

Vyžlovský zpravodaj

číslo 3 rok 2012



Blíží se 2. listopad- památka zesnulých. Kupujeme květiny na hroby svých drahých, zapalujeme svíčky. Nejčastěji září na hřbitovech chryzantémy, mají nádherné barvy, ani je nebudu všechny jmenovat, znáte je. Ale hlavně si nemyslete, že je chryzantéma všude na světě používána jako květina hřbitovní. Je to také představitelka slunce a jako taková je dokonce emblémem japonského císaře, jenž je přímým potomkem bohyně slunce. V Číně učinili taoisté z chryzantémy drogu zajišťující nesmrtelnost. Až tedy budeme klást tuto „sluníčka“ všech barev na hroby, radujme se, že tímto gestem vyjadřujeme svou lásku a vděčnost těm, kteří nás opustili. Neboť co jiného je slunce než láska?

Padá listí. Červené, žluté, hnědé, oranžové. Krouží nad námi lehce, nebo zběsile, podle toho, jaký vítr vane. A co list, to symbol prosperity a štěstí. Svážeme-li listí do „kytice“, znamená to jednotu akce a dokonce myšlének pro celou obec!!! Tak praví východní filosofie. Podzim tedy není smutným ročním obdobím, plným dešťů a mlh, nýbrž sezonou zářivou, barevnou a láskyplnou.

A kdyby vám přece jenom byla zima a měli jste chuť zanaříkat, že je příliš sychravo, uvařte si dušené hovězí, je moc dobré, recept je jednoduchý a vaše dobrá nálada se rychle vrátí.



Dušené hovězí (Daube): budeme potřebovat: 1 kg hovězího na guláš, 10 dkg slaniny, 2 velké mrkve, 1 celer řapíkatý, 3 stroužky česneku, půl litru bílého suchého vína, deci olivového oleje, bobkový list, tymián, hřebíček, hrst sušených hub, půl kila rajčat, 2 cibule, kůru z pomeranče a citronu, 8 deka černých oliv, 8 deci hovězího vývaru. Hovězí musí být nakrájeno na velké kusy, slanina na maličké. Připravíme marinádu: do mísy nakrájejte celer a mrkev na kolečka, přidejte česnek, maso, víno, olej, hřebíček, tymián, bobkový list, pepř. Přikryjte a nechte tak 5 hodin v lednici. Sušené houby namočte do vody, oloupejte rajčata a cibuli. Po této době do římského hrnce, nebo i jiného pokládejte střídavě maso, rajčata, mrkev, celer, houby, cibuli a olivy. Slijte marinádu a přidejte vývar. Zapněte troubu na 150 stupňů. Hrncem dejte do trouby a nechte dusit 3 hodiny 40 minut. K tomuto báječnému pokrmu můžete podávat brambory v jakékoli podobě, včetně plácek, nebo polentu. Nebo na co máte chuť. Ať je dobrá!!



Zprávy z obce.....

Jak jste si jistě už všimli, práce na úpravě křižovatky na hlavní silnici pokračují. Nová podoba této nebezpečné křižovatky se už rýsuje. Semafor zpomalí příliš rychlé řidiče, kteří nedodržují dopravní předpisy a projíždějí obcí často vpravdě závodní rychlostí.

Volby..... inu dopadly, jak dopadly, ale ještě se koná druhé kolo(19.10. - 20.10.).

Tak si udělejte čas a přijďte volit. Volební lístky obdržíte přímo ve volební místnosti.

Prodej stavebních pozemků.....

Obec Vyžlovka prodává stavební pozemky v lokalitě Na Splachu za cenu 2000,- Kč za metr². Zájemci se mohou hlásit na OÚ, popř. mailem: obec.vyzlovka@quick.cz, telefonicky: 321677116, 602395584.



Místní knihovna.....

Od listopadu bude otevřena od 17.00 do 19.00 každou středu. Zkracující se dny přímo vybízejí k četbě, pěkně doma v teple a třeba u sklenky vína.....nejlépe z letošní sklizně, anebo zanedlouho "svatomartinské". A k tomu svatomartinskou husu. Ale to jsme trochu předběhli, na konci října máme v naší obci posvícení, hospodyňky napečou koláče, upečou husu se zelím a den se završí posvícenskou zábavou.

Výlov „Vyžlováku“..... jaký jiný symbol podzimu si lze představit, než výlov rybníka. Letos připadne na 3.11..

Od ranních hodin můžete sledovat práci rybářů, koupit si rybu, ochutnat na různé způsoby připravenou tuto pochoutku, jen doufejme, že počasí bude přát.



A ještě jedna „přírodní zajímavost“.....

Možná jste postřehli, že v okolních lesích se začaly objevovat už pozapomenuté druhy stromů, např. jilm. Ročně jich vysází Česká zemědělská univerzita dva až pět tisíc.



Houbařská sezona.....

Nejde jinak, musím připomenout tuto českou specialitu-sběr hub. Právě vrcholí sezona, tzv. „rostou“. Lesy jsou plné i svátečních houbařů a všichni se vracejí s plnými košíky. Neodpustím si rychlý recept:

Tatarský biftek z hub- 500 g různých hub, 5 lžic rajčatového protlaku, 1 cibule, 2 lžice oleje, 3 stroužky česneku, 1 lžička plnotučné hořčice, worcester, sladká paprika, mletý pepř, sůl, 1 žloutek, chléb na topinky,

příprava: houby podusíme, necháme vychladnout, přidáme nasekanou cibulku, protlak, olej, hořčici, žloutek a promícháme a natíráme na topinky- je to úžasné, jednoduché a přitom zdravé.



Činnost sociální komise.....

Podzimní dílny- už jsme měli jarní, adventní a teď také podzimní. Konají se **28.10.** v budově obecního úřadu, sebou si vezměte jen 30,- Kč na vstup a dobrou náladu. Vyrobité si třeba zvířátka z kaštanů (jako děti jsme se tak zabavovali každý podzim), strašidélka z dýní..... Vloni jsme obnovili tradici **setkávání seniorů**, a protože se akce setkala s velkým úspěchem a zájmem občanů, letos se koná opět. Dne **11.11. v neděli** v hotelu Praha je pro seniory připraven program, občerstvení, hudba a tanec. Určitě se dobře pobavíte.

-EP-

Vyžlovský zpravodaj
četnost vydání 5-6
místo vydání obec Vyžlovka
e.č. MK ČR E 17545
Na Návisi 57, PSČ 281 63

redakce

Eva Pačesová

Nataša Frappartová

