychladlé namočte v rozehřáté bílé čokoládě a posypte čokoládovým sypáním.

Citronová srdíčka

Suroviny: 1 lžička kůry z biocitronu, citrónová pomazánka, kandovaná citrónová nebo pomerančová kůra

Postup: Do těsta zapracujte o něco víc citrónové kůry. Těsto rozválejte, vykrájejte srdíčka, do poloviny vykrojte otvor ve tvaru srdíčka, rozložte je na plech a upečte. Potřete citrónovou pomazánkou, slepte a do otvoru nasypete kandovanou, drobně nakrájenou kůru. Nakonec posypte moučkovým cukrem.

Srořicová zvířátka

Suroviny: 2 lžičky mleté skořice, 2 umleté hřebíčky, špetka vanilkové dřeně nebo mleté vanilky, meruňkový džem, sáček bílé čokoládové polevy, barevný cukrový máček

Postup: Do základního těsta zapracujte koření, na pomoučně-ném vale vyválejte tenkou placku, vykrájejte zvířátka, položte je na plech a upečte. Vychladlé slepte džemem z rozehráté polevy, utvořte na zvířátkách flíčky, posypte je máčkem a nechtě ztuhnout.

Kakaové košíčky

Suroviny: 2-3 lžíce kakaa, 2 lžíce rumu, 2 lžíce nasekaných sušených višňi nebo brusinek, oloupané mandle, 1/2 lžičky skořice

Postup: Do těsta zapracujte kakao, skořici, nasekané sušené ovoce a rum. Utvořte z těsta malé kuličky, naskládejte je do malých papírových košíčků, do každého zapíchněte mandli a upečte. Můžete pocukrovat.

Ananasové hříbečky

Suroviny: 1 tmavá a 1 bílá čokoládová poleva, cukrový máček, zelený proslazený ananas, pikantní marmeláda na slepení

Postup: Z rozváleného těsta vykrájejte hříbečky, upečte je, slepte marmeládou, nožičky potřete bílou polevou a ozdobte zeleným drobně nakrájeným anansem, kloboučky potřete tmavou polevou a lehce posypte cukrovým máčkem.

Kokosové rohlíčky

Suroviny: 4 lžíce strouhaného kokosu (podle toho, kolik ho těsto pojme), mletá vanilka nebo dřeň, 1 bílek, kokos na obalení

Postup: Do těsta zapracujte kokos a vanilku. Udělejte váleček, nakrájejte ho na malé kousky a z nich utvořte rohlíčky. Omočte je v rozšlehaném bílku, pak v kokosu, naskládejte na plech a upečte.

Višňové oválky s třešněmi

Suroviny: višňová marmeláda, kandované třešně, bílá čokoládová poleva

Postup: Z rozváleného těsta vykrájejte tři stejné tvary různé velikosti a upečte je. Slepte marmeládou od největší po nejmenší, bílou polevou přilepte půlku třešně a lehce cukroví polevou pokropte.

Pistáciové predlíky

Suroviny: 4 lžíce jemně nasekaných nesolených pistácií

Postup: Do těsta zapracujte část pistácií, vytvarujte stejně velké válečky, trochu je vyválejte ve zbylých pistáciích, spleťte do predlíků a upečte. Můžete posypat moučkovým cukrem.

Ořechy s nugátovou náplní

Suroviny: 3 lžíce mletých ořechů, nutella nebo nugátová pomazánka, mleté ořechy, 1 lžička rumu, čokoládová poleva

Postup: Do těsta zapracujte mleté ořechy, kousky těsta vtačte do formiček na ořechy, upečte a vyklopte. Smíchejte nutellu s mletými ořechy a rumem na hustou pomazánku. Ořechy pomazánkou slepte. Část cukroví omočte v tmavé čokoládové polevě.

Udělejte si vynikající **pařížské rohlíčky**. Recept je sice pracnější, ale cukroví je skvělé.

Suroviny: 140 g moučkového cukru, 140 g ořechů (vlašských), 70 g hrubé mouky, špetka mleté skořice, 1 vejce

Krém: 3 vejce, 160 g cukru krupice, 1 kostka másla, lžička instantní kávy, rum dle chuti, čokoláda na ozdobu, máslo

Postup: Cukr smícháme s moukou a mletými ořechy. Přidáme k tomu špetku skořice a vejce. Vypracujeme v tuhé těsto, které dáme do formiček na rohlíčky. Pečeme při teplotě 180°C několik minut. Vejce vyšleháme s cukrem v páře. K tomu přidáme našlehané máslo, kávu a rum. Vše pořádně našleháme. Připravíme si čokoládou polevu. Čokoládu nalámeme na kousky a k ním přidáme máslo. Polevu pomalu ve vodní lázni zahříváme. Na studené rohlíčky nastříkáme krém, který pak ozdobíme čokoládovou polevou. Pařížské rohlíčky dáme do chladu.

Ořechová kolečka

Suroviny: balení dortové polevy tmavé, několik vlašských ořechů, případně cukrové nebo čokoládové zdobení, 500 g polohrubé mouky, 125 g másla, ½ sáčku kypřicího prášku do pečiva, 250 g cukru, 2 vejce, špetka soli, lžička rumu (nebo rumové aroma), 200 g mletých lískových ořechů.

Ořechovo nugátový krém se šlehačkou – 250 ml šlehačky, zahušťovač šlehačky, 150 g ořechovo nugátového krému.

Mouku, kypřicí prášek do pečiva, cukr, vejce, sůl, máslo, rum a lískové oříšky smícháme a dobře zpracujeme v těsto. Těsto rozválíme a skleničkou vykrajujeme kolečka o průměru 6 – 8 cm, která rozložíme na vymaštěný plech a pečeme v předem vyhřáté troubě 10 – 15 minut. Upečené a vychladlé cukroví polijeme dortovou polevou. Šlehačku ušleháme se zahušťovačem. Ořechovo nugátový krém rozehřejeme (nevařit!) a pomalu doléváme do šlehačky. Pozor! – důležité je, aby obě složky měly stejnou teplotu, jinak se šlehačka srazí. Takto připravený krém nastříkáme pomocí sáčku se zdobící koncovkou na kolečko přelité polevou, které překryjeme dalším. Horní kolečko lze ozdobit ještě menším množstvím krému a kouskem vlašských oříšků nebo dodatečně posypat cukrovým nebo čokoládovým zdobením.

Německý punč

Suroviny: pro 4-6 osob budete potřebovat: 1l bílého vína, 500ml vody, 250ml rumu, 300g cukru, 6 lžic citronové šťávy

Postup: Cukr nasypejte do vody a převařte. Přidejte bílé víno, ale už nevařte. Rum v jiné nádobě ohřejte, zapalte a přidejte k vínu. Nakonec přidejte citronovou šťávu. Podle potřeby ochuťte a podávejte horký.

Burgundský grog

Suroviny pro 1 osobu: 2dl červeného vína, 1/2 lžičky citrónové kůry, 2 lžičky pískového cukru, 2 hřebíčky, šťáva z 1/2 citronu, 1 lžice koňaku.

Postup: Víno svaříme s citrónovou kůrou, cukrem a hřebíčky. Přes sítko nalijeme do poháru a dolijeme citrónovou šťávou a koňakem.

Vánoční jablečný punč

Suroviny: 2 kusy jablek, 5 dl jablečné šťávy, 7,5 dl čaje z jablečných slupek, 2 kusy citronů, 1 l jablkovice.

Postup: Jablka nakrájíme na půlměsíčky, citrony omyjeme a nakrájíme na kolečka. Z jablečných slupek uvaříme čaj. Do hrnce vložíme kousky jablek a kolečka citronů, přilijeme čaj ze slupek a jablečnou šťávu. Vše uvedeme do varu a necháme 5 minut prohřívát. Potom přilijeme jablkovici a zamícháme. Hotový vánoční jablečný punč můžeme dosladit nebo ochutit kouskem skořice nebo hřebíčku. Vánoční punč podáváme teplý.

Pečený kapr se slaninou

Suroviny: 1/2 kapra, 12 silnějších plátků anglické slaniny, sůl, citrónová šťáva, kmín drcený, grilovací koření, olej, petrželová nať.

Postup: Rybu nakrájíme na širší porce, osolíme, pokapeme citronem a necháme krátce odležet. Pak do rybí kůže uděláme několik zářezů, do nichž vložíme plátky slaniny. Rybu rozložíme do olejem vymaštěného pekáče, posypeme trochou kmínu a grilovacího koření, pokapeme olejem a dáme do rozehřáté trouby. Lehce osmahneme, mírně podlijeme horkou vodou a pečeme asi půl hodiny, až maso zežltne a slanina se opeče. Nakonec posypeme jemně nasekanou petrželkou a podáváme s opečenými brambory, tatarskou omáčkou a rajčatovým salátem. Opečené brambory připravíme tak, že je oloupeme, omyjeme, nakrájíme na silnější kolečka, propláchneme, osušíme a asi 10 minut smažíme ve vyšší vrstvě oleje (ideální je fritovací hrnec), až jsou nazlátlé. Pak je necháme okapat, osolíme a podáváme jako přílohu k pečené rybě.

Kapr po Bředavsku

Suroviny: 1 kapr, 1/2 l mléka, 150 g másla, 60 g hladké mouky, 1 citron, 1 lžička mleté papriky, česnek, drčený kmín, grilovací koření, sůl

Postup: Naporcovaného kapra vložíme na několik hodin do studeného mléka (nejlépe přes noc). Poté porce omyjeme vodou, nasolíme, pokapeme citronem a necháme odležet. V hladké mouce zamícháme kmín, papriku a grilovací koření. V ní obalíme porce kapra a opečeme je na 2/3 rozehrátého másla na pánvi přikryté pokličkou. Po opečení ze všech stran porce vložíme do mísy a ještě horké přelijeme máslem s utřeným česnekem. Podáváme s bramborovým salátem nebo kaší.

Dietní kapr v těstíčku

Suroviny: 1500g kapra, 1 pivo, 2 vejce, sůl, hladká mouka, 1 lžice oleje, olej na smažení, 50g másla.

Postup: Kapra očistíme, vykucháme, naporcujeme, porce osušíme, osolíme, obalím v mouce. Trošce piva rozšleháme žloutek, mírně osolíme, přidáme lžici oleje a tolik hladké mouky, až vznikne husté těstíčko. Ze dvou bílků ušleháme tuhý sníh a lehce jej vmícháme do těstíčka. Porce kapra namáčíme v těstíčku a smažíme v rozehrátém oleji. Krátce před dosmažením položíme na každou porci ryby kousek másla.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.

Tradice a historie

Sv. Mikuláš - patron nejen dětí

5.12. - Biskup Mikuláš se narodil někdy kolem roku 250 ve městě Pataře, v rodině zbožných a bohatých křesťanů. Po smrti rodičů rozdál velkou část svého majetku chudým a potřebným lidem. Aby unikl projevům vděčnosti, vydal se na pouť do Palestiny. V maloasijském městě Myra zemřel v té době biskup. Novým biskupem se měl stát ten, kdo vejde následujícího rána do chrámu. Tím byl putující sv. Mikuláš, který když se zpočátku vzpíral, ale nakonec biskupský úřad přijal. Svůj biskupský úřad poctivě vykonával až do své smrti, někdy kolem roku 345. Svatý Mikuláš je patronem námořníků a rybářů, ochráncem převozníků a hlavně dětí. V dřívějších dobách pečoval o mosty a chránil před povodněmi až do 18.století, kdy úlohu patrona mostů a vody v českých zemích převzal sv. Jan Nepomucký.

**Tradice kvetoucích barborek**

Velmi známým zvykem bývalo řezání třešňové větvičky „barborky“ a to nejen na ozdobu světnice, ale také pro její údajnou čarovnou moc. Uříznutá „barborka“ se vložila do nádoby s vodou a čekalo se zda vykvete. Kolikátý den od uříznutí větvičky „barborka“ vykvetla, tolikátý měsíc v následujícím roce byl pro majitele větvičky tím šťastným. Jindy děvčata uřízla větviček více a každé dala jméno jednoho z chlapců, kteří jí byli sympatičtí. Věřili, že se stanou nevěstou toho, která větvička nesoucí jeho jméno vykvetla nejdříve. Podle lidové víry se měla třešňová větvička ze stromku starého alespoň deset let uříznout v ten okamžik, kdy se na obzoru objevil první sluneční paprsek. Taková větvička se pak odnesla do domu, kde bylo děvče na vdávání a čekalo se, zda se větvička o štědrém dnu obalí květy, což znamenalo brzké vdavky. Kvítek z barborky ukrytý za šněrovačkou prý měl tu moc přivábit chlapce, na kterého děvče myslelo.

Historie obdarování

Už ve starém Římě si lidé na oslavu Nového roku dávali dárky. Později se zimní slunovrat stal vánočním svátkem a obdarování zůstalo. Stalo se projevem přátelství a křesťanské lásky k bližnímu. Od šestnáctého století existují důkazy o vyměňování dárků mezi přáteli a příbuznými. Nejvíce dárků dostávaly především děti. V následujících dvou stech letech už nosil dárky Ježíšek, Santa Claus či Vánoční muž. Bývalo zvykem, že se dárky začaly rozbalovat až v okamžiku, kdy se objevila na nebi první hvězdička. Tím se připomínala betlémská hvězda, která zářila nad Betlémem v době narození Ježíška. Dnes se ve většině zemí dárky rozdávají na Štědrý den nebo druhý den ráno na Boží hod vánoční. Ježíšek přiveze na saních (u nás a v dalších zemích) dárky na Štědrý večer 24. prosince a nadělí je pod stromeček. V Kanadě či Spojených státech amerických vozí dárky Santa Claus, který je přinese o štědrovečerní noci komínem a vloží je do připravených sáčků v podobě boty. Dárky se rozbalují až druhý den ráno.

Původ stromečku

Těžko si dnes dovedeme představit Vánoce bez ozdobeného stromečku. Nechybí snad v žádné domácnosti a v předvánočním čase se bez něho neobejdou ani slavnostně vyzdobené výlohy obchodů. Zelený stromek, ověšený ozdobami, cukrovými řetězy a čokoládovými figurkami je samozřejmě součástí Vánoc. Kdo ale dnes ještě pamatuje, odkud se vánoční stromeček vzal? Jak splynul s poměrně mladou křesťanskou kulturou a proč ho každý rok s takovou láskou a pečlivostí zdobíme pro několik málo dní?

Podle jednoho z legendárních vyprávění vděčí tradice vánočního stromečku za svůj vznik opatu Kolumbánovi z Luxeuilu a Bobba. Kolumbán žil v 6. století, narodil se v Irsku, ale misionářská činnost a poslání ho zavedla do Bretaně a Burgundska. Obyvatelé Burgundska byly v té době pohané a proto Kolumbán, aby jim trochu přiblížil svátek narození Krista, ozdobil v ten slavný den zapálenými pochodněmi do tvaru kříže starobylý jehličnan, který byl domorodci uctíván o každém zimním slunovratu. Zář ohně přilákal zástupy lidí a Kolumbán k nim pronesl kázání o narození malého Ježíška v dalekém městě Betlémě, chlévu s oslíkem a volem, chudém Josefovi a vyvolené Marii. A tak je možné, že v tento den vznikl ten krásný zvyk strojit vánoční stromek.

Stromeček v Čechách

První vánoční stromeček se rozsvítil v pražské vile ředitele Stavovského divadla Jana K. Liebicha roku 1812. Po třiceti letech se v Praze začaly stromky prodávat zcela běžně a lidé je nazývali Kristovým strůmkem. Stromeček si mohly ze začátku dovolit jen zámožnější rodiny, teprve později se stromeček rozšířil na Moravu a do většiny příbytků. Stromeček k nám pronikl z německého území. Až do poloviny našeho století byla vánočním stromem hlavně jedle, v dnešní době je pro svou vzácnost nahrazena smrkem a borovicí. Zvyk stavět rozsvícené vánoční stromky na veřejných prostranstvích se v Evropě ujal po první světové válce. Na českém území se podle dochovaných zpráv poprvé postavil veřejný stromeček v Plzni roku 1925. Tato zvyklost se za první republiky rychle rozšířila po dalších českých i moravských městech i vesnicích.

K vánocům patří jmelí

Větvička jmelí by neměla chybět o Vánocích v žádné domácnosti. Čím více je na větvičce bílých bobulek, tím větší štěstí vás má čekat v novém roce. Tato stálezelená rostlina je odpradáвна obestřena jakýmsi tajemnem a mnoha legendami. Jmelí bylo součástí pohanských obřadů. Bylo symbolem života a ochranným talismanem. Věřilo se, že díky svým lepivým semenům má moc vyvolat nebo udržet svazek mezi dvěma osobami opačného pohlaví. Z Anglie pochází zvyk, že muž může políbit každou dívku či ženu, kterou potká pod zavěšeným jmelím. Za každý polibek se utrhne jedna bílá bobulka. Poslední se na jmelí nechá až do dalších Vánoc, aby z domu neodešla láska. Když se tento zvyk dostal ve středověku do Německa a Švýcarska, věšeli majitelé nevěstinců jmelí vedle červené lucerny jako příslib prodejné lásky. V Irsku zase jmelí upevněné nad vchodem slibovalo poutníkům pozvání k dobrému jídlu a mělo bránit čarodějnicím a zlým duchům provádět nekalé

rejdy. Jmelí pověšené nad štědrovečerním stolem mělo v Rakousku zaručit v příštím roce bohatou úrodu. Podle jedné z křesťanských legend rostl jmelí jako strom. Z jeho větví prý Josef vyřezal o Vánocích kolébku pro Ježíška. Po třiatřiceti letech poté strom porazili Římané. Z jeho kmene vyrobili kříž, na kterém Ježíše ukřižovali. Strom jmelí pak seschl do malých keříků a stejně jako věřící jsou živi z Kristova těla, tak i jmelí ze živin jiných stromů. Jmelí má přes tisíc odrůd. Není jednoduché je v přírodě nalézt. Je takzvaným poloparazitem. To znamená, že není úplně závislé na svých hostitelích – listnatých stromech, hrušních, jabloních i javorech. Ptáci roznášejí jeho semena, ze kterých po zakořenění vyrazí listy. Parazitující rostlina není svému hostiteli příliš na obtíž, potřebuje od něj pouze vodu a minerály, fotosyntézou si vytváří vlastní živiny. Je téměř nezníčitelná, umírá až se stromem, s nímž žije. Například na cedrech můžete najít jmelí staré až čtyři sta let. Roste i na jehličnatých stromech, odrůdy jsou však drobnější než na listnácích.

zdroj: České tradice, knižní archiv České tradice, internet

Tichá noc

*Tichá noc, svatá noc,
V spánku svém dýchá zem,
půlnoc odbila, město šlo spát,
zdřímlí dávno i pastýři stád,
/: jen Boží láska, ta bdí. :/*

*Tichá noc, svatá noc,
náhle v ní jásot zní,
vstávej, lide můj, tmu z očí střes,
v městě Betlémě Bůh zrozen dnes,
/: z lásky se člověkem stal. :/*

*Tichá noc, svatá noc,
stín a mráz vůkol nás,
v hloubi srdce však Gloria zní,
díků, že hříšník se s důvěrou smí
/: u svaté rodiny hrát. :/*

83. TICHÁ NOC
STILLE NACHT

rakouská
nápěv: Franz Gruber (1787–1863)
text: Joseph Mohr (1792–1849)
český text: Václav René (1911–1973)

Mírně
B^b F (F7)

1. Ti - chlá noc, pře - sva - tá noc. V spán - ku svém
1. Stil - le Nacht, Hei - li - ge Nacht. Al - les schläft,

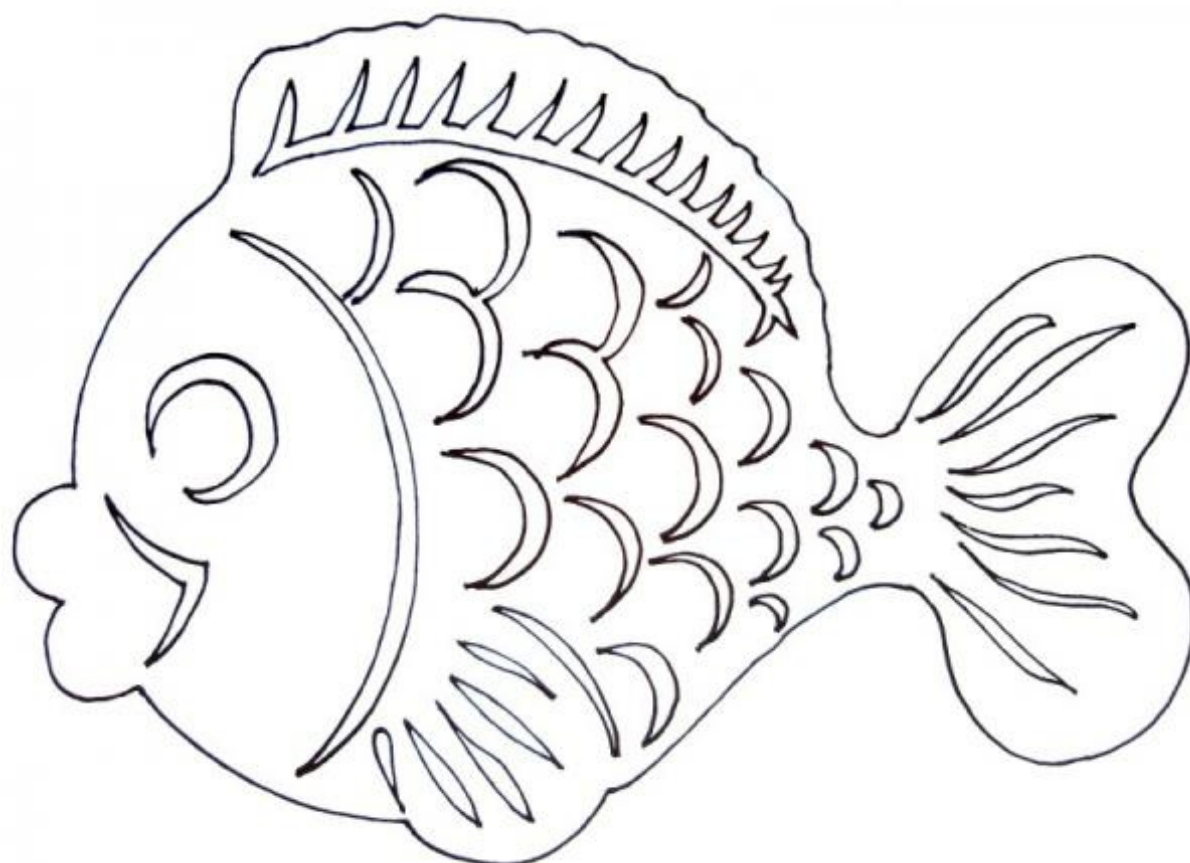
dý - chá zem, půl - noc od - bi - la, měs - to šlo spát,
ein - sam wacht nur das trau - re, hoch - hei - li - ge Paar,

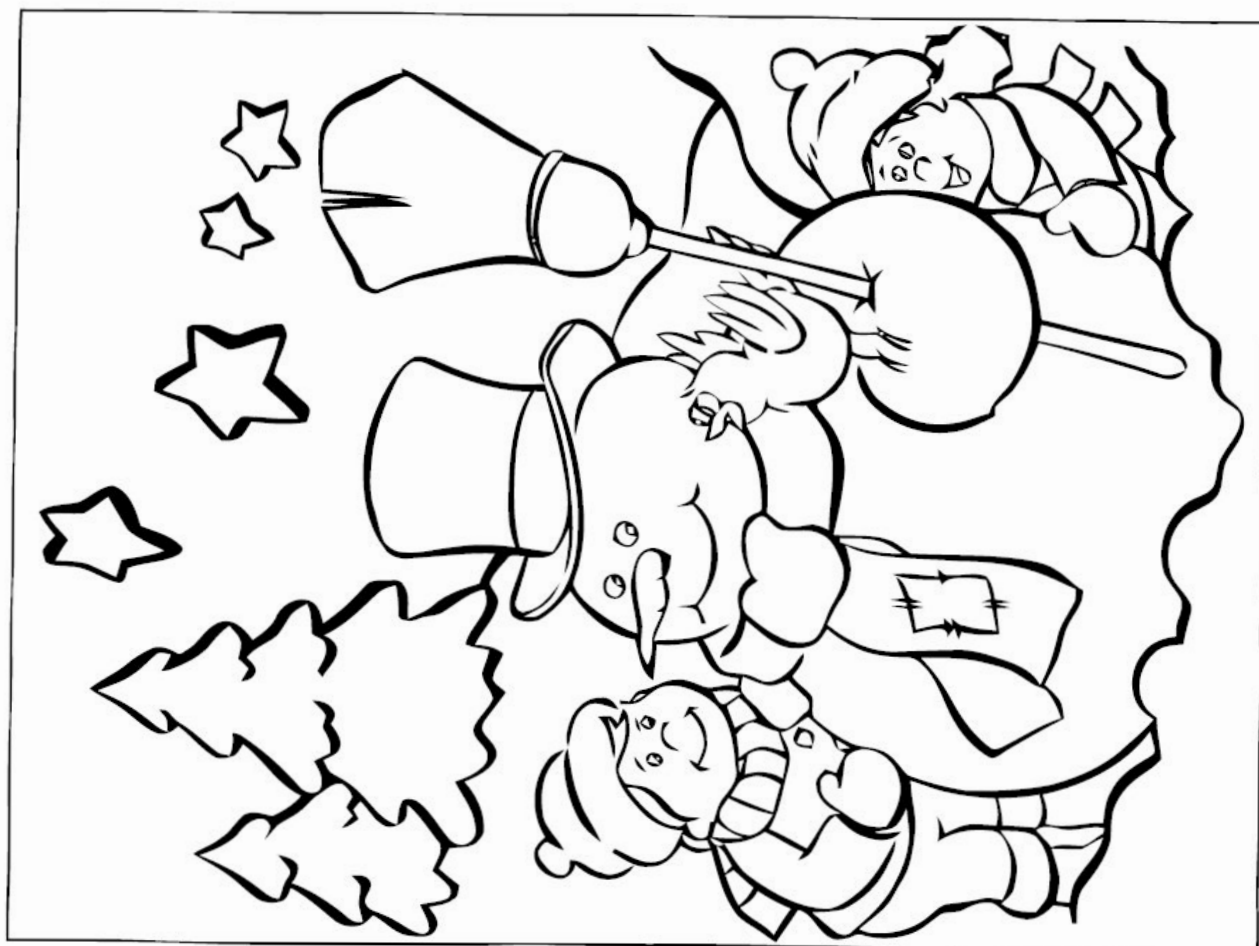
zdří - mlí dáv - no i pas - tý - ii stád, jen Bo - ži lá - ska, ta
Hol - der Kna - be im lo - ckí - gen Haar, schlaf in him - mlí - scher

bdí, jen Bo - ži lá - ska, ta bdí.
Ruh, schlaf in him - mlí - scher Ruh.

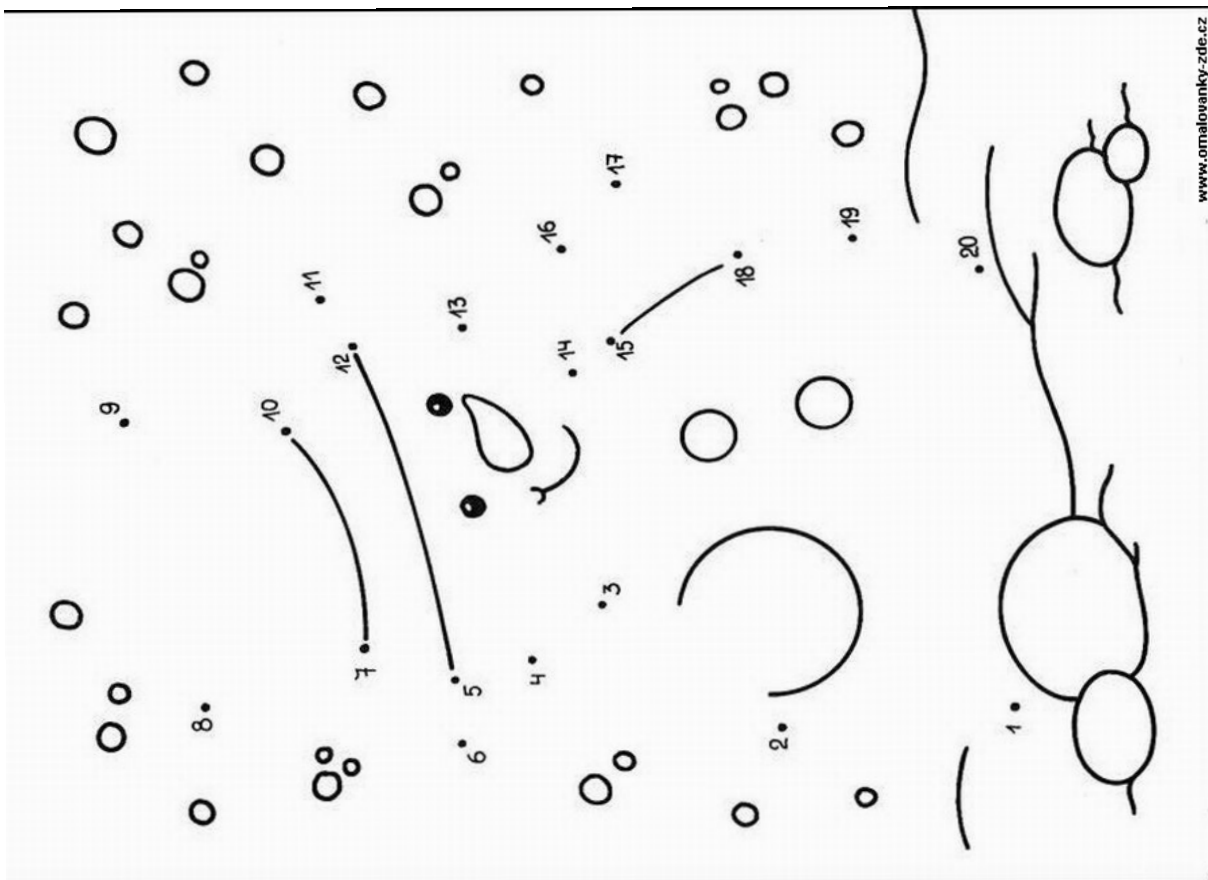
Stránka pro nejmenší



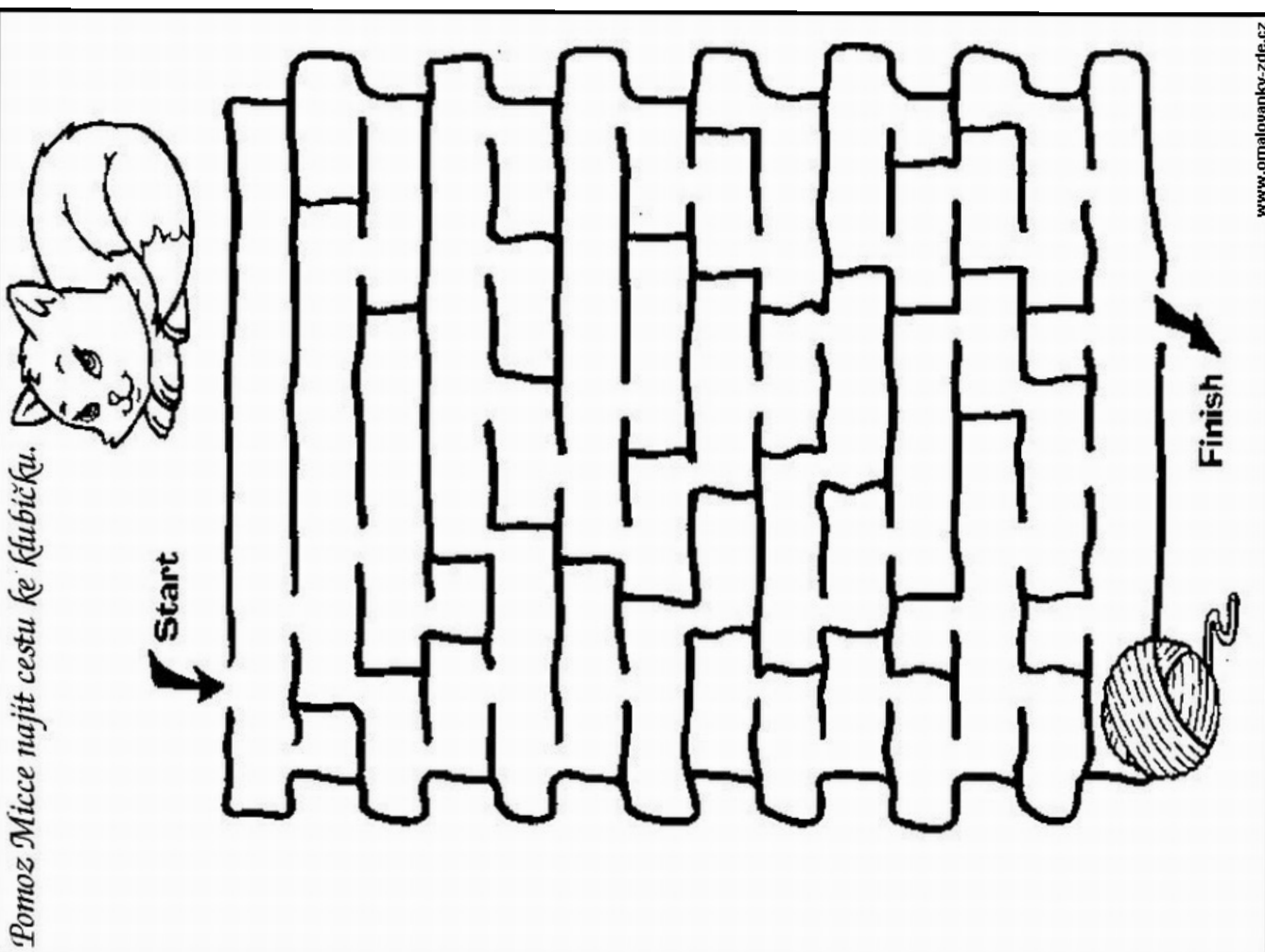




Stránka pro chytré hlavy



www.omalovanky-zde.cz

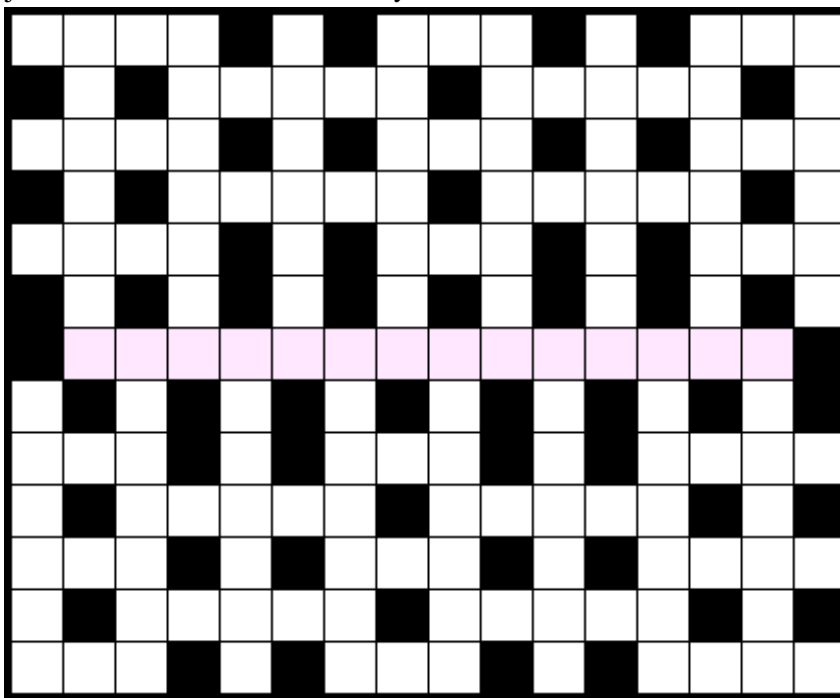


Pomoz Mice najít cestu ke klubíčku.

www.omalovanky-zde.cz

Petr Parlář

Německý stavitel Petr Parlář (1333-1399) se podílel na většíně dochovaných památek z doby panování českého krále Karla IV. Do Čech přijel proto, aby vedl práce po zemřelém Matyáši z Arassu na stavbě Svatovítské katedrály. S malými přestávkami se této práci věnoval dlouhých 40 let. Z jeho umělecké dílny také pocházejí náhrobky Přemyslovců v katedrále, vedl stavbu Karlova mostu i ... (**tajenka**), stejně jako připravil projekt na stavbu chrámu sv. Barbory v Kutné Hoře.



- 3
- AKT
- ARY
- BOL
- DNO
- DOK
- DRB
- HÁK
- ORT
- PÁD
- RÁZ
- ROV
- TLO

- 4
- AULA
- AUTO
- EPOS
- MŘÍŽ
- OSEL
- VSYP
- 5
- AKARA
- ASTRA
- BUTAN
- NITRO

- ODVAR
- OLOVO
- RANEC
- STESK
- 6
- HRADLO
- KOLIKA
- 7
- BADATEL
- BOD VARU
- DOPRAVA
- DOSTŘEL

- EMANACE
- HABADĚJ
- KAROTKA
- KASTRÁT
- NULÁTKO
- POLOŽKA
- ROVNOST
- ROZBORY
- SESTRĚIH
- ŠESTINA

- 14
- TAJENKA**

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

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

Naši jubilanti

Peřina František	77	Kosice 75
Barešová Růžena	83	Kosice 70
Doubravský Josef	77	Kosice 15
Šojslová Jiřina	75	Kosice 86
MUDr.Brzek Vladimír Ph.D.	50	Kosice 122
Huřková Jiřina	79	Kosice 93
Kučera Josef	75	Kosice 40
Kohout Josef	88	Kosice 7
Hromádko Jaroslav	75	Kosice 45

Ornámění, otevírací doby

Obecní knihovna

Otevírací doba: středa 18,00 – 19,00

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	

Obecní hospoda Pod Lipami Otevírací doba během zimního období

Po	17 - 23
Út	Zavřeno
St	18 - 23
Čt	Zavřeno
Pá	18 - 24
So	18 - 24
Ne	17 - 22

Svoz komunálního odpadu- Kosice				
2011				
Sváží se v lichý čtvrtek				
Týden	Datum	"26"	"13"	"CH"
1.	5.1.	x	x	
3.	19.1.	x		
5.	2.2.	x	x	
7.	16.2.	x		
9.	1.3.	x	x	
11.	15.3.	x		
13.	29.3.	x	x	
15.	12.4.	x		
17.	26.4.	x	x	x
19.	10.5.	x		x
21.	24.5.	x	x	x
23.	7.6.	x		x
25.	21.6.	x	x	x
27.	5.7.	x		x
29.	19.7.	x	x	x
31.	2.8.	x		x
33.	16.8.	x	x	x
35.	30.8.	x		x
37.	13.9.	x	x	x
39.	27.9.	x		x
41.	11.10.	x	x	x
43.	25.10.	x		
45.	8.11.	x	x	
47.	22.11.	x		
49.	6.12.	x	x	
51.	20.12.	x		

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

V zimním období otevřeno po dohodě s správcem dvora panem E. Kúrem, Kosice 106

Co nás čeká

Silvestr seniorů 29.12.2011 od 17,00 hodin

Pochod k Moraně 31.12.2011, sraz v 10,00 hodin u hasičské zbrojnice

Silvestr 31.12.2011 od 20,00 hodin

Myslivecký ples 27.1. 2011

30. ročník přeboru v mariáši se bude konat v sobotu 11.2. 2012 od 14,00 hodin

Hasičský ples 2.3.2011

Sportovní ples 17.3.2012



SILVESTR 2011



**Obecní hospoda Pod Lipami Kosice
31.12.2011 od 20 hodin**

K tanci a poslechu reprodukováná hudba

**Slosovateľné vstupné 200 Kč
Předprodej místenek v obecní hospodě
(omezený počet míst)**



Jak šel čas v roce 2011



