

KOSICKÝ ZPRAVODAJ



Ročník VII.

3/2012

obec@kosice.cz



28.7.2012 Vrzáňovy Kosice



2.9.2012 dětský den



12. - 13.10. 2012 volby do zastupitelstev krajů

Ročník VII. č. 3/2012**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
Výkaz zisku a ztrát	5
Zprávy z obce	7
Klub seniorů	7
MS Cidlina	8
Dětský den	9
Rekonstrukce mateřské školy	10
Český svaz včelařů	11
Volby do zastupitelstev krajů	12
Kultura v obci	14
Vrzáňovy Kosice	14
Sport	16
Tabulka výsledků mužstev	16
Recepty	17
Stránka pro nejmenší	21
Stránka pro chytré hlavy	23
Naši jubilanti	25
Oznámení, otevírací doby	26
Co nás čeká	26

Uzávěrka příštího čísla: 20.11.2012

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, 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***29.8.2012 zasedání č.17**

Místo konání: zasedací místnost OÚ od 19.00 hodin.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu.
 2. Schválení prodeje pozemku na základě vypsání záměru č.2/2012
 3. Rozpočtové opatření č.3.
 4. Schválení přijetí peněžního daru
- Schváleno všemi přítomnými.

Program jednání:

1. Určení ověřovatelů zápisu: Vávra Jiří, Jandourková Alena
- Schváleno – všemi hlasy

2. Schválení prodeje pozemku na základě vypsání záměru č.2/2012. Prodej pozemku p.p.č. 472/2 o výměře 10 m², 413/3 o výměře 13 m² a 480/45 o výměře 489 m² v k.ú.Kosice.
- Schváleno – všemi hlasy

3. Rozpočtové opatření č.3.

Příjmy

- + 3 300,- Kč Příjmy z poskytování služeb položka 2111§3319
- + 760 000,- Kč Změna stavu na bank.účt. položka 8115
- + 35 000,- Kč Peněžní dar položka 2321§3319

783 300,-Kč

Výdaje

- + 66 000,-Kč Výdaje na opravy MŠ položka 3111 § 5171
- + 65 000,-Kč Ostatní služby položka 5169 § 3319
- + 428 000,-Kč Výdaje na opravy bytovky položka 5171 § 3612
- + 188 000,-Kč Veřejné osvětlení položka 6121 § 3631
- + 39 300,-Kč Platby daní a poplatků položka 5362 § 3639
- + 12 000,-Kč Nákup pozemků položka 6130 § 3639

783 300,-Kč

Schváleno – všemi hlasy

4. Schválení přijetí peněžního daru. Obec Kosice dostala peněžní dar na zajištění kulturního programu festivalu Vrzáňovy Kosice 2012 v částce 35 tisíc Kč.
- Schváleno – všemi hlasy

Výkaz zisku a ztráty

ÚZEMNÍ SAMOSPRÁVNÉ CELKY, SVAZKY OBCÍ, REGIONÁLNÍ RADY REGIONŮ SOUDRŽNOSTI

Účetní jednotka:

IČ: 00268933

Název: Kosice

Právní forma: USC

Sídlo: Kosice

Předmět činnosti:

Sestaveno k: 31.12.2011 v Kč

Číslo položky	Název položky	SU	1	2	3	4
			BĚŽNÉ OBDOBÍ		MINULÉ OBDOBÍ	
			Hlavní činnost	Hosp. činnost	Hlavní činnost	Hosp. činnost
A	NÁKLADY CELKEM		5 879 801,18	0,00	3 984 000,00	0,00
I.	Náklady z činnosti		5 102 080,28	0,00	3 160 000,00	0,00
1.	Spotřeba materiálu	501	245 435,00	0,00	278 000,00	0,00
2.	Spotřeba energie	502	418 343,01	0,00	360 000,00	0,00
3.	Spotřeba jiných neskladovatelných dodávek	503	0,00	0,00	0,00	0,00
4.	Prodané zboží	504	0,00	0,00	4 000,00	0,00
5.	Opravy a udržování	511	1 804 244,00	0,00	270 000,00	0,00
6.	Cestovné	512	2 022,00	0,00	3 000,00	0,00
7.	Náklady na reprezentaci	513	0,00	0,00	18 000,00	0,00
8.	Ostatní služby	518	745 593,72	0,00	632 000,00	0,00
9.	Mzdové náklady	521	790 863,00	0,00	793 000,00	0,00
11.	Zákonné sociální pojištění	524	140 810,00	0,00	122 000,00	0,00
12.	Jiné sociální pojištění	525	1 327,00	0,00	0,00	0,00
13.	Zákonné sociální náklady	527	0,00	0,00	0,00	0,00
14.	Jiné sociální náklady	528	0,00	0,00	5 000,00	0,00
15.	Daň silniční	531	0,00	0,00	0,00	0,00
16.	Daň z nemovitostí	532	172,00	0,00	0,00	0,00
17.	Jiné daně a poplatky	538	2 761,00	0,00	32 000,00	0,00
19.	Smluvní pokuty a úroky z prodlení	541	0,00	0,00	0,00	0,00
20.	Jiné pokuty a penále	542	800,00	0,00	0,00	0,00
21.	Dary	543	13 100,00	0,00	18 000,00	0,00
22.	Prodaný materiál	544	0,00	0,00	0,00	0,00
23.	Manka a škody	547	0,00	0,00	0,00	0,00
24.	Tvorba fondů	548	0,00	0,00	0,00	0,00
25.	Odpisy dlouhodobého majetku	551	0,00	0,00	0,00	0,00
26.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého nehmotného majetku	552	0,00	0,00	0,00	0,00
27.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého hmotného majetku	553	739 160,00	0,00	342 000,00	0,00
28.	Prodané pozemky	554	138 599,55	0,00	282 000,00	0,00
29.	Tvorba a zúčtování rezerv	555	0,00	0,00	0,00	0,00
30.	Tvorba a zúčtování opravných položek	556	0,00	0,00	0,00	0,00
31.	Náklady z odepsaných pohledávek	557	0,00	0,00	0,00	0,00
32.	Ostatní náklady z činnosti	549	58 850,00	0,00	1 000,00	0,00
II.	Finanční náklady		155 410,80	0,00	242 000,00	0,00
1.	Prodané cenné papíry a podíly	561	0,00	0,00	0,00	0,00
2.	Úroky	562	144 333,80	0,00	196 000,00	0,00
3.	Kurzové ztráty	563	0,00	0,00	0,00	0,00
4.	Náklady z přecenění reálnou hodnotou	564	0,00	0,00	0,00	0,00
5.	Ostatní finanční náklady	569	11 077,00	0,00	46 000,00	0,00
III.	Náklady na transfery		622 310,10	0,00	582 000,00	0,00
2.	Náklady územních rozpočtů na transfery	572	622 310,10	0,00	582 000,00	0,00

ÚZEMNÍ SAMOSPRÁVNÉ CELKY, SVAZKY OBCÍ, REGIONÁLNÍ RADY REGIONŮ SOUDRŽNOSTI

Účetní jednotka: **IC: USC 00268933**
 Název: Kosice **Právní forma: USC**
 Sídlo: Kosice **Předmět činnosti:**

Sestaveno k: 31.12.2011 v Kč

Číslo položky	Název položky	SU	1	2	3	4
			BĚŽNÉ OBDOBÍ		MINULÉ OBDOBÍ	
			Hlavní činnost	Hosp. činnost	Hlavní činnost	Hosp. činnost
B	VÝNOSY CELKEM		7 135 417,16	0,00	6 927 000,00	0,00
I.	Výnosy z činnosti		2 469 378,50	0,00	2 217 000,00	0,00
1.	Výnosy z prodeje vlastních výrobků	601	0,00	0,00	0,00	0,00
2.	Výnosy z prodeje služeb	602	322 467,40	0,00	5 000,00	0,00
3.	Výnosy z pronájmu	603	594 134,00	0,00	617 000,00	0,00
4.	Výnosy z prodaného zboží	604	0,00	0,00	3 000,00	0,00
5.	Výnosy ze správních poplatků	605	7 640,00	0,00	9 000,00	0,00
6.	Výnosy z místních poplatků	606	153 620,00	0,00	148 000,00	0,00
8.	Jiné výnosy z vlastních výkonů	609	12 124,00	0,00	232 000,00	0,00
9.	Změna stavu nedokončené výroby	611	0,00	0,00	0,00	0,00
10.	Změna stavu polotovárů	612	0,00	0,00	0,00	0,00
11.	Změna stavu výrobků	613	0,00	0,00	0,00	0,00
12.	Změna stavu ostatních zásob	614	0,00	0,00	0,00	0,00
13.	Aktivace materiálu a zboží	621	0,00	0,00	0,00	0,00
14.	Aktivace vnitroorganizačních služeb	622	0,00	0,00	0,00	0,00
15.	Aktivace dlouhodobého nehmotného majetku	623	0,00	0,00	0,00	0,00
16.	Aktivace dlouhodobého hmotného majetku	624	0,00	0,00	0,00	0,00
17.	Smluvní pokuty a úroky z prodlení	641	0,00	0,00	16 000,00	0,00
18.	Jiné pokuty a penále	642	0,00	0,00	0,00	0,00
19.	Výnosy z odepsaných pohledávek	643	0,00	0,00	0,00	0,00
20.	Výnosy z prodeje materiálů	644	0,00	0,00	0,00	0,00
21.	Výnosy z prodeje dlouhodobého nehmotného majetku	645	0,00	0,00	0,00	0,00
22.	Výnosy z prodeje dlouhodobého hmotného majetku kromě pozemků	646	860 781,10	0,00	0,00	0,00
23.	Výnosy z prodeje pozemků	647	468 120,00	0,00	982 000,00	0,00
24.	Čerpání fondů	648	0,00	0,00	0,00	0,00
25.	Ostatní výnosy z činnosti	649	50 492,00	0,00	205 000,00	0,00
II.	Finanční výnosy		10 609,46	0,00	7 000,00	0,00
1.	Výnosy z prodeje cenných papírů a podílů	661	0,00	0,00	0,00	0,00
2.	Úroky	662	10 609,46	0,00	7 000,00	0,00
3.	Kurzové zisky	663	0,00	0,00	0,00	0,00
4.	Výnosy z přecenění reálnou hodnotou	664	0,00	0,00	0,00	0,00
5.	Výnosy z dlouhodobého finančního majetku	665	0,00	0,00	0,00	0,00
6.	Ostatní finanční výnosy	669	0,00	0,00	0,00	0,00
III.	Výnosy z daní a poplatků		4 430 124,30	0,00	4 361 000,00	0,00
1.	Výnosy z daně z příjmů fyzických osob	631	1 770 595,27	0,00	1 830 000,00	0,00
2.	Výnosy z daně z příjmů právnických osob	632	854 453,86	0,00	748 000,00	0,00
3.	Výnosy ze sociálního pojištění	633	0,00	0,00	0,00	0,00
4.	Výnosy z daně z přidané hodnoty	634	1 134 530,75	0,00	1 135 000,00	0,00
5.	Výnosy ze spotřebních daní	635	0,00	0,00	0,00	0,00
6.	Výnosy z majetkových daní	636	670 544,42	0,00	648 000,00	0,00
7.	Výnosy z energetických daní	637	0,00	0,00	0,00	0,00
9.	Výnosy z ostatních daní a poplatků	639	0,00	0,00	0,00	0,00

ÚZEMNÍ SAMOSPRÁVNÉ CELKY, SVAZKY OBCÍ, REGIONÁLNÍ RADY REGIONŮ SOUDRŽNOSTI

Účetní jednotka: IČ: USC 00268933
 Název: Kosice Právní forma: USC
 Sídlo: Kosice Předmět činnosti:

Sestaveno k: 31.12.2011 v Kč

Číslo položky	Název položky	SU	1		2		3		4	
			BĚŽNÉ OBDOBÍ				MINULÉ OBDOBÍ			
			Hlavní činnost		Hosp. činnost		Hlavní činnost		Hosp. činnost	
			1 005 010,98	595 0,00	591 250 605,00	0,00	0,00	2 619 000,00	0,00	0,00
			1 255 615,98	0,00	672 225 304,90	225 0,00	0,00	324 000,00	2 943 0,00	0,00
				304,90		0,00	0,00	000,00	0,00	28 0,00
						0,00	0,00	000,00	342 000,00	0,00

Zprávy z obce

Klub seniorů

Na seniory je spolehnoutí, a proto chdívá vybírat vstupné na různé akce. Letos vypomohli při divadelním představení „Dámský krejčí“, kterou sehráli ochotníci z Chlumce nad Cidlinou. Větší akcí jsou „Vrzáňovy Kosice“. Letos pomáhaly tři dvojice seniorů. Za pomoc dostali senioři pochvalu od OÚ Kosice.

Velkým koníčkem je pro seniory zahrada a zahrádka, kde pěstují různé druhy ovoce a zeleniny. Někteří z nich nosí svoje výpěstky ukázat na pravidelné nedělní posezení, kde se vždy koná velká diskuze. Není výjimkou, že jsme viděli papriku dlouhou 40 cm, cibuli o váze 1,08 kg a různé druhy pálivých paprik.

Každý senior je i vášnivý houbař a tak ví, kde právě rostou. Letos už jsme nosili plné košíky hřibů a právě teď očekáváme druhou vlnu. Doufáme, že opět budeme nosit plné koše hub !!



Václav Rychnovský st.



MS Cidlina

Jako každý rok, tak i letos pomohli členové MS při likvidaci vyběhlice v řepě. Sešli jsme se pětkrát, poprvé 19. června v 18. hodin a pak každé následující úterý. Vždy se sešlo asi 15 členů. V sobotu 16. června se našemu předsedovi MS panu Ing. Milanu Ornstovi vdávala dcera a jak bývá zvykem, myslivci střílí čestnou salvu, když svatebčané odjíždí z domu nevěsty.

20. června se v našem areálu v Měníku konala soutěž dětí s názvem „Zlatá srnčí trofej“. Tuto soutěž připravuje náš člen Jan Čuma, který také vede myslivecký kroužek dětí. Na této akci mu pomohlo několik myslivců a učitelů. Soutěže se zúčastnilo na 90 dětí z těchto škol: ZŠ Karlova Nový Bydžov, ZŠ Klicperova Nový Bydžov, ZŠ Prasek, ZŠ Clumec nad Cidlinou, ZŠ Měník. Děti byly rozděleny do tří skupin a tři nejlepší dostaly diplom a odměny. Bez pomoci sponzorů by se tato akce nemohla konat, a proto děkujeme P. Peřinovi, B. Kložovi, S. Šedivému, P. Chrudimskému a panu Klugerovi.



Káčata kachny divoké byla vypuštěna na oba rybníky

v Kosicích 3. července. Na každý rybník po 200 kusech.

Káčata byla odchována a



očkována proti botulismu v Novém Městě u pana Pacáka.

Na požádání, 11. srpna, jsme se sešli s družinou sokolníků z Hradce Králové na naší chatě v Měníku, kde jsme se společně podíleli na občerstvení a opékaném seletí. Bylo nás poměrně hodně, kolem 40 sokolníků a myslivců.

Na schůzi 17. července jsme se dohodli na termínu lovu kachny divoké a to 1. září. Ostudou je, že nám někdo ukradl krmení z horního rybníka, a tak doufáme, že se to nebude příště opakovat. To jsou ale lidé, co? Za porušení kázně byli dva členové MS pokáráni a jednomu odebrána povolenka k lovu.

Do současné doby bylo uloveno 6 divočáků – 3ks ulovil pan Stanislav Bareš, ks Jiří Ešner a jednoho pan Miloš Omst, který ulovil lončáka u Kvočny u kukuňce. 1. Září se ve 14 hodin sešlo 37 střelců, z toho 13 hostů a 6 psů, kteří jsou neocenitelnými pomocníky při lovu. Celkem jsme ulovili 121 kachen. Po prvním honu jsme se sešli na přátelském posezení na chatě v Měníku. Druhý hon byl 8.září od 16 hodin. Sešlo se 24 střelců, z toho 5 hostů a 5 psů. Ulovili jsme 89 kachen. Třetí hon se konal 15. září od 16 hodin za účasti 20 střelců z toho 3 hostů a opět pomáhalo 5 psů. Ulovili jsme 70 kachen.



Dětský den

Konec prázdnin patří v Kosicích dětem, kterým se snaží členové SDH Kosice zpříjemnit poslední dny volna. V letošním roce se konal 2. září. Za krásného slunného odpoledne se sešlo kolem 15 dětí, někteří za doprovodu rodičů, aby si zasportovalo a zasoutěžilo. Sportovní s soutěžní výkony byly oceněny sladkými odměnami, koláči, limonádami a samozřejmě i opékanými šunkovými klobáskami. Největší zájem bylo již tradiční shazování PET lahví proudnicí. Další zájem byl ve střelbě na terč, kde nám pomáhali i členové Střeleckého klubu z Chlumce nad Cidlinou – Tomáš Drahorád a Tereza Brzková. Krásné odpoledne se chýlilo ke konci tak jako dětský den. V jeho závěru si mohly děti prohlédnout i hasičskou Tatru. Poděkování patří členům SDH Kosice, kteří se podíleli na přípravě akce a samozřejmě i sponzorům.

Hasiči Kosice



Výměna oken v Mateřské školce Kosice

Po několika etapách rekonstrukce MŠ došlo v průběhu letních prázdnin i na výměnu oken. Budova a zahrada školky prošla za celou dobu existence celou řadou stavebních změn, oprav a úprav.

V letech 2004 byla zajištěna dotace na generální opravu budovy. V rámci této opravy byla kompletně vyměněna střecha a stropy. Dále byl zateplen plášť budovy a vybudována plynová kotelna-bohužel výměna oken nebyla v rámci této akce možná a obec sama na to neměla finanční prostředky.

V následujících letech došlo k opravě dvora u MŠ, úpravě zahrady a vnitřních prostorů (oprava obložení stěn v šatně a herně dětí).

Poslední co bylo velmi nutné obměnit byla okna. Mezi rámy a jednotlivými křídly oken byly velké netěsnosti, někde až centimetrové škvíry. Okna byla v některých místech sešroubována s rámy, aby alespoň trochu těsnila. Každoroční účty za plynové topení kvůli tepelným ztrátám velmi zatěžovaly náš rozpočet.

V roce 2010 byl vypracován tepelný audit s předpokladem zažádání o dotaci z Programu "Zelená úsporám". Dále bylo vypracováno několik stavebních projektů na snížení tepelných ztrát, okny, střechou i podlahou. Bohužel koncem roku 2010 došlo k ukončení dotačního programu. Nejlevnější varianta se pohybovala kolem 900 tisíc korun, nejdražší přes 4 miliony. V následujících měsících jsme se snažili získat finance i z jiných dotačních zdrojů, ale velmi složitá administrace a administrativa a vysoká spoluúčast (kolem 500 tisíc korun) nás vždy odradila.

Koncem roku 2011 bylo nezávazně osloveno několik firem vyrábějících okna, aby nám předložili rozpočet. Podle výše návrhu by došlo k postupné výměně rozložené na několik etap. V rozpočtu na rok 2012 jsme vyčlenili 250 tisíc korun. Na jaře roku 2012 byla ve výběrovém řízení vybrána firma Kobla, která nabídla kompletní výměnu všech oken za 260 tisíc. Proto bylo rozhodnuto vyměnit všechna okna najednou.

Po těchto investicích očekáváme podstatné snížení výdajů na vytápění a podstatně lepší a jednodušší ovládání a manipulaci s okny.

Ernest Kúr, místostarosta



ČESKÝ SVAZ VČELAŘŮ



Za krajany Daruvaru

Sekce komerčních včelařů pořádala ve dnech 22. – 26. srpna letošního roku zájezd za krajany do chorvatského Daruvaru.

V časných ranních hodinách se naše skupina probudila v oblasti Plitvických jezer. Byla to první zastávka s programem a výkladem. Národní park Plitvická jezera je soustava šestnácti jezer a pro mnoho návštěvníků je to nejzajímavější část celého Chorvatska. Zde se také natáčely některé indiánky Karla Meye.

Dále pokračoval program v samotném městě Daruvar. Ten se nachází v oblasti západní Slavonie. Od Prahy je vzdálen 900 km, na mořské pobřeží je to dalších 350 km.



V Daruvaru žije 9000 Chorvatů a kolem 2000 Čechů. V Chorvatsku je celkem 10 000 Čechů.

Když se ohlédneme do historie... Češi se neusídlili v Chorvatsku náhodou. Kolem roku 1800 byli pozváni hrabětem Jankovičem, který dobře věděl, že jsou výborní řemeslníci a zemědělci. Nabídl jim práci a území, na kterém mohli zakládat české vesnice, které jsou tu dodnes. A tak se začala psát historie české menšiny na chorvatském území.

Navštívili jsme českou mateřskou školu, ve které je zapsáno 120 českých i chorvatských dětí. Je plně obsazená, neboť má vyšší úroveň než škola chorvatská. Zajímavostí je, že školu otevírají již v 5,30 hodin a v náručí nosí rodiče spící děti od stáří 1 roku života. V Daruvaru je i česká základní škola J. A. Komenského, kde je vyučován český a chorvatský jazyk. Základní školství je osmileté. Momentálně zde působí 2 čeští učitelé, kteří jsou vysláni Ministerstvem školství České republiky. Čeština je součástí výuky i v první ročníku gymnázia.

V českých rodinách a obcích se mluví česky. V obcích jsou tzv. České domy, kde se schází a hrají divadelní představení v češtině, stejně jako koncerty dechovek atd.

Součástí programu byla exkurze do českého pivovaru Staročesko. Jedná se o první podnik, který Češi v roce 1840 založili, funguje dodnes. Vaří se zde klasický ležák a červený ležák dle staré receptury z Prazdroje. Další naše kroky měřily do vinného sklepa a na vinice. Přivítala nás česká majitelka, která vlastní 150 ha vinic. Právě zde následovalo malé občerstvení spojené s degustací produktů. Měli jsme možnost navštívit i sklepy firmy Báděl, což je největší chorvatský producent alkoholických nápojů. Dále jsme se setkali se starostou Daruvaru, který k našemu překvapení je taktéž Čech, a panem Bílkem, což je poslanec Parlamentu pro národní menšiny, který s námi rovněž hovořil v českém jazyce, protože ten je, jak se říká, také od nás.

Včelařská organizace má 100 členů, kteří vlastní okolo 5000 včelstev. Většinou jsou to profesionálové s větším počtem včelstev. Navštívili jsme několik velkovčelařů, jejichž výklad byl na vysoké profesionální úrovni. Nejvyšší počet včelstev, celkově 600 včelstev, vlastní pan Dresler, který má také kořeny v Čechách. Ceny medu se zde v obchodě pohybují v přepočtu kolem 200 korun. Produkce medu byla nízká, oproti jiným letům poloviční, výborně zde medoval pouze kaštanovník jedlý.

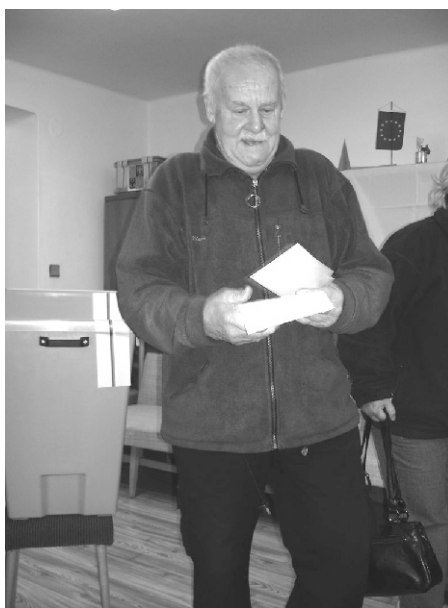
Volby do zastupitelstev krajů

Ve dnech 12.10. – 13.10.2012 proběhly volby do zastupitelstev krajů i v naší obci. Dále jsou uvedeny výsledky voleb.

Královéhradecký kraj (45 zastupitelů)

Konečné výsledky - sečteno 100 % okrsků v kraji, účast 38,43 %

Číslo	Název politické strany	Mandátů	Hlasů celkem	Procenta
60	Česká strana sociálně demokratická	12	32 248	19,73 %
43	Komunistická strana Čech a Moravy	11	31 685	19,39 %
18	Koalice pro KHK - KDU-ČSL - HDK - VPM	7	19 721	12,07 %
70	Občanská demokratická strana	6	17 366	10,62 %
11	TOP 09 a Starostové pro Královéhradecký kraj	5	13 483	8,25 %
71	VÝCHODOČEŠI	4	12 577	7,69 %
74	Změna pro Královéhradecký kraj	0	6 687	4,09 %
47	PATRIOTI	0	6 496	3,97 %
8	Strana Práv Občanů ZEMANOVCI	0	4 517	2,76 %
85	SNK Evropští demokraté	0	3 648	2,23 %
93	Česká pirátská strana	0	3 110	1,90 %
77	Strana svobodných občanů	0	2 935	1,79 %
53	Děln.str.soc.spravedlnosti - STOP NEPŘÍZPŮSOBIVÝM!	0	2 480	1,51 %
57	Suverenita-Strana zdravého rozumu	0	1 784	1,09 %
7	Volte Pravý Blok www.cibulka.net	0	1 728	1,05 %
30	Věci veřejné	0	1 525	0,93 %
16	Strana soukromníků České republiky	0	807	0,49 %
22	Národní socialisté - levice 21. století	0	414	0,25 %
67	Česká strana národně sociální	0	163	0,09 %



VÝSLEDKY VOLEB DO ZASTUPITELSTVA KRAJE

VE DNECH 12. A 13. ŘÍJNA 2012 V OBCI KOSICE

POŘADÍ	číslo strany	název	počet hlasů	procentuální podíl
1	43	Komunistická strana Čech a Moravy	31	25%
2	18	Koalice pro KHK KDU-ČSL - HDK - VPM	30	24%
3	70	Občanská demokratická strana	22	18%
4	60	Česká strana sociálně demokratická	12	10%
5	71	VÝCHODOČEŠI	7	6%
6	47	PATRIOTI	6	5%
7	11	TOP 09 a Starostové pro KHK	4	3%
8	93	Česká pirátská strana	4	3%
9	8	Strana práv Občanů ZEMANOVCI	2	2%
10	85	SNK Evropští demokraté	2	2%
11	7	Volte Pravý Blok...	1	1%
12	16	Strana soukromníků ČR	1	1%
13	53	Dělnická strana sociální spravedlnosti	1	1%
14	74	Změna pro KHK	1	1%
15	77	Strana svobodných občanů	1	1%
CELKEM HLASŮ			125	100%
Celkem odevzdaných hlasů			130	
Počet neplatných hlasů			5	
Voličů celkem			278	
Volební účast			47%	



Kultura v obci

Vrzáňovy Kosice

V letošním roce si 28. července obec Kosice připomněla 80. nedožití narozeniny svého rodáka Karla Vrzáně jak jinak, než hudebním festivalem „Vrzáňovy Kosice“, letos již pátým jubilejním ročníkem. První festival, který byl jen odpoledním koncertem, se uskutečnil 16. srpna 2008 od 15 hodin. Koncert se měl uskutečnit na návsi obce, v tzv. Kruhu, a pod názvem Vrzáňovy Kosice měla zahrát dechová hudba Podkověnka, pod vedením kapelníka Jaroslava Hartmana. Pro nepřízeň počasí byl však program přesunut do obecní hospody Pod lipami. Protože koncert měl i přes nepřízeň počasí úspěch objevila se myšlenka každoročního opakování, avšak v rozšířenější podobě, která by byla přehlídkou více hudebních těles. Festival byl tak na světě a za spolupráce sponzorů a obce má dnes tato akce formát 4 - 5 hudebních těles s profesionálním umělcem na konci, přičemž zabírá celé sobotní či nedělní odpoledne. Dramaturgicky byl festival vystaven tak, aby připomínal základní vojenskou službu Karla Vrzáně strávenou v letech 1953-1955 u posádkové hudby v Domažlicích, a také jeho pedagogickou činnost v ZUŠ v Chlumci nad Cidlinou (dříve LŠU), kde působil jako učitel žesťových nástrojů více než 30 let a stál u zrodu místního Mládežnického dechového orchestru založeného v roce 1979. Proto dodržujeme s takřka železnou pravidelností zvyk, že u nás vystupuje chodská kapela a připomíná chodský folklor, jímž byl Karel Vrzáň ovlivněn a mnohé skladby přenesl po návratu z vojny do východních Čech. Rovněž zařazováním koncertů mladých muzikantů se snažíme upozornit na důležitost profese hudebních pedagogů, bez jejichž práce by nebylo mladé muzikantské generace.

Festival je vždy zahájen slavnostní fanfárou a koncertem dechové hudby Podkověnka z Kosic, která je nástupkyní původní hudby Lesanka Karla Vrzáně. Orchester hraje a rozdává radost svým posluchačům, nyní zásluhou Jaroslava Hartmana, jehož 80. narozeniny oslavíme příští rok. Čtvrtá, či pátá kapela je vybrána také v žánru lidové hudby a závěr se snažíme korunovat profesionálním umělcem, který zpravidla žánrově vybočuje z jinak dechovkového odpoledne.

Nejinak tomu bylo i v letošním roce. Před začátkem festivalu proběhl na hřbitově v Kosicích muzikantský pietní akt.

Letos nám tedy zahrála Podkověnka, Březovanka s kapelníkem Jiřím Vojtěchem, Mládežnický dechový orchestr ZUŠ v Chlumci nad Cidlinou pod vedením Petra Vaška a Jana Molingera, Domažličanka pod vedením Jana Mlezivy a Harmonie 1872 Kolín, který řídil Petr Stříška. Během odpoledne byl slavnostně pokřtěn valčík „Domažlickým tenorům“, autor Petr Vrzáň, aranžoval Petr Stříška.

Na závěr odpoledne mělo proběhnout vystoupení Jožky Čemého. Bohužel se však na nás počasí rozhněvalo. Nejprve spadlo z nebe pár kapek a zdálo se, že nás déšť opustil. Poté se ovšem nebe zatáhlo a během několika málo chvil se spustil přívalový déšť s krupobitím. Také vítr se zdvihl a vyvrátil smrk v parku nedaleko stánků, ale našťastí se nikomu nic nestalo, ani žádná škoda nevznikla. Návštěvníci se uchýlili pod stany a obsluha do svých stánků, které musela držet, aby je vítr neodvál. Co chvíli bylo nutné vylévat vodu ze střech stánků. Návštěvníci houfně odjížděli, protože bylo jasné, že se počasí hned tak neumoudří. Naši hasiči řídili dopravu, aby auta plynule opustila naši obec a neuvázla v tekoucí vodě z polí.

Během chvíle tekly proudy vody po silnici z Pazderny, na vedlejší silnici mezi požární nádrží a vilkami bilo cca 25 cm vody. Proud vody tekly z pole nad tenisovými kurty, zaplavily silnici a jen málo scházelo, aby voda vyplavila některý z domů u silnice. Přes veškeré úsilí došlo k vyplavení garáže asi u tří domů. Ke všemu nešel elektrický proud do druhého dne asi do 13 hodin.

Tak takový byl nechtěný závěr 5. Ročníku Vrzáňových Kosic. Bohužel nedošlo také na posezení ve večerních hodinách, které bylo pro návštěvníky přichystáno. Snad nám 6. ročník vyjde lépe.

MUDr. Vladimír Brzek, Ph.D.
Chlumecké listy 2012; XLII: 18-19



**Obec Kosice pořádá
5. ROČNÍK HUDEBNÍHO FESTIVALU**

**Vrzáňovy
Kosice**

Sobota 28.7. 2012 areál návse v Kosicích od 13 hodin

- 13,00 hod.
POUKOVĚNKA - Fidi Jaroslav Hartman, sólisté Jára a Ruda Mikušovičovi
- 14,00 hod.
BŘEZVANKA - kapelník Jiří Vojtěch, sólisté Aneta Šmidrkalová a Jaroslav Červinka
- 15,00 hod.
MLÁDEŽNICKÝ DEKOROVÝ ORCHESTR ZUS v Cidlince n/Vc - Fidi Petr Hadek a Jan Molinger
- 16,00 hod.
DOMAŽLČANKA - Fidi Jan Mleziva, sólisté Eva Cefourková a Josef Kupčík
- 17,00 hod.
HARMONIE 1872 KOLÍN
Občanské sdružení hudebníků, příznivců a přátel orchestru Františka Knocha v Kolíně
Fidi Petr Štříška
- 18,00 hod.
JOJKA ČERNÝ

Po ukončení programu pokračuje UTRA CLUB Jaroslava Perného
Vstupné dobrovolné, občerstvení za příplatek.



Sport

Tabulky a výsledky našich mužstev v okrese a krajské soutěži dorostu

HRADECKÝ VOTROK Okresní přebor							
	1.	Myštěves A	6	6	0	0	17:5 18
	2.	Lovčice A	6	4	1	1	18:10 13
	3.	Smiřice	6	4	1	1	10:3 13
	4.	Kobylice A	6	4	0	2	13:6 12
	5.	Nepolisy A	6	3	1	2	26:12 10
	6.	Nový Hradec B	6	3	1	2	15:12 10
	7.	Probluz A	6	3	0	3	16:16 9
	8.	Hlušice A	6	3	0	3	10:10 9
	9.	Sendražice	6	2	1	3	13:10 7
	10.	Chlumec B	6	1	3	2	8:11 6
	11. Kosičky 6 1 2 3 5:11 5						
	12.	Červeněves	6	1	0	5	6:13 3
	13.	Dohalice A	6	1	0	5	7:16 3
	14.	Kunčice B	6	1	0	5	7:36 3
BELSPORT Okresní přebor starší žáci							
	1.	Smiřice/Předm.	4	4	0	0	44:0 12
	2.	Třebeš B	3	3	0	0	33:3 9
	3. Kosičky 3 3 0 0 18:4 9						
	4.	Stěžery/Probluz	3	2	0	1	29:8 6
	5.	Lhota p.L.	4	1	0	3	13:22 3
	6.	Vysoká	4	1	0	3	11:27 3
	7.	Nepolisy	3	1	0	2	4:21 3
	8.	Červeněves	4	1	0	3	12:30 3
	9.	Malšova Lhota	4	0	0	4	3:52 0
MEKR'S OKRESNÍ PŘEBOR STARŠÍ ELÉVOVÉ 4 + 1							
	1.	Předměřice	2	2	0	0	26:2 6
	2.	Nové Město	2	2	0	0	28:9 6
	3.	Roudnice	2	1	1	0	26:17 4
	4.	Kunčice	2	1	1	0	12:11 4
	5.	Lhota p. L.	1	0	1	0	13:13 1
	6.	Slavia Hradec	2	0	1	1	9:18 1
	7.	Myštěves/Kobylice	2	0	0	2	12:21 0
	8. Kosičky 1 0 0 1 0:11 0						
	9.	Nepolisy	2	0	2	5	29 0
KS dorostu KHK sk. A - 2012/2013							
	1.	Kopidlno	5	4	0	1	19:12 12
	2. Kosičky 5 3 0 2 21:19 9						
	3.	Smidary/Červeněves	5	2	2	1	19:18 8
	4.	Skřivany	5	2	1	2	17:15 7
	5.	Podhradí	5	1	2	2	13:13 5
	6.	Sobotka	6	1	2	3	13:23 5
	7.	Lovčice	5	1	1	3	11:13 4

Recepty

Podzim, čas výroby kysaného zelí

Kysané zelí se získává mléčným kvašením jemně nakrouhaných středně velkých hlávek bílého zelí. Nakrouhané zelí se osolí a okoření kmínem, podle chuti se mohou přidat i jalovcové bobule, cibule, jablka, mrkev nebo jiné přísady.

Uchování celých zelných hlávek nasolením už znali staří Římané. Dnešní způsob výroby kysaného zelí údajně převzali ve středověku Slované od Tatarů a předávali jej pak dále svým západoevropským sousedům. Při objevných cestách po světových mořích se dávní mořeplavci chránili požíváním kysaného zelí před obávanými kurdějemi, nemocí vznikající z nedostatku vitamínů. Není to tak dávno, co bylo kysané zelí - vedle brambor - ve střední a východní Evropě nejdůležitějším zdrojem vitamínu C v zimních měsících. Po 1-3 měsíčním kvašení se kysané zelí dá v chladnu, nebo po sterilaci uchovat několik měsíců až do sklizně čerstvého zelí. Kysání tedy umožňuje, aby se zelí mohlo konzumovat po celý rok. Obsah vitamínu C je v kysaném zelí dokonce vyšší než v čerstvém, což je důsledek činnosti bakterií mléčného kvašení. Již 200 g kysaného zelí pokryje u člověka denní potřebu vitamínu C. Kromě toho při kvašení vznikající kyselina mléčná je nejenom chuťově lahodná, ale také zdravá, což se o kyselině octové, používané ke konzervaci, říct nedá. Zelí působí také proti depresím a obsah vitamínu B12 je dobrý pro nervovou soustavu. Vysoké množství vitamínu C zvyšuje imunitu a je velice potřebný ke tvorbě hormonů. Tyto dva vitamíny ale nejsou jediné, v kysaném zelí najdeme také draslík, železo, vápník a zinek.

Mléčně kvašené zelí

Ingredience: 10 kg nakrouhaného zelí, 150-200 g soli, 20 g kmínu, 150 g očištěné cibule, případně mrkev, jablka nebo jedlé jeřabiny.

Postup přípravy: zelí promícháme se solí, kmínem a nahrubo nakrájenou cibulí. Necháme cca půl hodiny odstát a poté plníme do kameninových nádob, nebo do pětilitrových sklenic. Zelí při plnění udusáváme, abychom vytěsnili všechen vzduch. Zelí musí být trvale pod šťávou, která se z něj uvolňuje. Pokud je zelné šťávy málo svaříme si solný roztok (1 l vody a 15 g soli), kterým šťávu doplníme. Povrch se zatíží. Zelí necháme rozkvasit při teplotě 20 st. C 4-8 dnů a pak je přemístíme do chladné místnosti, kde za 4-6 týdnů dokvasí.

Ochucené kysané zelí

Ingredience: 1 ks mrkve, 500 g hlávkové zelí, sůl, 5 kuliček jalovce, 1 ks jablka, 6 kuliček celého černého pepře, 3 kuličky celého nového koření.

Postup přípravy: Zelí nastrouháme na jemné nudličky a dáme do vhodné nekovové mísy. Zelí osolíme, vmícháme na hrubším struhadle nastrouhanou mrkev a jablko, přidáme nové koření, celý pepř a jalovec. Promícháme a po částech stlačujeme do velké sklenice. Zelní pěchujeme pěští. Navrch položíme mikroténový sáček a na něj postavíme menší sklenici naplněnou vodou, která poslouží jako zátěž. Ochucené kysané zelí uložíme při pokojové teplotě a necháme kvasit asi 1 týden. Potom nádobu přendáme do prostředí s teplotou nižší než 15 °C a necháme dokvasit asi 5 týdnů. Hotové ochucené kysané zelí zavíčujeme a uložíme v chladu od 0 °C do 10 °C. Nesmí však zmrznout!

Křenové zelí

Ingredience: 3,5 kg hlávkového zelí, 25 dkg křenu, 1/2 dl oleje, 1/2 kg cibule, 4 dl octa, 30 dkg cukr krupice, 1 balíček deka.

Postup přípravy: zelí očištíme a nakrouháme. Cibuli a křen očištíme. Křen nastrouháme a cibuli nasekáme. Křenu můžeme dát i více. Nakrouhané zelí smícháme se všemi ingrediencemi a plníme do sklenic. Křenové zelí uchováváme na chladném místě. Zelí nezavařujeme.

Kysané zelí ve sklenicích

Ingredience: 2,5 kg hlávkového zelí, 2,5 dkg soli, kmín, cibule, pepř, bobkový list.

Postup přípravy: zelí nastrouháme nebo jemně nakrájíme do mísy, posolíme a dobře promačkáme. Necháme asi 2 hodiny uležet, pak slijeme přebytečnou šťávu. Přidáme koření, nakrájenou cibuli a promícháme. Zelí napěchujeme do třílitrových sklenic tak, aby nahoře zůstalo asi 2,5 - 3 cm místa. Uzavřeme víčkem omnia a dáme na tácek na teplé místo. Víčka se vydují, ale pak se za 10 - 14 dnů vrátí zpět do původního stavu a je hotovo.

Papriky plněné zelím

Ingredience: hlávkové zelí (počet hlávek je naprosto individuální), zelené větší papriky.

Na nálev na zhruba 27 sklenic: 3 litry vody, 1 litr octa, 600g cukru, 12 dkg soli, 1 deko. Do nakrouhaného zelí můžeme, pokud máme rádi nasekat trochu čili papriček.

Postup přípravy: papriky si očistíme, zelí nakrouháme a dáme je do nějaké větší nádoby. Mírně posolíme a počkáme, až zvláční. Pak je cpeme opatrně do paprik, ale tak, aby byly plné. Do jedné sedmičky sklenky vyjdou zhruba 3-4 papriky, podle velikosti paprik. Zalijeme je nálevem a sterilujeme jako okurky, asi 20 minut.

Kysané zelí - příloha

Ingredience: 1/2 ks cibule, 60 g slaniny, 20 g hladké mouky, vývar, kmín, sůl, 500 g kysaného zelí.

Postup přípravy: kysané zelí zalijeme trochou vývaru, nebo vody. Přidáme kmín a zelí a uvaříme téměř do měkka. Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, zpěníme ji, zaprášíme moukou. Směs krátce osmažíme, přidáme k zelí a ještě chvíli povaříme. Zelí podle chuti přisolíme. Kysané zelí podáváme s masem a přílohou podle chuti.

Moravské zelí - příloha

Ingredience: 2 ks cibule, 1 hlávka zelí, 1 ks jablka, 1 ks brambory, 50g hladké mouky, 4 lžíce sádla, 2 ks cibule, 1 hlávka zelí, 1 ks jablka, 1 kg brambor, 50 g hladké mouky, 4 lžíce sádla.

Postup přípravy: menší hlávku zelí omyjeme a nakrájíme na nudličky, dáme do hrnce, přidáme kmín a sůl, podlijeme sklenicí vody, necháme dusit a vodu postupně doléváme.

Mezitím si připravíme jíšku. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky, osmažíme ji na sádle. Přisypeme mouku a mícháme, až nám vznikne jíška. Touto jíškou zahustíme změkklé zelí, přidáme nastrouhaný brambor a nastrouhané jablko. Vše krátce povaříme a dochutíme podle potřeby solí, octem či cukrem.

Nejlépe se moravské zelí hodí k vepřové pečení.

Uzené maso v kysaném zelí

Ingredience: uzené maso 600 g, kysané zelí 500 g, pepř celý 5 ks, rajčatový protlak 4 lžíce, sůl, tuk 3 lžíce.

Postup přípravy: kysané zelí překrájíme, uzené maso nakrájíme na plátky. Pekáč vymažeme tukem, vyložíme střídavě vrstvou zelí, vrstvou uzeného masa, přidáme celý pepř a končíme vrstvou zelí. Zalijeme vodou s rozmíchaným protlakem a v troubě zvolna dusíme doměkka. Podáváme s brambory nebo knedlíkem.

Pochoutka z kysaného zelí

Ingredience: ocet, 30 dkg šunkového salámu, 1 lžička kmínu, 50 dkg kysaného zelí, 2 ks jarní cibulky, 3 snítky petrželky, 15 dkg šunky (plátky), 7 ks sterilovaných okurek, mletý pepř, sůl, cukr.

Postup přípravy: Cibule oloupeme. Jednu nakrájíme na kolečka, druhou spolu s cibulovou natí nadrobno. Zelí scedíme a pokrájíme. Šunkový salám nakrájíme na nudličky i plátky, okurky na malé kostičky, petrželku nadrobno.

Zelný nálev dochutíme pepřem, kmínem, cukrem a octem.

Jednotlivé suroviny smícháme v misce. Směs zalijeme zálivkou a pochoutku necháme uležet v chladu.

Pochoutku z kysaného zelí dáme na talíř, zdobíme komoutky šunky, petrželkou a čerstvou zeleninou.

Kuře na zelí

Ingredience: 1/2 cibule, 60 g slaniny, 20 g hladké mouky, vývar, kmín, sůl, 500 g kysaného zelí, 1 ks kuřete, voda na podlití, 1/2 kg kysaného zelí, grilovací koření, olej, mletý černý pepř, sůl.

Postup přípravy: kuře očistíme, naporcujeme a podle chuti kořeníme solí, pepřem a grilovacím kořením. Místo kuřete můžeme použít kuřecí stehna, nebo kuřecí prsa. Klidně ale ji vepřové.

Zapékací misku vymažeme olejem a trochu oleje necháme na dně. Dno misky vyložíme kysaným zelím. Na zelí položíme kořeněné kuřecí maso a podlijeme trochou vody. Pečeme ve středně vyhřáté troubě dozlatova. Podle potřeby podléváme vodou. Kuře na zelí podáváme s brambory nebo houskovým či bramborovým knedlíkem.

Vepřový bůček na zelí

Ingredience: 1 ks cibule, 4 stroužky česneku, 500 ml černého piva, 1 kg libového vepřového bůčku, 2 lžíce olej, 1 sklenice kysaného zelí, mletý černý pepř, sůl, kmín, hotová jíška.

Postup přípravy: libový bůček očistíme a nakrájíme na větší kousky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Maso osolíme, opepříme, promícháme s česnekem a olejem. Necháme několik hodin rozležet.

Cibuli oloupeme a rozdělíme na klínky. Zelí necháme okapat a rozprostřeme na dno pekáčku. Na něj poklademe cibuli a navrch maso. Okmínujeme, vložíme do trouby a pečeme za občasného podlévání pivem a vlastní šťávou doměkka. Kousky masa během pečení několikrát obrátíme, aby získaly z obou stran pěknou zlatavou barvu.

Měkké maso vyjmeme a zelí se šťávou můžeme podle potřeby mírně zahustit hotovou jíškou.

Na talíře rozdělíme zelí s výpekem. Poklademe pečeným masem a podáváme s bramborovým knedlíkem.

Zapečené kyselé zelí z vysočiny

Ingredience: 1 ks cibule, 650 g kysané zelí, 1 lžíce hladké mouky, 500 g brambory, 1 lžíce rajského protlaku, 1 šálek smetany, 3 lžíce másla, 400 g uzeného bůčku, 50 g krup, sůl, mletý pepř, sádlo.

Postup přípravy: uzený bůček uvaříme ve vodě a necháme vychladnout. V osolené vodě uvaříme předem namočené kroupy a zcedíme je.

Cibuli oloupeme a jemně nasekáme. Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky.

Na másle zpěníme cibuli a zelí na ní podusíme do poloměkka. Při dušení ochutíme rajským protlakem. Troubu přehřejeme na 200°C.

Zapékací misku vymastíme sádlem, na dno naskládáme plátky brambor, na ně navršíme připravené zelí promíchané s kroupami a navrch položíme plátky uvařeného bůčku.

Zapečené kyselé zelí z Vysočiny zalijeme smetanou rozkvedlanou s hladkou moukou a v přehřáté troubě zapečeme.

Polévka z kysaného zelí

Ingredience: 1 lžička mleté papriky, 150 g klobásy, 1 l vody nebo vývaru, 500 g kysaného zelí, 1 ks větší cibule, 1 špetka soli, 2 lžíce sádla, 2 lžíce kysané smetany, 1 špetka mletého kmínu.

Postup přípravy: kysané zelí a klobásku pokrájíme, dáme společně na 30 minut povařit. Mezitím si připravíme větší cibuli, tu oloupeme a nakrájíme nadrobno. Nachystáme si sádlo, mletou papriku a hladkou mouku. Cibulku na sádle pouze zpěníme tak, aby zůstala světlá, přidáme mletou papriku dle libosti a chuti (může být sladká i pálivá) a přidáme mouku, kterou smažíme jako jíšku. Potom vše zalijeme vodou nebo vývarem a přidáme k povařenému zelí s klobásou. Podle chuti přidáme sůl a kmín. Na závěr přidáme do polévky z kysaného zelí kysanou smetanu nebo kefír, množství dáme opět podle chuti. Polévku z kysaného zelí podáváme samotnou nebo s krajícem chleba.

Kološvárské vepřové kotlety

Ingredience: 2 hrnky kysaného zelí, 2 ks středně velká cibule, 2 lžíce sádla, 1 lžíce mleté sladké papriky, 2 lžíce kečupu, 3/4 hrnku smetany, 4 ks vepřové kotlety, sůl, uzené maso, nebo šunka.

Postup přípravy: kotlety zlehka naklepeme, nařízneme okraje a osolíme.

Na sádle zpěníme nahrubo nakrájenou cibulku, zasypeme sladkou paprikou, zamícháme, přidáme kečup a promícháme tak, aby se vše spojilo dohromady. Podlijeme trochou vody a povaříme. Do vroucí směsi vložíme připravené kotlety, přiklopíme a pomalu dusíme. Když je maso z poloviny hotové, přidáme nakrájené uzené maso, nadrobno nakrájené kysané zelí a vše dusíme doměkka. Nakonec zalijeme smetanou a necháme projít varem.

Kološvárské vepřové kotlety podáváme s knedlíkem.

Slaný závin se zeleninou, sýrem a hořčicí

Ingredience: 5 lžic plnotučné hořčice, 1 vejce, 1 červená paprika, polovinu pórku, 2 ks cibule, 2 lžice plnotučné hořčice, 250 g kysaného zelí s mrkví, 2 ks vajec, kmín celý, hrubozrnná sůl, 1 špetka mletého černého pepře, drcený kmín, 1 hrst mouky na vál, 10 plátků eidamu, olej na smažení, 1 balíček listového těsta.

Postup přípravy: zeleninu očistíme a nakrájíme na drobno nebo na nudličky. Na pánvi na troše oleje osmahneme cibule. Po pár minutách přidáme papriku a pórek a smažíme, dokud cibule není zlatavá. Poté pánev odstavíme.

Hladkou moukou si posypeme vál a listové těsto rozválíme. Těsto pomažeme hořčicí, na kterou naskládáme plátkový tvrdý sýr.

Potom dokončíme náplň a to tak, že do zeleninové směsi z pánve přidáme kysané zelí. Používám kysané zelí s mrkví, ale jde to i bez mrkve. Dále přidáme 2 rozšlehaná vejce a 2 lžice plnotučné hořčice. Vše promícháme a poté dáme na plátkový sýr. Vše okořeníme mletým pepřem a drceným kmínem. Těsto svineme v závin, který pak položíme na plech vyložený pečicím papírem.

Slaný závin se zeleninou, sýrem a hořčicí položený na plechu potřeme vejcem a posypeme ho hrubozrnnou solí a kmínem. Nakonec dáme péct do vyhřáté trouby.

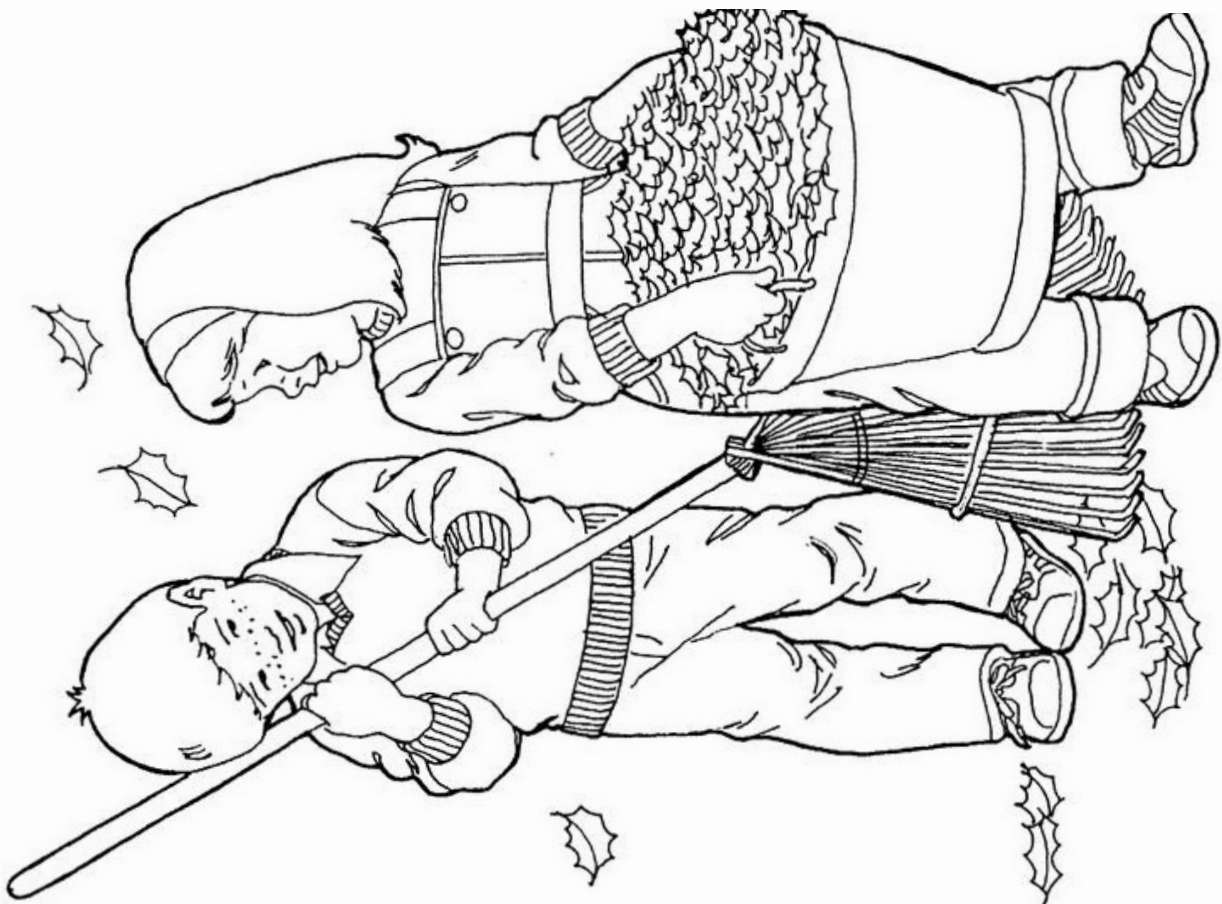
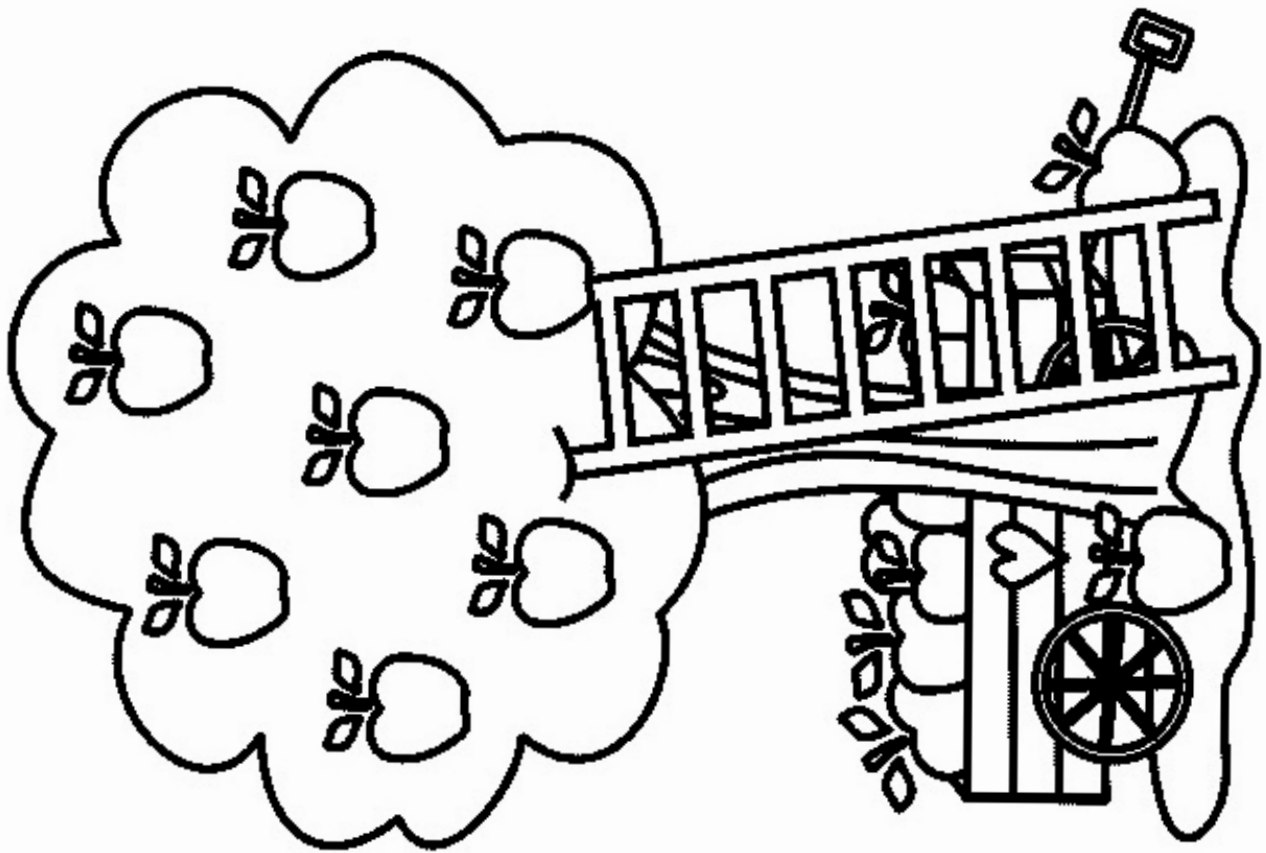
Slaný závin se zeleninou, sýrem a hořčicí můžeme podávat jak teplý, tak studený.

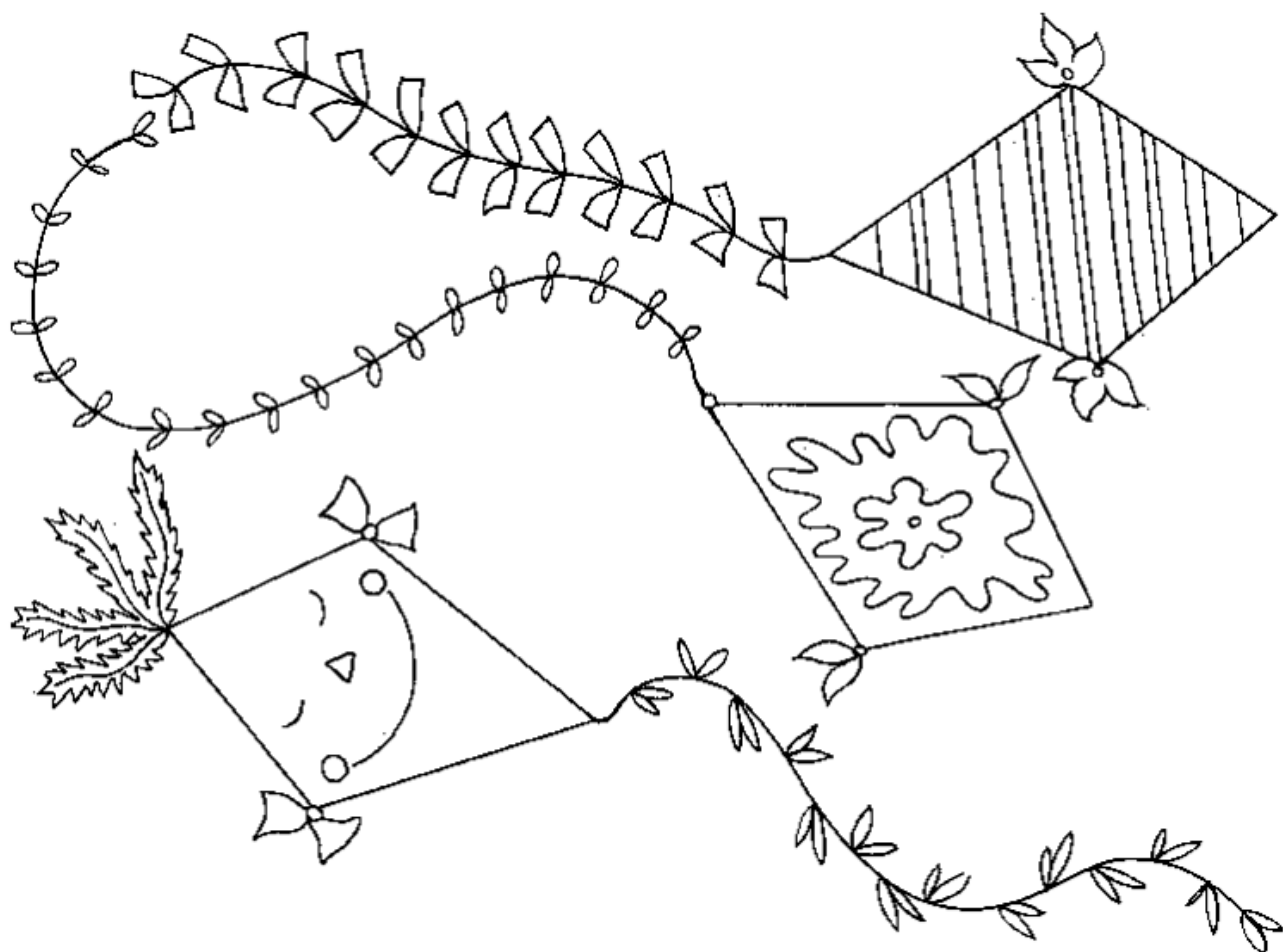
Posvícenská husa



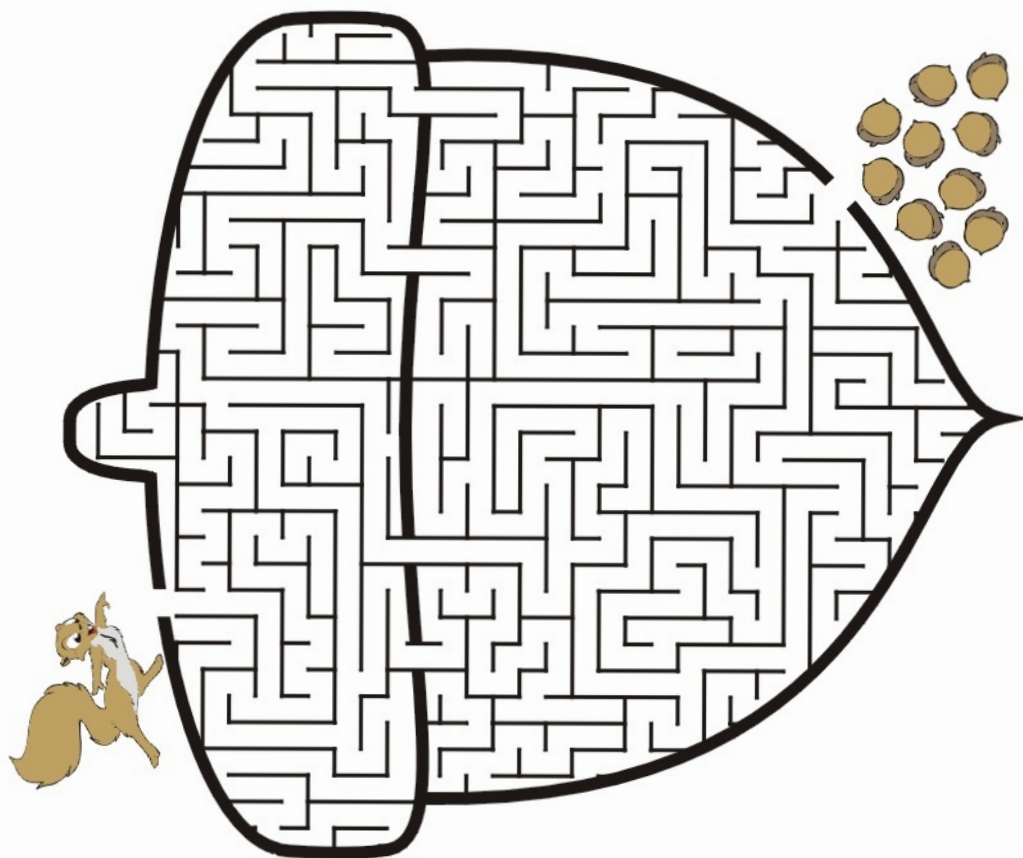
Chcete pohostit rodinu či přátele na posvícení? Posvícenská husa je ta dobrá volba, určitě si pochutnáte. Husu si osolíme zevnitř i zvenčí a pokmínujeme. Poté vložíme do pekáče, podlijeme trochou vody a vložíme do středně rozeřáté trouby. Za občasného podlévání a přelévání vypečenou šťávou pečeme doměkka a dokřupava. Až je husa hotová, vyjme ji a uchováme teplou. Z pekáče odebereme čisté husí sádlo. Dále oškrábeme výpečky, podlijeme troškou horké vody a povaříme. Do šťávy ve finále nakrájíme plátky jablek a podusíme. Posvícenskou husu ozdobíme jablky a podáváme s červeným zelím a houskovými domácími knedlíky.

Stránka pro nejmenší





Stránka pro chytré hlavy



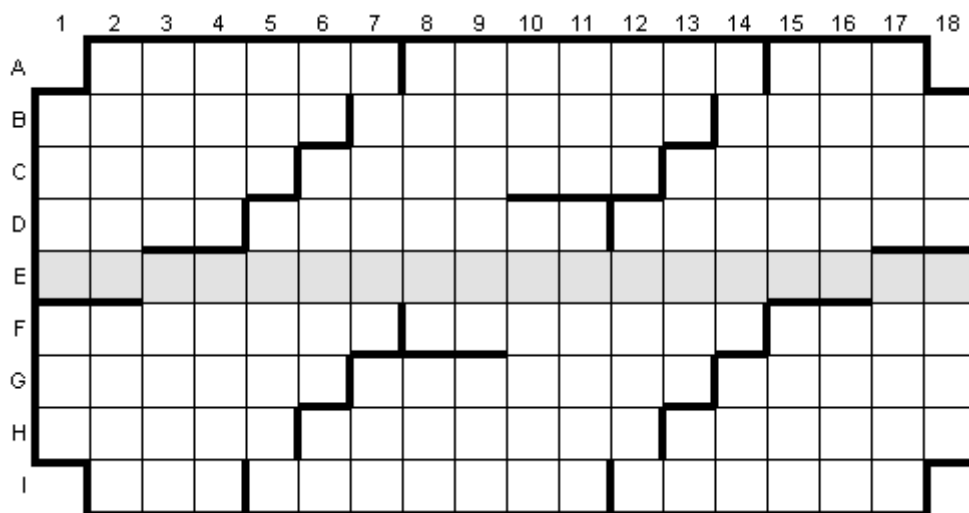
i-creative.cz

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

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

Asýrie

Doba stredoasyrská (1390-1080 př. n. l.) je název pro období sjednocení Asýrie a pokusy o podmanění Babylónie. Po přechodném úpadku v 11. století se v období 930-605 př. n. l. (tzv. doba novoasyrská) z Asýrie stává nejmocnější ... (**viz tajenka**) Předního východu.



VODOROVNĚ: **A.** Část prahy 9; slovensky "obětavě"; zkratka Vietnamské strany pracujících. - **B.** Druh bílého vína; účastník apelačního podání (zast.); letec. - **C.** Děsit; zplodiny hoření; kolek. - **D.** Kyselá pochutina (slovensky); světadíl; člen poroty (slovensky). - **E. Tajenka.** - **F.** Pracovní oděvy; nevinout; být ve spánku. - **G.** Výstřih; chemický prvek značky Sb; vrch u Belehradu. - **H.** Stepní ptáci; pražský herec (Otakar); druh měděné rudy. - **I.** Stehy; nepadat (o dešti); bojový plyn.

SVISLE: **1.** Hadřík (obecně); anglicky "lichý". - **2.** Části zad nad lopatkou; část sloky. - **3.** Značka dlaždiček; prvek schopný tvořit kyselinotvorné kysličníky. - **4.** Kypřit půdu; horký pás po obou stranách rovniku. - **5.** Sada; glykosid obsažený v aralce. - **6.** Latinsky "a"; poleva na nádobí; SPZ Berouna. - **7.** Menší orchestry; francouzský malíř. - **8.** Sovětský biochemik; Evropan. - **9.** Středoamerický stát; fanfára. - **10.** Město v USA (stát Nebraska); sbor znalců. - **11.** Vzorec nitridu tantalu; měřicí elektrotechnický přístroj. - **12.** Starší zájmeno; nechutné nápoje. - **13.** Zkratka výkonnostní třídy; jedno ze dvou jmen autora Sherlocka Holmes; značka spatu. - **14.** Vypracovaný úkol (odborně); planetka. - **15.** Obec u Prahy; druh spoje. - **16.** Smíšená kapalina; titul ženy (slovensky). - **17.** Náš skladatel a dirigent; mámit. - **18.** SPZ Tábora; uhlovodík.

Pomůcka: **1.** Odd. - **10.** Eli.

Naši jubilanti

Matoušková Zdena	76	Kosice 109
Matoušek Vladimír	77	Kosice 109
Ornstová Alena	76	Kosice 68
Krejzlíková Miroslava	75	Kosice 150
Vendlerová Milada	80	Kosice 62

Ornámění, otevírací doby

Obecní knihovna

Otevírací doba: středa 18,00 – 19,00
Veřejný internet

Pošta Kosičky

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 Kosice

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 – 11,00	

Obecní hospoda Pod Lipami

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

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

Nebo po dohodě se správcem dvora panem E. Kúrem st., Kosice 106

Co nás čeká

1.12.2012 - rozsvěcení vánočního stromu

7.12.2012 – výroční schůze SDH Kosice

8.12.2012 – mikulášská besídka

- Silvestr senioři

31.12.2012 – pochod k Moraně

31.12.2012 - Silvestr

