

ZPRÁVÍČKY Z HŘIBOJED

Nepravidelné vydání č. 14



Citát čtrnáctého vydání

Život je těžký, princezno. Někdy musíš sundat korunku a nasadit brnění.

Vážení spoluobčané, rok 2018 se chýlí ke konci. Blíží se vánoční svátky a nový rok 2019.

Přejeme Vám, aby rok 2019 byl plný zdraví, štěstí pohody, klidu, pracovních i životních úspěchů, aby byl rokem splněných přání a cílů.

Přinášíme Vám pár informací, které se udály.

Zastupitelstvo obce



Novinky z Obecního úřadu...

.. územní plán

Co se událo...

Drakiáda

Od jarního setkání na čarodějnice a oslavy svátku matek, které se konaly v květnu jsem se sešli zase po prázdninách na „drakiádě“, která se uskutečnila v sobotu 22. září. Počasí nám letos popřálo a bylo nádherné a větrné, což bylo fajn hlavně pro draky. A že jich bylo. Po nebi se jich honilo okolo 30. Došlo také na letecké ukázky a z oblaků padaly k zemi bonbony, které shazoval Honza Dlouhý ze svého modelu Fan Club. Pepík Červený připravil skvělé maso v lorně. Renata Dlouhá s Vlastou Macháčovou a Ilonou Čepelkovou pekly výborné lívance. O občerstvení v podobě pití se postaral Libor Machač.



Rozsvícení stromečku a požehnání vlajky a znaku obce

O prvním adventním víkendu v sobotu 1. prosince jsme se sešli u kapličky v Hříbojedech, abychom požehnali a uvedli do života symboly naší obce a to vlajku a znak. O vlajce a znaku jsme psali již v minulém čísle. A tak jen pro upřesnění. Symboly, které jsou vyobrazeny na vlajce i znaku jsou dva hříby v přírodních barvách, které jsou odkazem „Malých a Velkých Hříbojed“ v zeleném poli. Dělí je bílá vlnovka jako symbol potůčku, který celou obcí protéká. Dále je v modrém poli vyobrazena bílá šesticípá hvězda, jako znak osady Hvězda, která je pojmenována podle dřevěného krytu bývalého mlýna čp. 2 na Hvězdě. Po krátkém vystoupení dětí požehnala symboly obce paní farářka Eliška Zapletalová z Velkého Vřeštova.





Poté jsme se přesunuly průvodem k Obecnímu úřadu, kde jsme rozsvítili náš vánoční stromeček. V prostorách hasičárny bylo připraveno občerstvení a nechyběly tradiční hříbojedské řízečky, teplá medovina grog či pro děti čaj. Sousedé přinesli na ochutnání své cukrářské dobroty a tak jsme vytvořili velkou ochutnávku, při které probíhalo i vyměňování receptů. Každé dítě dostalo balíček s dobrůtkami. V letošním roce se sešlo opravdu hodně lidí a atmosféra byla kouzelná a přátelská.

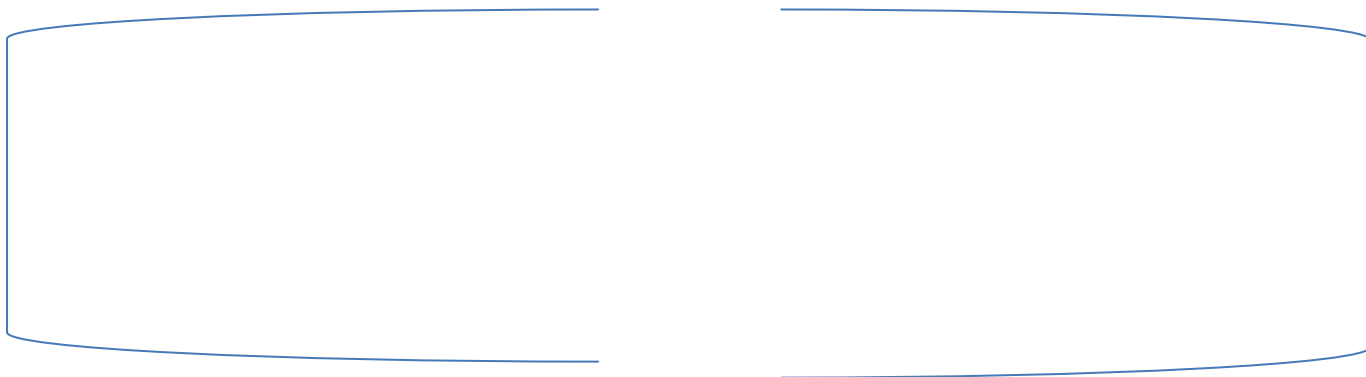
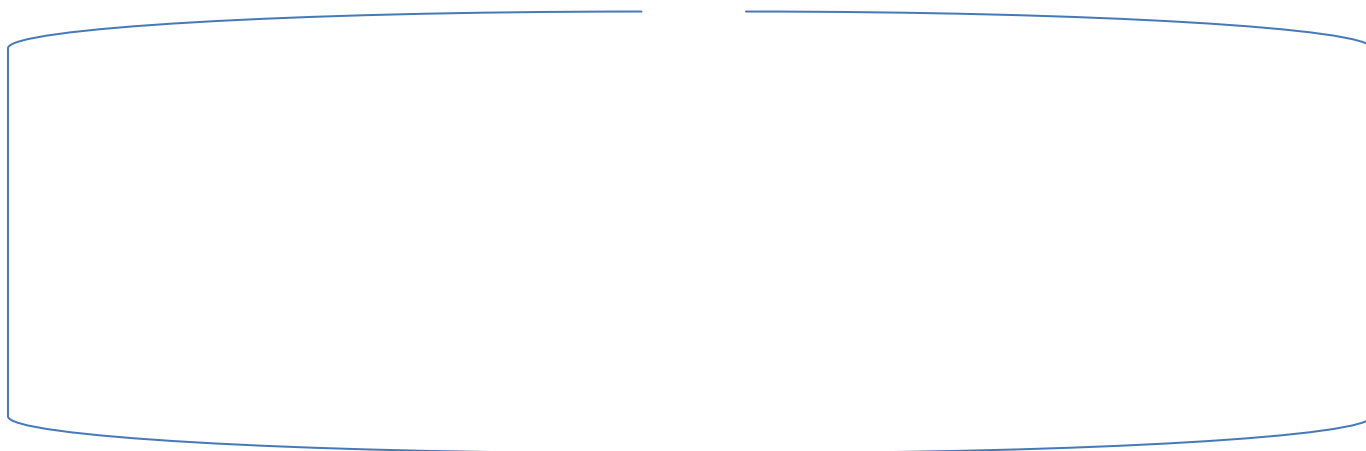


Vítání občanů...

V sobotu 15. prosince jsem na Obecním úřadě v Hřibojedech slavnostně přivítali naše tři nové občanky.

- ✓ Nicolase Mencla
- ✓ Rózinku Jaklovou
- ✓ Adélku Rumanovou

Přejeme jim do života hodně zdraví, štěstí a lásky.



Hasiči...

Mladí hasiči nezahálí



Rozlučková červen 2018 – sezona 2017/2018



V září zahájili svoji činnost po prázdninách výletem do Prahy do Aquapalace.

V sobotu 29. 9. 2018 si pětičlenná hlídka odběhla okresní ZPV v Havlovicích.

Další sobotu 6. 10. 2018 se konal závod jednotlivců na 60 m v Horním Lánově, kam jsme přijeli také s velmi početnou skupinou dětí.

V pátek 26. 10. 2018 jsme s dětmi navštívili dvorské kino a shlédli novou pohádku, „Když draka bolí hlava“.

Dne 26. 10. 2018 jsme se vydali objednaným autobusem do Hradce Králové, kde jsme navštívili stanoviště **Hasičského záchranného sboru v Hradci Králové**. Zde nám profesionální hasiči představili svoji práci a ukázali nám svoji techniku. Vyzkoušeli jsme si přenos zraněného ve vakuových nosítkách. Profesionální hasiči upozornili děti, jakým nebezpečným hřmím by se měly vyhnout a základní pravidla použít, jak se chovat v případě, kdyby přeci jenom k nějaké krizové situaci došlo. Děti si mohly vyzkoušet, jak přivolat pomoc a co vše je potřeba nahlásit při telefonování s dispečerem při vzniku požáru.

Druhou zastávkou byla **letecká záchranná stanice v Hradci Králové**. Zde si děti mohly prohlédnout záchranný vrtulník. Zážitek to byl nejenom pro děti, ale i pro rodiče. Všichni si však přejeme, abychom tento mohutný a vybavený stroj nepotřebovali ve skutečnosti.

Cestou na další zastávku do **Planetária v Hradci Králové**, jsme se stavili na oběd, kde byl pro děti objednan řízek s kaší.



Na dalším tréninku jsme přivítali skupinu Systema Trutnov z. s., která nám připravila rozsáhlou ukázkou spojenou s praktickou výukou všech dětí na nebezpečné případy, se

kterými by se mohly ve svém životě potkat jako je šikana, pokus o únos, útok psa..... Šlo o blok **praktické výuky sebeobranu**.



Všechny naše výlety můžeme uspořádat díky získaným dotacím od:



Krémový makovník z hrnečku se zakysanou smetanou a marmeládou.

Úžasně kyprý a vláčný makový koláč vůbec nemusí být obyčejný. Většinou o makových buchtách slyšíme, že jsou suché, drolí se a jsou nic moc. Svědčí o tom i to, že z plechu nezmizí během mrknutí oka tak, jako některé jiné pochoutky.



Avšak po přečtení a vyzkoušení dnešního receptu, budete muset tuto makovou buchtu s marmeládou péct potají. Jinak se po ní totiž okamžitě zapráší. Kombinace vanilky a višňové marmelády je úžasná.

ingredience

250 g máku

1 hrnek polohrubé mouky

1 hrnek moučkového cukru

1 prášek do pečiva

1 hrnek mléka

2 lžíce slunečnicového oleje

1 vejce

450 g višňové marmelády

krém

1 sáček vanilkového pudingu

3 lžíce cukru

4 dl třešňového džusu, nebo šťávy z kompotu

1) Ze surovin na těsto, kromě marmelády, vymícháme ručním šlehačem hladké těsto. Nejdříve smícháme sypké suroviny a pak přidáme olej s mlékem.

2) Plech si vyložíme pečícím papírem, nebo vymažeme máslem a vysypeme polohrubou moukou. Těsto na připravený plech vylijeme. V předehřáté troubě pečeme 25-30 minut.

3) Připravíme si mezitím krém. Vanilkový pudink se smíchá se třemi lžícemi cukru. Na mírném plameni začnete zahřívat třešňovou šťávu. Do zahřáté šťávy vsypte pudinkový prášek s cukrem. Vařte 5 minut.

4) Nechte vychladnout a občas promíchejte.

5) Marmeládu si prohřejte a dostaňte ji do tekutého stavu. Potom smíchejte s pudinkovou směsí. Vše důkladně promíchejte.

6) Když je makový koláč upečený, nechte ho vychladnout a rozřízněte ho podélně. Na řez naneste marmeládu, vanilkovou směs. Přiklopte vrchní plát makového koláče.

Vánoční punč

ingredience

500 ml voda

4 ks hřebíček

500 ml bílé víno

1 ks pomeranč

140 g cukr krupice

2 ks celá skořice

130 ml rum

1 ks citron

1 ks badyán

Postup přípravy

Z citronu a pomeranče vymačkáme šťávu. Vodu smícháme s cukrem, pomerančovou a citronovou šťávou přivedeme k varu. Pak přilijeme rum s vínem a přidáme koření. Punč opět zahřejeme až k bodu varu.

Horký vánoční punč naléváme do nahřátých sklenic. Každou sklenici zdobíme polovinou plátku pomeranče a citronu.



Co se andělovi nelíbilo.....

Zatímco Josef s Marií putovali do Betléma, jeden z andělů svolal všechna zvířata, aby mezi nimi vybral ta nejvhodnější, která budou v chlévě pomáhat Svaté rodině.

Jako první se samozřejmě hlásil lev: "Jen král je hoden sloužit Králi světa," zavrčel. „Já se postavím ke vchodu a každého, kdo by se chtěl k Ježíškovi jen přiblížit, roztrhám!" „Jsi příliš hrubý," odmítl ho anděl.

Andělovi se k nohám ihned začala lísat liška. Vychytrale ho s nevinným pohledem přesvědčovala: "Nejvhodnější jsem přece já. Každého rána pro Božího syna ukradnu nejlepší med a mléko. A Marie s Josefem se se mnou také budou mít dobře. Každý den jim přinesu mladoučkou slepici." "Ty jsi příliš nepoctivá," namítl anděl.

Po těch slovech před andělem roztáhl svůj nádherný ocas páv. Zamával mu peřím duhových barev před očima a prohlásil: "Se mnou se i obyčejná stáj změní v královský palác, který by jim záviděl i Šalomoun!" "Ty jsi zase moc pyšný," mínil anděl.

Zvířata předstupovala před anděla jedno po druhém a vychvalovala své největší přednosti. Marně. Andělovi se nezamlouvalo ani jedno z nich. Ale všiml si osla a vola. Pracovali na poli u vesničana, který bydlel poblíž betlémské stáje.

Anděl na ně zavolal: "A co můžete nabídnout vy?" "Nic," odpověděl osel a sklopil skromně dlouhé uši. "My jsme se nenaučili ničemu - jenom pokoře a trpělivosti. Všechno ostatní nám přinese jenom rány holí." Vůl však nesměle namítl, aniž by vzhlédl od země: "Ale čas od času bychom mohli odhánět mouchy dlouhým ocasem." Konečně se anděl spokojeně usmál: "Právě vás jsem potřeboval!"



Zabavme i děti....

