

# Vyžlovský zpravodaj



číslo 1 rok 2011

Milí spoluobčané,

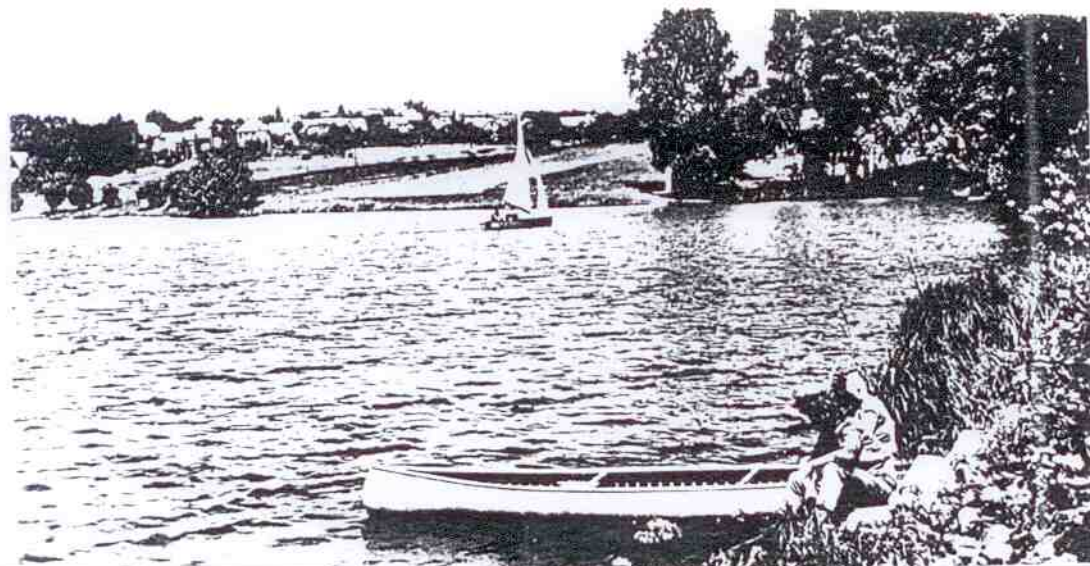
Letošní zima byla ještě o něco tužší než ta minulá a v tomto rytmu se určitě dočkáme nové doby ledové, třeba i s mamuty u rybníka. Na problémy způsobené zimou (a že jich bylo!) raději zapomeňme a radujme se z prvních příznaků jara-to jsou ty nejkrásnější. Z hlíny se derou na světlo boží zelené cancourky a než se nadějeme, budou z nich třeba hyacinty nebo narcisy. K hyacintu se váže smutný starořecký mýtus: Jednou se Hyacinthus, urostlý mladík, věnoval svému oblíbenému sportu házení diskem, když tu se vynořil Zefýr a zabil ho. Jen tak. Bůh Appolon to viděl a tato tragédie ho velmi zarmoutila. Proto stvořil květinu rudou jako krev Hyacinta, na věčnou památku. Hyacinty byly dlouho symbolem elegance, dnes připomínají především bezstarostnost a jednoduchost.

A co narcisy? Vzpomínáte na příběh, začínající věštbou Tiresia, který řekl matce Narcisa, Modré Nymfě, že její syn bude žít velmi dlouho pod podmínkou, že nikdy neuvidí svůj vlastní obraz. Narcis měl mnoho ctitelů a ctitelek, ale zůstával jako z ledu. Nejvíc ho milovala nymfa Echo a když i ji odmítl, proklela jej. Jednou, jak tak pil vodu z pramene, uviděl se, okouzlit sám sebe a po dlouhé dny na sebe hleděl, nemohl se odtrhnout, nemohl svůj obraz chytit. A tak vadl a hynul, až zemřel. Jeho sestry Najády nad ním plakaly a na místě jeho těla se objevily bílé květiny-narcisy. Nejen každý člověk má svůj příběh.



A teď užijeme jara a třeba se už i těšme na léto-na nově otevřenou restauraci na koupališti, kde si po plavání budeme moci pochutnat i na grilovaném masu se zeleninovým salátem.

(V naději, že voda bude čistá!!!)



-NF-



### **Pozvání.....**

5. března se konala v hotelu Praha přednáška pí. doktorky Jolany Pečenkové o péči o zuby a je škoda, že se na ní dostavilo maloučko lidí. Jsme si jisti, že akce byla pro všechny poučná, a že tak veledůležité téma, jako jsou zdravé zuby, se nemá opomíjet. Doufám, že další akce budou uvítány a sledovány jak se patří.

### **A tady je zrovna další.....**

**Dne 20.3.2011 se pořádá „ Skupinové bubnování“**- přijďte v 16 hodin do hotelu Praha a připojte se. Možná se příjemně odreagujete a načerpáte novou energii.

### **Poděkování.....**

Psí útulek „ Alíkov“ děkuje občanům Vyžlovky za příspěvky ve výši **5113 Kč**, které byly vybrány při rozsvícení vánočního stromku vloni.

Peníze byly použity na nákup léků pro svěřence psího útulku- haf ,haf (díky, díky).



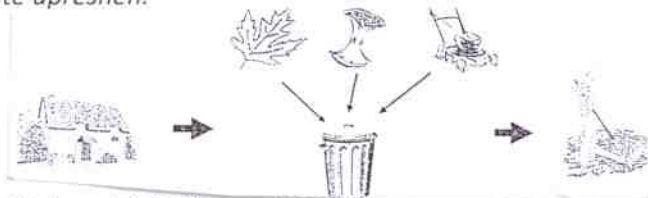
### **Oznámení.....**

Dne 26.3.2011 dojde v České republice ke **sčítání lidu, domů a bytů**, sčítací komisařkou v naší obci je pí. Hesová(všichni ji známe, je to naše bývalá paní listonoška). Tak přejeme bezchybné sečtení. Občanům trvale nebydlícím připomínáme, že **poplatek za svoz komunálního odpadu je potřeba uhradit do 30.4.2011**(cena zůstala stejná i pro letošní rok, tj. **768,- Kč**).

Protože po zimě tu zůstala spousta nepořádku, žádáme občany, aby si uklidili prostranství před svými domy. Taktéž majitele psů žádáme o úklid po svých psích miláčcích.

**Svoz bioodpadu**- tak jako v loňském roce mají občané možnost zaplatit si odvoz bioodpadu ze svých zahrádek.

Poplatek zůstal stejný: **nádoba 120l 740,- Kč, 240l 966,- Kč**. Je nutné **uhradit do 31.3.**, protože v dubnu se již začne odvážet. Přesný termín odvozu bude ještě upřesněn.



### **Upozornění uživatelům ČOV.....**

Obecní úřad upozorňuje občany, že do odpadních vod nepatří tuky a jakékoliv pevné části.

Dochází bohužel k častým poruchám přečerpávacích čerpadel, na jejichž opravu musí obec zbytečně vynakládat nemalé finanční prostředky.

### **A teď něco příjemnějšího.....**

Protože asi každý z nás si rád pochutná na něčem sladkém, vybrala jsem pro Vás recept na **čokoládový dort**, jehož příprava je velice rychlá a jednoduchá. To určitě ocení všechny ženy (pardon i muži), kteří nemají času nazbyt.

**Ingredience:**125 g hladké mouky, 125 g másla, 250 g cukru, 200 g hořké čokolády (1 tabulka), 4 vejce, půl sáčku prášku do pečiva

#### **postup:**

rozpustíme čokoládu v kastrůlku s trochou vody-pomaloučku, mimo sporák přidáme změkklé máslo, mouku, prášku do pečiva, vyšleháme pěnu ze žloutků, cukru a trošky vody a přidáme k čokoládové hmotě, ušleháme sníh z bílků a pomalu přidáme do hmoty, zamícháme a vložíme do máslem vymazané formy (nejlépe kulaté) a pečeme 35-40 minut. Šlehačka navrch nepovinná!

Dobrou chuť! Bon appétit!

Recept dodala naše zastupitelka paní N. Frappartová- ve Francii ho prý pečou i malé děti.