



Bohdašín, Vanovka, Rokole, Bydlo

BOHDAŠÍNSKÉ OBECNÍ NOVINY

www.bohdasin.cz ; obec.bohdasin@dobruska.net

redakční rada: Jana Petrů, Hana Matějčková,
Josef Černý, Ing. Jaromír Štěpán

stálí spolupracovníci: Ljuba Rychetská, Radka Gottwaldová,
sestry z Rokole

4/2020

Prosinec

Astronomická zima začíná 21. 12. 2020 o zimním slunovratu.

Kdy je nejdelší noc a nejkratší den.

Je to obdobím s nejnižšími teplotami.

Přesný čas začátku je dán okamžikem slunovratu a rovnodennosti.

V kalendáři mohou být termíny počátku a konce o den posunuty kvůli nepravidelnostem souvisejícími s přestupnými roky.

Pranostiky

O svaté Barboře,
ležívá sníh na dvoře

Na svatou Lucii jasný den,
urodí se konopí a len

Když na Mikuláše prší,
zima lidi hodně zkruší .

Jak vysoko v lednu leží sníh,
tak vysoko tráva poroste.

Je-li na Tři krále větrno,
zamíchá se planetami a bude úrodné.

Už dlouho nebyla pořádná zima, hodně sněhu a mráz, jako za našich mladých let.

Uměli jsme si zimu užívat. Jezdili jsme na saních, někomu stačil i pytel nacpaný senem.

Do školy jsme se brodili závějemí sněhu, až jsme přišli zmáchaný a vyválený.

Teď jsme rádi jen za malý poprašek a sníh je převážně jen umělý na sjezdovkách.

Pokud se chtějí děti opravdu vyřádit ve velkém množství sněhu, tak musí vysoko do hor. Někomu to stačí ale zima má být pořádná hodně sněhu, aby si země odpočinula a na jaře bylo hodně vláhy při tání.

Nezapomeňte taky na ptáčky a zvířata co potřebují dokrmovat i když není taková zima. A sami se opatrujte a dávejte na sebe pozor, ať se tady zase příští rok setkáme.



Za okny padá sníh,
brodíme se v závějích.
Mráz kreslí na okna obrázky,
ani zima nemusí být bez lásky.

K zimě patří Vánoce,
je to velká tradice.
U stromečku rozzářená očka
dospěláka i malého děcka

Pak Silvestr a Nový rok,
den delší o slepičí krok.
Tak hodně zdraví, štěstí všem,
ať příští rok se zase sejdem.

Napsala: Radka Gottwaldová



A co se u nás událo od poslední?

12. října – veřejné zasedání

4. prosince – procházeli obcí Mikuláš, anděl a čert

6. prosince – rozsvícení obecního stromu

14. prosince - veřejné zasedání

V Bohdašíně a okolí se stále něco děje. A to je dobře.



Informace z obecního úřadu

Dne 14. 12. 2020 za účasti 7-mi zastupitelů a 5 občanů obce proběhlo veřejné zasedání obecního zastupitelstva.

Zastupitelstvo vzalo na vědomí hospodaření obce k 30. 11. 2020.

Zastupitelstvo dále vzalo na vědomí rozpočtová opatření č. 4 a 5/2020 ohledně navýšení příjmů o dotace na požární ochranu ve výši 316 410,-Kč. Na vědomí též vzalo příkaz starosty k inventarizaci majetku obce.

Zastupitelstvo schválilo:

- Schodkový rozpočet obce na rok 2021 v celkové výši 13 840 000,-Kč
- Střednědobý výhled rozpočtu na roky 2022 a 2023
- Návrh smlouvy na nákup pozemku od pana Ježka. Jedná se o špičku zahrady vedle obecního úřadu, kde budou vybudovány další parkovací místa pro nájemníky ve škole.
- Zadání nového územního plánu obce. Jelikož stávající územní plán platí do konce roku 2022. Zároveň byl schválen dodavatel územního plánu, firma REGIO z Hradce Králové.
- Změnu v odměňování starosty a místostarosty. Jelikož finanční výbor na posledním zasedání navýšil odměnu starosty na 22.000,-Kč měsíčně. Takže na návrh starosty snížilo jeho odměnu o 4.000,-Kč, které přidalo k odměně místostarosty.

Několik informací ke schválenému rozpočtu.

Pro naplnění schodkového rozpočtu bylo použito přebytků z hospodaření minulých let, a to k příjmům 4.397.400,- Kč bylo z přebytků použito 9.492.600,-Kč.

K výdajům -

- Vnitřní obchod - prodejna - pronájem, el-energie	25.000,-
- Komunikace – údržba, opravy a zpevnění po zahumění	500.000,-
- Pitná voda – projekty vodovodů	1.500.000,-
- Vodní nádrže – údržba – drobné opravy	20.000,-
- Základní školy – příspěvek Dobřanské škole	4.000,-
- Dofinancování opravy věže kostela v Rokoli	350.000,-
- Kultura, děti a mládež	50.000,-
- Údržba budov	120.000,-
- Veřejné osvětlení	75.000,-
- Územní plánování – pořízené územního plánu	300.000,-
- Odpady	150.000,-
- Veřejná zeleň	120.000,-
- Požární ochrana	9.500.000,-
- Zastupitelstvo, místní správa a další	1.116.000,-

Další informace ke schválenému rozpočtu

Ohledně projektů na vodovod je v letošním roce zaplácena pouze administrace a geodetické práce. Projektová dokumentace a případně prováděcí projekt se bude hradit v roce 2021 a zároveň již příjmy počítají s dotací 600.000,-

Dofinancování opravy věže kostela v Rokoli. Pan Hubálek z Nového Města nepořídí do konce roku výměnu krytiny na věži. Proto v letošním roce zaplatíme pouze část nákladů.

Jak jsem již psal v minulém Bonu, ve sbírce se vybralo takřka 750.000,- a dále obec obdržela finanční dar ve výši 300.000,-. Takže finanční spoluúčast obce na opravě věže kostela bude necelých tři sta tisíc korun.

Požární ochrana. Pořízení dopravního automobilu. Obec již obdržela dotaci 300.000,- Kč a v rozpočtu počítá s druhou dotací ve výši 450.000,- Kč. Dopravní automobil v celkové hodnotě 1.300.000,-Kč by měl být dodán do konce dubna 2021.

Pořízení nové velkoobjemové cisterny. V současné době se připravuje zadávací dokumentace pro výběrové řízení, a předpokládaný termín dodání vozidla je ke konci roku 2021. Jelikož schválená dotace ve výši 6.500.000,- je vyplácena ex post, tak s nejvyšší pravděpodobností tyto prostředky obec obdrží až začátkem roku 2022. Celkové náklady na pořízení nové cisterny činí cca 7.500.000,- Kč.

Poděkování a přání na závěr.

Chtěl by touto cestou poděkovat všem, kteří se podílí a podporují veřejný život v obci Bohdašín včetně Rokole, Bydla a Vanovky. Proto upřímné poděkování a podpora v dalších činnostech v následujícím roce.

Blíží se Vánoční svátky a konec roku. Proto Vám všem přeji příjemné a šťastné prožití těchto svátků a pokud možno na chvíli zapomenou na starosti a nástrahy dnešní doby. V příštím, doufejme, že klidnějším roce, hlavně zdraví a splnění nejrůznějších přání.

Děkuji.

Josef Černý - starosta

Hospodaření obce k 30. 11. 2020

Příjmy v Kč	Rozpočet 2020	Skut. k 30.11.2020	%
Daně celkem	3 061 840	2 621 680	85,6
Místní a správní poplatky	85 000	82 440	97,0
Odvody z loterií	16 000	19 111	111,4
Odvody za odnětí ze ZPF		7 563	
Dotace ze SR	380 100	374 425	98,5
Dotace od kraje	316 410	316 410	100,0
Přijaté dary	300 000	300 000	100,0
Ostatní příjmy o obcí – spol.JPO	20 000	20 000	100,0
Sbírka	668 000	708 464	106,1
Bytové hospodářství (pronájmy)	145 000	131 885	91,0
Činnost místní správy (pronájmy,prodeje)	36 000	24 732	68,7
Financování-přebytky z minulých let	1 685 060	0	
CELKEM	6 413 410	4 606 710	97,4

Výdaje v Kč	Rozpočet 2020	Skut. k 30.11.2020	%
Vnitřní obchod	20 000	17 779	88,9
Komunikace	400 000	114 545	28,6
Vodovod	1 475 000	42 350	2,9
Vodní nádrže	20 000	0	
Školy a školky	4 000	0	
Kultura, děti, mládež	90 000	33 867	37,6
Údržba budov (opravy, investice)	190 000	109 320	57,5
Veřejné osvětlení	75 000	64 074	85,4
Odpady	170 000	115 330	67,8
Péče o veřejnou zeleň a vzhled obce	150 000	114 516	76,3
Krizová opatření	10 000	4 102	41,0
Požární ochrana včetně dotací	1 316 410	74 826	5,7
Zastupitelstvo	375 000	329 827	73,9
Volby	47 000	30 728	65,4
Pořízení zvonu a oprava věže kostela	1 300 000	425 366	32,7
Činnost místní správy	674 737	270 097	40,0
Příspěvky DSO a ostatní rezervy	25 000	13 276	53,1
Ostatní výdaje	71 263	56 196	78,9
CELKEM	6 413 410	1 816 199	28,3
Výsledek hospodaření		+ 2 790 551	



O víkendu 4. a 6. prosince proběhly v Bohdašíně dvě akce. Díky uvolněním vlády, mohl projít v pátek večer Bohdašínem Mikuláš se svoji družinou. Jsem ráda, že se čert, anděl ani Mikuláš nezalekli korona viru a tradice mohla pokračovat. Děkuji za to.

Druhá akce se konala v neděli 6. prosince navečer. Druhým rokem bylo rozsvícení obecního stromečku. Akce se dle mého názoru vydařila. Nasát předvánoční atmosféru u rozsvíceného

stromku a poslechu moc šikovných muzikantů, bylo příjemné. Za což jím patří velké poděkování. Poděkovat bych chtěla i všem, kteří se na akci podíleli. Příští rok neviděnou.

Napsala: Jana Petrů



Symbyly vánoc

Letos možná díky korona viru lidé nebudou šítet v přeplněných supermarketech, shánět obrovské množství dárků, ale možná si tyto vánoce užijí klidněji, bez shonu a nervozity, vyzdobí si dům a byt, a hlavně budou s rodinou. V klidu a pohodě.

Možná nás tato divná doba zpomalí, zklidní, třeba si uvědomíme, že důležité je zdraví, rodina a pozitivní mysl.

Tak jsem se chtěla zaměřit na symbyly vánoc.

Jmelí- tato rostlina roste jako cizopasník vysoko v korunách stromů a jeho bílé bobule dozrávají právě v prosinci. Na vánoce se zavěšuje ke stropu, buď zelené, nebo pozlacené. Zajišťuje prý štěstí a ochraňuje dům. Podle tradice přináší štěstí hlavně tomu, kdo dostane jmelí jako dárek. Jmelí bylo obřadní rostlinou starých Keltů, kromě jiného z něho vyráběli léčivé nápoje. (Jen si vzpomeňte na Asterixe a druida Panoramixe). Do Evropy se rozšířilo z Anglie asi před sto lety a stalo se nezbytnou vánoční dekorací. Je oblíbený obyčej, že ženu stojící pod jmelím může beztestně políbit kterýkoli muž.

Vánoční květiny - v poslední době se šíří tradice vánočních květin. K nejznámějším patří bramboříky, vánoční hvězda s červenými listy na vrcholcích výhonů (správný název je prysec sličný), anebo vánoční kaktus, který právě v době slunovratu rozkvétá. Už před mnoha staletími byla oblíbená růže z Jericha, vzácná rostlina pocházející z arabských pouští, která se po uschnutí svine do klubka, ale namočí-li se do vody, ožije.

Barborky - třešňové větvičky natrhané na svátek sv. Barbory (4. prosince) rozkvétají právě okolo

štědrého dne a jsou jednoduchou a krásnou dekorací a symbolem vánoc.

Trnková větvička - příjemnou dekorací je hodně rozeklaná trnková větvička, na jejíž trny lze napíchat kousky kanafasu, hrášek, rozinky apod. Jako podstavec může sloužit jablko nebo pomeranč.

Vánoční kapr - o tom, že kapr je vhodný nejen k jídlu, ale také k chovu v umělých nádržích, se přesvědčili už starověcí Římané. Novou rybu objevili v Dunaji na území dnešního Maďarska. Tehdy to ovšem byla římská provincie Panonia. Kapra přestěhovali do Říma a jeho chov rozšířili i v provinciích. Tak se dostal i na území dnešního Bavorska a jeho chov zde pokračoval i po pádu římské říše. V Čechách byl kapr dlouho neznámou rybou. První kapři k nám dorazili až s příchodem mnišských řádů ve 12. stol. Cisterciáckí mniši uměli stavět vodní nádrže a rybníky, v tom byli vyhlášenými mistry. Od svých řádových bratrů z Bavorska dostali násadu i cenné rady pro chov. Středověké kláštery se vždy snažily být hospodářsky soběstačné. Ze svých polí si samy zajišťovaly stravu pro své obyvatele - mnichy, jichž bývalo i několik desítek. Proto kláštery pěstovaly zeleninu a ovoce, chovaly domácí zvířata a také kapry. Rybí maso bylo jediné, které mohli mniši jíst ve dnech náboženských půstů. A těch nebylo málo, zabíraly celou třetinu roku. Proto přicházeli kapři na stůl často a jejich spotřeba byla značná.

V době Karla IV. se už rybníky zřizovaly nejen na klášterních pozemcích, ale i na panství podnikavých šlechticů nebo na královských statcích. Z těch nejstarších dosud existuje jihočeské Dvořiště nebo Velký rybník v Doksech, dnes známý jako Máchovo jezero. Rybníků v renesanci stále přibývalo a zkvalitňovaly se metody chovu. Přebytky, které se neprodaly na domácích trzích, putovaly hlavně do německých zemí. Rozsah exportu kaprů byl v 16. a 17. stol. obrovský. Ale ještě dlouho trvalo, než se kapr stal štědrovečerním jídlem. Byl totiž brán jako postní jídlo. A to se příliš nehodilo na bohatou vánoční tabuli. Teprve počátkem 20. stol. a hlavně pak během obou světových válek, kdy lidé trpěli nedostatkem potravin a především masa, zdomácněl různě upravovaný kapr na vánočním stole.

Kapr na modro

1 kg kapra, sůl, ocet, voda, 100g kořenové zeleniny, 30g cibule, celý černý pepř, 50g másla

Kapra pokrájíme na porce. Do osolené, okyselené vody přidáme zeleninu a cibuli, celý pepř a vše povaříme. Pak přidáme kapra a vaříme 5 minut. Pak ho necháme ve vodě dalších 5 minut. Pak kapra vyjmeme, polijeme máslem a podáváme z bramborovou kaší.

Kapr na pivu

1 kg kapra, sůl, mletý zázvor, hl. mouka, 100g ztuž. tuku, 1,5 dl světlého piva, 1 lžíce strouhanky ze suchého chleba, 15g másla.

Umyté a usušené porce kapra osolíme, posypeme zázvorem, moukou a opečeme v rozehrátém tuku do zlatova. Téměř dopečeného kapra podlejeme pivem, přidáme strouhanku a máslo, přilijeme vodu a dusíme. Podáváme s vařenými brambory.

napsala: Hanka Matějčková



Vánoce, Vánoce přicházejí...

Letošní koronavirové Vánoce budou jistě jedinečné. Jsou pro nás všechny velkou šancí zastavit se, „vystoupit z rozjetého rychlíku“, zaměřit se na to podstatnější. Co na tom, že mnoho věcí dnes nemůžeme. Láska je přece vynalézavá a mnohdy více potěší chvíle strávené spolu, popovídání si třeba i po telefonu, maličkost místo drahých dárků. Chvilky klidu a pohody – ty nám ani ta malá potvůrka, způsobující různá omezení - nemůže vzít.

Volné pokračování z pera sestry Marty:



Ať to vědí nebo ne,
pravda pravdou zůstane.
Na poznání teď je čas,
Vánoce tu budou zas.
Před nimi však advent stojí.
Ten se s Vánocemi pojí,
je to na ně příprava.
Hlavní důvod zůstává.
Slovo „advent“ příchod značí
a to vysvětlení stačí.
Má se zrodit Král pokoje,
aby ustaly už boje,
(i nákaza pandemie,
ať se nám všem lépe žije.)
Čtyři neděle adventu
a Vánoce máme tu!

Důležitější než pití
nebo stromek, co se třpytí,
cukrovinky, jídla hory,
že z toho žaludek bolí,
všecko není důležité,
možná, že to dobře víte,
že platí jen pokoj v duši,
to je víc, nežli kdo tuší.

To Vám přeje každá z nás,
naplňte dobrem svůj čas!

Povídka o oslovi

Kdysi dávno svolala zvířata sněm. Liška se zeptala veverky: „Co pro tebe znamenají Vánoce?“
Veverka odpověděla: „Pro mne Vánoce znamenají krásný stromček ozdobený spoustou svíček a cukrovím, které mám tak ráda.“
Liška se připojila se svou představou: „Pro mne samozřejmě nesmí chybět voňavá pečená husička. Bez pečínky by to opravdové Vánoce nebyly.“
Do řeči se jim vložil medvěd: „Vánočka! O Vánocích musím mít obrovskou sladkou vánočku!“
Slyšet se dala také straka: „Podle mne jsou o Vánocích nejdůležitější krásné a zářící šperky. O Vánocích se má všechno třpytit.“
Pozadu nechtěl zůstat ani vůl: „Vánoce dělá Vánocemi teprve šampaňské. Já bych ho vypil klidně dvě lahve!“

A osel, který to už nevydržel, se rychle zmocnil slova: „Vole, zbláznil ses? Vždyť na Vánocích je nejdůležitější Ježíšek. Copak jsi na to zapomněl?“

Vůl se zastyděl, sklopil velkou hlavu a zabučel: „Vědí to vůbec lidé?“ (Bruno Ferrero)

připravili: sestry z Rokole



Recepty na „tekuté,, vánoční cukroví

Domácí Baileys

2 salka, 1 mandlový pudink, ½ l mléka, ½ rumu

Salko vaříme 2 hod. ponořené ve vodě. Necháme do druhého dne vychladnout. V mléce uvaříme pudink a nechme vychladnout. Do salka přidáme pudink a řádně promícháme mixerem. Přidáme rum a přecedíme do lahví. Pár dní necháme odpočinout.



Vaječný koňak – nevařený

1 neslazené mléko Tatra, 1 slazené mléko Salko, 5 žloutků,
1 vanilkový cukr, ½ l rumu

Neslazené i slazené mléko, žloutky a vanilk.cukr dobře rozšleháme. Postupně přiléváme rum. Přelijeme do lahví a necháme uležet.



Čokoládový likér

1zkaramelizované salko, 500 ml mléka, 3 pařížské šlehačky, 8 žloutků, rum dle chuti

Žloutky vyšleháme se salkem do pěny. Postupně přimícháme mléko a šlehačky. Nalijeme do hrnce, přidáme strouhanou čokoládu a zahříváme na mírném plameni do zhoustnutí – nevaříme. Přendáme zchladnout do dřezu se studenou vodou a promícháváme do vychladnutí. Přidáme rum a zcedíme do lahví.



zpracovala: Jana Petruž (zdroj internet)



Hezké popovídání s Hankou Šaldovou

Dnes bych Vám ráda představila velice sympatickou sousedku Hanku Šaldovou. Šaldovi se do Bohdašína přistěhovali před třemi lety, koupili tady domek. Do té doby bydleli v Rychnově nad Kněžnou v bytě, ale toužili po domečku. Tady ve vesnici se jim naskytla příležitost koupit domek. Nelitují, rychle si tady zvykli a líbí se jim tady.

Velkým koníčkem Hanky je pečení, vystudovala také gastronomickou školu v Chocni. Jejím velkým snem je mít jednou svoji malou pekárnu. Hanka peče chleby už 4 roky a stále se v tom zdokonaluje. Informaci, že Hanka peče neskutečně dobré chleby po vesnici rozšířil Jirka Mach. A protože stále více sousedů chtělo tuto dobrotu ochutnat, vytvořila Hanka skupinu Chlebíky, kde

se dá chlebík objednat. Hanka peče pouze pro sousedy, pro radost z pečení, má omezené možnosti.

A jak takový úžasný chlebík vzniká? Z kvásku si Hanka připraví rozkvas pomocí vody a mouky. Pak dlouho zpracovává těsto. Do těsta se dá přidat cokoliv. Těsto pak několik hodin kyne, překvapilo mě, že kyne v lednici. Pak se utvoří bochánky, dají se do ošatek a znovu se to dá kynout. Hanka peče v troubě, ne v domácí pekárně. A co všechno se dá přidat do těsta? Tak třeba smažená cibulka, škvarky, dýňové pyré, brambory, podmásli, jablka na plátky, rýže, mrkev, sušená rajčata, olivy, čokoláda, ořechy, semínka, cuketa, jogurt. Všechny chlebíky jsou výborné, luxusní, a pokud jste neměli odvahu zkusit čokoládový - tak - zkuste! Neskutečně dobrý. Doporučuju!

Dále Hanka dělá výborné cukroví a dorty. Prostě je vidět, že peče a vaří s láskou a velkým talentem.



Toto však není jediný koníček. Hanka se pustila i do šití a i v tomto je velice šikovná. Pro své holčičky ušije cokoliv, ale zvládá i šití pro dospělé. Viděla jsem na netu její šaty a jsou nádherné.

Dalším velkým koníčkem jsou jejich psi. Plemeno Anglický bulteriér. Něco jsem si o tomto plemenu přečetla. - Toto plemeno je známé svým temperamentem, oddaností a odvahou. Chovají se ve dvou variantách - nad 35,5cm a pod 35,5 cm v kohoutku. Pro svůj mohutný vzhled je toto plemeno známé jako "gladiátor mezi psy". Tento pes je aktivní, odvážný, milující zábavu. Význačným rysem je klabonosá hlava. Je mimořádně přátelský k lidem. Anglický bulteriér byl vyšlechtěn Jamesem Hinksem v 19.stol. v Anglii. Vznikl křížením staroanglického buldoka (vyhynulý) a staroanglického "Black and tan" teriéra, nyní manchesterský teriér. Tito teriéři byli šlechtěni jako krysaři. Hinksův cíl byl vytvořit psa kavalíra, společníka pravého gentlemana, který nevyhledává boj, ale je schopen ochránit rodinu. První bulteriér byl představen na výstavě v Chelsea v roce 1862. Toto plemeno je vyhledáváno pro svůj atraktivní a nevšední vzhled, ale také pro svoji milující a oddanou povahu. Je to společenské plemeno. Jeho hlavním úkolem je být milujícím společníkem. Dokáže svého majitele zahrnout velkou dávkou něžnosti. Vyžaduje fyzický kontakt se svou rodinou, proto se nehodí jako kotcové zvíře. Tento pes si je vědom své síly, je opatrný k malým dětem, starým lidem i menším zvířatům. Hančini psi mají krásná jména Quattro Polabský Bull a Ayleen Callyopé VictVann Bull.

Co na závěr? Jsem ráda, že se do vesnice přistěhovali mladí, sympatičtí a milí sousedé a přeju jim, aby se jim tady stále líbilo.

zpracovala: Hanka Matějčková



Když nám nastal zimní čas a období nemocí a nachlazení, tak jsem na internetu našla pár zajímavých tipů, jak si díky přírodě pomoci.

Česnekový sirup

Česnek je určitě jedním z nejlepších přírodních léků. Tento výkonný druh zeleniny má antibakteriální, antiseptické a antifungální vlastnosti a je přítomen téměř v každé kuchyni.

Tento silný zázračný sirup je skvělý lék na nachlazení a chřipku, další bakteriální a virové infekce, stejně jako zánětlivé stavy, jako je dna, nebo artritida.

Co budete potřebovat?

- 200 ml medu
- 200 ml jablečného octa
- 8 stroužků česneku

Jak na to?

1. Umyjte a oloupejte si stroužky česneku.
2. Stroužky rozdrťte a přidejte jablečný ocet a med.
3. Vše míchejte po dobu 15-20 vteřin.
4. Následně směs přendejte do skleněné nádoby a ponechte ji v lednici po dobu 5 dnů.
5. Jednou denně směs důkladně promíchejte.
6. Po 5 dnech bude tento silný lék připraven ke konzumaci.
7. Stačí přidat 2 lžíce tohoto přírodního zázraku do šálku teplé vody a pak směs vypít na prázdný žaludek vždy ráno.



Upozornění! Nepoužívejte lék bez vody – jde o docela silný lék, který může značně podráždit Váš žaludek.

Přidáním této směsi do horkého čaje směs dokonale zředíte a přitom zachováte všechny užitečné látky.

Odstranění toxinů pomocí cibule a česneku

To, že česnek a cibule jsou silnými posilovači naší imunity, víme už dávno. Nemusíme je ale pouze konzumovat, abychom se mohli těšit z jejich zdravotních účinků. Cibule a česnek mají spoustu skvělých účinků, které můžeme využít ve svůj prospěch, aniž by byl cítit nepříjemný zápach z úst (který je bohužel provází). Takže způsob, jak toto vyřešit je výroba obkladů.

Tyto obklady si přiložíte na chodidla a budete je zde mít přes noc. Po dobu vašeho spánku se vaše tělo bude postupně zbavovat toxinů. Ty vytáhnou právě cibule a česnek. Uvidíte, že ráno budou vaše obklady úplně černé: to jsou toxiny, které opustily vaše tělo. A jak na to? Návod na přípravu těchto obkladů je velmi jednoduchý.

Lymfa a krev cirkuluje v celém těle, včetně nohou, a pomocné látky, kterými je náš obklad zvlhčen, pomáhají „čerpat“ toxiny z těla. Nosit tyto detoxikační polštáře sníží:

- výskyt únavy, bolesti hlavy a bolesti kloubů.

Tyto obklady na nohy si můžete vyrobit sami nebo je najdete také v drogeriích. Levnější je samozřejmě si je vyrobit doma.

Příprava detoxikačních obkladů

Budete potřebovat samolepící nebo i obyčejnou gázu. Do ní zabalíte česnek a cibuli nejlépe ve stejném poměru. Poměr je u každého individuální, avšak čím bohatší tekutina, tím lépe. Česnek a cibuli nakrájejte na jemno a poté směs vhodte do vroucí vody.

Vařte asi 10 minut a poté nechte 20 minut odstát. Za tuto dobu už směs nebude ani tak horká a bude se s ní lépe pracovat. Nalijte ji na gázu. Přebytkovou tekutinu vymačkejte a obklady umístěte doprostřed chodidel (tam, kde je měkká kůže před patou na spodní části chodidla). Nechte působit přes noc.

Ráno bude gáza celá černá. To jsou právě toxiny, které cibule a česnek extrahovaly z vašeho těla. Tato ozdravná kúra je léčivá a přitom velmi levná.

Další tip je na využití slupky od pomerančů ekologicky a efektivně.

Máte chuť na pomeranč? Pak je postup jasný – oranžový plod si oloupete a pomerančové slupky míří do koše. Ale pokud chcete udělat něco pro své zdraví, vyplatí se s tímto zvykem přestat. Pomeranč není zdravý a prospěšný jen díky své dužině.



Naopak, i slupka má mnoho využití, která vás určitě překvapí. Pokud slupky využijete, můžete také snížit produkci odpadu z vaší domácnosti, což je jistě skvělý benefit.

Kandovaná pomerančová kúra

Tato pochoutka se snadno hodí jako sladká tečka po jídla, která je navíc zdravá, podporuje imunitu a snadno si ji vyrobíte právě ze slupek od pomerančů. Na výrobu budete potřebovat:

- pomerančové slupky, 1 šálek cukru, 1 šálek vody

Nakrájejte pomerančové slupky na tenké proužky a poté je po dobu 5 minut blanšírujte v hrnci s horkou vodou. Nechte je uschnout na utěrce a mezitím si dejte vodu s cukrem do hrnce a nechte směs svařit. Na plameni nechte vařit po dobu asi 30 minut a pak hrnec odstavte a nechte směs vychladnout. Slupky rozložte na rošt a směsí je polijte. Nechte cukr zaschnout a máte hotovo.

Čaj s citrusovou příchutí

Slupky od pomeranče nakrájejte na malé kousky a rozprostřete je na utěrku, aby mohly dobře proschnout. Takto je nechte odpočívat po dobu 7 až 15 dnů. Jakmile jsou křupavé a zcela suché, vložte je do vzduchotěsné nádoby. Kdykoliv si pak připravíte čaj, dejte do konvice spolu s čajovým sáčkem také čajovou lžičku sušených slupek. Čaj bude mít nádhernou chuť i aroma po pomerančích.

Odstraňovač skvrn

Toto citrusové ovoce má vynikající odmašťovací vlastnosti. Postupujte podle tohoto snadného receptu a už nikdy nebudete mít problém zbavit se odolných skvrn na oblečení. Budete potřebovat:

- Pomerančové slupky, skleněnou nádobu, bílý ocet

Pomerančové slupky pečlivě nakrájejte a vložte je do skleněné nádoby. Přidejte do ní ocet a pevně uzavřete a poté nechte 24 hodin stát. Následně kapalinu přecedte a přelijte ji do lahve s rozprašovačem. Tento přípravek můžete kdykoliv použít k odmaštění a dezinfekci jakékoli pracovní plochy, a dokonce i k odstranění vodního kamene. Před praním stačí tuto směs nastříkat na odolné skvrny a máte jistotu, že si s nimi pračka poradí.

Vůně do domácnosti

Přejete si, aby vás domov voněl po pomerančích? Není nic snadnějšího než si ze slupek připravit domácí vůni. Pomerančovou kůru sušte na slunci pod dobu asi čtrnácti dní a poté ji vložte do malých porézních látkových sáčků. Umístěte je podle své volby po celém domě, ideálně na místech, kde může být jiný zápach – a užijte si dlouhotrvající svěží vůni citrusů.

Osvěžovač vzduchu do lednice

Chcete-li se zbavit nepříjemných pachů, které se v chladničce hromadí, bude se vám opět hodit pomerančová kůra. Jediné, co musíte udělat, je dát pomerančovou slupku do chladničky v misce, do které přidáte ještě lžici soli.

Zálivka do salátů

Citrusy se často přidávají do salátů ke zvýraznění chuti zeleniny. S pomocí slupek si snadno vytvoříte pomerančový olej, který vylepší chuť vašich zeleninových pokrmů. Vložte své slupky do litru olivového oleje a přidejte také tyčinku skořice. Nechejte odpočívat alespoň dva dny. Následně můžete olej používat k dochucení řady oblíbených jídel.

Voňavé boty

Nesnášíte zápach z bot? Vložte pomerančovou kůru přímo do páchnoucích bot a nechte působit přes noc. Ráno budou boty opět příjemně voňavé a čisté.

Dokonalý džem

Do hrnce dejte stejné množství slupek jako cukru a šťávy z pomerančů. Celou směs vařte na mírném ohni asi 2 hodiny. Míchejte, dokud se džem dobře nezahustí. Ještě horkou přelijte směs do uzavíratelných skleněných nádob. Skladujte na chladném a tmavém místě, aby vám džem dlouho vydržel čerstvý a nezačal plesnivět.

Zázvor a olej - hotový poklad do každé domácnosti

Domácí zázvorový olej je úžasný pro každého, kdo chce naplno využít sílu tohoto plodu a zachovat ji na celé měsíce. Zázvorový olej pomáhá při bolestech hlavy, svalů, kloubů, je výborný na vlasy a bojuje i proti respiračním obtížím. Olej vyrobíte velmi jednoduše a i během celého roku!

Výroba domácího zázvorového oleje je velmi jednoduchá a rychlá. Navíc můžete si vždy vyrobit přesně takové množství, jaké potřebujete.

potřebujeme:

čerstvý zázvor: 1 šálek; olivový olej: 1 a ½ šálek.

příprava:

Umyjte kořen zázvoru a nechte vysušit.

Olivový olej nalijte do misky na pečení nebo do hrnce.

Zázvor nastrouhejte na struhadle.

Přidejte vše do mísy s olivovým olejem.

Vložte směs do trouby nebo dejte na sporák a nechte směs slabě vřít po dobu 2 hodin.

Pak sceďte směs k odstranění všech kousků zázvoru.

Veškerou tekutinu nalijte do skleněných lahví (ideálně tmavé sklo).

Skladujte vše na chladném a suchém místě.

Tento olej má maximální trvanlivost až 6 měsíců.

Využití zázvorového oleje: bojuje se žaludečními problémy, je dobrý na srdce, bojuje s respiračními problémy, reguluje krevní tlak, svalové analgetikum, dává energii, pečuje o vlasy, utlumuje migrénu

Zpracovala: Jana Petrů (zdroj internet)



Dobrý den,

jmenuji se Radka Gottwaldová a bydlím v Olešnici v Orl. Horách, kde jsem se narodila a po letech se zase vrátila. Již dva roky píši úvodní stránku Vašich novin. Básničky sama skládám a s tím ostatním mi pomáhá internet. Nechtěla jsem se pod to podepisovat, jelikož vím, že mé jméno Vám nic neřekne. Naposledy mě paní Petrů přesvědčila. A už vím, že jste začali pátrat po mé osobě.

Tak abyste jen krátce věděli, co mě pojí s Vaší vesnicí.

Jsem vnučka rodačky z Bohdašína paní Anežky Prouzové. Ta se v Bohdašíně narodila a žila tu se třemi sourozenci.

Nejvíce vyprávěla o bratru Jendovi, který byl hluchoněmý. Pracoval u cestářů, kde ho bohužel zabilo projíždějící auto.

Babička dokonce i po svatbě s Josefem Rudolfem ze Sněžného bydlela v Bohdašíně, kde se jim narodil jediný syn, můj otec Jaroslav. Jako rodina tu žili dva roky, než se začalo osídlovat pohraničí a všichni se odstěhovali do domku v Olešnici.

Babička hodně o Bohdašíně vyprávěla, hlavně o kamarádce Fany Světlíkové. Tu jsem znala i já osobně. Jako malá holka jsem za ní hodně jezdila. Vždycky s mamkou nebo babičkou.

Jely jsme autobusem na Propast a pak pěšky kolem „slepičárny“ k Fany do chaloupky.

Jedna obrovská světnička, kde bylo všechno. Hlavně teplo a útulno. Vonělo to tam po jablkách a hřebíčku. Fany byla hrozně hodná, taková moje druhá babička. Byla sama, nikoho neměla. Tak byla ráda, že jsme za ní jezdily. Babička i Fany vyšívaly různé dečky, záclony, přehozy barevné i bílé. Nejdříve si na staré žehliče udělaly sítku a pak na ni vyšívaly. Tato ruční práce a vzpomínky je hodně spojovaly.

Babička mě to také učila, ale bohužel jsem neměla tenkrát takový zájem. A pak už bylo pozdě se něco učit.

Tak toto je moje spojení s Bohdašínem a vzpomínka na babičku a Fany.

S pozdravem a přáním krásných Vánoc a zdraví v Novém roce.

Radka Gottwaldová rozená Rudolfová



Poděkování

Když se ze dne na den ocitnete všichni z domu v karanténě, je to docela nepříjemné. Kromě toho, že se necítíte úplně dobře, řešíte i praktické věci, jako, kdo nám nakoupí? Mamce došel jeden lék, kdo ho vyzvedne? Když máte v karanténě i sestru a děti jsou daleko, je to problém.

Proto bych touto cestou chtěla poděkovat Vlastě Livarové, která se okamžitě nabídla, že nám nakoupí a zařídí, co je potřeba. Víím, že Vlasta nabízí pomoc každému, kdo to potřebuje, nakoupí, zaveze k lékaři, když ještě žil pan Vymetálek, tak mu i vařila a prala. Jsem moc ráda, že tady ve vesnici bydlí někdo, jako je ona. A abych nebyla nespravedlivá, Vlasta nebyla jediná z vesnice, kdo nabídl pomoc. Potěšilo a pobavilo mě, když mi v den, kdy jsem mohla už zase ven, volal Honza Petrů, že se den předtím večer dozvěděl, že jsem v karanténě a jestli nepotřebuji nakoupit, že mi s Janou dojedou. A já se zrovna chystala po třech týdnech konečně sama na nákup. Ale moc mě to potěšilo a děkovala jsem mu. Jak se říká, v nouzi poznáš přítele a já jsem moc ráda, že mám kolem sebe lidi, na které se mohu spolehnout. Samozřejmě pomoc nabídly i kolegyně a kamarádi, ale touto cestou chci teď poděkovat kamarádům z vesnice.

napsala: Hanka Matějčková



To nevymyslíš

Letošní rok moc veselý nebyl. Pandemie narušila život každému z nás. Opatření jsou určitě potřebná, ale dost nám život omezují a znepříjemňují. Co se dá dělat. Musíme vydržet a doufat, že brzo přijde zlepšení. Jsme z té situace často už unavení, smutní, deprimovaní.

Byla jsem doma v karanténě. Taky mi už často nebylo do smíchu. Hlavně mi chyběl kontakt s lidmi. Proto jsem se velice těšila do práce. První den mého návratu do práce se do škol vrátili i žáci prvních a druhých tříd. Moc jsme se na ně těšili. No a tak jsem seděla v družině a těšila se na děti. Přišla první holčička a hned ke mně běžela a vyprávěla, co dělala doma a jak se už těšila do školy a že už psala Ježíškovi. A najednou se zamyslela a povídá: "No jo a co když Ježíšek dostane korona vir a nebude moct nosit dárky?" Tak jsem se zasmála a říkám: "Neboj, Ježíšek bydlí v nebi a tam korona vir nemají." A ona se zamyslí a povídá: "No jo, ale jak bude prolézat těma barákama s dárkama, tak to může chytit?" Tak říkám: "Nemůže, on má imunitu." No a to je přesně důvod, proč dělám celý život s dětmi. Děti jsou skvěle bezprostřední a člověka i nabijí pozitivní energií. Po tomhle minirozhovoru jsem měla hned skvělou náladu.

Tak jsem se s Vámi chtěla o tuhle milou malou historku také podělit a potěšit Vás v téhle složité době. Tak Vám všem také přeji krásné Vánoce v kruhu rodinném, Ježíška s imunitou a do nového roku hlavně zdraví, to je nejdůležitější. Hanka Matějčková



Knihy

Ráda bych se vrátila k příspěvku Hanky Matějčkové o knihách.

Jsem na tom podobně, moc ráda čtu. Nemám vyloženě nějaký oblíbený žánr, čtu skoro všechno. Jsou knihy, které Vás hned zaujmou, některé míň, některé víc. Čtu ráda od mládí a své kluky jsem k tomu také vedla.

Dnes je jiná doba, vedou počítače, sociální sítě, audioknihy, ale já se přikláním ke čtení klasické knihy. Proto si myslím, že teď je ta správná doba na to si číst, venku nic neděláte a tak je příjemné se zastavit a sednout si s knížkou.

V knihovně u Hanky si určitě vybere každý. Přeji Vám příjemné posezení s knížkou.

napsala: Vlasta Livarová



Jubilea

Rozhodla jsem se Vám všem touto cestou popřát hodně štěstí, zdraví a spokojenosti, hlavně zdraví. Je mi moc líto, že jsem většinu z Vás mohla letos navštívit pouze sama s balíčkem u dveří. Moc rády bychom se s Vámi setkávaly příští rok tak, jak to bylo zvykem před covidem. Nejen pro milé pohoštění, ale hlavně pro příjemné posezení s Vámi.

Takže veselé svátky, hodně zdraví a hodně štěstí a spokojenosti v roce 2021 Vám přeje

napsala: Vlasta Livarová



Ohlédnutí za rokem 2020

K trvalému pobytu v Bohdašíně se přihlásili:

Marta Čermáková	Rokole
Ivona Hladíková	Bohdašín
Jaroslav Hladík	Bohdašín
Lenka Moravcová	Bohdašín
Adéla Víchová	Bohdašín

Z trvalého pobytu se odhlásili:

Monika Drahokoupilová
Michal Honěk
Michal Šimonek

Navždy jsme se rozloučili:

s paní Marií Maršíkovou z Bydla
s panem Jaroslavem Martínkem z Bohdašína



Čest jejich památce !

Pokud již do konce roku nenastane žádná změna, vstoupí do roku 2021 Bohdašín s počtem 217 obyvatel přihlášených k trvalému pobytu, z toho ve Vanovce 26



V prvním čtvrtletí příštího roku oslaví významné životní výročí naši spoluobčané:



24. ledna	pan Oldřich Vácha	Bohdašín	70 let
19. března	paní Miroslava Kočnarová	Bohdašín	84 let
22. března	pan Ladislav Smola	Bohdašín	93 let
29. března	paní Jarmila Votavová	Rokole	81 let

Všem oslavencům přejeme všechno nejlepší, hlavně hodně zdraví a spokojenosti.

zpracovala: Jana Petru



**Přejeme všem občanům Bohdašína, Rokole, Vanovky i Bydla krásné Vánoce,
hodně štěstí a hlavně zdraví v roce 2021.**

Redakce

Toto číslo bylo vydáno 19. 12. 2020 v počtu 100 ks.

Vaše příspěvky, postřehy a náměty do dalších novin můžete odevzdávat na OÚ, nebo na petru.jana.29@seznam.cz.

Kalendář akcí hasičů v Bohdašíně pro rok 2021

Valná hromada SDH – 8. ledna

Ostatky – 13. února

Čarodějnice – 30. dubna

Dětský den – 29. května nebo 5. června

Výročí 135 let od založení sboru hasičů Bohdašína (termín upřesníme)

Bohdašínská proudnice – 7. srpna

Posvícení – 16. října