

Homolský OBČASNÍK

ČÍSLO 48

14. ROČNÍK • IV. ČTVRTLETÍ 2006 • VÝTIŠK PRO OBČANY OBCE ZDARMA

Pár otázek novým zastupitelům

Ptala jsem se nově zvolených zastupitelů na pár otázek, které vás budou určitě zajímat. Začala jsem novým starostou, který nahradil dosavadního, Václava Chouru, který nekandidoval kvůli zdravotním problémům.

■ Ladislav Ptáček - starosta

Chcete pokračovat v plánech bývalého starosty o opravení budovy bývalé školy a přestěhovat tam obecní úřad?

Do opravení budovy bývalé školy by se musela investovat dosti nemalá částka aby byla zcela funkční. Byla by potřeba opravit stěny, které jsou vlhké, kompletně vodovod a kanalizace a v neposlední řadě elektrika. Dále bezbarierový přístup, který je dnes všude nutný. Chtěl bych ponechat obecní úřad tam kde je. Maximálně ho zvelebit. Peníze, která jsou na opravu,

bych investoval do něčeho jiného, aby to udělalo užitek pro obec. V první řadě budu usilovat o odkoupení domu od Telefonika O2, to je dosavadní sídlo obecního úřadu.

■ Jiří Frk - předseda kulturního výboru
Máte nějaké jiné plány, nebo chcete

pokračovat v zavedených akcích pro děti a v kultuře pro obec?

Budu se držet už v zaběhlých akcích pro děti, ale když bude nový nápad, klidně ho budu realizovat. Chtěl bych, aby akce které se budou konat, byly určeny pouze pro děti z obce.

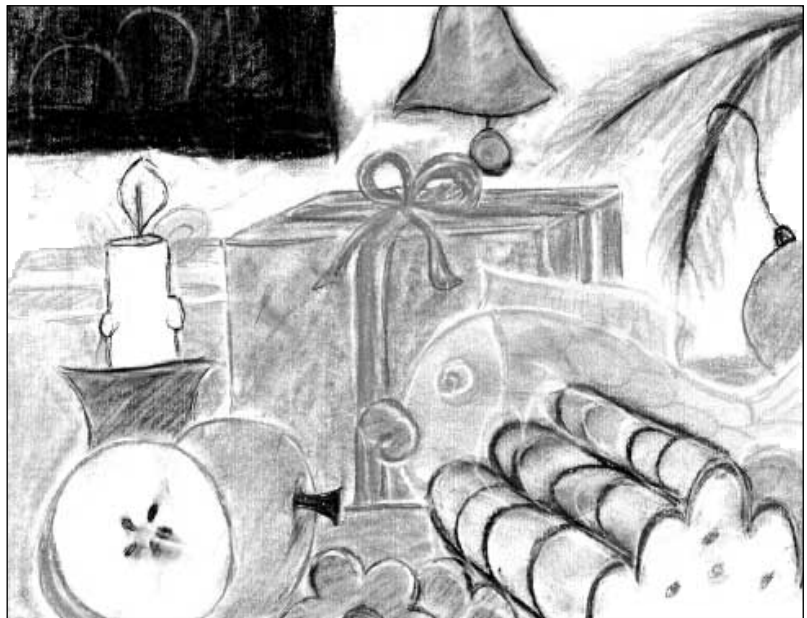
Ptala se **Zdeňka Černá**, redaktorka

Herna pro děti je opět otevřená



V pondělí 20. listopadu se opět otevřeli dveře místní herny po menší pauze. Dozor nad dětmi má už šestým rokem paní Alena Pinčová.

Děti si mohou rozdávat tumaje v šipkách a stolním tenise. Ale mohou si hrát další různé stolní hry. Dokonce si mohou někdy zaházet s míčem ale nesmí při tom rozbít okno. A nejednou se tu hrálo na schovávanou. Je otevřeno každé pondělí a úterý od 16 do 18ti hodin. První den přišlo hned devatenáct dětí. Takže paní Pinčové přeju hodně dobré nervy. A dětem hodnou a tolerantní paní na hlídání alespon na ty dvě hodiny. (r)



Veselé Vánoce

a mnoho úspěchů

v novém roce

2007

*preje všem občanům obce Homole
u Panny starosta obce, zastupitelstvo
a pracovníci obecního úřadu.*

*Vánoční motiv namaloval pro
Homolský občasník Víťa Černý*

Co se dělo na schůzi

obecního zastupitelstva v září, říjnu a listopadu

Prodal se pozemek v Suleticích a na Babinách 2 o celkové výměře 2132 m za 11 950 Kč. Starosta oznámil vypracování návrhu zadání změny č.5 územního plánu sídelního útvaru obce Homole u Panny, přečetl ho a přednesl návrh usnesení, důvodovou zprávu, výsledky projednání zasedání, stanovisko nadřízeného orgánu územního plánu. Zastupitelstvo ho schválilo. Pan Ptáček navrhl opravu místní komunikace z Pláně do Liškova nákladem 270 000 Kč. Svůj návrh odůvodnil tím, že Vodohospodářské stavby provádějí na náklady Ústeckého kraje opravu silnice z Babin 2 na Pláň a bylo by možno výhodně použít přítomnou techniku k opravě navazující komunikace. Zastupitelstvo tuto akci jednomyslně schválilo. Nebude provedena oprava střechy a komínů na bytovce č. 47, firma odmítla zakázku. Pan Hora zdůvodnil celému zastupitelstvu svoji stížnost na chování pana starosty. Kopie stížnosti, kterou podal na Krajský úřad Ústeckého kraje, rozdal před zahájením zasedání. V říjnu se schválilo přidělení bytu 1+1 v bytovce č.48 a to 5ti hlasy získal Martin Mužík. Zastupitel-

stvo vzalo na vědomí zprávu od kontrolního výboru ke kontrole plnění usnesení č.172-175. Zprávu přečetl Milan Pilník. Dále se sednalo o zvýšení nájemného v obecních bytech podle zákona č.107/2006 Sb.

Zastupitelé rozhodli o 9% navýšení což představuje zvýšení z 11,57 Kč na

12,61 Kč. A to od 1. února 2007. Helena Holíková podala žádost na schválení vyhrazeného parkoviště pro své auto, na pozemku p.č 20 v Homoli u Panny. To jí zastupitelstvo schválilo. Ladislav Ptáček přečetl poděkování obyvatel Liškova za opravu komunikace.
Zdeňka Černá, redaktorka

Ceny za vyluštění tajenky křížovky

Na prosincové schůzi obecního zastupitelstva se losoval výherce tajenky z minulého čísla. Bylo to o měsíc později, protože jsem zmeškala listopadovou. Tak správná odpověď zněla, že Alfons Mucha byl vynikající tvůrce secesní malby.

Požádala jsem Jiřího Frka o vylosování šťastného výherce a stala se jím Dana Pilníková z Homole. A dostala kosmetický balíček a masážní set, který sponzorovala Alena Matoušková. Děkujeme.



Jak dopadly volby...

V pátek 20. října a v sobotu 21. se v prostorách obecního úřadu volili kandidáti do obecního zastupitelstva. Kandidovalo jich devět z devíti volených. Celkem přišlo 155 voličů. Je to 52,85 % z celého obyvatelstva. Na to vše dohlížela osmi člená komise. A teď kandidáti tak jak je volily občané Homolska.

Václav Kavan.....	102 hlasů
Jiří Frk.....	92 hlasů
Václav Choura.....	90 hlasů
Ladislav Ptáček.....	89 hlasů
Jiří Barbořík.....	88 hlasů
Jiří Říha.....	88 hlasů
Josef Mužík.....	82 hlasů
Zdeněk Pinc.....	66 hlasů
Zdeněk Pavle.....	60 hlasů

Složení obecního zastupitelstva a jejich předsedové

- **Bytový výbor** - Josef Mužík
- **Kulturní výbor** - Jiří Frk
- **Finanční výbor** - Jiří Barbořík
- **Kontrolní výbor** - Václav Choura
- **Stavební výbor** - Jiří Říha
- **Sociální výbor** - Zdeněk Pavle
- **Výbor pro zemědělství a lesní hospodářství** - Zdeněk Pinc
- **Výbor pro správu obecního majetku** - Václav Kavan

■ Ke konci listopadu požární zbrojnice dostala nová vrata. Jsou železná a pobytá palubkama. Práci provedla firma zámečnictví Martin Tolar, Terežín.

■ Na náklady Krajského úřadu se opravuje silnice z Homole na Velké Březno. To se nám to bude jezdit.

Taneční zábava se vydařila



Myslivecké sdružení Hubert pořádalo tradiční taneční zábavu, na kterou jsme se všichni těšili a která se konala v sobotu 11. listopadu 2006 v Homoli v Hostinci u Horáčků.

Začátek byl od dvaceti hodin. K tanci a poslechu zahrála skupina Strangers. Vstupné bylo 60 korun. Ze začátku s jejich hraním nebylo několik lidí spokojeno s jejich repertoárem, pak se to ale rozjelo a končilo se okolo druhé hodiny ranní. Obec zafinancovala nájem za sál.

Celkem přišlo na tuto akci sto lidí. Jako obvykle byl plný sál.

Návrh na rozpočtové opatření č. I k projednání zastupitelstva ze dne 5. října 2006

	příjmy	výdaje
4111 neinvestiční dotace Volby do Parlamentu ČR	15 700	
6114 výdaje Volby do Parlamentu ČR		15 700
1039 lesní hospodářství - prodej dřeva	230 000	
2212 oprava komunikace Babiny-Liškov		267 000
3113 neinvestiční dotace, škol. docházka		135 000
6171 nákup program Gramis		16 000
3632 oprava hřbitovní zdi		194 000
6171 oprava hasič. zbrojnice		78 000
rezerva	460 000	
celkem	705 700	705 700

Přečetli jsme si v denním tisku...

HODINY ŘÍDÍ STAROSTA

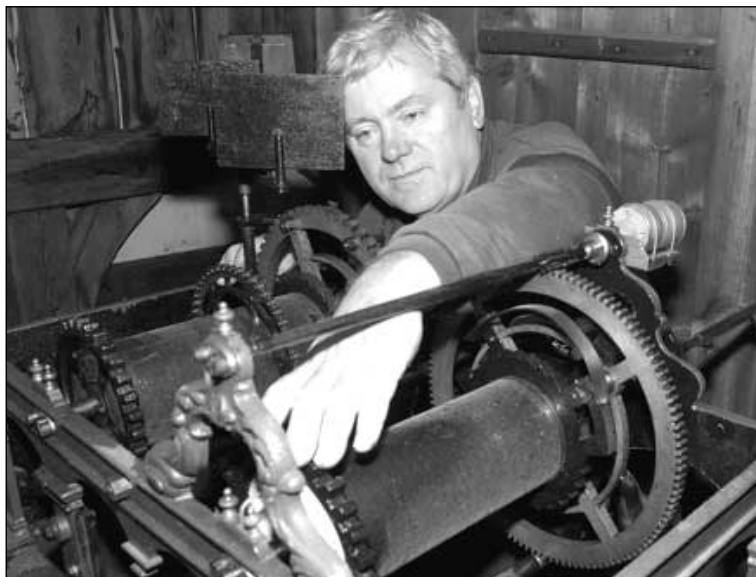
Homole u Panny - Hodiny v kostele svatého Pia V. v Homoli u Panny chodí kontrolovat nově zvolený starosta Ladislav Ptáček. Občas totiž nejdou moc přesně a místní obyvatelé matou.

Hodiny se opožďují o minuty. „Když vypadne proud, tak si chvíli čas pamatují. Jestliže je ale výpadek delší, dokáží se zpozdít i o několik hodin,“ podotkl starosta Homole Ladislav Ptáček. Ten do věže, kam vedou velmi úzké a neosvětlené schody, chodí kontrolovat hodiny také při změně času. Pryč jsou doby, kdy kostelní zvon starý několik desítek let každou hodinu rozhoupával člověk.

Ve zvonici je malý hodinový strojek řízený počítačem, na který je odkázán provoz všeho, tedy i dobíjení. „Dnes je většina věcí o technice a počítačích,“ dodal starosta Homole u Panny.

Kostel, který se nad obcí tyčí od roku 1787, je zařízený jen částečně. Interiér je sice zachovalý, ale uvnitř je jen polovina lavic pro věřící. Oltář přes sto let starý ale zůstal. I přesto má nejen pro místní obyvatel velký význam. **(fvk)**

přetištěno z denního tisku



Homolský starosta Ladislav Ptáček seřizuje čas odbíjení věžních hodin na místním kostelíku. Foto M.P.



Mé přání lidem. Ať je Váš domov místem, kde bydlí vzpomínky a sny... a lidé, kteří vás milují, naslouchají a rozumějí tomu co jim říkáte. Krásné a spokojené Vánoce a mnoho štěstí v příštím roce Vám všem přeje redaktorka Zdenka Černá.

A NĚCO CO STOJÍ ZA PŘEMÝŠLENÍ

- **Aby sis uvědomil cenu sourozence** - zeptej se někoho kdo ho nemá
- **aby sis uvědomil cenu 10ti let** - zeptej se nově rozvedeného páru
- **aby sis uvědomil cenu čtyř let** - zeptej se maturanta
- **cenu jednoho roku** - zeptej se studenta co propadl u zkoušky
- **cenu devíti měsíců** - zeptej se matky, která dala život dítěti, které se narodilo mrtvé

- **cenu jednoho týdne** - zeptej se redaktora týdeníku
- **cenu jedné minuty** - zeptej se člověka, který zmeškal vlak, autobus
- **aby sis uvědomil cenu jedné sekundy** - zeptej se člověka, který přežil nehodu.

Čas na nikoho nečeká! Važ si každé chvíle, kterou máš! Budeš si ji vážit ještě víc, když ji budeš moci sdílet s někým zvláštním!

Proto pamatuj... Drž se těch, které miluješ.

Děti o balíčky nepřišly...



Andrej a Kristian Petrovi
a Adélka Marksová



Matěj a Barbora Říhovi



Nelinka a Robert Koubkovi

LETOS MIKULÁŠSKÁ BESÍDKA NEBYLA,

ale děti o balíčky nepřišly. Předseda kulturního výboru, Jiří Frk, nakoupil sladkosti a dovezl je na Obecní úřad, kde je Alena Pincová a Zdenka Čemá rozdělily do balíčků. Poté je rozvezly od vesnice k vesnici všem dětem. To vše díky ochotě pana Ptáčka, který balíčky rozvážel svým autem. Přikládám několik fotografií dětí, které měly určitě radost z mikulášských balíčků.

Musíme poděkovat paní Ptáčkové z Večerky u Ptáčků, která nám darovala sladkosti - adventní kalendáře, čokoládové mikuláše, čokoládky. A také díky panu Jiřímu Krombholzovi za jeho sponzorský dar v podobě bonboniér. To se bohužel nemohlo využít na besídce, tak tyto sladkosti děti dostanou až se bude konat tumaj v šipkách.

Zdeňka Černá, redaktorka



Obrázek od dětí Guttmanových



Čert, Mikuláš a andílek

Nová rubrika...

Chtěla bych zařadit novou rubriku a to - **dobré rady nad zlato**. Ne-
tvrdím, že tyto rady jsou fenomenální. Ale jsou to rady a nápady pou-
žívané a díky moderní technice už zapomenuté. Jsou to jednoduché
a snad i stále laciné recepty našich babiček. A kdyby někdo snad byl
ochoten se podělit s ostatními o obdobná vyzkoušená doporučení
nebo jednoduché recepty, ať mi dá vědět. Určitě si je nenechám pro
sebe.

ZAČNEME U VAŘENÍ A PRÁCI V KUCHYNI.

- Když se v pánvi připaluje omastek, je dobré vhodit do omastku slup-
ku z brambory nebo pár koleček mrkve.
- Aby tuk v pánvi nevystříkoval, nasypeme trochu soli.
- Přesolenou omáčku napravíme lžičkou včelího medu.
- Do přesolené zeleniny přidáme žloutek rozmíchaný ve smetaně
nebo v mléce.
- Když chceme mít maso při pečení hezky hnědé, vsypeme na spo-
dek trouby trošku cukru.
- Kynuté těsto bude lepší, když do něj přidáme malinko rumu.
- Pečením vysušené pečivo dáme rychle z plechu a přikrijeme utěr-
kou. Pečivo zvlhne.
- Chléb zůstane déle čerstvý, když k němu do chlebníku přidáme roz-
krojené jablko.
- Aby se při vaření kakaa nedělaly hrudky a lépe se rozpustilo, smí-
cháme je před vsypáním do mléka s trochou cukru.
- Sníh se lépe rychleji ušlehá, když do něho přidáme trochu citronové
šťávy.

Na příště mám pro vás připraveno něco málo rad o zelenině.

Když dospělí mohou luštit křížovku tak skusím zapojit i mladší gene-
raci, aby si procvičila své mozkové závity. Tento testík připravila děv-
čata **Renča Jandová** s **Zdenkou Černou**.

A NĚCO PRO DĚTI

Zeměpisné skrývačky !!!

Obr nosí převelíké boty.

Jak známo, s kvalitou roste i cena.

Starý automobil už dosloužil.

Vyprat a potom žehlit na 40°C.

Vesnice i města patří mezi sídla.

Kypr a Haiti jsou ostrovní státy.

Polsko daň znovu zvýšilo.

Zabalit vamous konvici umím.

Kachna nebo husa, obojí je drůbež.

Coca cola osvěží.

Pro vánoční dobrou náladu...

„Miláčku, zdálo se mi, že jsi mi
na Vánoce koupil zlatý nára-
mek...“

„No, vidíš. A ty stále tvrdíš, že
na tebe vůbec nemyslím!“

**Povídá třeboňský kapr: „Tak,
vážení, kdo má zájem: před Vá-
nocemi se organizuje poznáva-
cí zájezd po České republice.
Ubytování v rodinách.“**

Rozčiluje se manželka krejčí-
ho: „Když ti říkám, abys ten stro-
meček ustrojil, neznamená to, že
mu musíš brát hodinu míru.“

„Můj manžel mi dal k Váno-
cům kozích.“

„No to jó, a sedí?“ „Jó, a
ještě si za tu krádež posedí ne-
jméně dva roky.“

**Přišel žebrák na Štědý den
do luxusní vily a prosí o nějaký
dáreček k těm vánočním svát-
kům. Dobrosrdečná paní mu
toho naloží plnou náruč a ptá
se starostlivě: „Unesete to,
ubohý muži?“ - „Bez obav,
madam, já mám dole před bar-
rákem mercedesa.“**

„Nechci vám, pane řidiči kazit
Štědý den.“ – povídá shovívavě
policajt k hříšníkovi na křižovatce
– „a tak vám píšu k těm pěti stov-
kám až zítřejší datum.“

„Mne vám, pane Montelíku,
chytne na Vánoce vždy taková
nostalgie.“

„To vám závidím, pane
Sádlo, mne spíš žlučník.“

Kuchařský sloupek



JÁTRA PO S'ČHUANSKU

500g jater, škrobová moučka, 5lžic oleje,
hrstka máčených sušených hub, 1 stroužek
česneku, 3 mladé cibulky i s natí, lžička cukru,
hrst zelených fazolek, půl lžičky zázvoru, páli-
vá paprika, 2 lžice sojové omáčky, 1 dl vývaru,
2 lžice desertního vína, lžička glutasolu.

Postup: Játra nakrájíme na tenké plátky
o velikosti sousta. Obalíme je ve škrobové
moučce a prudce za stálého míchání opečeme
na oleji. Pokrájíme máčené houby na kousky,
česnek na plátky, mladé cibulky na dvou cm
kousky a přidáme k opečeným játrům. Osmah-
neme, promícháme, přidáme cukr, zázvor, páli-
vou papriku, sojovou omáčku, vývar, víno, glu-
tasol a krátce povaříme. Nakonec přidáme ste-
rilované nebo vařené fazolové lusky pokrájené
na kousky. Prohřejeme, promícháme a stáhne-
me z ohně. Opečená játra mají zůstat křehká,
proto je nutná rychlá příprava. Podávat se ze-
leninovou přílohou.

KOŘENĚNÉ MASOVÉ KULIČKY ČCHA-WAN-TSI

350 g mletého masa, 1-2 cibule, lžička zá-
voru, špetka skořice, špetka koriandru, lžice
sojové omáčky, po lžici smetany a vody, lžice
vína, špetka pálivé papriky, půl lžičky glutaso-
lu, lžice škrobové moučky, sůl, olej, pepř.

Mleté maso promícháme s jemně nakráje-
nou cibulí, mletým zázvorem, keriandrem, sko-
řicí, sojovou omáčkou, smetanou, vodou,
vínem pálivou paprikou, glutasolem a škrobo-
vou moučkou. Podle potřeby dosolíme. Dobře
prohněteme. Pak tvarujeme kuličky o průměru
2 cm, lehce obalíme ve škrobové moučce
a usmažíme v rozehřátém oleji do zlatova ze
všech stran. Pokrm může být podáván jako
předkrm, nebo k vínu, nebo doplněný rýží a sa-
látem jako hlavní chod.

A NĚCO SLADKÉHO

Oloupejte 4-5 jablek, rozkrájejte je na os-
minky a pokapejte citronovou šťávou. Dortovou
formu vytřete 20g másla, posypte 50g pískové-
ho cukru, pokryjte připravenými jablky, posypte
skořicí, 30g rozinek, 30g nasekaných ořechů
a 2-3 lžicemi cukru. Zakryjte rozváleným listo-
vým těstem, vložte do vyhřáté trouby a pečte
cca 30 minut. Upečený koláč nechte vychlad-
nout, překlopte na mísu a podávejte. (r)

VÁNOČNÍ VŠEVĚD



Vánoce

koření ještě v předkřesťanském období ovlivňovaném solárním kultem. V tradici indoevropských národů byl 25. prosinec oslavován jako den renesance slunce. Teprve ve 4. století našeho letopočtu jej církve určila za jubilejní den Kristova narození. Podle starořímského vzoru trvaly oslavy významných událostí několik dnů a začínaly v předvečer prvního svátku. Proto i Vánoce byly oficiálně datovány 24.–27. prosince a v tomto rozsahu přešly do kalendáře křesťanského. První, kdo se pokusil s jejich oslavováním skoncovat, byl anglický reformátor Oliver Cromwell. Proti zákazu se však lidé jednoznačně vzbouřili. Podle dochovaných zápisů si v Oxfordu rozbíjeli hlavy, v Canterbury došlo ke ztrátám na životech při protestních akcích a v Ipswichi umlátili starostu, který Cromwellův zákaz obhajoval.

Štědrý den

prošel nejen proměnným vývoje ceremoniálním, ale rovněž jazykovým. Připomeňme alespoň slovanský termín „kračún“, pravděpodobně odvozený od slova „krátiti“ (24. prosinec patří k nejkratším dnům v roce!). Rozšířené bylo též označení „vilija“, z latinského „vigilia“ – znamenajícího „bdění“, „hlídání“, podle některých badatelů uváděné do souvislosti s kynutím těsta na obřadní pečivo. Špatně vykynuté těsto znamenalo v lidové pověře hospodářský úpadek rodiny.

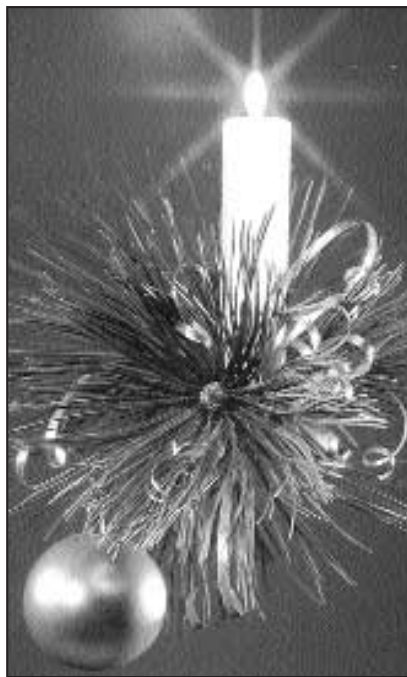
Koledy

a koledování tvoří neodmyslitelnou součást vánoční obřadnosti. V různých, často velmi podobných textových i hudebních variacích jich bylo zapsáno okolo čtyř tisíc. Většina z těch známých a nejznámějších vznikla přibližně před dvěma sty lety, v době pozvolného přechodu baroka ke klasicismu, kdy u nás vrcholil feudální útlak a germanizace. Vánoce prostého lidu bývaly výjimečnými chvílemi pohody a radosti – jedinečnou příležitostí k zachycení vlastního národopisného obřadu, v němž vedle umíněné veselosti nechyběly ani genrové scény plné všední lopoty a starosti o chléb. Českým koledám, případně písním pastýřským, jsou značně vzdáleny vánoční písně umělé, mezi něž patří i legendární Tichá noc. Od svého vzniku byla skladba „prodána“ do 118 zemí a jen na gramofonových deskách existuje přes 500 různých interpretací.

Betlémy

zachycují biblický mýtus Narození

pravděpodobně již od 10. až 11. století zpočátku pouze na obrazech. Hlavní aktér – Ježíšek – se však na nich skvěl coby „císař“ obklopený zlatem, prostý lid spíše odrazující. Teprve roku 1223 žebrařský mnich František z Assisi, na jedné ze svých poutí z Říma do Rieti, vyhledal vhodnou sluj, v níž postavil jesle naplněné senem, obstaral do nich živého osla, volka aby vytvořil tak názorný obraz předpokládaného chléva betlémského. Neobvyklá podívaná sváděla k reprízám ve všech evropských zemích. Živé aktéry postupně nahrazovaly figuríny a vlastní biblickou scénu stále vehementněji doplňovaly skutečné příběhy prostých lidí, někdy původní náboženský motiv až potlačující. Proto musely být betlémy (třeba



v dobách josefínských reforem) odstraněny z kostelů. O to masověji se jim pak otvíraly dveře lidských příbytků.

Stromečky

předcházely zdobené haluzky a pruty známé jako „dary pastýřské“ již při římských saturnálních pořádaných ve starověku. Ve 3. století našeho letopočtu popsali Číňané keře ověšené umělými květy a lampiónky, o stromečku s hořícími svíčkami se pak ve 13. století zmiňují trubadúřské verše. Nejstarší popis jeho vzhledu a významu (byť kritický) je však uveden až v díle kazatele Geilera z Kaserssbergu. Do našich zemí přišla „novinka“ z Německa počátkem 19. století.

K tomu však, aby zevšeobecněla a nabyla lidové podoby, potřebovala ještě málem dalších sto let. Malý vánoční stromeček, před první světovou válkou, prodáván například v Praze, stával od čtyř do deseti krejcarů, velký (obzvláště souměrný) dvacet krejcarů a rozložité (nad tři metry) až jednou tolik. Zbylé stromky nechávali prodavači na místě. Po poledni Štědrého dne si je směla zdarma rozebrat pražská chudina.

Umělé ozdoby

vánočních stromečků Češi dlouho neznali. Ke zdobení spíše používaly přírodní materiály, ořechy, jablíčka. Teprve později našli oblibu v cukroví – většinou medovém. Pražáci měli speciální figurální pečivo sněhové, bílé i barevné bretonem, pocházející z cukrářské dílny Josefa Reimanna na Linhartském plácku. Používání ozdob papírových bylo omezeno toliko na regiony některé, například Podkrkonoší. Tam také vznikly naše první ozdoby skleněné, koncem šedesátých let minulého století navrhované Královehradeckým sklářským ústavem. Záhy se jejich výroba stala zaměstnáním četných domácích sklářů – třeba v Doubravici, Zdobíně a pod. Koncem osmdesátých let století našeho jsme je dodávali téměř stovce zahraničních firem. Dnes některé naopak dovážíme.

Svíčky

jsou o mnoho starší než ozdoby. Lojové znali již Féničané a od 2. století našeho letopočtu se používaly k běžnému svícení. Roku 1818 objevili Francouzi M.E. Chevreul a H. Braconnot stearin. Proto není divu, že právě vánoční stromky kráslené ve Francii začaly poprvé osvětlovat stearinové svíčky. Hojněji však až po roce 1834, kdy byla výroba stearinu podstatně zlevněna. Z té doby také pochází moudrá rada dodnes použitelná: Nechte-li, aby svíčky po zapálení kapaly, ponořte je na 24 hodin do silného solného roztoku.

Jmelí

považovali již keltští druidové za bylinu seslanou bohy a pod duby jím věnčenými konali kultovní kněžské obřady. Řekyně Persefoné jeho větévkou odemykala brány podsvětí a také Aeneas prý bez něj neudělal ani krok. Později vánoční obliba jmelí však zřejmě souvisí s mýtem jiným: o svátcích slunovratu byl při bohatýrských hrách zasažen šípem z jmelí syn severské bohyně Friggy. Maminka plakala, slzy dopadaly na šíp, obalovaly ho bílými bobulkami, raněný hoch několik bobulek pozřel, uzdravil se a Frigga rostlinu prohlásila za „symbol lásky.“

Vánoční zeleň

- vedle jehličin a jmelí – dnes i v Česku představuje hlavně „vánoční hvězda“. Už roku 1825 ji přivezl z Mexika a vysadil v greenvillském skleníku (odkud se rozšířila dál) velvyslanec USA. Dodnes nese diplomatovo jméno: Poinsettia Pulcherima. Ze stejné země pochází také další u nás známá vánoční a novoroční ozdobná rostlinka – „čtyřlístek“ alias *Oxalis deppei*. Značně důležitou roli však v českém zimním zvyklostloví hrála i „choulivka“ – „růže z Jericha“ (*Anastatica hieracifolia*), připomínající šedé klubičko. Díky jejím hydroskopickým schopnostem ji bylo možné namáčet do vína a používat k účelům věšebním. Pokud se o Vánocích rozvila do hvězdičky, předpověděla nejen mužské pohlaví ještě nenarozeného dítěte, ale garantovala i zdraví a dobrou úrodu jeho rodičům.

Vůně

o Vánocích tradičně reprezentuje „purpura“ (směs vonných rozdrčených dřev, bylin a kadidla) a „františky“, o jejichž vzniku se rovněž vypráví legenda: Vůně byly vždycky drahé, obzvláště kadidlo – rychle zasychající bělavá šťáva vytékající z přibližně pětimetrových stromů (kadidlovníků) rostoucích v Arabii. Staříčkému ceremoniáři, který ho vždycky v jakémsi františkánském kostele sypal na rozžhavené dřevěné uhlí do kaditelnice, se už trásly ruce a vzácnou látku obvykle utrousil. Aby tomu opat zabránil, nechal kadidlo s drceným dřevěným uhlím zpracovat do pevných jehlánků. Postupně přibývaly další ingredience (ledek, benzoová pryskyřice, hřebíček, kaskarilová kůra, balzám) spojované kličovou vodou či klovatinou, až vznikly „františky“, jaké známe dnes.

Pokmy

měly svou symboliku. – „kolik chodů na štědrovečerním stole – tolik příštích rok mandělů na poli“, tvrdili staří hospodáři. Protože stolu bohatému předcházela stůl chudý (postní), bylo hlavním úkolem vánoční gastronomie vyhladovělé strážníky nasytit. O žádné kulinářské extravagance však nešlo, sváteční „menu“ sestávalo hlavně z krajových rostlinných produktů. Nejlépe to dokládá „štědrovačka“ - hustá polévka vařená snad ze všeho, co stavení dalo. Ryby – kupodivu – moc rozšířené nebyvaly. Na Štědrý den je jedli pouze ve vyložené rybníkářských regionech. Teprve od druhé poloviny 19. století, kdy došlo k renesanci českého rybníkářství, přicházely ryby (líní, candátí, kapři a další) na vánoční stůl již častěji.

Jak koupit, skladovat a zabít kapra

■ Říká se, že Vánoce jsou hlavně svátky klidu, míru a vzájemného porozumění, což pro navození pohody úplně stačí. Ale ani docela skromné Vánoce v docela obyčejných domácnostech se neobejdou bez takové spousty příprav, cídění, pečení, zvyků, ozdob a dalších maličkostí, že jsou těmi nejpropracovanějšími a nejbohatšími svátky v roce. Dokonce i rodiče, kteří nesnesou, aby jejich děti měly doma morčata, křečky, štěňata nebo kobry, se často sami vrhnou do péče o živého kapra, konec konců je to jenom na pár dní.

■ Jestliže si někdo přeje chovat kapra ve vaně, měl by počítat s tím, že i přes své nenáročné vzezření je to živý tvor, který vyžaduje alespoň minimální péči. Taška, v níž se koupený kapr ponese domů, by rozhodně neměla být igelitová, ale dobře prodyšná. V mrazivém vzduchu pak dokáže ryba přežít bez vody i několik hodin. Kapr by měl být zakoupen co nejbližší bydliště, aby netrpěl dlouhým nošením a v žádném případě by neměl být převážen v autě, protože příliš teplý vzduch by nevydržel. Navíc je zvíře jak v přeplněné kádí tak v prázdné tašce nepřetržitě stresované a tudíž celkově choulostivější.

■ Doma by na něj měla již čekat napuštěná vana nebo jiná dostatečně velká nádoba, aby z vody vyprchal chlor, který by jinak mohl kapra přiotrávit. Voda by měla být co možná nejstudenější, protože kapři v přírodě obývají přes zimu dna rybníků, kde je teplota 4°C, zatímco voda z vodovodu sotva klesne pod 10°C.

■ Často se však stane, že ani veliká snaha o kaprovo pohodlí není nic platná a ryba uhynie. Mnozí by jistě leklou rybu hned vyhodili, ale pokud nepožila žádnou nebezpečnou látku a uhynula pouze v důsledku nedostatku kyslíku, není důvod se obávat, že je její maso nejedlé. Naopak je velmi dobře odkrvené do dutiny břišní, a může proto dokonce lépe chutnat než maso špatně zabitě ryby.

■ Pokud nám přeci jen kapr přežije až do Štědrého dne, musíme ho samo sebou zabít. Zabití obvykle vyžaduje osobu, která je tomuto úkonu zvyklá, protože i když kapr nepatří mezi nejinteligentnější tvory, může právě jeho dojemná zamkllost vyvolávat v člověku silné zábrany úmyslně jej udeřit. Často pak mezi oblíbené rodinné his-

torky patří vyprávění, jak musel být přivolán soused, protože tatínek nedokázal na rybu vztáhnout ruku.

■ Nicméně samotný proces zabití není vůbec složitý. Nejprve vypustíme z vany vodu a necháme rybu chvíli jenom ležet, aby se uklidnila. Protože je kaprovo tělo velmi kluzké, uchopíme ho pomocí hadru, pevně přidržíme a ranou do hlavy omráčíme. Pro kvalitu masa je důležité vykrvácení, a proto je třeba vzápětí přerušit důležitou tepnu anebo některý silně prokrvený orgán. Takovým orgánem jsou žábry, které jsou kromě toho snadno pří-



stupné, proto strčíme prsty pod skřele a jeden nebo více žaberních oblouků přetřhneme.


■ Následuje očištění šupin, které může být dosti pracné, pokud jsme nepořídili kapra lysce. Také vykuchání ryby je velmi jednoduché, pouze při otevírání břicha musíme být velmi opatrní, abychom nepoškodili žlučník.

■ V některých rodinách se stalo hezkým zvykem koupit živého kapra jen proto, aby mohl být opět puštěn na svobodu. Bohužel tento dobrý úmysl nepřináší rybám žádné vysvobození, ale téměř jistou smrt. Jsou totiž již natolik zmoženy pobytem v kádích a v nezvyklém prostředí vany, neustálým přenášením a poponášením, že další velká změna jim jen uškodí.

■ Neznám způsob, jak by se dal vánoční kapr opravdu zachránit, snad jediné sabotáží podzemních výlovů rybníků, což by však byl přeci jen absurdní boj. Raději si proto kapra kupte a vystrojíte si tak krásnou štědrovečerní večeři, aby se líbila i jemu.

KŘÍŽOVKA O CENY

Tajenku a její řešení posílejte Zdence Čemé a teď se bude soutěžit o kosmetický balíček. Tak hodně štěstí při luštění.

 Miroslav TYRŠ	NAPOVÍME: Ugo, hm, achach, RO, Ra.	Menší česká banka	Jméno Chapli- novy manželky	SPZ aut okresu Kroměříž	Před- chůdce ODS	Zbavovat slupky	ZAČÁTEK TAJENKY	Vniky vody
	Západo- české město							
	Luxus							
	Sibiřský veletok							
	Televizní sázení	Silné provazy STŘED TAJENKY			Italský Hugo Otoušek			
Zenské jméno (svátek 4.3.)				Protiklad Hromada slámy				
Pivní čepice			Plátěná přístřeší Ploška letadla					
Podoba jména Olga			Popravit mečem Přítel					Papoušek
Kód Rumun- ska			Notes Kočovník			Zpoza Točna		
Mléčný výrobek					Duo Kruh			
Mávat rukou				Výškový bod Německé město				
Vzdech			Barva Zřícenina u Prahy					
	Francouz- sky „zlato“ Krosna		Starší pražské družstvo Zed'			Heyerdah- lův vor Mražená pochoutka		
SPZ aut okresu Břeclav			Spád Bůžek lásky				Buničina	Američan (žertovně)
Tělově- dec					Druh pepře Její osoba			
Skoro				Jinam Nejistý souhlas				
Ocas				KONEC TAJENKY				
Kopec				Rod opic				

Homolský

OBČASNÍK

Zpravodaj pro občany a přátele Homolska. • Vydává Obec Homole u Panny (Homole u Panny 1, 400 02 Ústí nad Labem). Zpravodaj připravuje Zdena Čemá (Homole u Panny 48). Vychází čtyřikrát ročně. • Tisk: Tiskárna R+R, Ústí nad Labem. Evidenční číslo MK ČR E 10227.