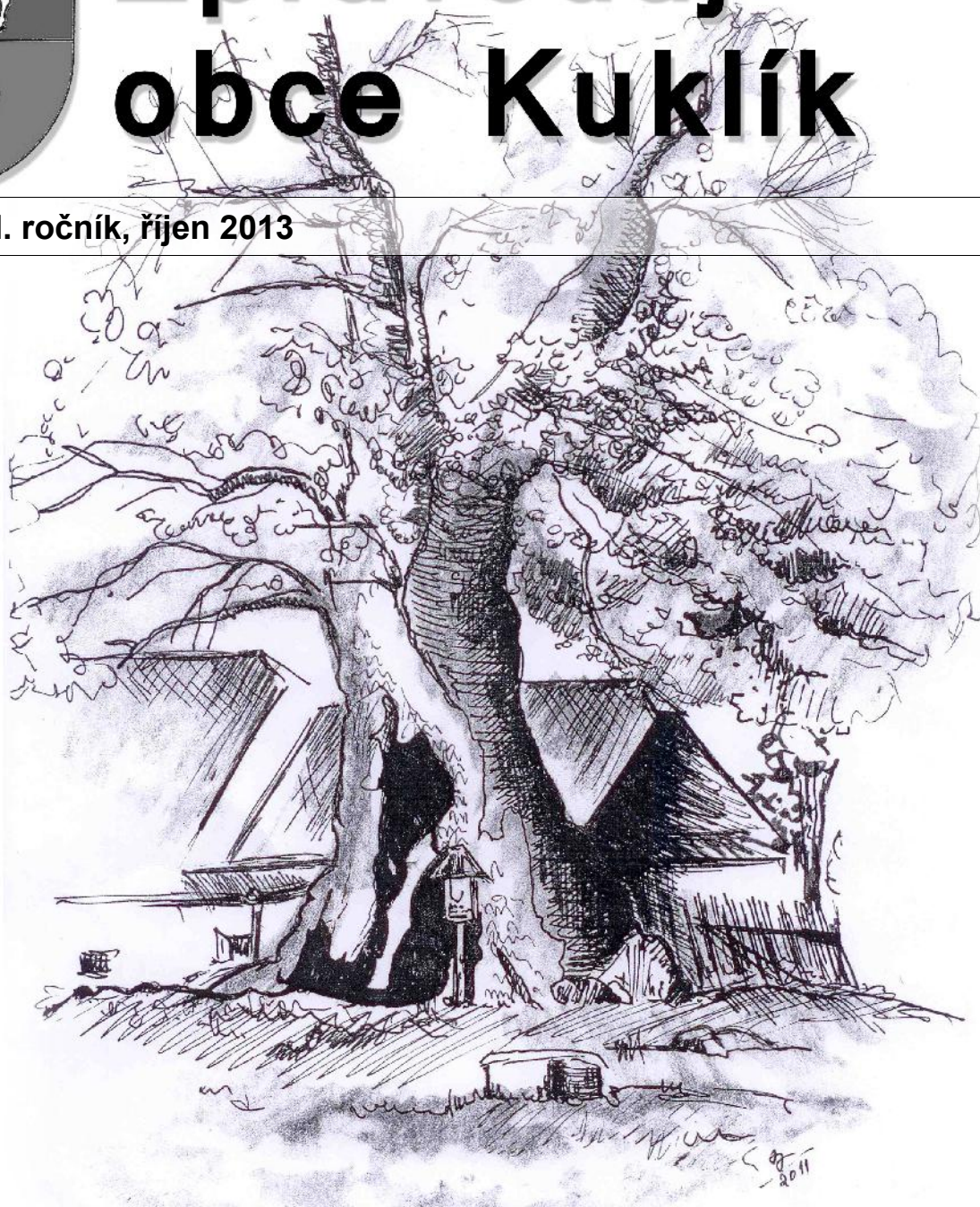


Zpravodaj obce Kuklík

14. číslo, III. ročník, říjen 2013



Vítám vás u podzimního vydání Zpravodaje a doufám, že jsme vám připravili zajímavý koktejl zajímavostí, inspirace a novinek.

Trošku bláznivé léto, v červnu chladno, deště a záplavy, v červenci a srpnu vedra a sucho, vystřídal podzim, který s sebou přinesl hlavně nebývale velkou úrodu hub. Stejně jak jsme zažili rozmarné počasí, tak bláznivá je situace i v naší politice, kdy padla vláda a my jdeme opět k volbám.

Přeji vám při čtení Zpravodaje pohodu a končím svůj úvod dvěma pranostikami:

„Po svaté Tereze mráz po střechách poleze“

„Svatá Terezie krávy uvazuje“

*Příjemné čtení vám přeje
Věra Librová ■*

Z jednání zastupitelstva

Záznam zasedání ze dne 6.9.2013:

Omluveni byli K. Mrkos, V. Librova

Zasedání zastupitelstva se zabývalo tímto programem:

1. Bylo zakoupeno plovoucí čerpadlo a drobný materiál pro zásahovou jednotku v hodnotě 50 tis. Kč, obec na toto vybavení obdrží dar od ŘLP.
2. Zaměstnanec na veřejné práce E. Kalinová bude pracovat u obce do 30.9. 2013.
3. Proběhla kontrola naší knihovny.
4. Proběhla kontrola z ministerstva vnitra na dodržování zákona o obcích, nebyly zjištěny žádné závady.
5. Pan J. Kocanda vytvořil cedulky – ukazatele místních částí a nejbližšího okolí.
6. Ve dnech 25. – 26. 10. 2013 se uskuteční volby do parlamentu ČR.
7. V sobotu 19.10. se uskuteční další ročník Hubertovy jízdy.
8. Z neinvestičních akcí byly dokončeny tyto práce:
 - Zateplení hasičské zbrojnice 385 000 Kč
 - Kanalizace v části Bořina a Balkán 158 000 Kč
 - Oprava komunikace od mlýna k pile 495 000 Kč

Věra Librova ■

Informace z komise pro práci se spoluobčany:

Komise navštívila v období od května do září celkem 5 jubilantů. Nejstarší naše občanka Milada Kocandová, oslavila své narozeniny v červenci.

V květnu jsme zavítali za paní Hanou Junovou, v červenci za pány jubilanty Jiřím Mrkosem a Miloslavem Peňásem a v srpnu jsme gratulovali Jiřímu Šimonovi.

Všem přejeme ještě jednou pevné zdraví, optimismus a pohodu do dalších let.

Nejraději píšou do Zpravodaje o narození dětí, a tak mi dovoluji sdělit i osobní příjemnou informaci. V měsíci červnu po dlouhém úředním schvalování rozšířila počet obyvatel také Eva Lucie Podolsky, která obdržela české občanství a stala se občankou obce Kuklák.

V měsíci srpnu rozšířil řady narozených dětí také Jaromír Bukáček.

Dětem i rodičům přejeme hodně zdraví a spoustu radostí při jejich výchově.

Vezměte své děti na DÍLNIČKY – 11.10. od 16 hodin

Chceme Vás srdečně pozvat na první odpoledne, které jsme nazvali pracovní „DÍLNIČKY“. S nápadem za mnou přišla Jana Junová, která bude celé odpoledne umělecky zastřešovat a udávat směr. Dílničky jsou pro všechny věkové kategorie od dětí, které již udržují tužku v ruce, až po šikovné babičky, které nás určitě inspirují dalšími možnostmi.

Po dohodě s hasiči se páteční posezení budou konat v hasičské zbrojnici v prostorách klubovny.

Na první společné páteční odpoledne si s sebou vezměte jehlu, nit, různé druhy pentliček, spínací špendlík, patenty.

Naše představa je taková, že na každý měsíc se vybere určitá částka peněz, za které pak společně nakoupíme příslušný materiál. Z daného materiálu pak budeme pod dohledem Jany Junové tvořit dárky, upomínkové předměty, vazby apod.

Začínáme tedy **11. října 2013 v 16 hod.** (můžete dojít i

později). Předpokládané ukončení cca v 19 hodin.

Věra Librova ■



Hasičský podzim

V sobotu 7.9.2013 se konala valná hromada SDH Kuklík, hlavním bodem bylo seznámení členů sboru s finančním výsledkem letních zábav. Po ukončení valné hromady následovala již tradiční akce "Ukončení letní sezóny", na kterou byli pozváni nejen členové sboru, ale i jejich rodinní příslušníci. Dobré jídlo a pití zajistil garant akce Lád'a Peňáz, kterému tak patří dík za perfektní organizaci a zejména ugrilování vepřových kýt. Všichni, kdo přišli posedět a poklábosit, se dobře napili, najedli, pobavili, včetně trochy zpěvu a muziky.

Výbor SDH byl osloven organizátory Hubertovy jízdy se žádostí o pomoc při zabezpečení akce, proto byla svolána operativní schůze výboru, kde byla tato pomoc odsouhlasena.

Garanci nad akcí za výbor SDH převzal Jiří Kocanda. Rozsah organizace bude spočívat v zabezpečení občerstvení přímo na místě konání v Chobotě a následně zabezpečení občerstvení v hasičárně při večerní zábavě.

A pak už hasiče čeká skutečně jen konec roku, a to tradiční Mikulášská merenda a výroční valná hromada.

*Starosta sboru
Ing. Jiří Libra ■*

Netradiční houbový recept:

Houby ještě rostou, tak se s vámi podělím o jeden netradiční recept.

10 - 12 kusů větších hřibů nebo podhřibů či klouzků, syrové houby pouze podélně rozkrojíme. 15dkg angl. slaniny opečeme na kostky, navrstvíme houby, přidáme sůl, pepř, česnek, grilovací koření, vše důkladně promísíme na husáčku a zalijeme smetanou. Odkryté vložíme do trouby a zapékáme na 180 st. cca 40 minut. Smetana se vypeče, ale zůstane skvělý sosíček, kterým poléváme čerstvě uvařené brambůrky.

Recept je pro 3 až 4 normální jedlíky....tak dobrou chuť.

OZNÁMENÍ O DOBĚ A MÍSTĚ KONÁNÍ VOLEB DO POSLANECKÉ SNĚMOVNY PARLAMENTU ČESKÉ REPUBLIKY 2013

Podle zákona č. 247/1995 Sb. „o volbách do Parlamentu České republiky“ a o změně některých dalších zákonů, dále podle vyhlášky Ministerstva vnitra č.233/2000 Sb. „o provedení některých ustanovení zákona ve znění pozdějších předpisů.“

Volby se konají ve dvou dnech, jimiž jsou **pátek 25. října a sobota 26. října**. V první den voleb začíná hlasování v **14.00** hodin a končí ve **22.00** hodin. Ve druhý den voleb začíná hlasování v **8.00** hodin a končí v **14.00** hodin.

V obci Kuklík je zřízen **jeden volební okrsek** s volební

místností v klubovně hasičů v přízemí budovy Obecního úřadu v Kuklíku, **Kuklík 25, 592 03 Sněžné**.

Právo volit v obci Kuklík má každý občan České republiky, který má v obci trvalé bydliště, nebo mu byl vydán voličský průkaz a alespoň ve druhý den voleb dosáhl věku 18 let.

Volič po příchodu do volební místnosti prokáže svou totožnost a státní občanství ČR platným občanským průkazem, nebo platným cestovním pasem.

Volič v územním obvodu obce Kuklík, může požádat obecní úřad (**tel: 602 260 927**), nebo v době voleb okrskovou volební

komisi (**tel: 603 740 967**) ze závažných důvodů, aby mohl hlasovat mimo volební místnost – do přenosné volební schránky.

Hlasovací lístky pro volby budou občanům obce včas doručeny spolu s poučením.

Na pořádek ve volební místnosti a na řádný průběh hlasování bude dohlížet okrsková volební komise, jejímž zapisovatelem bude pan Ing. Ladislav Rak.

Starosta obce,

Ing. Ladislav Regent ■

Léto na Kuklíku

Dovolte mi, abych se zmínila o jedné z nejúspěšnějších akcí letošního léta. Dne 31. srpna v odpoledních hodinách se i přes rozmary počasí uskutečnila tradiční **Pohádková cesta** pro rodiny s dětmi. Geniálně zorganizovaná akce pro všechny děti, které během cesty kolem místní části Chobot, musely plnit úkoly u pohádkových bytostí, od kterých pak dostaly sladké odměny. Na závěr si všichni opekli párek u Penzionu Kukla. Skvělou práci zde odvedly obě hlavní organizátorky paní Eva Skalníková a Jarmila Kocandová, které do rolí pohádkových bytostí letos obsadily místní občany, kteří si to náramně užili. Celkem se zúčastnilo 112 dětí, což je naprostý rekord, a já bych oběma organizátorkám a jejich týmu popřála hodně skvělých nápadů do příštích akcí.

V měsíci srpnu se uskutečnila **prodejná výstava obrazů Jany**



Junové v prostorách bývalé školy ve Sněžném a zároveň byla představena nová kniha nejen pro děti, ale i pro dospělé, kterou Jana ilustrovala. Vzhledem k tomu, že jsem byla na otevření výstavy, mne mile překvapilo, že přišlo povzbudit autorku mnoho místních občanů. Každý talent je potřeba v dnešní uspěchané době podpořit.

Na podzim bych ráda uspořádala malou **autogramiádu**, kde by Jana sama představila svoji knihu, kterou si pak každý s podpisem autorky může zakoupit pro sebe nebo udělat někomu radost. Termín zavčas sdělíme.

Věra Librová ■

Jezdecká stáj, Ekofarma č.p. 36 a Roubenka č.p. 37, Zadní Chobot s obcí Kuklák si Vás dovoluují pozvat na

Hubertovu jízdu Vysočinou okolím Kuklíku

11:45 – Zahájení akce, odjezd lotu za liškou

13:00 – Zastávka jezdců na vyhlídce Metodka

14:00 – Návrat jezdců do Zadního Chobota

14:45 – Soutěžení jezdců s koňmi

15:30 – Halali, závěrečný hon na lišku

18:00 – Setkání hostů a jezdců v sále budovy obecního úřadu Kuklák, večer s hudbou

v sobotu
19. 10. 2013

Brambory a zelí, živobytí celý

I. díl - Zelí

Lidé z Vysočiny jako chudého kraje znali odnepaměti toto přísloví od svých předků. Ale věděli i o vynikajících zdravotních účincích těchto dvou plodin a vědomě je využívali. Připomeňme si proto, jaký užitek nám přinášejí, až si budeme pochutnávat na jídle podle prababiččina receptu, a vyzkoušejme i recepty nové.

Lidová medicína doporučuje používat čerstvé zelí nebo šťávu z něho při nespavosti, bolestech hlavy a onemocnění sleziny. Čerstvé i kysané zelí se využívá ke zvýšení chuti k jídlu, sekreci žaludečních šťáv, prevenci avitaminózy (kurděje), při chronické poruše trávení a také jako močopudný a lehce projímací prostředek. Kysané zelí nebo nálev se doporučuje pro diabetiky, pacienty s nemocnými játry a žlučovými kameny. Zelná šťáva je zvláště účinná při snižování kyselosti žaludku, při sklonu k obezitě a hemoroidech. Šťáva nebo odvar s medem se používá při léčbě zánětu hrtanu, průdušek a dalších onemocnění dýchacích cest. Navíc zelná šťáva působí proti kašli a napomáhá vykašlávání. Zubaři říkají, že kdybychom alespoň jedenkrát denně několik minut žvýkali

kyselé zelí, posilnily by se nám dásně natolik, že by ubylo nemocných s parodontózou. Pomocí experimentů bylo také zjištěno, že zelí působí proti bakteriím, a dokonce má vliv na zlatého stafylokokka i bakterie tuberkulózy.

O tom, jak si naši předkové zelí vážili, svědčí řada pořekadel. Kromě toho, které uvozuje náš článek, se říkalo třeba: svatá Markyta velí - lidé okopávejte zelí, svatý Prokop zelí okop, svatý Havel do zelí zajel, jsou-li po cestách v zimě ledy, podaří se dobré zelí.

Ne všichni dnes máme dost místa, abychom mohli skladovat zelné hlávky celou zimu. Zelí je potřeba sklídit za chladného a suchého počasí, odstranit krycí listy až na poslední tři a nechat vydýchat ve větrané místnosti, aby oschlo a košťál vytvořil voskovou zátku. Při teplotě kolem 0°C-2°C vydrží i půl roku, nesmí se ale skladovat spolu s ovocem.

I pro panelákový byt s dobrým sklepem se ale hodí zelí naložit. Pro přípravu kysaného či kvašeného zelí, jak chcete, je nejvhodnější speciálně k tomu vyráběný kameninový hrnec s vodním zámekem, který omezí oxidaci a kažení zelí v horní vrstvě. Existují však i metody jiné, například třilitrové sklenice utěsněné menší zavařovací sklenicí, které mohou stát ve spíži panelákového bytu, který má slep teplý. Velmi důležitý je poměr nakrouhaného zelí a soli. Na 10 kg zelí dáváme přibližně 18–20 dkg soli. Dáme-li méně, zelí bude měkké až blátivé. Při velkém množství soli nemusí ke kysání

vůbec dojít, nehledě na to, že zelí bude nepříjemně slané. Přidáme kmín (max 20 g) a dále dle chuti a zvyku můžeme přidat i křen, trochu kopru, cibuli či několik stroužků česneku, kořenovou zeleninu nakrájenou na kolečka nebo jablko na čtvrtky. Sklenice nám umožní udělat si zelí několikatero a vybírat si podle chuti. Pokud máme velkou nádobu, doporučuji dát mezi krouhané zelí i celé hlávky, které později v zimě využijeme k vaření sarmy. I na tento způsob konzervace pamatuje lidová pranostika: zelí naložené na svatou Kateřinu je nejlepší.

Ale dost teorie a přejděme k vaření!

Zelný salát:

Nakrouhané zelí osolíme, přidáme jemně nakrájenou cibuli, dle chuti kopr nebo kmín, dobrý olej a necháme zaležet. Můžeme obměnit sladkokyselým nálevem, případně promíchat s nahrubo nastrouhanou mrkví.

Vepřovou či kačenu si asi bez zelí umí představit málokdo, každý na něj má svůj oblíbený recept, ale třeba se vám bude chtít vyzkoušet něco nového.

Dušené zelí (bílé):

Zpěníme velkou cibuli i dvě nakrájenou nahrubo spolu s kmínem a hořčičným semínkem. Přidáme zelí nakrájené přes žebra na co nejužší, ale nejdelší nudličky. Osolíme a pomalu dusíme doměkka až odpaříme téměř všechnu tekutinu. V polovině dušení přidáme nakrájené jablko. Pokud máme zelí čerstvé, dochutíme půlkou citronu, je jemnější než ocet, a velkou lžící medu. Pokud kysané,



spíše jen dosladíme. Je-li starší, příliš kyselé, na začátku vůbec nesolíme a dosolíme až nakonec, podle chuti. Nepodléváme, nepřidáváme jíšku. Obdobně vaříme zelí červené, rozdíl je pouze v tom, že přidáme několik kuliček jalovce a sklenku dobrého červeného vína.

V cizině s oblibou ochutnávám místní dobroty. Na Balkáně mě nadchla Sarma. Ohřátá druhý den je stejně dobrá jako čerstvá, možná i lepší. Je to jako se svíčkovou nebo gulášem.

Sarma:

hlávkou bílého zelí a kysané zelí na proložení závitků

750 g mix mletého hovězího a vepřového masa

350 g vepřového uzeného masa

150 g sádla

50 g kulatozrné rýže

200 ml octa

1 vejce

1 střední cibule

1 lžička hladké mouky

1 lžička pálivé mleté papriky

dlaň nasekané petrželové nati

1 kelímek zakysané smetany (podle chuti můžete či nemusíte)

Protože potřebujeme nahradit hlávkou zelí naloženou spolu s krouhaným, poradíme si takto: hlávkou zelí omyjeme, nožem vykrojíme košťál, rozdělíme na jednotlivé listy, vložíme ji do vroucí vody s octem, povaříme cca 10 minut a necháme krátce stát v hrnci. Scedíme listy a zchladíme je studenou vodou. Listům seřízíme silnější žebra, aby se z nich lépe připravovaly závitky. Cibuli nasekáme

nadrobno a zpěníme na sádle, přidáme hovězí a vepřové mleté maso a osmahneme. Do zchladlé směsi přisypeme rýži vařenou do poloměkka, osolíme, opepříme, vmícháme vejce a nasekanou petrželku a důkladně promícháme. Dno velkého kastrolu vymažeme trochou sádla. Masovou směsí plníme jednotlivé listy zelí a zavijíme je tak, abychom vytvořili pevné malé válečky, můžeme si pomoci podobně jako u ptáčků nití, nebo párátkem. Závitky naskládáme do kastrolu jeden vedle druhého, můžeme i do několika řad nad sebou. Řady závitků prokládáme plátky uzeného masa a kyselým zelím. Ze zbylého sádla, mouky a papriky usmažíme jíšku, zalijeme vodou, lépe vývarem, ochutíme solí a pepřem, krátce provaříme a přelijeme jí závitky. Vložíme do trouby a cca 30 minut pečeme na 180°C, podáváme s bílým chlebem a podle chuti se zakysanou smetanou.

Abychom se netoulali stále po daleké cizině, náš receptář uzavřeme skoro doma, polévkou, která má neskutečně variací, jako všechna jídla ze zelí a brambor.

Slovenská kapustnica:

3 větší brambory

1 velká cibule

kořenová zelenina

½ kg kysaného zelí

1 kg vepřová žebra

1 kg hovězí kosti

¼ kg uzená žebra (nebo takový poměr masa, který nám lépe vyhovuje)

domácí klobása

hrst sušených hub

nové koření, pepř, bobkový list, mletá paprika, kmín, sůl

Uzená žebra, kosti a vepřové vaříme ve vodě spolu s kořenovou zeleninou a veškerým kořením mimo kmínu, včetně špetky soli do měkka, uvařené je vyjmeme a do vývaru dáme vařit pokrájené zelí, na kostičky nakrájené zvlášť uvařené brambory, které se vařily s kmínem a klobásu. Brambory je nutné povařit zvlášť, ve vývaru se šťávou z kyselého zelí by nezměkly. Přilijeme vodu do 3/4 hrnce. Vše vaříme do měkka, zhruba v polovině vaření přidáme houby. Mezitím obereme z žeber uvařené maso, které nakrájíme na malé kousky. Na pánvi na oleji zpěníme cibuli, restujeme ji do zlatova a nakonec k ní přidáme nakrájené maso. Vše chvíli restujeme a nakonec celou směs přidáme do polévky, která je již téměř uvařená. Vaříme ještě asi 10 minut, poté polévku vypneme, dochutíme utřeným česnekem a případně přisolíme. Pozor na solení, jelikož uzená žebra jsou již slaná. Podáváme s čerstvým chlebem a dozdobíme kysanou smetanou.

Protože svatého Havla je už 16. října, přeji těm, kteří mají zelí vlastní bohatou sklizeň, těm, kteří ho na skladování kupují dobrou ruku při výběru hlávek a všem vespolek hodně zdraví po dobré chuti, které nám zelí dopřeje.

Kateřina Tycová ■