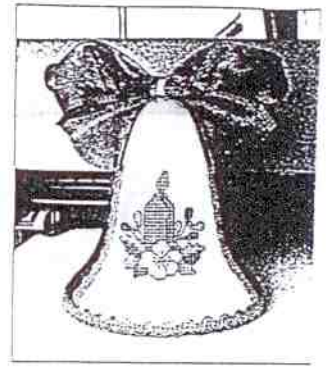




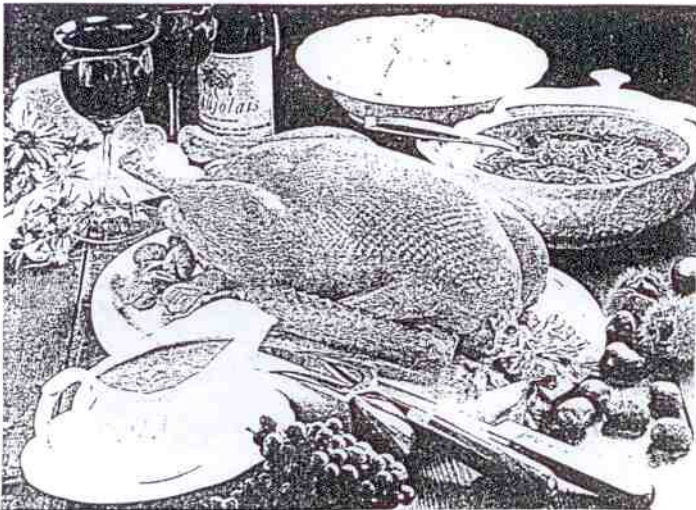
# VYŽLOVSKÝ ZPRAVODAJ



číslo 5 rok 2010

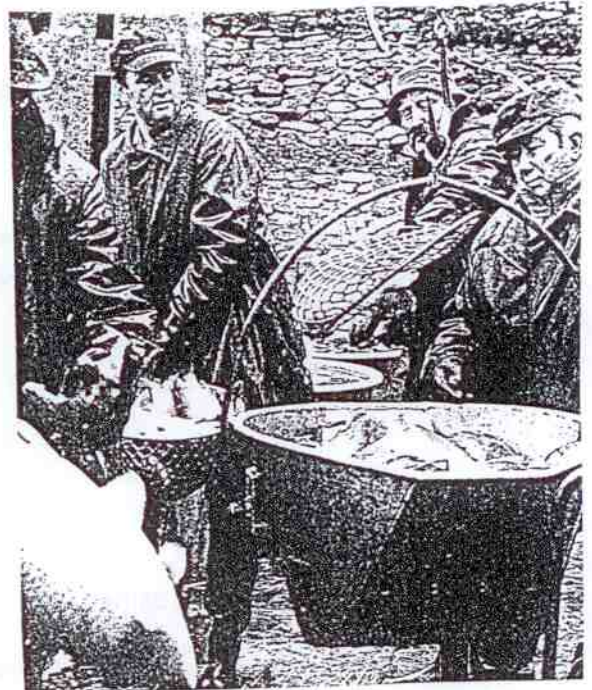
Milí spoluobčané,

Vyžlovka se oděla do zimního hávu a začalo každoroční trápení se sněhem. Letos si paní zima pospíšila a zahrnula nás mrazivou pohádkou. Procházka bílou okolní krajinou je příjemná, ale méně příjemná je chůze na autobusovou zastávku. Možná až nemile mě překvapily bezvadně upravené cesty v lese, které jsou uklizené až na štěrk. Školní lesní podnik se zkrátka snaží. V obci by se takový úklid jistě hodil. Výlov Vyžlováku se povedl a jak jsem si přečetla v časopise Zápraží, vyloveno bylo 225 metrů rybníků, převážně kaprů, ale i línů, candátů, štik nebo sumců. Kdo si rybu nekoupil hned při výlovu, může vše napravit. Prodej pokračuje až do Vánoc na farmě pod hrází v Jevanech a to každý pátek. Rybník se z důvodu plánovaného bagrování zatím nenapouští, a tak bruslení se letos nekoná. Budeme si muset najít jiné zimní radovánky. K těmto radovánkám Vám přeji dobrou vánoční náladu, málo spěchu a stresu. To vše bez fyzické i psychické újmy.



Sváteční oběd.....

-ZM-



V období honů si pochutnáme na kachně po myslivecku.

Potřebujete:

jedna kachna, 6-7 cibulek, 30 g sušených hub, 100 ml bílého vína, 10 g hladké mouky, 200ml smetany, 1 lžička mletého zázvoru, pět kuliček jalovce, pepř mletý nahrubo, sůl.

Postup:

Omytou a očištěnou kachnu osolte, okořeňte zázvorem a mletým pepřem, přidejte nakrájenou cibuli. Pět kuliček jalovce, podlijte vodou. Vložte do trouby a pečeme zvolna, až začne měknout přidejte předem namočené houby a víno. Upečenou kachnu vyjměte, šťávu zaprašte moukou, přidejte do ní smetanu, rozmíchejte a ještě krátce povařte. Podávejte s dušenými brambory, nebo s knedlíkem a brusinkovým kompotem.

Dobrou chuť





Oznámení.....

# OBEC VYŽLOVKA ve spolupráci s:

KC , Hotelem Praha, Pizzerií Vyžlovka a MŠ Jitřenka

Vás srdečně zvou na SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMEČKU



NA VYŽLOVSKÉ NÁVSI  
v 17:00 hod.



- přijďte si zazpívat koledy s Borůvkou, Olegem, Matějem, Frederikem
- připraven vánoční přípitek
- při této příležitosti proběhne veřejná sbírka pro psí útulek Alíkov v Kolině (nepotřebná vodítka, obojky, košíky, krmení, deky, prošlé autolékárny popř. finanční příspěvek)
- prodej anděličků z ruční dílny pí. Havlové z Vyžlovky  
výtěžek z prodeje autorka věnuje na již jmenovaný psí útulek
- pochlubte se vlastním cukrovím -rádi ochutnáme
- vlastní ozdobou můžete zkrášlit náš společný stromeček



**TĚŠÍME SE NA VÁS !**

Zastupitelstvo obce Vyžlovka odsouhlasilo, že v roce 2011 nebude zvýšena cena svozu komunálního odpadu a stočného. V roční ceně svozu je počítáno s 10 ks plastových pytlů.

## Pranostika na měsíc prosinec

Když v prosinci mrzne a sněží, úrodný rok na to běží.  
Studený prosinec – brzké jaro.  
Lepší vánoce třeskuté než tekuté.



Vyžlovský zpravodaj  
četnost vydání 5-6  
místo vydání obec Vyžlovka  
číslo 5

e.č.MKČR E 1754 Obec Vyžlovka, Na Návsí 57, PSČ 281 63



*Veselé  
Vánoce  
a šťastný  
nový rok*



Vám přeje

redakce

Květuše Hrabová Zuzana Marešová