

Červenoújezdský zpravodaj

4/2021 čtvrtletní vydání

evidován na MK ČR pod č.MK ČR E 1857

Pomalu a jistě přichází poslední měsíc roku. Pro mnohé dospěláky, ale hlavně pro děti je to nejkrásnější měsíc v roce. Netrpělivě se těší na vánoční svátky. Ale i předvánoční období, čas adventní, má své kouzlo a tajemství. V těchto čtyřech týdnech nás provázejí krátké zimní dny a tmavé večery. Vymýšlíme dárky, pečeme cukroví a na trzích vybíráme ty nejkrásnější vánoční stromečky. Adventní neděle železná, bronzová, stříbrná a zlatá neuvěřitelně rychle posunují čas, který zbývá do Štědrého dne. Hned o té první nezapomeňte zapálit na adventním věnci první svíčku a dětem můžete zpříjemnit čekání nějakým hezkým adventním kalendářem. Čekají nás oslavy svátků svatých, které provázejí pozoruhodné obyčeje. První na řadě je svatá Barbora. Jistě všichni víte, že v tento den je zvykem řezat třešňové větvičky. Pokud svobodné dívky na Štědrý den vykvetou, znamená to štěstí, lásku a do roka i svatbu. Dříve na venkově v předvečer tohoto svátku obcházel bíle zahalené ženy se závojem přes obličej domy a hodným dětem nadělovaly sladkosti a těm zlobivým hrozily metlou. Svatou Barboru nechal otec uvěznit, ale té se podařilo uprchnout. Byla však chycena a vlastní otec ji sťal hlavu. Odmítla se totiž vzdát své křesťanské víry. Svatá Barbora je patronkou střelců, horníků, tesařů a je také ochránkyní před nenadálou smrtí. Praví se, že po sněhu Bára s Mikulášem šla. Ať je sníh nebo bláto, nic nevadí, svátek svatého Mikuláše mají rádi malí i velcí. 5. prosince do temných ulic vyrážejí v průvodu neobvyklé postavy. Důstojný a dobrotivý Mikuláš s bílým vousem a berlou v ruce je doprovázen půvabným zlatovlasým andělem s košem dárků a vše korunuje rohatý čert chrastící řetězy. Mikulášská nadílka bývá štedrá, ale jen pro ty, kteří nezlobili. Sám svatý Mikuláš býval skutečně laskavým biskupem v maloasijské Myře. Po smrti byl uctíván jako světec. Za svého patrona ho přijali mořeplavci, rybáři, voraři a převozníci. V rodinách je patronem šťastného manželství a dětí. Zobrazován bývá v biskupském rouchu a s berlou. U nohou má 3 zlaté koule, měšce s penězi a někdy také kotvu. Téměř v polovině prosince má svátek svatá Lucie. V předvečer jejího svátku chodily na venkově bíle zahalené mlčící postavy se škraboškami a hrozivými zobáky místo obličejů. Byly to Lucky, které trestaly ženy za neposlušnost a muže mazaly kolomazí. O půlnoci jejich moc skončila a všichni si oddechli. Svatá Lucie žila v Syrakusách a zemřela při pronásledování křesťanů. Kat jí probodl hrdlo mečem. Za svoji patronku ji pojali skláři, tkalci, krejčí, písaři, notáři a kočí. Bývá znázorňovaná s dýkou či mečem v hrdle a v ruce drží lampu či hořící svíčku. A pak již přichází dlouho očekávaný den. Je to den radosti, štedrosti, rodinné pohody, ale i nostalgie a vzpomínek. Děti se od rána těší, až uslyší zvoneček zvoucí k vánočnímu stromečku. V každé rodině se dodržují jiné zvyky. I štedrovečerní večere má své pověry. Nemá být lichý počet stolovníků, pod talíř ukrýváme rybí šupinku, pod ubrus minci, při jídle se nesmí vstávat... Každá rodina si sestavuje štedrovečerní večeři podle svých tradic a chutí. Atmosféra tohoto svátečního večera bývá pro mnohé z nás zakončena v kostele půlnoční mší. Významným vánočním dnem je také svátek svatého Štěpána. Byl to den koledování a návštěv příbuzných. K vánočním dnům se ještě připojuje svátek Mláďátek, jako vzpomínka na děti, které dal palestinský král Herodes vyvraždit, když se dozvěděl o narození nového židovského krále. Poslední prosincový den bývá bujarý. Dnes se tento den slaví různě, ale půlnoční přípitek s přáním všeho dobrého do nového roku se už stal tradicí.

Vážení spoluobčané, dovoluji vám všem popřát pohodové prožití Vánoc a do nového roku hlavně zdraví, spokojenost, štěstí a lásku.

Marie Rubešová

(inspirováno knihou Rokem krok za krokem -Zuzana Kovaříková)

INFORMACE OBECNÍHO ÚŘADU

Platba za stočné (splašková kanalizace) – žádáme naše občany o zaslání stavů vodoměrů (hlavního – u domů o dvou bytových jednotkách podružného, případně i záhlívkového) **ke dni 20.11.2021, a to nejpozději do 30.11.2021** nahlášením na obecním úřadě (telefonicky, e-mailem) nebo přímo společnosti PRO-SYSTÉM, vodohospodářské služby, s.r.o., následujícími způsoby:

- zasláním e-mailu s uvedením stavu vodoměru/ů a čísla popisného na e-mailovou adresu: info@pro-systemvs.cz nebo
- zasláním SMS s uvedením stavu vodoměru/ů a čísla popisného na zákaznickou linku 736 187 775 (v případě nejasností a dotazů prosím kontaktujte zákaznickou linku Po – Čt v čase 9 – 13 hodin)

Stavy vodoměrů hlásí pouze občané, kteří jsou napojeni na vodovod nebo kombinaci vodovod + studna. Ti kteří jsou napojeni pouze na domovní studnu stavy vodoměrů NEHLÁSÍ !!!!!

Poplatky za odvoz komunálního odpadu (popelnice) a za psa jsou v roce 2022 opět splatné do konce února. Společnost FCC Regios, a.s. **od 01.03.2022 popelnice bez známky na rok 2022 NEVYVEZE.** Komunální odpad je vyvážen 1x za 14 dnů v lichý týden.

Poplatek za komunální odpad pro rok 2022 je navýšen na 750,- Kč za trvale hlášeného občana na rok; stejně tak i za nemovitost, ve které není nikdo trvale přihlášen, **osoby starší 80 let, držitelé průkazu ZTP a ZTP/P nebo osoby pobývající v cizině za účelem studia nebo zaměstnání (pobyt delší než 6 měsíců) jsou od poplatku osvobozeni.** Měsíční svoz mohou využít občané, kteří jsou sami (1x v měsíci, termíny určí svozová firma a budou k dispozici na OÚ). **Poplatek za psa:** za jednoho psa 150,- Kč, za druhého a každého dalšího psa téhož držitele 250,- Kč na rok. Občané starší 65 let platí 50,- Kč za jednoho psa, za druhého a každého dalšího psa téhož držitele, kterým je osoba starší 65 let 100,- Kč; **držitelé průkazu ZTP a ZTP/P jsou od poplatku za psa osvobozeni.**



ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

V neděli 28.11.2021 proběhne rozsvícení vánočního stromu. Letos bohužel opět bez přítomnosti lidí a vánočního programu. Vy se však můžete se svými blízkými vydat na večerní vycházku a naladit se na vánoční atmosféru. Snad náš krásně vyzdobený strom potěší Vaše srdíčka a posune Vás blíže k nejkrásnějším svátkům roku.



Vánoční pečení

Slepované perníčky

500 g hladké mouky, 200 g moučkového cukru, 150 g nahřátého medu, 80 g másla, 2 celá vejce, 3 lžičky perníkového koření a 2 vrchovaté lžičky jedlé sody. Všechny suroviny zpracujeme do vláčného těsta, necháme chvíli odpočinout. Vykrajujeme požadované tvary, které pečeme na 160 stupňů asi 7 minut (záleží na troubě). Vychladlé slepujeme povidly, máčíme v čokoládě a ozdobíme mandlí.

Fíkové nepečené cukroví

Fíky zalijeme vařící vodou a necháme 10 – 15 minut stát. Slijeme vodu a fíky dobře vysušíme. Na spodní části fíku uděláme ostrým nožem křížek a vzniklý otvor naplníme hrubě sekanými ořechy dle vlastní chutě. Naplněný fík namáčíme v hořké čokoládě a sypeme nasekanými ořechy.

Karamelové burizonové kuličky

Ve vodní lázni rozpustíme 250 g karamelů se 130 g másla a řádně promícháme v jednotnou hmotu. Přisypeme balíček neochucených burizonů a promícháme v kompaktní hmotu. Ještě za tepla tvoříme kuličky, které můžeme uložit do papírových košíčků.



Recepty pro ty, kteří chtějí něco dobrého a zdravějšího a nemají čas péct cukroví.

Tvarohová štola

150 g másla, 150 g moučkového cukru, 2 celá vejce, 250 g polotučného tvarohu ve vaničce, 200 g zakysané smetany, 3 lžíce rumu, 500 g polohrubé mouky, špetka soli, balíček prášku do pečiva, 150 g hrubě sekaných ořechů či mandlí, 150 g kandovaného ovoce, rozinek nebo brusinek, máslo a rum na potřetí upečené štoly a moučkový cukr na posyp. Utřeme máslo, cukr a vejce, přidáme zbylé suroviny a vypracujeme těsto. Vyválíme 2 štoly. Při tvarování je třeba těsto podsypávat, trochu se lepí. Pečeme na 170 stupňů asi 55 minut (záleží na troubě). Horkou potřeme rozehřátým máslem s rumem a posypeme moučkovým cukrem. Stačí nechat uležet jen do druhého dne.

Rychlý závin

300 g hladké mouky, 150 g tuku, 2 celá vejce, půl kostky droždí, asi 6- 10 lžic mléka, podle velikosti vajec. Mouku promneme s tukem, přidáme vejce a droždí rozmíchané v mléce. Zaděláme pružné, nelepivé těsto a hned zpracujeme, nenecháváme kynout. Z tohoto množství jsou dva velké záviny. Můžeme je plnit klasicky jablky nebo mákem.

Margot řezy

150 g polohrubé mouky, 100 g celozrnné špaldové mouky, 150 g cukru krupice, 1 prášek do pečiva, 4 žloutky, 150 g vody, 150 g oleje, 1 velká margot čokoláda – nastrouhaná. Smícháme suché suroviny, přidáme zbytek surovin a pevně ušlehaný sníh. Pečeme např. v dortové formě. Vychladlé polijeme čokoládou a sypeme hrubě postrouhanou margotkou.

Třešně v těstě

600 g vypeckovaných kompotovaných třešní, 3 celá vejce, 130 g polohrubé mouky, 130 g celozrnné špaldové mouky, 1 bezfosfátový prášek do pečiva, 150 g cukru, 200 g bílého polotučného jogurtu. Vše, včetně třešní smícháme a nalijeme na středně velký pekáček. Posypeme drobenkou ze 100 g polohrubé mouky, 80 g cukru, 80 g tuku, lžičky skořice a 80 g hrubě sekaných ořechů. Pečeme asi 25 minut na 180 stupňů v horkovzdušné troubě. Zda je koláč upečený zjistíme zapíchnutím špejle do středu těsta.

Každým rokem všechny programy televize soupeří o to, která uvede oblíbené a již klasické pohádky, na které se těší malí i ti velcí. Určitě mezi ně patří Tři oříšky pro Popelku, nebo stále oblíbená pohádka S čerty nejsou žerty. Možná, že o nich nevíte vše. Přečtěte si zajímavosti, které provázely natáčení.

Tři oříšky pro Popelku

- Za hudbu k tomuto filmu inkasoval Karel Svoboda 40 000 Kčs. Průměrná mzda v roce 1973 byla 2 164 Kčs.
- Do role prince byli zvažováni Jan Hrušínský nebo Jaroslav Drbohlav. Druhý jmenovaný nakonec hrál princova pobočníka Vítka. Hlavní roli získal tehdy ještě studující Pavel Trávníček.
- Kočár z pohádky je vystaven v Národním hřebčíně v Kladrubech nad Labem.
- Až po skončení natáčení vyšlo najevo, že představitelka Popelčiny macechy je odsunutá sudetská Němka, která stále umí česky. Po celou dobu natáčení však hovořila pouze německy.
- Popelku původně měla hrát Jana Preissová. V té době byla však těhotná a Popelka v jejím podání by už měla pěkné břicho.
- Když se princ chystal střelit na srnu, hodí po něm Popelka sněhovou kouli a trefí ho do hlavy. Ve skutečnosti stál princ velmi blízko u kamery a zásah koulí dostal od Václava Vorlíčka.
- Sova Rozárka byla zapůjčena z berlínské ZOO. Aby sova mrkla, musel ji Václav Vorlíček zespondu šťouchat špejlí do zadku.
- Dana Hlaváčová ztvárnila Doru i v černobílé verzi z roku 1969. V době natáčení druhé verze byla již v šestém měsíci těhotenství.

S čerty nejsou žerty

- Ondřej Vetchý skončil při natáčení v nemocnici. Vzplanul na něm kostým od ohně ve filmovém pekle.
- Ondřej Vetchý(čert Janek) se při natáčení šel jednou v kostýmu čerta vymocit do lesa a tam ho objevili dva ruští samopalníci z blízké základny. Začali křičet “čort” , Vetchý zařval “Rusáci” a začal zdrhat on i vojáci.
- Když ve scéně s barokním kočárem Petr Nárožný jako kaprál otevřel dveře a hned je ulomil, jeho majitel se na place okamžitě rozběhl. Kočár byl totiž originál.
- Pohádka byla natočena v jeskyních nedaleko Sloupu v Čechách. Pro natáčení byla vyklizena, sovětští vojáci zde skladovali brambory.
- Pro efekty byla sjednána externí spolupráce s vojenskými pyrotechniky, kteří odvedli svou práci naprosto dokonale.
- Od ohnivých efektů měl Karel Heřmánek propálený luciferský plášť.
- Skutečnost, že čerti se bojí peří má mytologický podklad.
- Roubené stavení filmového mlýna u Střehomí nad rybníkem Komorník pochází z roku 1516 a mlelo se v něm až do roku 1953.
- František Vicena, starý mlynář Máchal se premiéry nadožil. Pár měsíců po skončení natáčení spáchal sebevraždu.
- Do role Lucifera byli zvažováni Miliš Kopecký, Jiří Sovák a Karel Heřmánek. Poslední zmiňovaný roli získal.

(čerpáno z ČSFD)

Redakce neodpovídá za věcný a gramatický obsah zveřejňovaných příspěvků. Uveřejněné příspěvky nemusejí vyjadřovat souhlasný názor redakce.

Redakce si vymezuje právo v případě nutnosti příspěvky zkrátit a upravit do jednotného formátu.

Červenoújezdský zpravodaj,zpravodaj pro občany obce Červený Újezd,okres Praha západ,evidován na MK ČR pod č.MK ČR E 18579,datum vydání 18.11..2021 v nákladu 530 výtisků,neprodejně. Vydává 4x ročně Obec Červený Újezd,Červený Újezd 26,27351 Unhošť,IČ:00234265, redakce Marie Rubešová, uzávěrka 1/2022 vydání 15.1.2022.