

Tužanský zpravodaj



*Radostné
vánoce a šťastný
Nový rok*

*Zas slyšíme hlas
vánočního zvonu
a světlo svíčky
září temnou nocí!
I naše srdce zní
v tom milém tónu,
tak jak to bývá
snad jenom o vánocích*



Vážení spoluobčané

vždy, když končí určité časové období, je třeba jej zhodnotit - jak jsme jej prožili, co přineslo dobrého nebo i zlého. Blíží se konec roku 1999, vzpomeňme každý u sebe jak jsem toto období prožíval/a, jak jsem přispěl/a k rozvoji a prospěchu rodiny, obce, celé společnosti.

Obecní zastupitelstvo i pro tento rok vytýčilo nemálo úkolů, při kterých se počítalo se spoluúčastí nás občanů : spoléhat se na finanční prostředky obce je sice pohodlné, ale moc se za ně neporídí. Druhá cesta je složitější : aktivita občanů, brigády, výpomoc vlastními prostředky, peníze hlavně na materiál a odborné práce. Musí se přidat i obětavost, odvaha a trpělivost Obecního zastupitelstva. A dařilo se.

Rezervy přetrvávají v oblasti mezilidských vztahů - v rodinách, mezi spoluobčany. I do chování některých našich spoluobčanů se vetřel nešvar této nemocné společnosti : hlavně ať se mám dobře, ať to stojí co chce / dám za to všechno /. Morálka, svědomí, skromnost, úcta k druhým - co to je ? Ničeho a nikoho se nebojím.

Již římský filosof Seneca řekl „, kde neplatí zákon, platí stud „,

Slovácké mudrosloví také praví : „, dyž uděláš dobře dobytku, tož tě má rádo, negdy ťa aj olízne. Dyž uděláš dobře lud'om, tož ti nadávajů a negdo ťa aj kopne“.

Vzpomeňme občas na tato rčení a chovejme se zodpovědněji k sobě i druhým navzájem.

Přesto se všichni můžeme s určitou mírou radosti a spokojenosti ohlédnout za končícím rokem 1999.

Jménem Obecního zastupitelstva Vám všem děkuji za všechno, co jste dobrého a prospěšného vykonali v rodinách, pro obec, pro společnost.

Jak probíhal veřejný a společenský život v obci

Hodně, hodně dobrého se opět v letošním roce udělalo. Jak v úpravě obce tak i ve společenském a kulturním životě, v prohloubení duchovního vztahu, ve zlepšení sou - sedských jednání.

Prováděla se úprava **budovy OBECNÍHO ÚŘADU** : zbudování vstupního zádveří včetně položení nové podlahy z PVC, nová podlaha v kanceláři, plynofikace celé budovy, zateplení stropu na půdě. Na **KOSTELE sv. Cyrila a Metoděje** byla provedena oprava vnější omítky a následně nový nátěr fasády lodi kostela. Pro snížení úniku tepla byl zateplen strop nad celým prostorem kostela. Od silnice po vstup na zvonici se vybudoval nový chodník ze zámkové dlažby. Od dešťových svodů byly položeny betonové žlabovky, aby voda nevtekla do základů kostela.

Náročnou generální opravu prodělala **KAPLIČKA v Nadhorkách**, zasvěcená Nej - světějšímu srdci Páně. Ta byla postavena v roce 1940 a nebyla již důstojným místem. Nová střecha, nové omítky, oplechování, vymalování, nátěry oken a dveří, nový přístupový chodník, instalace 2 ks laviček a především restaurace sochy Pána Ježíše: to všechno se zde muselo provést. A pak ta nádherná sláva při znovuvysvěcení kapličky : průvod občanů s dechovou hudbou Boršičanka, velká účast věřících / i ze sousedních Boršic a Polešovic/, přítomnost duchovního správce faráře Milana Ryšán - ka a novokněze Rudolfa Chmelaře. Ocenění za realizaci celkové opravy patří paní Brázdilové / za organizaci prací /, panu Hybnerovi / za obnovu sochy / a panu Šoustkovi z Polešovic / za čistotu a výzdobu /.

Stejně důležité bylo provedení **opravy části místní komunikace** na Dolním konci /podél garáže pí Závodové/, kde vlivem jízdy těžkých nákladních vozidel Zemědělské - ho družstva došlo postupem času k protlačení okrajů vozovky.

Zdařilé kulturní akce :

Maškarní ples, stavění a kácení máje, májová veselice, oslava 80 let založení hasičského sboru, fotbalové utkání svobodní mládenci proti ženatým pánům /které po několika letech vyhráli ženatí /. 10. ročník pohárové soutěže v požárním sportu „ O pohár starosty sboru „ byl opět setkáním předních hasičských družstev nejen z okresu Uherské Hradiště / zvítězilo družstvo Vlkoš u Kyjova/.

Slovácké hody s právem - dnes již význačná kulturní tradice proběhla ve dnech 2. a 3. října za účasti 48 krojovaných.

Stárci starší - Roman Brázdil - Blanka Lesová

stárci mladší - Petr Vanda - Mirka Štěpková.

Mikulášské odpoledne nejen pro ty nejmenší, kterou připravují mladí tučapští podni - katelé je další akcí, která svědčí o soudržnosti obce.

Poslední akcí v tomto roce bude silvestrovský večer 1999 s oslavou změny letopočtu. Půlnočním ohňostrojem přivítáme rok 2000 - rok dvoutisícího narození

Ježíše Krista, rok přípravy na vstup do nového tisíciletí. Budme vděční , že jsme mezi těmi, kteří si tuto významnou událost mohou osobně prožít.

Sociální dávky

Rozpočet obce každoročně obdržel od státu dotaci na potřeby sociálně potřebných občanů. Ta byla vždy použita k rozdělení pro důchodce před vánocemi. V důsledku špatných hospodářských výsledků v předchozích letech nemá státní pokladna dnes kde brát a tato částka byla obcím zrušena.

Jednotlivé případy sociálně slabých občanů po předložení patřičných dokladů řeší pro naši obec Městský úřad Uh.Hradiště. Mimo to místo sociální podpory Okresního úřadu poskytuje sociální příspěvky na bydlení , na dopravu na nezaopatřené děti při nedosahování stanoveného koeficientu životního minima.

Vznik regionů

Budoucí evropská situace předpokládá důslednou decentralizaci státní správy. Představa je, aby o územních regionálních problémech se rozhodovalo přímo v dané oblasti: školství, zdravotnictví, podnikatelská podpora, rozvoj zemědělství. Udržení venkovského života nemohou rozhodovat a řídit úředníci z Prahy, ale odborníci z jednotlivých regionů. Tento trend je v souladu s principy Evropské unie a nově přijímané země budou podporovány ve svém rozvoji. Podpora se však poskytuje pouze oblastem - regionům na jejich zdůvodněné potřeby. Takže sdružení obcí - mikroregion - může na společný záměr obdržet příspěvek od EU.

Proto obec Tučapy vstoupila do sdružení obcí Jihovýchodní Moravy / zahrnuje přihlášené obce okresů Kroměříž, Uherské Hradiště, Vsetín , Zlín / a také do mikroregionu obcí se sídlem ve St.Městě / zahrnuje 24 obcí západně od řeky Moravy /.

Územní plán obce

Snahou celého Obecního zastupitelstva a určitě i většiny spoluobčanů je, aby se naše obec postupně rozvíjela a upravovala tak, aby jsme byli hrdi na to, že žijeme v Tučapech. To předpokládá rozvoj v určitém systému , s jasnou koncepcí, pečlivostí a důkladností.

Obec Tučapy proto požádala o zpracování budoucího rozvoje a tak byl vypracován Územní plán obce. Ten vycházel z požadavků vedení obce, připomínek občanů a hledisek životního prostředí, ochrany půdního fondu, zásad požárních a hygienických. Smyslem územního plánu je zmapování stávajícího stavu a zakreslení budoucích představ na výstavbu, komunikace, inženýrské sítě, realizace zdravého životního prostředí. Zahrnuje představu časově asi 20 let a po schválení Obecním zastupitelstvem se stává směrnicí pro rozvoj obce. Schválení proběhlo dne 18. března 1999. K nahlédnutí je na Obecním úřadu.

V praxi to znamená, že nelze libovolně si zřizovat stavby v území obce, tím se za bezpečuje pěkný vzhled obce , který přispívá ke spokojenému žití.

Hospodaření s odpady

Každý občan při svém životě a činnosti vytváří odpady, při čemž se při jejich likvidaci chová podle vlastního svědomí. Základním zákonem života občanské společnosti je, aby každý z nás svým životem neobtěžoval život druhých. Vzniklé odpady je nutno likvidovat nezávadně a bez obtěžování ostatních občanů obce. V souladu se zákonem o odpadech č. 125/1997 je možno spalovat na volném prostranství suché rostlinné zbytky tak, aby tím neutrpělo životní prostředí a také nebyli obtěžováni dýmem ostatní občané.

V důsledku zvyšování cen za nezávadnou likvidaci odpadů, kterou provádí firma O.T.R. a.s. Uherské Hradiště se Obecní zastupitelstvo rozhodlo ke změně způsobu příspěvku za odvoz domovního odpadu. Stávající částka za vydaný lístek se mění na úhradu za počet členů domácnosti od 1. 1. 2000 takto :

počet členů domácnosti	částka
-----	-----
	180,- Kč
2	260,- Kč
3	360,- Kč
4	430,- Kč
5 a více	500,- Kč

Tento způsob předpokládá disciplínu v platbách, protože tento nedoplatek za neplatiče musí uhradit ostatní občané obce následným zvýšením poplatků. Je to spravedlivé ?

V průběhu I. čtvrtletí 2000 se bude provádět shromažďování vytříděných odpadů na „ sběrném dvoře „ / část prostoru za budovou býv. školy /. Bude se sbírat : vytříděný papír / svázaný do pravidelných balíků/, prázdné autobaterie, vyřazené televizory, použité zářivky. Tyto složky odpadů budou shromažďovány v uzamčeném přístřešku. Do velkoobjemového kontejneru se ukládá pouze kovový odpad. Ostatní odpady musíte zatím předávat v popelnicích na svozovou firmu. Dodržujte prosím režim shromažďování odpadů. Jsou mezi námi jednotlivci, kteří mají snahu na „ Sběrný dvůr „ vyhodit vše, co jim doma nesvědčí / mrtví králíci, umělé hmoty, plechovky s barvou, olejem a pod./

Ukládání drobné stavební sutě a zeminy je možno provádět do prostoru bývalého skladu Jednoty / vedle fary /, ale pouze se **s o u h l a s e m** starosty obce nebo jeho zástupkyně. Ti potom zodpovídají za to, že sem bude vyváženo jenom to co povolili a uloženo na správném místě. Svévolné vyvážení a sypaní na rovnou upravenou plochu se zakazuje. Nerespektování tohoto nařízení je ukázkou „ pořádku „ a falešného jednání. Tento režim je stanoven již po celý rok, přesto někteří občané sem vyvázejí / samozřejmě bez souhlasu a tak, aby je nikdo neviděl/ domovní odpad, shnilou řepu, vylisované mláto z hroznů, plastové obaly, trávu ze zahrad a pod. Vůbec jim nevadí, že svým jednáním ničí životní prostředí nejen sobě, ale i všem ostatním slušným občanům.

Uvědomte si všichni, že mít v obci legální prostor na drobnou suť má málokterá okolní obec. Ty potom vozí tuto suť za vysokou úplatu na Křížné cesty nebo vznikají kolem obce hromady nepořádku - černé skládky. V případě, že do prostoru bývalé prodejny se budou vyvážet domovní odpady je velké nebezpečí, že pracovníci inspekce životního prostředí mohou uložit pokutu obci až do výše 100.000,- Kč a samozřejmě okamžitě uzavřou „skládku“. Proč potom mají ti pořádní trpět za lajdáctví a nekázeň některých našich jednotlivců?

Obecní znak a prapor

Projevem samostatnosti každé obce jsou mimo samostatnou správu i vlastní znaky. Podle zákona o obcích i obec Tučapy předkládá Parlamentu ČR ke schválení svůj vlastní znak a prapor, které zdůrazňují historii a pracovitost zdejšího lidu. Obecní zastupitelstvo návrhy schválilo dne 2.12.1999. / Samotné návrhy budou vyvěšeny u zastávky autobusu po dobu vánočních svátků./

Záměr na rok 2000

Úplně nová čísla v popisu letopočtu by nás všechny měla vést ke zlepšení jednání ve svém životě, ve vztahu k bližnímu, sousedům, známým, spoluobčanům, k novému jednání.

Protože v naší obci neustále klesá počet obyvatel, především nerozumným vystěhováváním rodin s malými dětmi, je nutné utužovat soudržnost zůstávajících občanů a správně přijímat nově přistěhované občany.

Nadále bude nutné dobrovolně se zúčastňovat a aktivně pracovat na obecních a veřejných akcích. Vždyť tímto způsobem udržujeme život obce - nemůžeme se přece zavřít k televizi a veřejný chod obce zajistí někdo jiný. “Člověk si nemá stýskat na dobu. Doba je zlá, nuže jsme tady, abychom ji zlepšili“. / T. Carlyle /

Vedení obce Vás proto zve, aby jste se zúčastnili :

- maškarní ples /22.1.2000/ - pořádá SDH :

v měsíci únoru chceme provést besedu s důchodci :

v měsíci březnu uspořádá Svaz zahrádkářů po dlouhých letech košť vína.

Podle počasí se započne s opravou věže kostela, kde se provede oprava venkovní omítky - nová fasáda. Předpokládáme provedení úpravy stávajícího pohostinství, které se rozdělí a vznikne zde samostatný obchod potravin a samostatné pohostinství. /Stávající objekt pohostinství vč. vestibulu a sociálního zařízení OBEC kou - pila od SD Jednota za 600 tis. Kč./

Stavění máje, jeho kácení včetně taneční zábavy je již pro každý rok skoro samozřejmostí.

Podle finančních prostředků se začne s rekonstrukcí místní komunikace k zemědělské farmě.

V měsíci červnu se uskuteční hasičská pohárová soutěž v požárním sportu. První sobotu a neděli v říjnu proběhnou Slovácké hody s právem.

A přiblíží se závěr roku, kdy budeme slavit dvoutisícé narození Spasitele světa - Ježíška a také přechod do nového 3 tího tisíciletí.

SPOLEČENSKÁ KRONIKA

Nejstarší občané

paní Bartošíková Ludmila	č.p.83	1.8. 93 let
paní Oharková Marie	Ořechov	2.10. 89 let
pan Fryšták Matouš	č.p. 47	21.10. 88 let
pan Fryšták Josef	č.p.102	12.9. 86 let
paní Hrobařová Marie	č.p. 113	8.2. 86 let
paní Matoušková Anna	Modrá	13.3. 81 let
paní Šimíková Františka	č.p. 124	1.11. 80 let
paní Malíková Anna	č.p. 23	10.12. 80 let

N a r o z e n í

Elisová Klára	č.p.129
Krsička Tadeáš	č.p.104

Z e m ř e l í

pan Svoboda Štěpán	č.p. 73	ve věku 74 let
paní Karlíková Ludmila	č.p. 70	ve věku 73 let
pan Bartoň Jan	č.p. 12	ve věku 88 let
pan Zapletal Jaroslav	č.p. 117	ve věku 59 let

P ř h l á š e n í

pan Kuhne Josef / s manželkou Alenou a dcerou Alenou / na č.p. 45
sl. Válková Dalila a pan Bachůrek Vladimír na č.p. 59
sl. Chrástková Jana na č.p. 27

O d s t ě h o v a n í

paní Hiklová Radka z č.p. 76 do Boršic
pan Kratina Pavel / s manželkou Markétou, synem Davidem a Patrikem a dcerou
Markétou / na Salaš
pan Šácha Miroslav / s manželkou Annou, synem Tomášem a dcerou Monikou /
do Zlechova

S v a t b y

sl. Radka Kawuloková, Tučapy č. 76 - pan Karel Hikl, Boršice 395

Tříkrálová sbírka 2000

„ Neboť jsem měl hlad a dali jste mi najíst,

měl jsem žízeň a dali jste mi napít,

byl jsem „cizí“ a ujali jste se mě, Mat. 25, 35 - 36

- velká hloubka a prostor pro rozjímání a následné poučení se skrývá za Kristovými slovy, která se vztahují na kohokoliv hladového, cizího, nemocného

Cílem této sbírky je společně s Třemi králi pomoci svými dary onomu hladovému, cizímu, nemocnému Sbírka je určena pro pomoc lidem v nouzi, k podpoře chudých početných rodin, dětí bez rodičů, matek v nouzi, starých a opuštěných lidí, uprchlíků, a je třeba podpory celé společnosti, u nás všech domácností. Protože získané dary budou použity pro věřící i nevěřící, bez rozdílu pleti a rasy, bude oslovena celá společnost.

Sbírku pro potřeby Charity organizuje arcibiskupství olomoucké. Finanční dary máte možnost předat do zapečetěné pokladnice v neděli dne 2. ledna 2000 na Obecním úřadu v Tučapech v době od 10.00 do 12.00 hod. Ty domácnosti, které nebudou moci z jakéhokoliv důvodu příspěvek předat, budou osobně navštíveny ve čtvrtek dne 6.1.

Otevřme svá srdce rodinám v nouzi, trpícím na celém světě

.....

Pro blížící se radostnou vánoční dobu Vám přejeme její krásné a šťastné prožití.

Zveme Vás všechny na společný SILVESTROVSKÝ VEČER 1999. Těm, kteří jste si zajistili místenky připomínám, že se sejdem v 18.00 hod. na společném poděkování za celý rok. Všechny ostatní / opravdu všechny / zveme na oslavu změny letopočtu ve 23.45 hod. do kulturního sálu / Novoroční přípitek/ a následně světelný ohňostroj. Přijďte, počítáme s Vámi !

Do blížícího se nového roku 2000 všem našim občanům přejeme radost a pohodu ze života, hodně zdraví, osobní a pracovní úspěchy.

Přispějme k další soudržnosti našeho obecního společenství - ať se nám v Tučapech žije lépe a spokojeně.

Mír, pokoj Vám, ať Vás láska všude provází,

Mír, pokoj Vám, přátelství ať Vám nikdy neschází.

Podejte ruku, ať staré hrůzy zmizí, pootevřte srdce,
ať závist je Vám cizí !

Mír, pokoj Vám.

Hrančík František
starosta obce

V Tučapech : prosinec 1999

Brázdilová Alena
zástupkyně starosty

SEZNAM TELEFONNÍCH ÚČASTNÍKU OBCE TUČAPY

Brázdil Cyril	127	593883
Elis Petr st.	78	593956
Elis Petr ml.	129	593934
Elis Radek	17	503086
Fryšták Richard	31	593960
Fryšták Miroslav	7	593941
Fryštáková Zuzana	35	593964
Fryštáková Filomena	95	593345
Fryštáková Ludmila	27	593946
Farma / Brázdilová Alena /		593322
Gabrlík Josef	126	593354
Gajdoš Zdeněk	57	593945
G.B.Z. /původně obcho	10	503333
Hrančík František	44	593937
Hybner Pavel	79	593943
Hulínová Olga	8	593952
Janíková Vlasta	28	503090
Kadavý Alfréd	53	593933
Kawulok Vladimír	76	593942
Koželuhová Růžena	112	593313
Krsička Josef	104	593961
Křiva František	46	593954
Kučík František	97	593963
Lesa Stanislav	13	593383
Mrkusová Anna	43	593950
Martínek Jan	98	593349
Mokráš Stanislav	73	503084
Obecní úřad	30	593362
Obchod Tučapy		503091
Pelikán Karel	107	593344
Petrů František	15	503087
Rožek Zdeněk	66	593951
Rezek Bronislav	12	593947
Rezek František	34	593955
Staufčík František	87	593957
Stodůlka Jiří	33	593265
Struhelka /škola/	86	593936
Šácha Zdeněk	102	593372
Šedý Lubomír	3	593944
Šmitová Ludmila	101	593953
Taták Tomáš	40	593948
Vanda František	82	593959
Vanda Miroslav	120	593940
Valenta Zdeněk	41	593935
Vaculík František	14	503089
Závodová Marie	71	593355
Zbořil František	88	593949
Zbořil Josef	116	593275
Zlámalík Josef	64	593938
Zelinka Josef	65	503057

Důležitá telefonní čísla

Hasiči	150
Záchranná služba	155
Policie - tísňové volání	158
Policie Buchlovice	593333
MUDr Talaš Polešovice	593285
Nedakonice	593812
MUDr Koseček Polešovice	593222
MUDr Jančařová zubní	593108
MUDr Venclík Zdeněk zubní	593200
Pošta Boršice	501101
Pošta Polešovice	593101
Nemocnice - spojovatelka	529111
Lékařská pohotovostní služba	552555
Sanitka	552444
Fara Boršice	501147
Poruchy sítě elektro	552871
	535111
Poruchy VODOVOD	552137

Houbová paštika

pro 8 osob, příprava asi 2 hodiny

400 g mouky, 175 g margarínu
135 ml mléka, 3 vejce, 1 bílek, sůl
špetka cukru, 150 g cibule
100 g slaniny, 1 kg hub, 1 lžíce mouky
150 g zakysané smetany, 50 g strouh.
ementálu, pepř, 1/2 svazku
sek. majoránky, tymián, 1 žlutek

1. Mouku, margarín, 125 ml mléka, 1 vejce, bílek, sůl a cukr uhněteme a necháme chladit. Cibuli a slaninu nakrájíme na kostičky. Slaninu rozpustíme a cibuli na ní zesklouváme. Přidáme rozkrájené houby a podusíme je. Posypeme moukou a vychladíme.

2. Smetanu, 2 vejce a sýr promícháme, osolíme a opepříme. S bylinkami přidáme k houbám. Vymaštěnou formu vyložíme 2/3 těsta, okraje necháme přechýlit. Naplníme houbovou směsí. Přikryjeme zbývajícím těstem. Uprostřed vypícháme otvor. Ozdobíme zbytky těsta.

3. Troubu předehřejeme na 200 °C. Rozšleháme žloutek s mlékem a paštiku potřeme. Pečeme 75 min., necháme trochu vychladnout a podáváme ve formě.

400 g kuřecí prsa
0 g škrobu Naturamyl
200 g cibule
1 dl oleje
1 vejce
palička česneku
sůl



Kruti ragú se žampiony

příprava cca 40 minut, na osobu asi 390 kalorií

pro 4 osoby
400 g krutích prsíček
1 cibule
250 g žampionů
1/2 svazku petrželky
2 lžíce másla
po 250 ml suchého
sherry a bílého vína
sladká paprika, pepř
worcesterská omáčka

1. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké nudličky. Cibuli oloupeme a nadrobno pokrájíme. Žampiony očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Petrželku jemně posekáme.
2. V pánvi rozežhřejeme máslo a na něm ze všech stran opečeme nudličky krutího masa. Vyjmeme a udržujeme v teple.
3. Na vypečeném tuku zesklouváme cibuli. Přidáme žampiony a společně podusíme.
4. Zalijeme je sherry a bílým vínem, povaříme, aby se tekutina svařila na polovinu. Osolíme, opepříme, okořeníme paprikou a worcesterskou omáčkou, případně dochutíme vegetou, aromatem nebo podravkou a necháme přejít varem. Přidáme nudličky masa a krátce ohřejeme.

KALENDAŘ ZDRAVÍ

cibule: éterické oleje preventivně působí proti infekcím, snižují krevní tlak a hladinu tuků v krvi; zinek zpevňuje vaziva a stěny cév

trnky: trísloviny a hořčiny čistí močový měchýř a ledviny; vitamin C mobilizuje obranné síly organismu

celer: vyvážená směs všech vitaminů skupiny B je základní výživou pro mozek a nervy; draslík působí na odvodňování organismu

šípky: rekordní obsah vitaminu C stejně jako velké množství beta-karotenu chrání před nemocemi z nachlazení a působí proti jedům z okolí

kapusta: vlákniny povzbuzují činnost střev a pomáhají srdci; sílice s obsahem síry zbavují organismus jedů a působí na uvolňování klenů

Plnění pstruzi à la Provence

příprava a grilování cca 45 minut, na osobu asi 750 kalorií

pro 4 osoby
4 vykuchané pstruzi
200 g čerstvého
smetanového sýra
sůl, směs 4 - 6 pepřů
1 lžička provensálské-
ho koření, 1 lžička
hořčice, 2 stroužky
česneku, 6 lžic oleje
lžíce směsi sekaných
bylinek, 1/2 lžičky
mleté papriky
petrželka
a plátky citronu
na ozdobu

1. Vykuchané pstruhy omyjeme a osušíme. Čerstvý smetanový sýr rozmícháme se solí, čerstvě mletou směsí pepřů, provensálským kořením a hořčicí. Sýrovým krémem pstruhy naplníme.
2. Oloupeme a jemně posekáme česnek a ušleháme s olejem, solí, čerstvě mletou směsí pepřů, sekanými bylinkami a mletou paprikou.
3. Ochuceným olejem potřeme po obou stranách pstruhy, položíme je na rošt a pod něj postavíme pekáč. Pečeme pod grilem asi 15 min., občas potíráme olejem. Na talířích pokapeme hotové pstruhy zachyceným olejem a ozdobíme je snítkami petrželky a plátky citronu.



Plněné vepřové kapsy

příprava cca 15 minut, na osobu asi 810 kalorií

pro 4 osoby
8 řízků (po 100 g)
sůl, pepř
1 trojúhelník nivy
v celku (asi 250 g)
8 plátků šunky
4 lžíce oleje
200 g koktejlových
rajčat

1. Vepřové řízky omyjeme pod studenou vodou, osušíme a na straně prořízneme kapsu. Osolíme a opepříme.
2. Nivu rozkrojíme na 8 stejně silných plátků a každý obalíme plátkem šunky.
3. Takto připravené sýry zasuneme do kapses ve vepřových plátcích a pomocí párátek dobře uzavřeme.
4. Ve velké pánvi rozežhřejeme olej a maso na něm po obou stranách opékáme asi 4 min. Vyjmeme a udržujeme v teple.
5. Koktejlová rajčata omyjeme a 2 min. pečeme na vypečeném tuku. Upravíme na talířích s vepřovými kapsami a ozdobíme listy petrželky. Jako přílohu podáváme široké nudle.

Stříkané pečivo

asi na 35 kousků
1 lžička soli
1 bal. vanilkového cukru
330 g hrubé nebo
polohrubé mouky
1 kg fritovacího tuku
150 g čokolády
na vaření

1. Osolenou vodu (500 ml) uvedeme do varu. Hrncem sejme z plavínek. Prosátou mouku s vanilkovým cukrem nasypeme do vody a elektrickým hnětačem promísíme do řídkého těsta. Přikryjeme utěrkou a necháme vychladnout vlažna.
2. Pak těsto naplníme do cukrářského sáčku s hvědicovým otvorem a nastříkáme do tvaru vlnek na chýňskou mřížku. Fritovací tuk ohřejeme na 175



pro mlsné jazyčky:
Ponořte konce pečiva do bílé čokoládové polevy a posypte nasekanými pistáciemi nebo mandlovými lupínky.

příprava cca 40 minut
1 kousek asi 185 kalorií

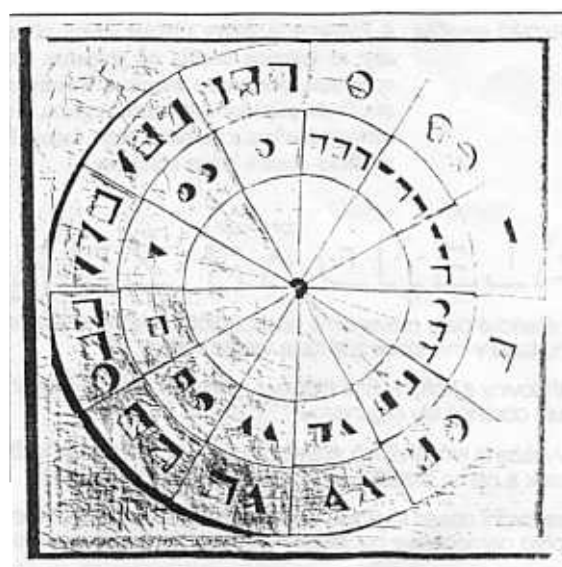
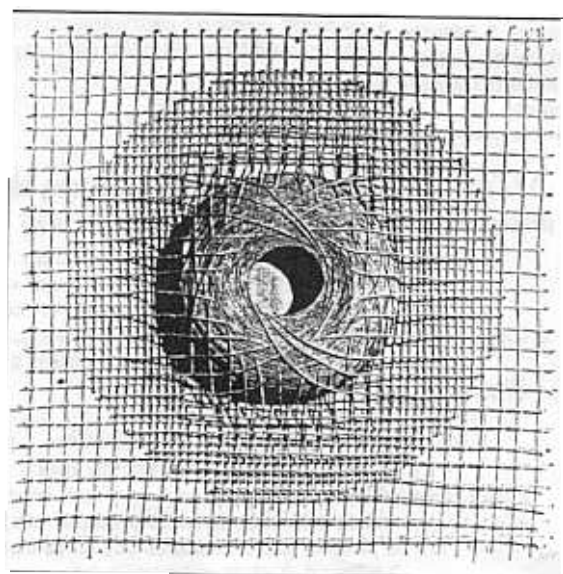
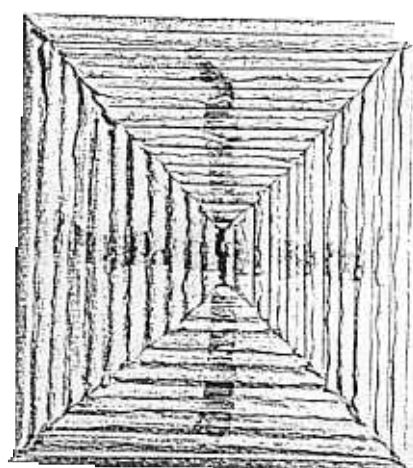
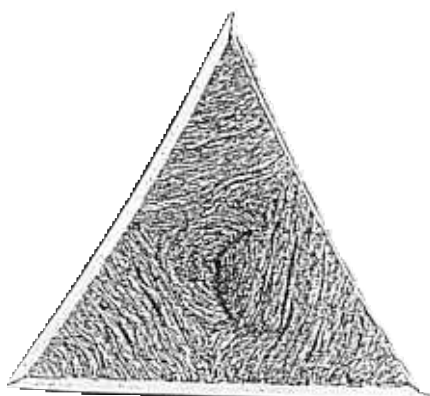
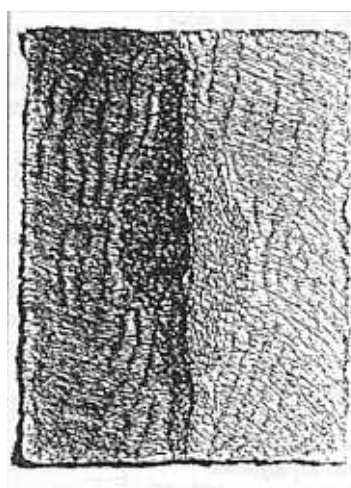
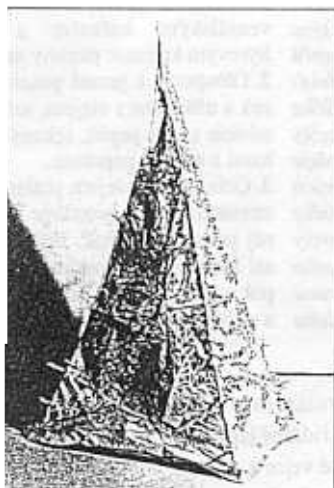
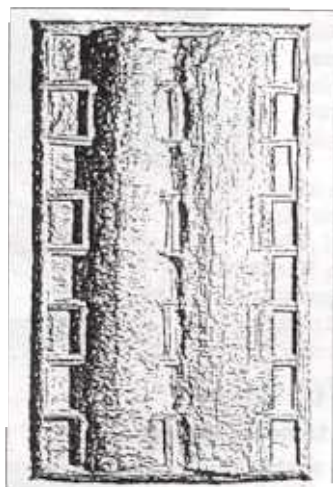
Smažený květák v pivním těstíčku

příprava cca 40 minut, na osobu asi 410 kalorií

pro 4 osoby
1 květák
sůl
2 lžíce citronové šťávy
100 g mouky
30 g strouh. tvrdého
sýra
1/2 lžičky kari
1 žloutek
1 lžíce rozpuštěného
másla
175 ml piva
2 bílky
tuk na vymaštění
formy

1. Květák očistíme, rozdělíme na stejně velké růžičky a omyjeme ve studené vodě. Krátce vaříme v osolené vodě, vyjmeje děrovací síťkou a necháme dobře okapat. Pokap citronovou šťávou a necháme zhruba 10 min. táhnout.
2. Smícháme mouku, sýr, kari a trochu. Přimícháme žloutek, mléko a pivo. Ušleháme tuhý sníh a přidáme do těsta.
3. Rozehřejeme fritovací hrnec na 180 °C. Růžičky kvěťáku postupně obalíme v těstě a na horkém tuku dozlatova usmažíme.
4. Květák vyjmeme z tuku a necháme jej okapat na papírové utěrce. Podáváme s tatarským nebo béarnskou omáčkou.

Zdenek Gajdos
Papírové objekty a reliéfy



Ukázky umělecké práce

ateliéru KERAMIKA p. Pavla Hybnera

