



Březovické zprávičky

ROČNÍK XX

LISTOPAD - PROSINEC 2017

CENA 3,- Kč

Citát na listopad

„Milióny lidí touží po nesmrtelnosti, a přitom nevědí, co mají dělat, když v neděli odpoledne prší.“
Susan Ertz

Citát na prosinec

„Každá veselá láska je smutná, neboť láska je jako celý svět - je sice hořká, ale sladce chutná.“
Jaroslav Seifert

Úvodní slovo

Vážení spoluobčané,
práce na obnově vodovodního řadu jsou u konce. Rád bych Vám Všem poděkoval za trpělivost a vstřícnost při omezeních, které ji provázely. Věřím, že nám nový vodovodní řád bude sloužit nejméně tak dlouhou dobu jako ten původní. Nyní kdyby došlo k poruše na vodovodním vedení, nebude se muset zavírat celý vodovodní rozvod, ale jen příslušná ulice kde dojde k poruše. A protože jsou to poslední letošní zprávičky, dovolte mi, abych Vám Všem popřál příjemné vánoční svátky, prožité ve zdraví, klidu a pohodě. Do nového roku Vám přeji jen to nejlepší.
Váš starosta Václav Ginzl.

Zájezd do Litoměřic

V sobotu 16. září 2017 jsme opět vyjeli na zájezd s naší zahrádkářskou organizací, tentokrát již potřetí a to na Zahradu Čech do Litoměřic. Sešlo se nás 18, to je tak akorát na plný menší autobus. Počasí nám celkem přálo a tak v dobré náladě a pohodě jsme mohli načerpat nové informace v oblasti zahrádkaření. Prošli jsme si celé výstaviště, zhlédli spoustu vystavených exponátů a nakoupili si i něco domů. Cesta proběhla hladce díky řidiči z kokořínského SOKu a domů jsme se rozcházeli s myšlenkou, kam pojedeme příště.



Za ZO ČZS Březovice předseda Oleg Mihalčín.

Podzimní výstava

30 září a 1 října mířily davy návštěvníků na sál v Březovicích, kde probíhala tradiční podzimní výstava. I letos jste mohli zhlédnout výpěstky pěstitelů z Březovic a okolí a nakoupit řadu věcí od osvědčených prodejců. Centrálním bodem byly tentokrát kaktusy a chilli papriky od pana Horáka z Horek nad Jizerou. Obdiv návštěvníků si tradičně zasloužily květinové vazby z Tomsova zahradnictví. Z kraje sálu probíhal prodej výborných zákusků od paní Krouské a koláčů z Bělé pod Bezdězem. Jablíček se letos sešlo zatím nejméně za celou dobu (28 let) pořádání výstav. Ze všech 27 jablíček dodaných do soutěže se na prvním místě umístilo jablko paní Aleny Stůjové z Březovic. Druhé místo s odrůdou Bohemia obsadila paní Věra Maršíková. Na třetím místě byla ke svému překvapení opět paní Alena Stůjová. Všichni pěstitelé byli odměněni košíkem na česání ovoce a pamětním diplomem. Bohužel velkým nedostatkem je, že nám v obci nebo v okolí chybí někdo, kdo by se vyznal v odrůdách jablek. Prostě Ti staří zahrádkáři stále schází.



V soutěži o nejlepší zákusek se sešlo 10 soutěžních zákusků. Komise ve složení Mgr. Zdeněk Šourek, paní Jiřina Růtová a paní Eva Havelková měla co dělat aby vybrala ten nejlepší. Po důkladném ochutnání a poradě byly vyhodnoceny tři vítězné zákusky. (recepty najdete níže). Na prvním místě s Petardovými řezy se umístila paní Růžena Voláková, s Květinovou Pavlovou obsadila druhé místo paní Eva Ginzlová a na místě třetím s Karamelovým větrníkem na plechu se umístila paní Eva Šedivá. V soutěži fotografií, Naše zahrádka se na prvním místě umístila Eva Ginzlová (respektive Mateřská škola z Březinky), na druhém



a třetím místě Erika Martinková. Do soutěže bylo přihlášeno 6 fotografií.

Všem, kteří se podíleli na přípravě výstavy a pomohli s její realizací moc děkujeme. Poděkovat se sluší i sponzorům panu senátoru Jermáňovi, který už několik let zaštiťuje výstavu svým jménem. Dále družstvu Ekover. Zahradnictví Dahlia a růžovým školkám manželů Pelcových za květy na výstavu. Velký dík patří i Tomsovu rodinnému zahradnictví z Čisté, Mgr. Zdeňku Šourkovi a paní Janě Císařové.

Vítězné recepty z výstavy Petardův dezert:

Suroviny

Těsto: 6 žloutků, 6 lžic cukru moučky, 6 lžic oleje, 6 lžic polohrubé mouky, 3 lžíce kakaa, 1 kypřicí prášek, sníh z 6 bílků.

Krém: 1 l mléka, 200g cukru krystalu, 13 lžic hladké mouky, 250g másla, rum podle chuti, 2 šlehačky v prášku.

Na ozdobu: kakao, strouhaná čokoláda



Příprava: Ušleháme žloutky s moučkovým cukrem a olejem. Zbylé bílky necháme na sněh. Do směsi přidáme polohrubou mouku se smíchaným kakaem a kypřicím práškem. Zatím ušleháme tuhý sníh z bílků a lehce ho vmícháme do těsta.

Těsto nalijeme na vysoký plech a dáme do předehřáté trouby. Pomalu upečeme.

Uvaříme si krém z mléka, cukru a hladké mouky. Směs musí být velmi tuhá. Necháme vychladnout.

Ve šlehači rozšleháme máslo s rumem a postupně přidáváme vychladlý mléčný krém. Šleháme a podle chuti ještě můžeme přidat trochu cukru a rumu. Hotový krém důkladně rozetřeme na upečený a zchladlý piškot.

Ušleháme šlehačky a potřeme jimi krém. Hotový dezert ozdobíme kakaem nebo strouhanou čokoládou.

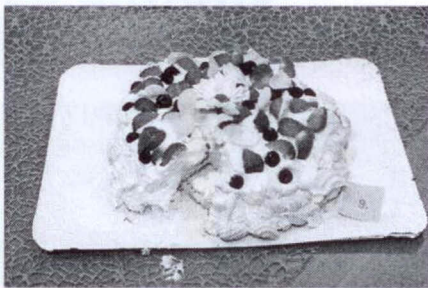
Květinová Pavlova

4 bílky, 1 lžíce jablečného octa, špetka soli, 100g krystalového cukru, 100g moučkového cukru, 1 lžíce kukuřičného škrobu, 500 ml smetany ke šlehání.

500 g čerstvých jahod, svazek máty, hrst růžových květů podle dostupnosti

1/. Oddělte bílky od žloutků a nechte je alespoň hodinu stát v teple, aby získaly pokojovou teplotu. Pak je vyšlehejte s octem a špetkou soli dotuha. Přisypejte krystalový cukr a šlehejte, dokud sníh nebude hladký a na metličce se nebudou tvořit dlouhé špičky

2/. Kukuřičný škrob promíchejte s moučkovým cukrem a opatrně přimíchejte do sněhu. Směs naplňte cukrářský sáček a na plech vyložený pečicím papírem nastříkejte velké kolo. Na něj pak nanášejte další vrstvy tak, aby vznikl zvýšený, lehce zvlněný okraj s ozdobnými špičkami. Dort se tak bude dobře plnit a zároveň pěkně vypadat. Vložte do trouby předehřáté na 130 ° a pečte 30 minut. Pak stáhněte teplotu na 90° C a ještě hodinu dosušte. Povrch těsta by měl zružovět, vnitřek přitom zůstane vláčný. Před podáváním ušlehejte smetanu, omyté jahody nakrájejte na kousky a lístky máty nasekejte nadrobno. V misce smíchejte jahody s mátou. Dort naplňte šlehačkou, naaranžujte jahody s mátou a ozdobte okvětními plátky růží.



Karamelový větrník na plech

těsto: 750 ml vody, špetka soli, 150 g másla, 80 g sádla, 230 g hladké mouky, 8 vajíček

krém: 2 sáčky karamelového pudinku, 2 lžíce moučkového cukru, 750 ml mléka, 250 g másla

šlehačka: 250 ml šlehačky, ztužovač šlehačky
karamel: 180 cukru krupice, 150 ml smetany ke šlehání, 80 g másla

P o s t u p :

Ve větším kastrolu přiveďte na plotně k varu osolenou vodu a nechte v ní rozpustit máslo se sádlem. Do vroucí tekutiny přisypejte mouku, oheň stáhněte a rychle vše vymíchejte, dokud se nepřestane lepit na vařečku. Zároveň se na dně začne tvořit bílý povlak. Hmotu nechte vychladnout - musí se míchat. Do vlažné hmoty pak vmíchejte vejce jedno po druhém. Hladké těsto rozdělte na 2 velké plechy s listem papíru (vymažeme Herou a vysypeme strouhankou) rozetřete a vložte do trouby, vyhřáté na 200°C, kterou jste zvlhčili vloženým kastrůlkem s vroucí vodou. Pláty pečte 30 – 50 minut do zlatova a prvních 15 minut troubu neotvírejte.



Karamelový máslový krém: Pudink promíchejte s moučkovým cukrem, přilijte mléko a pudink za stálého míchání svařte a provařte. Zchladlý pod folií (nevytvoří škraloup) zašlehejte do másla vypracovaného šlehačem do běla.

Šlehačka: smetanu vyšleháme se ztužovačem.

Jeden ze zchladlých a papíru zbavených plátů obraťte a rozetřete na něj rovnoměrně silnou vrstvu karamelového krému a opatrně na něj naneste šlehačku. Vše nakonec přiklopte druhým pečeným plátem. Jeho efektně zvrásněný povrch, přetřete karamelovou polevou.

Karamelová poleva:

Na polevu rozehejte na pánvi krupicový cukr, a jakmile začne hnědnout a karamelizovat vmíchejte do něj horkou smetanu a pak máslo. Oheň stáhněte a karamel vymíchejte vařečkou dohladka. Rozetřít můžete na povrch moučníku i štětcem, zůstane pořád vláčný.

Stolní tenis

Od konce září začala regionální soutěž ve stolním tenisu. TJ Březovice přihlásila do soutěží 3 týmy. A je velmi důležité, že hrají i mladí hráči což je pro budoucnost stolního tenisu v Březovicích velmi důležité. A proto Vás zvou – přijďte se podívat na obecní sál na dobré výkony hráčů, ale i emoce, chvíle sportovního štěstí i zklamání, takový je prostě sport.

V. Ginzl

Čtvrteční cvičení

Připomínáme pravidelná čtvrteční cvičení s cvičitelkou Vladkou Paulusovou. Cvičí se od 17:30 do 18:30, kdy cvičí rodiče s dětmi do šesti let. Vstupné 20,- Kč s sebou sportovní obuv a oblečení. Od 18:30 do 19:30 cvičí ženy a dívky. Vstupné 30,- Kč, sebou sportovní oblečení a obuv, podložku, pití.

Všechny cvičební pomůcky vám budou zapůjčeny.

TFA Václava Činkla

Sobotní ráno 30. 9. 2017 v Katusicích na náměstí nastalo rojení mužů a žen v hasičských uniformách. Úderem deváté ranní začala soutěž hasičského sportu TFA (Toughest Firefighter Alive – nejtvrdší hasič přežívá). Naše SDH reprezentovalo pět zástupců, jmenovitě Jiří Sucharda, Martin Pitař ml., Antonín Hokuf, František Hokuf a Daniel Čeleda.

Pro připomenutí tady je výčet disciplín, které soutěžící museli zdolat:

- roztažení 4 B;
- smotání 1 B;
- vytažení 20 kg závaží do výšky 3 m;
- hammerbox: 60 x úder 10kg palicí;
- slalom se dvěma 20kg barely;
- smotání 1 B;
- odtažení 90 kg figuríny.

Výsledky pro nás byly velice uspokojivé. Z celkového počtu 21 soutěžících obsadil 15. místo F. Hokuf s časem 6:32:22, 9. místo M. Pitař ml. s časem 5:05:41, 6. místo D. Čeleda s časem 3:52:34, 5. místo J. Sucharda s časem 3:51:13, 3.místo A.Hokuf s časem 3:41:2

Začíná se stávat tradicí, že nejstarší účastník těchto novodobých gladiátorských her byl taktéž z řad březovického SDH.

Ještě jednou gratuluji a příští rok opět na podzimním kolbišti v Katusicích.

MJH

Seriál

Přinášíme Vám popis soudního okresu Bělského, tak jak jej vydal svým nákladem pan Josef Lukavec z Katusic za časů našich pradědů a prababiček za dob Rakouska Uherska. Mnohé věci se změnily, mnohé zůstaly stejné, Změnila se politická situace, zřízení, okresy ale co zůstává to je příroda a lidé.

Jižní polovice a obživa lidu.

Jižní část okresu je velmi úrodná a obyvatelstvo tu vcelku zámožné. Práce odměňuje se ziskem. Pěstuje se hlavně cukrovka, řepka, ječmen, pšenice, žito, oves, brambory. Z píce jetel, vojtěška, směsky, kukuřice. Hlavní plodinou je cukrovka, ječmen a řepka, jakožto plodiny obchodně průmyslové. kromě těchto i jiné se pěstují. U Čisté a jinde se velmi pěkně len se daří, u Lobče chmel zelenáč se pěstuje. Ve Vrátně zabývá se statkář V. Jíra pěstováním řepného semene v rozměrech dosti rozsáhlých.

Chov zvířectva

Ruku v ruce s tímto hospodářstvím kráčí velmi vyvinutý chov hospodářského zvířectva, kterému se věnuje velká péče. Z hovězího plemene zavádí se hlavně plemeno bernsko-hanácké, jmenovitě ve velkých statcích, kteréžto plemeno dobře na žir i na užitok se hodí. Kde je nedostatek píce, tam chovají skot slabší, menší. Chov koní se nepěstuje. Zato chov vepřového dobytka je velmi rozsáhlý

a stále ho přibývá. Ovce drží jen velkostatky. Drůbež je velmi rozšířena, hlavně husy, kachny, slepiče. Chudina chová kozy a králíky. Tržní podmínky jsou chovu zvířectva velmi příznivé.

Jarní práce počíná se v lesích začátkem února, v poli začátkem dubna. Řepky sklízí se kolem sv. Petra a Pavla, žita kolem sv. Anny.

Luka - lesy

Luk je málo, hlavně v údolích potoků. Lesy činí 33,2% veškeré půdy, tj. asi 79 km čtverečných. Stromy v lesích kácení se obvykle v 80 letech. Nejvíce dříví se spálí (70%), zbytku užije se k řemeslu a na stavby (30%) na 1 ha (3 ½ korce) přiroste ročně asi 2 m2 dříví.

Výnos půdy

Dnešní hospodář pracuje velmi důmyslně pomocí strojů. Vedle mrvy chlěvské ke zvýšení výnosu půdy hnojí velkou měrou umělými hnojivy. Také kompostuje. Průměrný hrubý výnos 1 ha pozemků v půdách dobrých činí asi 510 K, vydání 380 K, čistý zisk činí 130 K. Nejvíce pozemků zabírají statky od 15-30 ha, jichž je v okrese 206. Zajímavé je porovnání statků od 30 -60 ha. Kdežto Bělsko jich má 114, Turnovsko pouze 16, Hradišsko 18, Sobotecko 14, Boleslavsko 219, Mělnicko 168. Velkostatky jsou většinou pronajaty a vždy v celku. Selské usedlosti pronajímají se zřídka v celku, spíše na parcely. Cena pachtovní za 1 ha činí okrouhle 140 až 175 K v půdách dobrých. Průměrně hospodář rolník na usedlosti 25 – 30 let. Převaha hospodářská našeho okresu je zřejmá.

Pokračování příště...



Stříbrné vánoce

Miloslava Měšťáková

*Chladnou barvu mívá sníh i led,
na stráni třeptý se krystaly,
prosinec na bílém koni zase slét,
Vánoce světlem vzpomínek zaplály.
Jen dotyk růžové v jemném ladění
a stromeček v stříbrném kabátku,
světla svíček čas ledový promění
alespoň na chvíli – na zimní pohádku.
Ozdobné korálky lesklé z perleti,
dekorace ve stříbrném tónu,
strom jak nevěsta krásný je vzápětí,
odkudsi zdáli slyšíš hlas zvonů.
Za oknem hvízdá divá metelice,
v pokoji jedlička, vznešenost sama,
postříbřené řetězy, postříbřené svíce,
venku saně letí do neznáma.
Prostřený stůl, dětské sny bláhové,
stromeček v třepení jako v závěji,
teplem nám dýcháš, drahý domove,
a Vánoce? Do stříbra nás ustrojí.*