



Březovické zprávičky

ROČNÍK III.

ZÁŘÍ 2002

CENA 3,- Kč

Úvodní slovo

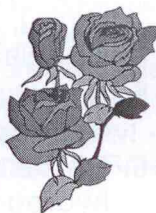
Končí prázdniny a pomalu přichází podzim. Děti a studenti se vrací do škol, začíná další školní rok. Tak ať šťastně vykročíte, odpočatí a plní elánu k získávání nových vědomostí.

Již dlouhá léta je v naší obci tradice v měsíci září pořádání výstavy. Pro letošní ročník jsou důležitá slova – květiny a příroda. Přijďte se podívat, část dobrovolného vstupného bude věnována postiženým povodněmi.

M.Kašpárková
Vaše starostka

Poděkování

Velmi děkuji Vám Všem, za sebe i ostatní členy ob. zastupitelstva, kteří jste se zapojili do sbírky na humanitární pomoc zatopeným oblastem.



Obec uvolnila ze svého rozpočtu částku 10 tis.Kč, zájmové organizace a občané přispěli ve financích 9,8 tis.Kč a v darech cca 3,9 tis. Kč. Za peníze se nakoupily věci dle pokynů Českého červeného kříže a v pátek 16.8. odpoledne bylo vše odvezeno přímo na ČČK do Berouna. Paní ředitelka J.Kučerová děkuje Všem občanům za rychlou a velice účinnou pomoc při likvidaci následků povodní v berounském okrese. Zdejší ČČK rozváží potřebné věci přímo do zatopených vesnic v tomto okrese.

O tom, zda a kdy se uskuteční u nás další sbírka, co můžete přinést a kam by pomoc směřovala, se včas dozvíte a tentokrát na sbírku bude již více času.

M.Kašpárková
starostka obce

Výstava Krása flóry

V prostorách místního sálu se uskuteční v sobotu 14.září 2002 výstava Krása flóry.

K prodeji i podívání se představí specializovaná zahradnictví, květinářství a odborné školy.

Květinářství V.Zeithamlová Bezno – kompletní ukázka svatební floristiky: úprava stolů, módní přehlídka svatebních šatů a kytic, ukázka fotografií a videa.

Módní přehlídka se uskuteční v 9.30, v 11.00, ve 13.30 a v 15.30 hodin. Poté jsou svatební kytice volné k prodeji.

Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou – výstava a prodej netradičních výrobků z přírodních materiálů.



FLORA zahradnické centrum Bakov nad Jizerou – k prodeji cibuloviny, okrasné keře, keramika, hnojiva a zahrádkářská chemie, drobné nářadí.

Subtropické zahradnictví Kruh u Jilemnice – k podívání i prodeji tropické a subtropické užitkové rostliny, např.citrusy, mučenky, pepína, kávovníky, japonské myrty a další.

Odborné učiliště a Praktická škola Kanina – ukázkové aranžování stolů, prodej okrasných keřů.

Zahradnictví TOMSA Čistá – aranžování růží, prodej pokojových květin.

Pan Jakubec Luštěnice – expozice kaktusů.

Výstava je doplněna prodejem bylinek a čajů, loupáných košíků, suché vazby, vizovického pečiva, medoviny, selátka na grilu atd.

Vstupné je dobrovolné, otevřeno od 9.00 do 17.00 hodin.



Přijďte také mezi nás

Paní B. Novotná a M. Měšťáková přišly na prima nápad. Proč se alespoň 1x za měsíc nesejít, popovídat si a něco dobrého sníst. A tak vznikl „babinec“, který je vždy v poslední středu v měsíci. Na konci července se už sešlo v místní restauraci 18 žen, a jak dokazuje fotografie, všem připravená večeře od kuchaře Aleše velmi chutnala.



Proto přijďte také „pobejt“, posedět, popovídat a dát si dobrou baštu.

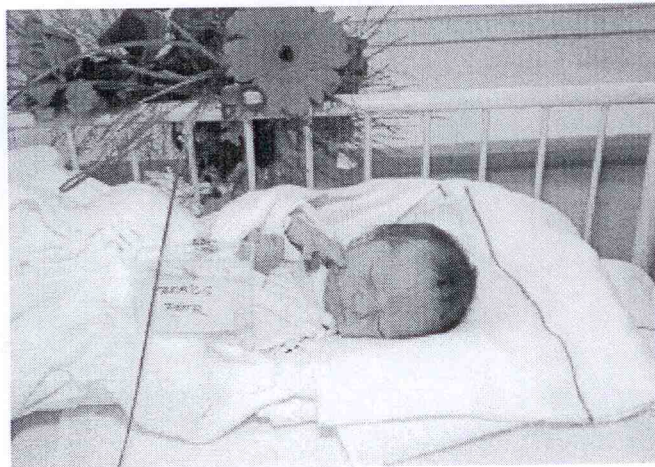
Vítáme nové občánky !

Březovice se nám pomalu rozrůstají a to je dobře. V těchto zprávičkách se souhlasem rodičů vítáme a představujeme Vám dokonce tři miminka najednou.

Na konci června – 25.6. se narodila Karolína Danielová, která vážila 3,5 kg, měřila 51 cm a potěšení rodičům dělá ve Vísce, v č.p. 16.

V červenci – 21.7. v 16.45 se narodilo vytoužené miminko pí. L. Takacsové. Syn Petr Takacs vážil 2,7 kg, měřil 48 cm a mamince dělá samou radost.

V srpnu – 5.8. v 7.45 se narodila opět holčička, Diana Zelenková, která měřila 49 cm, vážila 3,3 kg. Rodiče své krásné potěšení vychovávají v Březovicích v č.p. 7.



Ze zasedání ob.zastupitelstva dne 31.7.2002

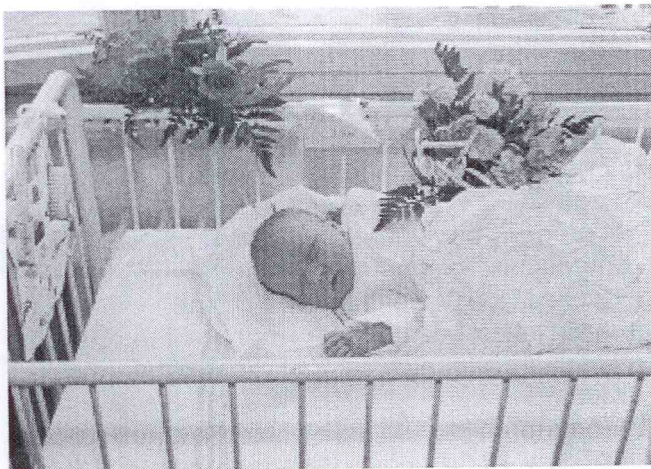
1. Ob.zastupitelstvo se seznámilo se Zprávou o hospodaření obce k 30.6.2002 a schvaluje ji. Tato Zpráva je součástí zápisu.
2. Ob.zastupitelstvo bere na vědomí zprávu kontrolního výboru za 1.pololetí roku 2002. Usnesení zastupitelstva jsou řádně plněna, kontrolní výbor neshledal žádné závady.
3. Ob.zastupitelstvo po projednání stanovilo dle § 67 zák.č.128/2000 Sb.o obcích, počet členů zastupitelstva (k volbám 1.a 2.11.2002) na 5 členů.
4. Starostka obce dle § 15 písm.d) zák.č.491/2001 Sb.o volbách do zastupitelstev obcí, stanovila s přihlédnutím k počtu voličů ve volebním okrsku, počet členů okrskové volební komise na 4 členy.
5. Starostka obce jmenovala zapisovatele okr. vol. komise pí.M.Drázskou.
6. Ob.zastupitelstvo se seznámilo s Výsledky hydrogeologického průzkumu veřejného pohřebiště, který vypracoval RNDr. A.Čapek (za 4,8 tis.Kč). Obec je povinna tento hydrog. průzkum mít, dle zákona č.256/2001 Sb. o pohřebnictví.

Celý zápis ze zasedání zastupitelstva je řádně zveřejněn na úřední desce.

Webová stránka na internetu naší obce je:

www.brezovice.mladoboleslavsko.cz,

E-mail: brezovice@mladoboleslavsko.cz.



Všem šťastným maminkám a tatínkům blahopřejeme k narození jejich ratolesti a Karolínce, Petříkovi a Diance přejeme hodně zdravíčka a síly.

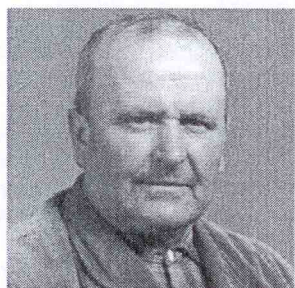
Vzpomínka na občany naší vesnice

*Nad krásou rozkvetlé zahrady
je člověk němý,
výšivka je to,
nejdražších brokátů,
půvabné skvosty v pupenech
jsou uzamčeny,
splynutí s přírodou nutí nás k návratu.*



Paní Anna Šmídová se narodila 30.6.1914 ve Víscce. Od 14 let pracovala na statku u Myšáků a starala se o staříčkého pana Andra, který ji později daroval pozemek i s chalupou ve Březovicích. V roce 1935 se provdala za pana Šmída a přestěhovala se do Lobče. Po jejich návratu do Březovic pracovala paní Šmídová převážně v zemědělství – v drůbežárně ve Valovicích, v Papírnách v Bělé a další léta v ZD v Březovicích.

Pan Karel Šmíd se narodil 23.4.1909 v Michalovicích. Jeho otec padl v roce 1915 u Jekaterinburku a maminka po něm vedla zahradnictví.



Přestěhovali se s celou rodinou do Lobče a protože i syn zdědil lásku ke květinám, vyučil se tomuto řemeslu. Dlouhá léta tady potom pracoval jako zámecký zahradník. Pan Šmíd se oženil, narodily se děti a manželé si mezitím postavili nový dům na darovaném pozemku. Do nového domku se přestěhovali v roce 1953. Se svým švagrem Františkem Svárovským založili velké zahradnictví na Skalsku, které vedli až do roku 1952. Pan Karel Šmíd pracoval celý život jako zahradník, sadař v Lobči, ve Spikalích, v Katusicích a do důchodového věku v zahradnictví ve Mšeně.

Manželé Šmídovi společně vychovali 3 děti, Eva (zahradnice), Hana (zahradnice), Karel (technik). Snad jako každá babička, milovala paní Šmídová svá vnoučata. Ráda a se vši obětavostí jim vařila samé dobroty.

Když zavoní fialový keřík, rozkvetou růže, rozvlní se záhon aster, je to nádherná kreace ve všech tónech. Procházka růžovou zahradou patří prý také k divům světa. Tak to zajisté cítil ve svém srdci pan Šmíd i jeho paní.

Paní Šmídová odešla z tohoto světa v roce 1992 ve věku 78 let, její manžel v roce 1997 ve věku 88 let.

M.Měšťáková

Životní jubilea

V této rubrice jsou zveřejněni pouze naši jubilanti, kteří si to přejí a dali svůj souhlas.

75 let pan **Třešňák Vladimír**

76 let pan **Stanislav Hendrych**

82 let pan **Ladislav Riegert**

Srdečně blahopřejeme, spolu s přáním pevného zdraví i v dalších letech.



Sportovní pozvánka

Srdečně jsou zváni příznivci kopané 7. září 2002 na místní hřiště, kde proběhne 4.ročník fotbalového turnaje v malé kopané o Březovický pohár.

Přijďte fandit a povzbudit k dobrým výkonům své družstvo. Občerstvení zajištěno, dobrou náladu a pěkné počasí vezměte s sebou.



Stolní tenis

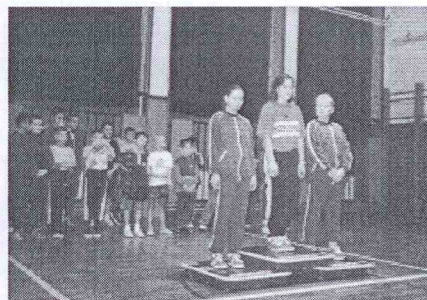
Na závěr soutěžní sezóny sehrály své turnaje starší žáci, žákyně, dorostenci a dorostenkyně. Turnaje byly rozděleny do okresního a krajského měřítka. Turnajů se zúčastnilo vždy 12 nejlepších hráčů a hráček na okrese a 16 hráčů a hráček v kraji.

Eva Ginzlová vyhrála bez problémů okresní turnaj starších žákyň a také i dorostenkyň. V krajském měřítku se ve starších žákyních umístila na 5. místě a na turnaji dorostenkyň obsadila 7. místo.

Karel Kapras obsadil v okresním turnaji 3. místo a v krajském turnaji obsadil až 15. místo. Díky jednomu zbytečně prohranému zápasu nemohl pomýšlet na lepší umístění.

Přiložené fotografie jsou z průběhu sezóny.

K.Kapras st.



Přírodní lékárna

Dobromysl

Dobromysl obecná, v posledních letech i u nás známá jako *origanum* nebo *oregano*, pochází ze Středomoří. Během doby se rozšířila i do střední Evropy a planě roste na teplých a chudých stanovištích. Obsahuje hlavně éterické oleje, třísloviny a hořčiny. Pro své antimikrobiální a trávení povzbuzující účinky je dobromysl osvědčeným prostředkem při žaludečních a střevních obtížích. Obvykle se z ní připravuje čaj. Při kašli se využívá její schopnosti rozpouštět vazké hleny.

Pro svou typickou, kořenitou chuť a vůni, která povzbuzuje chuť k jídlu, je dobromysl v Itálii velmi oblíbeným kořením především pro přípravu zeleninových jídel, omáček a pizzy. S příchodem italské kuchyně do našich krajín se dnes velmi často používá i u nás. Koření se jí omáčky, ryby, maso, pečené brambory a zeleninové pokrmy s rajčaty.

Péče – na zahradě má mít dobromysl zvláště teplé a chráněné stanoviště. Má ráda suchou, ale mulčovanou půdu, a proto nepotřebuje téměř žádnou závlahu. Rostlina nesnáší mráz, proto je nutné ji v drsnějším podnebí přikrývat na zimu listím nebo větvemi jehličnanů. Na jaře rostlinu hned u země sestříhnete.

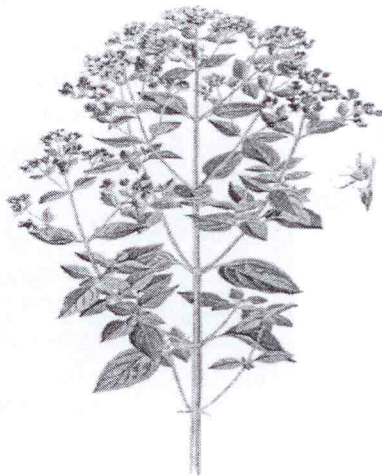
Sklizení a zpracování – mladé lístky a výhony můžete trhat po celé léto. K sušení sklízíte nat' během květu a odřezávejte ji asi 10 cm od země. Potom ji svažte do snopečků a zavěste na stinném a suchém místě. Teplota při sušení by neměla překročit 35° C. Usušené květy a listy uchovávejte ve vzduchotěsné uzavíratelných nádobách.

Použití – dobromysl čerstvá i sušená – je velmi vhodná do těstovinových, bramborových a rajčatových pokrmů, ale uplatní se i při přípravě ryb, masa, omáček a pizzových náplní. Používejte ji však opatrně, neboť i v sušené formě má toto koření velmi intenzivní vůni. Ze sušených listů a květů se připravuje čaj, který povzbuzuje chuť k jídlu, pomáhá při žaludečních a střevních potížích, zmírňuje nadýmání a průjmy. Čaj z dobromysli se užívá také při kašli a k výplachům úst. Éterický olej z lístků se může vtírat do kůže při revmatických bolestech kloubů.

Jako většinu silně aromatických bylin byly i dobromysli od starověku po středověk přičítány schopnosti chránit lidi před démony. V jižním Německu se trhala dobromysl o filipjakubské noci (Valpuržina noc) – z posledního dubna na první květen. Svazky těchto bylin se pak věšely v domech jako ochrana před kouzly a čáry.

Petrželová nat'

Petržel pochází z východní části Středomoří a již více než 2000 let je využívána nejen jako koření, ale také jako léčivá rostlina. Již ve starověkém Řecku byly známy blahodárné účinky této rostliny: její nat', kořen a semena se využívaly zejména při potížích s ledvinami a močovým měchýřem. Petržel má celkové posilující účinky na jednotlivé části zažívacího systému



a při žaludečních či jaterních problémech přispívá k rychlejšímu uzdravení. Dále dodává organizmu důležité vitamíny a minerály, jako je například železo, nepostradatelné pro krvetvorbu. V bylinkářské tradici je petržel využívána převážně ke stimulaci ledvin, lidová medicína ji naopak považuje v první řadě za prostředek podporující menstruaci.

Zužitkovatelnými částmi pro farmaceutický průmysl jsou zejména semena a kořeny.

Účinné látky – petrželová nat' obsahuje vitamíny A, B, C a E. Jedna polévková lžice petržele pokryje 2/3 denní spotřeby vitamínu C. Rostlina obsahuje četné minerální látky a stopové prvky, jako jsou draslík, vápník, fosfor, mangan a železo. Mangan podporuje pročišťovací funkci jater. Již 1 polévková lžice petrželové nati představuje 1/3 denní spotřeby tohoto prvku. Petržel ve všech svých částech dále obsahuje éterický olej, jehož hlavní účinnou složkou je jedovatý apiol. Tato látka má silné stimulační účinky na ledviny.

Petržel při osteoporóze – u žen, které trpí osteoporózou a pravidelně užívají kalciové tablety, je omezen příjem manganu do organismu. Vstřebávání tohoto stopového prvku je zhoršeno také při vysoké hladině alkoholu v krvi. Petržel se postará o vyrovnání porušené rovnováhy, zejména v kombinaci s potravinami obsahujícími měď a zinek, jako jsou sýr, chřest či avokádo.

Tipy do kuchyně – jemně nasekanou petržel přidávejte do pokrmů až na závěr. Delší ohřívání totiž ničí cenné vitamíny a minerální soli.

Sušenou petržel používejte, pouze je-li to nezbytně nutné. Její chuť je mdlší a léčivé účinky podstatně slabší než u čerstvé nati.

Petržel lze snadno zmrazit. Opranou a nasekanou nat' stačí vložit do mrazuvzdorné nádoby. Podle potřeby pak můžete odebírat potřebné množství petržele lžičkou.

Čerstvé listy buď pokropte vodou, zabalte do kuchyňského papíru a vložte do plastového sáčku, nebo snítky umístěte do nádoby s čerstvou vodou.

Hladká petržel je bohatší na vitamíny a vyznačuje se silnějším aroma než kadeřavá odrůda. Sekejte ji těsně před použitím až v závěrečné fázi tepelné přípravy. Avšak pokud je to možné, používejte ji čerstvou, tedy nikoli vařenou.

Kadeřavá petržel se vyznačuje bohatě zvlněnými listy. Díky svému vzhledu je vhodná zejména jako ozdoba pokrmů z brambor, rybích jídel a obložených chlebičků.

Petrželové víno na krevní oběh: Nápoj získaný

svařením petržele ve víně vlije do vašich cév novou energii. Recept pochází od svaté Hildegardy z Bingen, která žila ve 12. století. Vložte 10–12 větších snítek petržele do 1 litru červeného nebo bílého vína a přidejte 2 polévkové lžice bílého vinného octa. Nápoj povařte 10 minut a pak jej zjemněte 150–200 gramy medu. Přecedte a přelijte do lahvi. Užívejte 1 polévkovou lžici nápoje ráno, v poledne a večer.

