

Sváteční KROK

“pokrok je výsledkem malých krůčků správným směrem“

Vánoce-2024

Ing. Miroslav Macíček

KROK TROCHU JINAK

Vážení čtenáři, držíte v rukou speciální, předvánoční vydání KROKu. Možná se ptáte, kde jsou ty obvyklé titulky, tentokrát třeba o nejnovějších peripetiích kolem jednání zastupitelstva. Schválně jsme je nechali stranou. Věříme, že v tomto uspěchaném světě si každý zaslouží chvíli klidu a pohody, obzvláště v předvánočním čase. A právě proto je toto číslo jiné.

Předvánoční čas je magický – vůně cukroví, jehličí a horké čokolády. Čas setkávání s rodinou a přáteli, čas rozjímání. Právě tuto atmosféru jsme se snažili zachytit.

Namísto obecních debat najdete recepty na tradiční vánoční cukroví, které provoní váš domov. Nechte se inspirovat a vytvořte si vlastní sladké vánoční pohádky. Pečení cukroví je rituál, který spojuje generace a přináší harmonii.

Věříme, že si toto předvánoční číslo užijete a že vám přinese chvíli klidu uprostřed shonu. Přejeme vám krásné Vánoce plné lásky a štěstí v kruhu nejbližších. Ať se vám splní všechna přání a ať je nadcházející rok plný zdraví a úspěchů.

Krásný vánoční čas všem čtenářům a občanům obce.

Ing. Leoš Reichl

ADVENTNÍ ČAS

Počátkem prosince nastává advent, čas očekávání. Někdo jej tráví pústem, někdo předvánočním shonem, další úklidem, jiný charitou či dobrosrdečností. Každý podle svého přesvědčení, povahy a nátury. A čím je člověk starší, tím více získávají svátky, stejně jako advent, jiný, obvykle hlubší rozměr.

Než nastanou svátky vánoční, přeji vám klidný čas adventní. Nechť je pro každého časem naděje a radosti. Osobně v srdci nosím naději, že se nám společnou domlouvou, respektem k druhým, poctivou prací a dodržováním pravidel podaří budovat místo k radostnému životu.

Pevně věřím, že jedinou spolehlivou cestou k tomuto cíli je respekt, úcta a naslouchání.

Před 35 lety se podařilo svrhnout komunistickou hrůzovládu, která se chvástala nenávistí ke svobodě. Dosáhli jsme toho láskou, pravdou, respektem a ohleduplností. Je však mnoho těch, kteří si s nabytou svobodou neuměli poradit, protože na tyto klíčové hodnoty zapomněli nebo je přímo ignorovali.

Proto nám všem v tomto čase očekávání přeji, ať nás tyto hodnoty provázejí. S nimi se nám všem povede lépe – v čase adventním, svátečním i v novém roce. Přeji nám zdraví, štěstí, respekt a vzájemnou snahu o porozumění.

Ing. Jana Gylden

O TROUBĚ A DŮVĚŘĚ

V předvánočním období se s Vámi chci podělit o jeden veselý příběh s dobrým koncem. Před čtyřmi lety jsem si koupila novou troubu, samozřejmě s optimálním poměrem cena/výkon – aspoň jsem si to tehdy myslela. Spotřebiče i auta jsou čím dál chytřejší, pokrok nezastavíš, a tak má moje trouba Šestý smysl, což je o jeden víc než já – tedy pokud nepočítám můj smysl pro humor.

Po instalaci přišla fáze seznamování. Trouba má hromadu funkcí, dlouhý manuál a je „strašně chytrá“. Už od začátku jsem však měla pochybnosti, zda skutečně



topí tak, jak tvrdí. Takže jsem ji přeměřila a zjistila, že její skutečná teplota je zhruba o 10, 15 nebo i 20 stupňů nižší, než uvádí. Dobře, prošla jsem bolševikem, takže jsem připravená na to, že věci bývají jinak, než se prezentují, a zavedla jsem standardní korekci. Jistě, byla to práce navíc – musela jsem si poznamenat hodnoty do receptů – ale dalo se s tím žít. Byl to trochu opruz při zavařování, protože tam je potřeba, aby teplota byla opravdu správná. Jinak ovoce nebo zeleninu buďto rozvaříte, nebo vám za chvíli začnou „pracovat“ a musíte je vyhodit.

Zvykla jsem si na to, že když jí řeknu: „Troubo, peč!“, dvakrát se přeptá, jestli to myslím vážně a jestli opravdu má začít péct. Dcerka jí říká „náročná trouba.“ Prostě trouba funguje zhruba jako naši pejsci: má schopnost dělat, co se po ní chce, ale stojí to přemlouvání a musíte si trvat na svém. Pejsky i přes to milujeme, a tak jsme si zvykli i na troubu.

Jenže ono se to pořád zhoršovalo. Pizzy začaly mít moučný spodek, linecké jsem musela péct 25 minut, a chleba nakonec nebyl pořádně upečený nikdy. Rodina si ze mě začala dělat legraci, že pokaždé, když něco dávám na stůl,

se ptám: „Myslíte si, že to je takhle v pořádku?“ Ale co s tím, trouba je vybavená mnoha senzory a funkcemi – určitě ví lépe než já, co dělá.

Až jsem si jednou řekla, jestli té své „náročné troubě“ nedůvěřuji nějak moc a přeměřila jsem ji znovu. A vida – místo 250°C dávala jen 120°C. To už bylo moc i na takové dobráčisko jako jsem já. Zavolala jsem na ni opraváře. Ten mi sdělil, že odešlo spodní topné těleso, a troubu opravil.

A najednou všechno začalo dávat smysl. Trouba už zase peče, i když se neustále ptá, jestli to je to, co po ní chce a já jsem zase bezkonkurenční kuchařka (alespoň v tomto místě a čase určitě). Pro teď: konec dobrý, všechno dobré.

Jenom si někdy říkám, že jsem měla zakročit dřív. Kolik času a energie jsem mohla ušetřit, kdybych nebyla slepě důvěřovala troubě a předpokládala, že to co dělá, dělá správně. A poučena negativní zkušeností vím, že až jí skončí prodloužená záruka, už ji nenechám opravovat – rovnou ji vyměním za jinou značku a pořídím si nějakou opravdu „nenáročnou troubu“.

Vánoce jsou časem klidu a pohody, ale přípravy můžou být někdy stresující. Sváteční cukroví nám k té pohodě může krásně dopomoci, ale i s ním to nepřehánějme. Tajemství totiž není v množství cukru, ale v radosti z pečení a sdílení s blízkými. Představte si tu vůni linoucí se z trouby, společné zdobení perníčků s dětmi, nebo šálek horké čokolády s kouskem lineckého v ruce. To jsou ty pravé momenty, které nám obalí nervy klidem a štěstím, ne kilogramy cukru. Naše recepty vám pomohou vytvořit tu správnou vánoční atmosféru s cukrovím, které potěší nejen chuťové pohárky, ale i duši. Pamatujte, že i malý kousek, vychutnaný s láskou, přinese více radosti než hory sladkostí. Přejeme vám krásné a pohodové pečení plné radosti a sdílení s vašimi nejbližšími. Veselé Vánoce!

Jiří Kratochvíl

VČELÍ ÚLY

Mezi mé oblíbené vánoční cukroví patří včelí úly, které si pamatuju i z důvodu společné přípravy. Každý u stolu měl úkol, čímž bylo zajištěno, že příprava šla hezky od ruky.

Ingredience:

Těsto: 200g mletých piškotů, 100g moučkového cukru, 2 lžice kakaa, 2 lžice rumu (nebo vanilkový extrakt), 1 bílek

Krém: 120g másla, 80g moučkového cukru, 2 lžice rumu (nebo vanilkový extrakt), 1 žloutek

Dokončení: Kulaté piškoty, moučkový cukr

Postup:

Těsto: Smíchejte piškoty, cukr a kakao. Přidejte rum a bílek. Vypracujte kompaktní těsto (mírně lepivá hmota...).

Krém: Utřete máslo s cukrem. Přidejte žloutek a rum. Důkladně promíchejte.

Tvarování: Formičky na vosí úly vysypte moučkovým cukrem. Vtlačte do nich těsto a vytvořte dutinku. Naplňte ji krémem a uzavřete kulatým piškotem.

Dokončení: Úly vyklopte z formiček, ideálně vyklepněte do dlaně. Skladujte v chladu, nejlépe v uzavíratelné nádobě.



Ing. Jana Gylden

MANDLE PRAŽENÉ V CUKRU

Tento recept má tři výhody: nepotřebujete na něj náročnou troubu, příprava trvá do 20 minut (i při dvoj- až trojnásobné dávce, jak to dělám já), a všem moc chutná (proto dělám dvoj- nebo trojnásobnou dávku).

Na jednu dávku budete potřebovat:

- 200 g neloupaných mandlí
- 150 g cukru krupice
- 100 ml vody
- 1 lžičku skořice (povinné), volitelně ½ lžičky kardamomu a trochu mleté vanilky
- lžička másla (vrchovatá)

Na přípravu používám wok, do kterého se vejde i trojnásobná dávka.

Postup:

1. Vodu, cukr a mandle dejte do woku, přiveďte k varu, občas zamíchejte a vařte na maximum.
2. Když začne cukerný sirup houstnout, přidejte koření, snižte plamen a začněte míchat.
3. Ze sirupu se začnou srážet krystalky cukru. Poté, co se všechno cukr vysráží, začne směs ode dna karamelizovat.
4. Hlídáte teplotu a stále mícháte, aby byly mandle rovnoměrně obalené karamelizovanou vrstvou. Čím silnější vrstva, tím tvrdší budou na zuby. Může zůstat i trochu nezkaramelizovaného cukru – to už záleží na vaší preferenci.
5. Jakmile jste spokojeni, přidejte máslo a pořádně naposled zamíchejte. Vysypte mandle na plech vyložený papírem na pečení a oddělte je od sebe.

Po vychladnutí dejte část do misky a zbytek schovejte, protože mandle z misky rychle mizí! A jako bonus nakonec: v rozumném množství jsou tyto mandle zdravé jak pro lidi, tak i pro pejsky – navíc vás všichni budou mít ještě radši! Přeji krásné před/vánoční období a slunce v duši všem!



Vladimíra Jiroušková

BRANDEJSÁCI

- 180 g másla
- 180 g hladké mouky
- 90 g mletých vlašských ořechů
- 90 g mletého cukru
- Trochu soli
- 1 vanilkový cukr
- 3/4 balíčku prášku do pečiva
- 1 žloutek

Vypracujeme těsto, které necháme v chladu odpočinout. Z těsta vykrajujeme kolečka cca 3-4 cm průměr. Klademe na pečicí papír a v mírně vyhřáté troubě upečeme.



Ing. Pavla Schillerová

ŠVESTKY V ČOKOLÁDĚ PLNĚNÉ MANDLEMI

Tento jednoduchý a chutný recept je ideální jako sladká pochoutka nebo dárek pro milovníky sušeného ovoce, čokolády a rumu. Recept mám od své kolegyně, která tuto pochoutku připravuje na každý vánoční večírek a věřte, že právě švestky v čokoládě zmizí vždy jako první.

Ingredience:

- Sušené švestky bez pecek
- Horká voda
- Rum
- Mandle (oloupané)
- Čokoláda na vaření

Postup:

Příprava švestek: Sušené švestky bez pecek propláchněte horkou vodou, aby se jemně očistily.

Namáčení: Namočte švestky na 24 hodin do rumu, aby nasály jeho vůni a chuť.

Plnění mandlemi: Po namočení vložte do každé švestky místo pecky jednu oloupanou mandli.

Obalování v čokoládě: Čokoládu na vaření rozpustíte a obalte připravené švestky s mandlemi v čokoládě.



Vladimíra Jiroušková

VÍDEŇSKÉ VANILKOVÉ ROHLÍČKY

- 50 g mletých oloupaných mandlí
- 50 g mletých lískových ořechů
- 300 g hladké mouky
- 80 g moučkového cukru
- 2 žloutky
- 1 vanilkový cukr
- 100 g másla
- 100 g tuku
- Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Mandle, ořechy, prosátou mouku, moučkový a vanilkový cukr, tuk, máslo a žloutky smícháme v míse. Vypracujeme vláčné těsto, necháme v chladu odpočinout. Z kousku těsta tvoříme rohlíčky a v předehřáté troubě na pečícím papíru zvolna upečeme.



ENGLISH CORNER

Greetings from English Corner! As Christmas approaches, let's look at two English words associated with the season.

The first is Yuletide, which means "the Christmas season." It originates from the Old English geol (meaning Christmas) and tid (meaning season). You might recognize it in some Christmas songs and carols.

(BONUS: Carol is koleda in Czech.) While it's not commonly used in everyday speech, you may come across it occasionally.

The second word is Nativity, which refers to the Christmas scene depicting the birth of baby Jesus (Betlém in Czech). These displays are generally similar to those found in the Czech Republic!

We hope everyone has a peaceful Yuletide, and we look forward to seeing you all in the New Year!

Jamie Gylden