



Z P R A V O D A J

O B E C N Í H O Ú Ř A D U

h o l o v o u s y



20. prosince 2023	30. ročník	číslo 6/2023	cena 10 Kč
-------------------	------------	--------------	------------

ZE ZASEDÁNÍ OZ



Dne 7. 11. 2023 a 12. 12. 2023 se konala zasedání zastupitelstva obce, na kterých bylo projednáno a schváleno:

Na listopadové zasedání zastupitelstva se za přítomnosti ředitelky ZŠ a MŠ Chodovice Mgr. Lucie Nimsové zastupitelé seznámili s **výsledky inspekční činnosti v naší Základní a Mateřské škole**, která proběhla ve dnech 20. 9. až 22. 9. 2023. Kontrola byla vykonávána v mateřské škole, základní škole, ve školní družině a školní jídelně. Ze zprávy jednoznačně vyplývá, že naše ZŠ a MŠ Chodovice pod vedením paní ředitelky Mgr. Lucie Nimsové obstála na výbornou. Velké poděkování patří paní ředitelce, která i po dobu čerpání mateřské a rodičovské dovolené dokázala zajistit a udržet nejen kvalitu a úroveň vzdělávání, ale také bezproblémový chod školky a školy. Inspekce byla naší školou nadšená. Poděkování patří všem pedagogickým i nepedagogickým pracovníkům, kteří společně dosáhli tohoto výborného výsledku.



Zastupitelé projednali kladné vyřízení žádosti o bezúplatný převod pozemků od Úřadu pro zastupování státu ve věcech majetkových a uzavření **Smlouvy na bezúplatný převod pozemků p.č. 208/3, p.p.č. 206/4 a p.p.č. 207/1** v katastrálním území Holovousy v Podkrkonoší do vlastnictví obce.

Schváleno bylo **uzavření Darovací smlouvy** s Domovem pro seniory, Obora o poskytnutí finančního daru na poskytování sociálních služeb ve výši 10.000,- Kč pro rok 2023.

Z důvodu realizace řady projektů v uplynulých letech byla aktualizována a vydána nová **Strategie rozvoje obce Holovousy pro období (let 2024 – 2034)**.

Stočné na rok 2024 – výše stočného v roce 2023 byla vybírána ve výši 31,- Kč/m³. Od 1. 1. 2024 je cena stočného stanovena na **34,- Kč/m³ včetně DPH**. V ceně se promítá především růst energií, míra očekávané inflace a zvýšené DPH. Výše stočného je každoročně stanovována na základě skutečných výdajů a příjmů v předchozím roce a také předpokládaných výsledků hospodaření a nárůstu cen v roce následujícím. Čistírnu odpadních vod provozuje obec Holovousy a o její provoz a chod se vzorně starají zaměstnanci zeleně a to každý den. Měsíčně jsou odebírány a vyhodnocovány vzorky vody, které díky dobře odváděné práci našich zaměstnanců vychází dle stanovených hodnot. Náklady na provoz ČOV jsou tedy mnohem nižší, než kdyby čistírna odpadních vod byla

předána do správy jiné oprávněné organizaci.

(Vodohospodářská a obchodní společnost a.s. Jičín informovala o navýšení cen od 1. 1. 2024. Vodné se zvyšuje o 10% na částku 54,94 Kč/m³ a stočné vzroste o 14% na částku 51,40 Kč/m³).

Odpady na rok 2023

Zastupitelé schválili uzavření Smlouvy o spolupráci při zajištění zpětného odběru a zajištění místa zpětného odběru do obecního systému odpadového hospodářství se společností **EKO-KOM, a.s.** Pro rok 2024 je v jednání pořízení kontejnerů na textil.

Schválena byla **Cenová příloha na rok 2024 ke smlouvě o dílo s firmou**

FCC ČR s.r.o. Od 1. 1. 2024 dochází k navýšení cen a to u téměř všech zajišťovaných služeb v průměru o 10%.

Od roku 2022 je stanoven místní poplatek za odkládání komunálního odpadu z nemovité věci se základem dle kapacity soustředovaných prostředků, který zohledňuje počet a velikost nádob a frekvenci svozů. Výše poplatku je tak stanovena cenou za 1 litr x kapacita nádoby x četnost svozu v kalendářním roce. Sazba místního poplatku pro rok 2022 byla 0,50 Kč/1 litr. Pro rok 2023 byl poplatek navýšen na částku 0,70 Kč/litr. Podkladem pro každoroční stanovení částky na rok následující jsou skutečná čísla dostupná k 31. 10. a odhad do konce roku.



Na základě předložené tabulky za rok 2023 zastupitelé konstatovali, že zavedený systém třídění odpadů v naší obci umožňuje všem občanům maximálně třídít, a pokud se tomu opravdu věnují, po důsledném vytřídění mnoho odpadu do černé popelnice nezbude a navíc za tříděný odpad dostává obec finanční odměnu od Ekokomu, která se promítá do výpočtu a snižuje tak výši poplatku. Třídění odpadů má proto smysl. V letošním roce jsme v naší obci vyprodukovali o téměř 33 tisíc litrů méně oproti roku 2022. Zato patří Vám všem, kteří třídíte, velké poděkování a pro ostatní prosba. Před zakoupením známky na popelnici se prosím každý zamyslete, zda opravdu při třídění odpadu potřebujete takovou četnost svozů nebo zda máte rezervy a je možné množství odpadu z vaší nemovitosti poctivým tříděním ještě snížit. Jedině společnými silami se nám bude dařit plnit zákonem stanovené limity na počet kilogramů odpadu na osobu a rok (pro rok 2024 to je maximálně 170 kg na občana na rok) a s tím spojené náklady na jeho likvidaci. Finanční prostředky vybrané na poplatek za odkládání komunálního odpadu v roce 2023 pokryjí výdaje s likvidací odpadu související. Zastupitelé se proto shodli a schválili sazbu místního poplatku za odkládání komunálního odpadu z nemovité věci ve stejné výši 0,70 Kč/1 litr jako v roce 2023. Ceny známek za popelnice tak zůstávají pro rok 2024 ve stejné výši.



Z níže uvedené tabulky vyplývá motivační prvek k produkci co nejméně směsného komunálního odpadu (kdo vyprodukuje méně odpadu, bude platit méně, a naopak), tak si prosím zodpovědně vyberte, jakou četnost svozů potřebujete. Děkujeme.

STANOVENÍ POPLATKU ZA ODKLÁDÁNÍ KOMUNÁLNÍHO ODPADU Z NEMOVITÉ VĚCI

	ČETNOST SVOZŮ	KAPACITA NÁDOBY	OBJEM LITRŮ/ROK	MÍSTNÍ POPLATEK ZA 1 LITR	POPLATEK ZA KAPACITU/ROK
MODRÁ známka 52x/rok týdenní svoz	52	120	6240	0,70 Kč	4.368,- Kč
ZELENÁ známka 26x/rok čtrnáctidenní svoz	26	120	3120	0,70 Kč	2.184,- Kč
ŽLUTÁ známka 13x/rok měsíční svoz	13	120	1560	0,70 Kč	1.092,- Kč
ČERNÝ PYTEL jednorázový svoz	85,- Kč/ 1 kus – pytle jsou vyváženy každý svozový den				

Pytle na tříděný odpad – zastupitelé opět schválili, že při placení poplatku za komunální odpad bude obci poskytnuto **5 pytlů/osobu/rok ZDARMA**, další pytle pak za **15,- Kč/kus**. Tříděný odpad: žluté pytle-plasty, modré pytle-papír, červené pytle-kovové obaly bude **svážen každý první čtvrtek v měsíci**.

Známky roku 2023 budou platit celý leden 2024. Od února 2024 musejí být popelnice již označeny novou známkou. Známky budou v prodeji od úterý 2. ledna 2024 v kanceláři obecního úřadu.

Podrobnější informace o platbách za stočné, odpady a poplatcích pro rok 2024 naleznete uvnitř Zpravodaje.

V souvislosti s výše uvedenými poplatky a novou legislativou byly aktualizovány a vydány: Obecně závazná vyhláška o místním poplatku ze psů a Obecně závazná vyhláška o místním poplatku za odkládání komunálního odpadu z nemovité věci.

Zastupitelé schválili **Rozpočet obce Holovousy pro rok 2024** ve výši 11.300.050,00Kč na straně příjmů a 8.246.200,00 Kč na straně výdajů jako přebytkový.

Rozpočet příspěvkové organizace ZŠ a MŠ Chodovice byl schválen jako vyrovnaný ve výši 1.147.100,- Kč na straně příjmů i na straně výdajů.

Dále byla stanovena inventarizační komise k provedení řádné inventarizace majetku, pohledávek a závazků ke dni 31. 12. 2023.

Společnost HIGHWAY DESIGN s.r.o. zpracovala **Pasport komunikací obce Holovousy**, který byl zastupiteli schválen a vydán.

Krajský úřad Královéhradeckého kraje, Odbor ekonomický provedl v listopadu letošního roku **dílčí přezkoumání hospodaření obce** za období od 1. 1. 2023 do 16. 11. 2023. Přezkoumání hospodaření bylo provedeno výběrovým způsobem s ohledem na významnost jednotlivých skutečností podle předmětu a obsahu přezkoumání. Při dílčím přezkoumání hospodaření obce Holovousy nebyly zjištěny chyby a nedostatky.

JONÝ



Schváleno bylo **uzavření Darovací smlouvy s Knihovnou Václava Čtvrťka** v Jičíně ve výši 10.500,- Kč pro rok 2023. V letošním roce získala naše knihovna díky této spolupráci v rámci výměnných souborů v celkovém počtu 416 knih v hodnotě 87.147,- Kč. V současné době máme v knihovně 395 knih z výměnného fondu za 82.359,- Kč.

Zastupitelé projednali žádost spolku **Domeček plný koleček, z.s.** o podporu na provozní náklady poskytování nepřetržité terénní osobní asistence v regionu Hořicka pro rok 2024. Terénní služby poskytují od začátku roku 2018 a stále tuto službu navyšují. V roce 2023 se starali o 51 nesoběstačných klientů (převážně seniorů, ale také zdravotně postižených osob včetně dětí), o které pečují dlouhodobě. Nepřetržitou terénní osobní asistenci poskytují 7 dní v týdnu včetně svátků, 24 hodin denně. Tím umožňují seniorům a zdravotně postiženým spoluobčanům, kteří nejsou soběstační, setrvat v jejich domácím prostředí a ve společnosti svých přátel a rodiny. Schváleno bylo poskytnutí finančního daru ve výši 10.000,- Kč.



Máme tu prosincové vydání Zpravodaje a před sebou posledních pár dní roku 2023, adventní dny nás postupně dovedou ke Štědrému dni, kdy na věnci zapálíme poslední svíčku, a rok 2023 uzavře Silvestr.

Ve všech číslech Zpravodaje jsme Vás průběžně informovali o všem, co se v obci dělo. Jaké projekty jsme realizovali, o čem jsme rozhodovali, co plánujeme, jaké akce jsme v naší obci pořádali, ale i o tom jak se měly děti ve škole, ve školce i u hasičů. A že toho nebylo málo.

Ráda bych využila této příležitosti a s blížícím se koncem roku poděkovala všem zastupitelům za podporu a spolupráci. Děkuji také všem zaměstnancům obce za skvěle odvedenou práci v roce 2023. Poděkování patří také do Základní a Mateřské školy Chodovice a spolkům a občanům, kteří ochotně pomáhali při pořádání a organizaci akcí v naší obci. Velice si vážím práce všech a těším se na další spolupráci v roce 2024.

Na závěr mi prosím dovolte popřát Vám všem, abyste letošní vánoční svátky strávili v kruhu svých nejbližších – rodiny, přátel, zkrátka těch, které máte rádi. Mějte vánoční svátky plné milých setkání, drobných radostí, pohádek, klidu, pohody a vánočního cukroví. Dětem i dospělým pak přeji, aby se jim splnila i ta nejtajnější vánoční přání, a abyste si všichni společně v závěru roku užili pár dní zaslouženého klidu a odpočinku

Do nového roku 2024 Vám přeji hlavně pevné zdraví, spoustu dobré nálady, životního optimismu a také vzájemné tolerance a porozumění. A samozřejmě také hodně štěstí, lásky, pohody a radostných dní, milých překvapení a splněných přání v osobním i pracovním životě. Tak ať je nadcházející rok 2024 pro nás všechny šťastný a veselý.

Zlataše Brádllová



PLATBY V ROCE 2024

Termíny svozů pro rok 2024: - svozový den zůstává úterý.

Modrá známka – týdenní svoz, **cena 4.368,- Kč** – každé úterý od 2. 1. do 31. 12. 2024

Zelená známka – čtrnáctidenní svoz, 1x za 14 dní, **cena 2.184,- Kč**

2. 1., 16. 1., 30. 1., 13. 2., 27. 2., 12. 3., 26. 3., 9. 4., 23. 4., 7. 5., 21. 5., 4. 6., 18. 6., 2. 7., 16. 7., 30. 7., 13. 8., 27. 8., 10. 9., 24. 9., 8. 10., 22. 10., 5. 11., 19. 11., 3. 12., 17. 12., 31. 12. 2024.

Žlutá známka – měsíční svoz, **cena 1.092,- Kč**

16. 1., 13. 2., 12. 3., 9. 4., 7. 5., 4. 6., 2. 7., 30. 7., 27. 8., 24. 9., 22. 10., 19. 11., 17. 12. 2024.

Černé pytle na směsný odpad, **cena 85,- Kč/kus** svoz každé úterý.



POZOR pro tříděný odpad – odvoz pytlů je svozový den ČTVRTEK.

Termíny svozů pytlů s **tříděným odpadem**, 5 pytlů na osobu a rok zdarma, další pytel 15,- Kč/kus.

Každý 1. ČTVRTEK v měsíci: 4. 1., 1. 2., 7. 3., 4. 4., 2. 5., 6. 6., 4. 7., 1. 8., 5. 9., 3. 10., 7. 11., 5. 12. 2024.

Pytle modré (papír), žluté (plast) a červené (kovové obaly).

Známky z roku 2023 budou platit celý leden 2024. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou.

Známky budou v prodeji od úterý 2. ledna 2024 v kanceláři obecního úřadu. Tak jako v loňském roce je stanoven počet – 5 pytlů na osobu a rok zdarma, které při placení poplatku za komunální odpad obdrží každá osoba s trvalým pobytem. Od nového roku si může občan vyzvednout pytle dle vlastního výběru. Nárok platí po celý rok 2024.

Poplatek za psy: poplatek zůstává beze změny. **Je splatný do konce března k 30. 3. 2024. A to 100,- Kč za jednoho psa, za každého dalšího je poplatek 150,- Kč, pro seniory 50,- Kč a za každého dalšího psa 75,- Kč.**

Stočné: výše stočného na rok 2024 je stanovena zastupitelstvem ve výši **34,- Kč/m³**, vybírá se dvojím způsobem a to na základě již uzavřených smluv:

1. **Domácnostem, které nemají studnu**, a mají možnost odběru vody pouze z vodovodu, bude stočné stanoveno dle množství odebrané vody (**na základě předložené faktury za vodné**). **Termín splatnosti se stanoví do 30 dnů od vystavení faktury.**
2. **Domácnostem se studnou** bude stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 35 m³+ 1 m³ na spotřebu spojenou s očistou okolí rodinného domu atd. – celkem tedy 36 m³/jednu osobu a rok. **Splatnost stočného dle směrných čísel je do 30. 3. 2024. A to ve výši alespoň jedné poloviny poplatku za stočné. Druhá polovina je splatná do 30. 9. 2024.**
3. **Rekreačním objektům (chaty)** je stočné stanoveno dle směrných čísel – to je dle vyhlášky 36 m³/rekreační objekt. **Termín splatnosti je stanoven do 30. 3. 2024.**

Zpravodaj: předplatné Zpravodaje pro rok 2024 je ve výši **100,- Kč** (6 vydání Zpravodaje s donáškou do schránky, nebo elektronicky zaslané do emailu), **10,- Kč za jeden výtisk** Zpravodaje zakoupeného bez předplatného.

Známky na popelnice, stočné, pytle, Zpravodaj a další platby **můžete zaplatit také převodem na účet obce.** **Před platbou se však nejdříve telefonicky či e-mailem domluvte**, abyste uhradili správnou výši pod správným variabilním symbolem.

ÚŘEDNÍ HODINY, zůstávají zachovány – pondělí od 8:00 do 12:00 hodin a v úterý od 15:00 do 17:00 hodin.



Prosíme o dodržování úředních hodin, mimo úřední hodiny se může stát, že vaše požadavky nebude možné vyřídit z důvodu nepřítomnosti zaměstnanců.

Proto **PROSÍME O DODRŽOVÁNÍ ÚŘEDNÍCH HODIN.**

Po předchozí telefonické domluvě je možné si sjednat schůzku i mimo úřední hodiny. Děkujeme za pochopení.

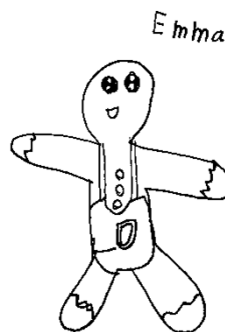
Vybírání poplatků: Petra Škrvnová, 730 519 013, obec@holovousy.cz

MATEŘSKÝ KLUB JABLÍČKA

Taky se tak těšíte na rozsvícený stromeček, dárečky a vůbec to kouzlo Vánoc jako my v Jablíčkách? My si adventní čas užíváme plnými doušky. Perníčky máme upečené. S červíkem Pepíkem jsme se podívaly do pekla a od čerta dostaly dáreček. Vůbec jsme se nebály. Přišly jsme totiž taky za čertíky a bylo pekelně veselo. Umíme už hodně říkanek a vůbec si hrajeme s takovými krásnými věcmi. Hodně se přitom učíme, ani nevíme. Naše poslední setkání v tomto roce bude doslova andělské. Ať jsou takové i Vaše svátky, plné pohody, lásky a krásných chvil s Vašimi nejbližšími. V novém roce přejeme hlavně hodně zdraví, pohodu a veselou mysl.

Závěrem bych chtěla za Spolek školy pro život moc poděkovat za podporu a přízeň obci Holovousy a ZŠ a MŠ Chodovice za spolupráci. Moc si toho vážíme!

Mateřský klub Jablíčka je tu pro děti (1,5 - 3 roky) s doprovodem každé pondělí v 9:30 – 11:00 hodin v družině ZŠ Chodovice. Fotografie z naší činnosti si můžete prohlédnout na naší facebookové stránce: Spolek školy pro život, Chodovice.



za spolek Školy pro život Lída Škrvnová



ZPRÁVIČKY ZE ŠKOLIČKY



Příroda se vymalovala do krásných podzimních barev a listopad je tu. **S tématem Podzimní malíř** jsme pozorovali proměny přírody, učili jsme se rozdíly mezi stromy a keři, hledali jsme v přírodě jehličnaté a listnaté stromy, v atlase hledali jejich jména. Teplé počasí přálo i houbám, které jsme celý listopad v lese potkávali. Seznámili se s kartou ctností **ODVAHA** a našimi novými kamarády z knížky – Jeníčkem a Mařenkou. Vyrobili jsme jim z velké krabice chaloupku a hráli si divadlo s maňásky. V knihách jsme se dozvěděli, že pohádka **O perníkové chaloupce** není



jen jedna a příběhy se od sebe liší. Vymysleli jsme si jednu svoji o hodně stařence, která dětem pekla perníčky. Čekali jsme na **svatého Martina**, ale nakonec nám sníh nepřivezl včas. Povíдали jsme si o jeho dobrotivosti a o tom, jak je důležité se k sobě navzájem chovat hezky a pomáhat si. S Malou technickou univerzitou jsme si hráli na malé stavitele. Postavili jsme si svoje město s policejní stanicí, poštou, divadlem, školkou, ve kterém bydleli rodiny zvířátek. Proto bylo důležité postavit nejdřív školku, aby mohly zvířecí rodiče pracovat a jít stavět ostatní budovy.

V polovině listopadu jsme se vydali na výlet do divadla **Drak v Hradci Králové**. Ranní cesta vlakem nám rychle utekla díky dobrotám od maminek a tatíneků. V Divadle jsme si to moc užili a příběh **O Zlaté rybce** nás uchvátil. Pak nás čekala dlouhá cesta autobusem, kde jsme se pořádně najedli i vospinkali :o)

Nakonec přišel i sních a my si užili pekáčování, koulování a stavění sněhuláků i pevností. Krajina se proměnila a přikryla ji bílá peřina – to bylo radosti. S koncem měsíce se přiblížil i Advent a s rodiči i dětmi jsme se sešli při adventním tvoření. Letos jsme si vybrali techniku vyřezání měsíce z kartonu a omotání provázkem. Pak jsme jej nazdobili a zavěsili na dveře. Bylo krásné se všichni sejít a my jsme za to moc rády a myslíme, že jsme si to všichni krásně užili.

Prosinec přivedl do naší školky **Mikuláše a jeho partu**, kterým moc děkujeme za jejich čas, který si pro nás našli. Den jsme si moc užili i s naší kamarádkou paní starostkou Zlatuškou. Upekli jsme si perníčky a začali pořádně trénovat na vánoční představení a vyrábění dárečků a přáníček pro rodiče.

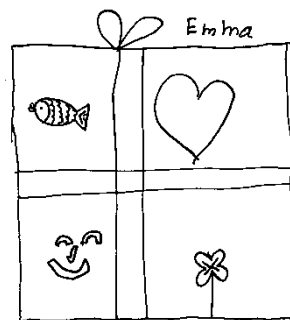
Přijela k nám **paní Fenyková s Knihadýlkem a krásným příběhem o lásce „Čert“**. Máme Knihadýlko moc rádi a užili jsme si celé dopoledne.

Měsíc prosinec jsme strávili s Krtečkem. Tento kamarád nám ukázal, jak je důležité přátelství a láska. S kartou ctností **SEBELÁSKA** jsme se dozvěděli, že láska k sobě samému je stejně důležitá, jako všechno ostatní v životě. Každý týden jsme si povídali o adventní neděli, rozsvěcovali svíčky na věnci a těšili se na Vánoce. Vánoce jsme ve školce oslavili a Ježíškovi moc děkujeme za krásné dárečky. Nezapomněli jsme ani na zvířátka v lese, kterým jsme vystrojili hostinu a na všechny dobré lidi na Obecním úřadě, kam jsme zašli s písničkou.

Adventní čas jsme zakončili vánočním představením v kostele. Letos jsme si připravili Živý Betlém. Verše, písně a celý příběh v tom ukrytý byl okouzlující a my – učitelky všem dětem moc děkujeme, jak krásně se to naučily.

Teď už nás čeká jediné... Kouzelný čas vánoční. Přejeme Vám, aby byl opravdu kouzelný, poklidný a plný lásky. Do nového roku Vám přejeme pevné zdraví a úsměv na tváři.

Denisa a Boženka



ZPRÁVY ZE ŠKOLY

Měsíc listopad děti uzavřely krátkým divadýlkem se svými plstěnými skřítky. A začali jsem se všichni těšit na advent. Pekli jsme perníčky, připravovali krátké vystoupení ke stromečku a vyráběli malé dárky k prodeji.

První adventní neděli 3. 12. při rozsvěcení vánočního stromku nás navštívila svatá Barbora a odměnila všechny děti malým andělíčkem na stromeček. Vánoční představení pro rodiče se nám moc povedlo.

Prosincové téma „**Dobro a zlo v pohádkách**“ si užíváme. Papírové ozdoby na stromečku ukazují, kolik splněných úkolů a dobrých skutků každý z nás udělal. Učíme se prožít laskavý advent a být k sobě milejší, vnímavější a pozornější. Hrajeme čertovské karty a čteme krásné vánoční příběhy z Betléma.

Na vánočním semináři v pondělí 18. 12. nás Markéta Soukupová naučila, jak si vyrobit vánoční vazbu na sváteční stůl. Děti si stočily voskovou svíčku a poslechly vánoční pohádku. Děkujeme za vedení a pomoc.

V posledním vánočním týdnu jsme vyráběli lodičky ze skořápek se svíčkou a povídali si o Vánocích.

Ve čtvrtek 21. 12. půjdeme s dětmi zpříjemnit zimní čas i zvířátkům do lesa. Z připravených dobrot vytvoříme hostinu pro zajíčky, srnky a veverky. **22.12. Ředitelské volno.**

Co nás čeká v roce 2024?

Lednové téma „**Sněhová královna**.“

03. 01. Nástup do školy. Rozbalování vánočních dárků. Seznámení s projektem měsíce.

05. 01. Plavecký kurz v Nové Pace.

22. 01. Den objímání.

31. 01. Rozdávání vysvědčení s překvapením pro děti.

02. 02. Pololetní prázdniny.

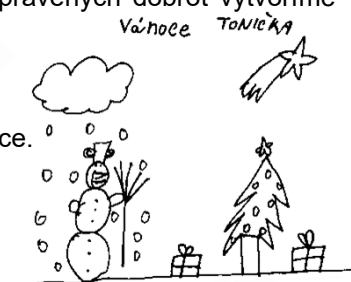
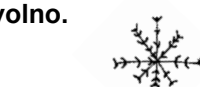
Únorové téma „**Kouzelné věci z pohádek**.“ Během měsíce běžky, pekáče, hry na sněhu. Hra „**Člověče, nezlob se**.“ **Dne 22. 02. „den sesterství“** Projektová hodina o sourozencích.

Přeji Vám všem za celý kolektiv školy krásné prožití vánočních svátků. Hodně pohody, lásky a vzájemné blízkosti. Buďte spolu a užívejte si společných chvil se svými dětmi.

Jana Landová

DOBŘÍ ANDĚLÉ

Blíží se opět konec kalendářního roku a spousta lidí má v oblíbě bilancovat, jak překvapivý byl ten jejich rok. I náš školní rok byl plný dobrých i špatných zpráv, úspěchů i neúspěchů, překvapení i zklamání. To vše ale k životu patří a život školy není výjimkou. Chvilí jsme nahoře a chvíli dole. To nejdůležitější je však nutné si opakovat: „Chyba je kamarád“. Uděláš-li chybu, neztrácej naději a pouč se z ní. Bez chybování bychom přestali „růst“. A pokud přeci jen už nemáš sílu pokračovat, pak tu jsou ještě dobří andělé, kteří jsou vždy tam, kde jsou potřeba. I u nás jich několik máme. Jsou to lidé, kteří jsou vždy připraveni být tu pro nás. Dovolte mi, abych jim touto cestou vzkázala jedno na první pohled obyčejné, ale velmi silné slovo – **DĚKUJEME, ŽE JSTE**.





Děkujeme Panu Richardu Duškovi za drobné opravy. Děkujeme panu Davidu Veselému za vždy okamžitou pomoc při řešení všemožných havárií. Děkujeme rodinám Příbylových a Škvrnových za darování výukových pomůcek pro děti a žáky. Děkujeme Markétě Soukupové za realizaci speciálního vánočního semináře pro rodiče, místní seniory a širokou veřejnost. Děkujeme Barboře, andělovi, Mikulášovi a čertovi a rybářům z Ostroměře za připomenutí si milých vánočních tradic. Děkujeme všem Ježíškům za dárky, které rozzáří oči našich dětí nezapomenutelným způsobem. Děkujeme panu Patrikovi Novotnému za poskytnutí vánočního stromku do mateřské školy. Děkujeme zaměstnancům obce, kteří plní všechna naše rozdílná přání, jsou vždy připraveni pomoci a vzorně se starají o školní zahradu i okolí školy. Děkujeme paní starostce za to, že

její srdce patří škole a nechybí při žádné aktivitě, která patří dětem a rodičům. Děkujeme rodičům dětí a žáků a přátelům školy za důvěru v naši školu, za podporu milým úsměvem, dobrým slovem, ale i konstruktivní kritikou nebo třeba jen svojí přítomností na akcích pořádaných školou.

ředitelka ZŠ a MŠ Chodovice Mgr. Lucie Nimsová

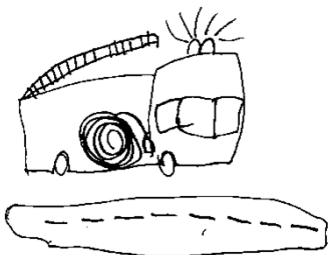
ÚSPĚŠNÍ HASIČI



Dne 12. listopadu se konalo podzimní krajské kolo závodu hasičské všestrannosti a brannosti v Bílých Poličanech. Z Holovous přijelo bojovat o nejlepší umístění smíšené družstvo dorostenců. Závod se běhal v krásném prostředí

poličanského parku. Až do doběhnutí posledního družstva do cíle se nevědělo, jak naši dorostenci dopadli. Po vyvěšení výsledků jsme byli všichni úžasně překvapeni. Holovouští dorostenci jedou na republikové kolo, ano je to tak, naši dorostenci vyhráli. Je to poprvé od vzniku sboru dobrovolných hasičů Holovous. Moc, moc gratulujeme. Republikové kolo se koná v dubnu ve Vlašimi. V pátek 1. prosince jsme uspořádali pro děti hasičskou besídku v přístavbě U Vagónu. Dětem Roman Balihar připomněl hasičské závody za celý uplynulý rok a Mirek Rosůlek dětem poděkoval za krásné výsledky. Na děti čekalo malé občerstvení a dárek. Za celý hasičský sbor přeji krásné prožití vánočních svátků, hodně pohody, zdraví, lásky a ať máme plno důvodů zářit štěstím nejen během svátků, ale i v novém roce.

DAVÍDEK



Petra Baliharová



RECEPTY ZE SOUTĚŽE

„O NEJLAHODNĚJŠÍ JABLEČNÝ MOUČNÍK“



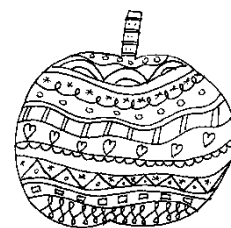
1. místo – Vítkův obrácený koláč – Vítek Šubrt, Chodovice

Těsto: 150 g hladké mouky, 120 g chlazeného másla, 55 g ledové vody, ¼ lžičky soli, 1 lžička moučkového cukru

Do misky mouku, sůl, cukr a přidáme studené máslo. Prsty vypracujeme drobenku, Přidáme vodu a těsto promícháme. Dáme do folie a minimálně na 2 hodiny do lednice.

K dokončení: 8 ks jablek, 100 g cukru krupice, 40 g másla, 1 citron

Jablka pokrájíme na osminky, zakápneme citronem. Na pánvi utavíme cukr na karamel a dáme do něj máslo a pak jablka. Restujeme, pak necháme zchladnout, přiklopíme vyváleným těstem a pečeme takto (pánev do trouby) na 200°C 30 minut. Poté koláč překlopíme na talíř a podáváme.



2. místo – Jablečná bábovka – Martin Škvrna, Chodovice

Těsto: 500 g polohrubé mouky, 125 g Hery, 125 g másla, 3 žloutky, 125 ml mléka, 3 kostky cukru, 60 g droždí, špetka soli.

Pečená jablka: 5-6 ks oloupaných jablek, 100 g másla, 2 vanilinové cukry, šťáva z půlky citrónu, třtinový cukr dle chuti, mletá skořice.

Postup: Těsto vypracujeme a dáme do lednice než si připravíme jablka. Jablka oloupeme a rozpůlíme. Půlky jablek pak nakrájíme na plátky. Na pánvi si rozpustíme máslo, pak přidáme nakrájená jablka, vanilinový cukr, třtinový cukr, šťávu z citrónu a skořici. Jablka opékáme dokud se neodpaří všechna šťáva z jablek. Těsto vyválíme, opečená jablka rozetřem na těsto a srolujeme do rolády, kterou vložíme do vymazané a moukou vysypané bábovkové formy. Pečeme v rozehřáté troubě na 180°C. Dobrou chuť.

3. místo – Podzimní sen – Štěpánka Lazáková, Chomutice

1 listové těsto, 1 jablečná povidla

Postup: Podle fantazie uděláme tvary – dáme povidlovou náplň. Pomažeme vejcem. Dáme upéct do vyhřáté trouby. Vychladlý moučník pocukrujeme.



4. místo – Jablečný cheesecake – Kateřina Vojtěchová, Chodovice

Těsto: 350-400 g máslových sušenek, 150-200 g másla,

Jablečná náplň: 800 g jablek, 500 ml vody, 1,5 lžičky skořice, 4 lžice třtinového cukru, 1 balení vanilkového pudinkového prášku

Krém: 250 g mascarpone, 150 ml smetany ke šlehání, 2 vanilkové cukry

Postup: Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Vložíme spolu s 200 ml vody, třtinovým cukrem a skořicí do hrnce. Směs přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud jablka nezměknou. Mezitím si rozdrtíme sušenky úplně najemno, smícháme je s měkkým máslem a urovnáme na dno dortové formy a pořádně je upěchujeme. Boky dortové formy vyložíme potravinářskou fólií nebo pečícím papírem, aby se nám ztuhlý dort jednoduše vyndával. Vanilkový pudink rozmícháme v 300 ml vody a přilijeme do změkklých jablek. Důkladně promícháme a necháme 2-3 minuty provařit. Nakonec směs navrstvíme na sušenky, vložíme do lednice a necháme dort úplně vychladnout a ztuhnout. Když je dort celý ztuhlý, vyšleháme smetanu s vanilkovým cukrem, přidáme mascarpone a směs vyšleháme. Vzniklým krémem potřeme vršek dortu a dáme do lednice ztuhnout.



5. místo – Štrúdl „Maruška“ – Jana Brunclíková, Chodovice

Těsto: 40 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru, 1 Hera, 2 žloutky, sůl, špetka PDP, 3 lžice vlažné vody, 2 lžice octa

Těsto vypracujeme, rozdělíme na 4 díly. Vyválíme, dáme jablka, skořici (oříšky, rozinky), přeložíme a potřeme vajíčkem.



Jablečná šarlota – Monika Schmiederová, Holovousy

Krém: 4 dcl mléka, 1 vanilkový pudink, 2 PL cukru krupice, 2 PL moučkového cukru, 1 máslo

Náplň: 2 kg jablek, 1/2 hrnku cukru, 1 vanilkový cukr, 2 PL pikantní marmelády, skořice, hřebíček a badyán dle chuti

Těsto: 8 vajec, 8 PL polohrubé mouky, 6 PL cukru krupice, špetka soli, 1 ČL citronové šťávy

V hrnci rozpustíme cukr na karamel a vsypeme oloupaná a na hrubo nastrouhaná jablka. Přidáme koření dle chuti a vanilkový cukr, 10 minut dusíme, dochuťíme marmeládou a necháme vychladnout. Celé koření vyndáme. Během chladnutí jablečné náplně si uvaříme pudink z mléka a krupicového cukru, na jeho povrch položíme potravinářskou fólii proti tvorbě škráloupu a necháme chladnout. Na těsto oddělíme žloutky od bílků, z těch ušleháme se solí a citronovou šťávou tuhý sníh. Postupně zašleháme do sněhu žloutky, cukr a nakonec mouku, vše opatrně a lehce metlou. Na plech a dortovou formu s pečícím papírem rozetřeme těsto, na plech 2/3 a 1/3 do formy. Pečeme v troubě předehřáté na 170 °C cca 8-10 minut do zlatava. Po upečení stáhneme těsto z plechu a i s papírem zarolujeme. Necháme chladnout a mezitím si vyrobíme krém z uvařeného pudinku, másla a moučkového cukru. Z kulaté placky i rolády opatrně odstraníme papír, roládu naplníme polovinou jablečné směsi a po zatuhnutí nakrájíme na 1,5 cm plátky. Kulatou mísu vyložíme potravinářskou fólií a vyskládáme do ní natěsno plátky rolády po celém dně i obvodu až po okraj. Dovnitř střídáme vrstvy krému a jablečné náplně tak, aby se začínalo i končilo krémem. Pokud nám zbyly plátky rolády, lze je použít jako jednu z vrstev. Po naplnění uzavřeme kulatou plackou, lehce přitlačíme a přikryjeme potravinářskou fólií. Vychladíme ideálně přes noc, opatrně překlopíme na táč a sundáme fólii. Dobrou chuť!



Babiččiny koláčky – Aneta Kráčmarová, Sylvárův Újezd

Těsto: 250 ml mléka, 30 g droždí, 80 g cukru, 300 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 2 žloutky, 100 g másla, 2 lžice oleje, 1/4 lžičky soli

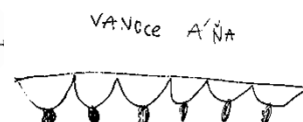
Postup: Ve 100 ml mléka rozmícháme droždí se lžící cukru, lžící mouky a necháme vykynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme zbylé vlažné mléko s rozšlehanými žloutky, rozehřáté máslo, olej, vykynutý kvásek, sůl a vypracujeme těsto, které necháme zhruba 30 minut kynout.

Z vykynutého těsta rozválíme plát a vykrajujeme kolečka. Doprostřed uděláme malou skleničkou důlek, do kterého dáme nakonec jablečnou povidla.

Okraje kolem náplně potřeme zbylým bílkem.

Navrch ještě posypeme drobenkou (polohrubá mouka, máslo, cukr, skořice).

Základem jsou samozřejmě domácí jablečková povidla!



Podzimní koláč – Jitka Bartošová, Hradec Králové

Těsto: 180 g hladké mouky, 100 g lískových ořechů, 140 g másla, 70 g cukru, 1 vejce, sůl

Krém: 3 žloutky, 4 lžíce cukru, 2 lžíce škrobu, 1 smetana 31%, 100 – 150 ml mléka

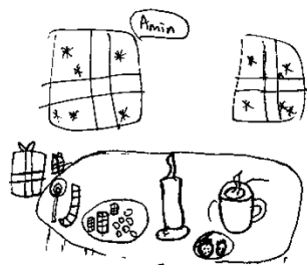
Náplň: 4 ks jablek + skořice + cukr + rum, máslo, marmeláda (meruňka)

Postup: Smíchat suroviny na těsto. Péci ve formě na koláč 20 minut.

Dát vařit smetanu. V misce smíchat žloutky, cukr a škrob, naředit mlékem. Když se smetana začne vařit, přidat žloutkovou směs a vařit 3-4 minuty.

Jedno jablko nakrájet na plátky, zbytek nastrouhat. Nastrouhaná jablka podusit se skořicí, cukrem a 2 lžícemi rumu. Na vychladlý korpus rozetřít 2 lžíce marmelády, studenou žloutkovou hmotu, vychladlá dušená jablka. Poklást plátky jablek a péct cca 15 – 20 minut.

V hrnci zahřát 2 lžíce marmelády s plátkem másla a lžící rumu. Ještě teplý koláč potřít směsí.



Muffinky z lineckého těsta – Milena Jedličková, Holovousy

Těsto: 6 lžic hladké mouky, 1 žloutek, špetka soli, 4 lžíce šlehačky 30%, 10 dkg másla tuhého, citronová kůra

Zadělat těsto a dát do lednice na ½ hodiny. Jablka nastrouhat na kolečka, přidat trochu cukru a zkaramelizovat s trochou vody, přidat plátek másla, jablka pokapat citronem, nechat chladit, přidat skořici. Na vrch sníh z 1 bílku. Na vrch plátek jablíčka. Je z toho 10 kusů.

Jablečný koláč s tvarohem a drobenkou – Anna Nosková, Hořice

Těsto: 300 g hladké špaldové mouky, 80 g třtinového cukru, 2 PL kypřicího prášku, 1 vejce, 4 PL mléka, 100 g změkklého másla

Ve větší míse smícháme všechny suroviny a rukou propracujeme v nelepivé těsto, které dáme odpočinout do lednice. Mezitím si připravíme náplň.

Tvarohová část: 400 g polotučného tvarohu ve vaničce, 200 g mascarpone, vanilkový cukr dle chuti, citronová šťáva, 1 vejce, 2 PL vanilkového pudinku

Všechny ingredience vyšleháme v krém.

Jablečná část: 1 kg oloupaných a nahrubo nastrouhaných jablek, 2 PL skořice, 2 PL vanilkového pudinku

Drobenka: ovesné vločky jemné, rozpuštěné máslo, skořice, třtinový cukr

Pekáč si vystelíme pečícím papírem a rozprostřeme těsto, které nám odpočívalo v lednici. V předehřáté troubě na 180°C si předpečeme těsto. Po 10 – 15 minutách těsto vytáhneme z trouby, navrstvíme nejdříve tvarohovou a následně jablečnou část. Posypeme drobenkou a dáme péct na dalších cca 40 minut.

Koláč je skvělý jak čerstvě vytažený z trouby, tak přes noc uležení v lednici.



Alsaský jablečný koláč – Nikola Braborcová, Sezemice

Těsto: 300 g hladké mouky, 15 g krystalového cukru, 2 špetky soli, 150 g másla, 2 žloutky, 4-6 lžic studené vody

Náplň: 4 velká jablka, 20 g cukru krupice na posypání

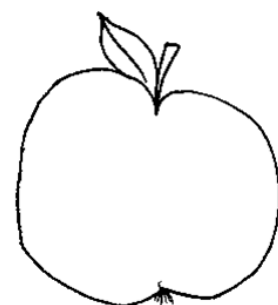
Krém: 2 vejce, 70 g cukru krupice, vanilkový cukr, 150 ml smetany ke šlehání, 50 ml mléka
Mouku s cukrem a solí smícháme, přidáme změkklé máslo a vejce a nakonec vodu. Prsty vytvoříme drobenku a na vále vypracujeme v hladké těsto, které dáme asi na hodinu do lednice. Poté vyválíme na asi 4 mm silný plát, vyložíme jím koláčovou formu a dno

propíchneme vidličkou. Dáme opět na půl hodiny do lednice. Mezitím si oloupeme jablka, zbavíme je jadřinců a nakrájíme na plátky. Troubu předehřejeme na 180°C, poklademe těsto jablky, posypeme cukrem a dáme péct na 20 minut. V míse prošleháme vejce s oběma cukry, přilijeme smetanu a mléko. Po 20 minutách pečení korpusu s jablky koláč vyndáme a zalijeme připravenou směsí. Pečeme asi 30 minut, až začne zlátnout.

Hraběčiny řezy – Veronika Šedlbauerová, Hořice

Suroviny: 50 dkg polohrubé mouky, 20 dkg cukru, 1 prášek do pečiva, 25 dkg másla, 5 vajec, 6 jablek, 1 vanilkový cukr

Postup: Do mouky prosáté s práškem do pečiva nakrájíme máslo, přidáme žloutky, cukr a vypracujeme těsto. Třetinu těsta dáme na chvíli do mrazničky. Zbylé těsto rozválíme na plech vymazaný máslem a vysypaný strouhankou. Jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo a poklademe na plech, posypeme vanilkovým cukrem. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který natřeme na jablka a na něj nastrouháme těsto z mrazničky. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 35-40min. Vychladlý moučník zaprášíme moučkovým cukrem.



Jablečný dezert s trojí náplní – Hana Buriánková, Česovice



Těsto: 2 vejce, 1 vanilkový cukr, 250 g hladké mouky, 180 g změkklého másla, 80 g cukru moučka, ½ lžičky kypřicího prášku

První náplň: 1 a ½ rybízového perníku

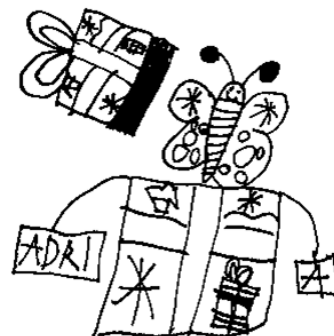


Tvarohová náplň: 3 vejce, 2 lžice másla, 1 lžička citronové šťávy, 1 tvaroh, 1 zakysaná smetana, 2-3 lžice cukru, vanilkový cukr, 2 lžice pudinkového prášku

Plněná jablka: 4-6 jablek, voda a cukr dle potřeby, ½ perníku, džem dle chuti, hrst rybízu nebo malin, špetka skořice, trochu rumu

Drobenka: 1 lžice cukru, 1 lžice mouky, 2 lžičky másla

Těsto zpracujeme z ingrediencí a dáme odpočinout do lednice. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na placku větší než pečicí forma. Přendáme na pomazané a vysypané dno formy a tvarujeme vyšší okraje. Posypeme nastrouhaným perníkem. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Ostatní ingredience na tvarohovou náplň včetně žloutků smícháme, přidáme sníh a nalijeme na perníkovou náplň. Jablka oloupeme, odstraníme jádřince a nakrájíme na kolečka, která chvíli povaříme ve vodě s trochou cukru. Zbylý nastrouhaný perník smícháme s džemem, hrstí ovoce, skořicí a rumem. Lžící klademe do jablečných koleček a posypeme drobenkou. Pečeme v předehřáté troubě asi na 180°C do zružování okrajů jablíček.



Jablečné Cupcakes – Markéta Sloboda, Holovousy

Suroviny na korpus: 150 g hladké mouky, 180 g domácího vanilkového cukru (nebo klasického cukru), 1 sáček kypřicího prášku, 90 ml slunečnicového oleje, 100 ml mléka, 3 vejce, 120 g mletých vlašských ořechů

Plnění: 200 g jablek, 10 g másla/ghee, půl lžičky skořice, špetka soli, velká lžice medu

Suroviny na krém: 300 g mascarpone, 150 g Philadelphia sýr, 100 g cukru krupice, 3 lžičky kakaa, 2 lžičky cukru moučka

Korpus: V robotu smíchám olej, mléko, vejce a cukr. Poté postupně přidávám mouku, kypřicí prášek a oříšky. Těsto lijú do připravených košíčků. Peču v předehřáté troubě 9 minut na 145°C a poté 24 minut na 145°C. Poté nechám vychladnout.

Plnění: Jablka nakrájím na malé kousky a do změknutí restuji na másle. Poté přidám skořici, sůl a med. V korpusu si udělám důlek a plním ho vychladlou směsí.

Krém: Všechny suroviny robotem smíchám do tuhého krému. Krém plním do zdobícího pytlíku a nanáším na vychladlý korpus. Ozdobím čímkoliv, co mám doma po ruce, například sušenými jablky, oříšky v karamelu a pod.

Jabkohubky – Adina Brádllová, Kateřina Maixnerová, Chloumky

Těsto: 210 g hladké mouky, 170 g másla, 70 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, kůra z 1 citronu

Jablečná náplň: větší jablka, máslo, třtinový cukr, hřebíček, mletá skořice, chilli, nasekané opražené vlašské ořechy

Limetková poleva: zakysaná smetana, ztužovač smetany, limetky, moučkový cukr, máta

Návod na přípravu: Den předem si připravte linecké těsto. Smíchejte všechny zmíněné ingredience, zabalte těsto do igelitové fólie a nechte uležet přes noc v lednici. Druhý den jej rozválejte na pomoučeném vále a vykrájejte vzor, který jste si vybrali (zde jablko). Pečte na 180°C do zlatova. Poté si připravte jablka. Oloupejte je a nakrájejte na kulaté plátky tak, aby Vám z nich vykrajovátkem šly vykraját tvary jablek. Poté vykrajené tvary dejte na pánve s rozehřátým máslem, přidejte hřebíček a chilli, po chvíli lehce zaprašte jablka skořicí a až na závěr přidejte třtinový cukr, který nechte lehce zkaramelizovat. Pozor, abyste tuto fázi nepřetáhli, jablka pak zhořknou. Sundejte z pánve a nechte vychladnout. Zakysanou smetanu smíchejte se ztužovačem, dle návodu na ztužovači (mohou se lišit). Smíchejte s moučkovým cukrem, šťávou z limety a nastrouhanou limetkovou kůrou. Nakonec si vždy vezměte linecký základ, na něj dejte zkaramelizovaná jablka, posypte je nasekanými a opraženými ořechy a na závěr přidejte na dozdobení trochu limetkové zakysanky a dozdobte lístečkem máty. Mátu je možné i rozmixovat přímo do zakysané smetany.



Hraběčiny řezy – Jarošová Marie, Lázně Bělohrad

Těsto: 45 dkg polohrubé mouky, 15 dkg cukru moučky, 4 žloutky, 1 prášek do pečiva, 1 tuk (máslo, hera), sníh ze 4 bílků (dáme zvlášť), 30 dkg strouhaných ořechů, 1,5 kg oloupaných jablek

Všechny ingredience zpracujeme v těsto, 1/3 těsta dáme do mrazáku. Zbytek těsta rozválíme na vymazaný a vysypaný plech. Na těsto dáme 15 dkg strouhaných ořechů, na to strouhaná jablka, opět zbytek ořechů. Dále ušlehaný sníh a 15 dkg cukru dáme na ořechy, z mrazáku si vezmeme 1/3 těsta a na hrubém struhadle nastrouháme na sníh. Dáme péct na 170°C, a vychladlé krájíme.

Karamelové potěšení – Lucie Marková, Chodovice

Píškot: 6 vajec, 6 PL cukru, 6 PL polohrubé mouky

Krém: 250 g másla, 1 karamelizované salko

Griliáš: 80 g mletých vlašských ořechů, 150 g cukr krystal

Dále dvě jablka, hřebíček, skořice, cukr

Postup: Píškot: Vejce a cukr šleháme 10 minut šlehačem, přidáme mouku, pečeme na pečicím papíru na 175°C cca 8 minut. Chvíli po vytažení z trouby překlápíme na vlhkou utěrku, sloupneme pečicí papír a v utěrce zarolujeme.

Griliáš: Na pánvi rozežřejeme cukr, až začne zlátnout přisypeme ořechy, smíchané dáme odpočinout na pečicí papír. Po vychladnutí roztlučeme nebo mixérem rozemeleme na drobnější dř.

Jablka oloupeme a nakrájíme na kostičky, cca 10 minut povaříme se skořicí, cukrem a hřebíčkem podle chuti. Slijeme a necháme vychladnout. Krém: Vyšleháme si několik minut máslo a do něj přidáme karamelové salko. Rozmotáme píškot (můžeme pokapat překapanou kávou), potřeme krémem, posypeme griliášem a poklademe plátky jablek. Zarolujeme a potřeme svrchu opět krémem a posypeme griliášem.

ADVENTNÍ ČAS

Čas do Vánoc ubíhá rychleji a rychleji. Místo zklidnění a rozjímání spíš zdoláváme pětiboj – práce, dárky, cukroví, úklid, adventní trhy a často mezi tím proletí chřipkové bacily. I přes to všechno se snažíme pro vás připravit v předvánočním čase v kostele svatého Bartoloměje příjemné zážitky. A jsme potěšeni, když přijdete.

Za námi je tradiční rozsvěcení vánočního stromu před kostelem svatého Bartoloměje, které připadlo na první adventní neděli 3. prosince. Lepší počasí si nešlo ani přát, poletoval sníh, atmosféra byla téměř vánoční. Děti ze Základní školy v Chodovicích si připravily pásmo o symbolech a osobnostech adventu s básničkami a koledami. Zapálili jsme si prskavky, rozsvítili slavnostně strom a na závěr přišla i svatá Barbora. Ta měla pro všechny děti v košíku andílka pro štěstí. Také v kostele bylo vše připraveno – zářily nazdobené stromečky, strom přání od dětí a na adventním věnci hořela první svíce.

Ve stáncích si všichni mohli zakoupit bezedný hrneček na svařák nebo čaj a zakoupit drobnůstky vyrobené dětmi ze školky a školy. Novinkou byl stánek s kapry na prodej a akvárium s dalšími druhy sladkovodních ryb. Penízky, které se vyměnily za hrnečky a výrobky dětí, zůstanou ve škole a budou využity jenom pro naše děti.

Zdalo se, jakoby se čas na chvíli zastavil, děti pobíhaly ve sněhu, prodávaly své výrobky, rodiče a prarodiče nikam nespěchali, postávali a povídali si společně. Kéž by takových chvil bylo víc.

Chtěla bych moc poděkovat dětem a paní učitelkám do školky a školy, paní kuchařkám, obecnímu úřadu za finanční podporu, Lukášovi Doležalovi za ozvučení, svatě Barboře a rybářům z Ostroměře.

O druhé adventní sobotě 9. prosince se kostel zaplnil ženským komorním sborem Cantus feminae pod vedením Petra Semeráka. V krásném pásmu s názvem „**Co se této noci stalo**“ se zpívalo o kouzlu adventu a Vánoc. Navštívilo nás přes třicet účinkujících.

V sobotu 16. prosince jsme rozsvítili v kostele třetí svíci na adventním věnci a velkou ctí nám bylo přivítat přes sedmdesát účinkujících – Hořický komorní orchestr se sólisty, sbory Bona vita, Ratibor – Vesna a dětský sbor Musica, vše pod vedením Jaromíra Soukupa. Nádherný zážitek s názvem „**Vianočná omša F Dur**“.



NA CO SE JEŠTĚ MŮŽEME TĚŠIT?

Přijměte pozvání na čtvrtou adventní sobotu 23. prosince v 17:00 hodin na „Vánoční varhanní koncert“ s koledami a vánoční tematikou. Varhany rozezní pan Václav Uhlíř a na virginal zahraje Václav Metoděj Uhlíř.

Po koncertu od 18:00 do 18:30 hodin si budete moci odnést domů ve svých lucerničkách betlémské světlo.

Na Štědrý večer je připraveno tradiční zpívání koled v kostele. Na varhany zahraje Zuzka Tomešová (roz. Žďárská). Před zpíváním zazvoní na zvon kostela svatého Bartoloměje Zdenek Novotný. Zuzce i Zdenkovi velmi děkujeme.

Mši svatou bude sloužit P. Janák v našem kostele na první svátek vánoční 25. prosince v 11:00 hodin.

PODĚKOVÁNÍ



Velmi děkujeme akciové společnosti KINSKÝ dal Borgo, a.s. v zastoupení Patrika Novotného za darování vánočních stromků do MŠ, do kostela a před obecní úřad.

Děkujeme rodině Šubrtových z Chodovic za darování vánočního stromu před kostel svatého Bartoloměje v Chodovicích. Děkujeme Českému rybářskému svazu Ostroměř za stánek s kapry na rozsvěcení vánočního stromu u kostela svatého Bartoloměje v Chodovicích a za finanční dar pro školu za prodané kapry.

ledol



OTEVÍRACÍ DOBA OBČERSTVENÍ U VAGÓNU

S nadcházejícími svátky vám přinášíme upravenou otevírací dobu občerstvení U Vagónu.

<u>Středa</u>	<u>20. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Čtvrtek</u>	<u>21. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Pátek</u>	<u>22. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Sobota</u>	<u>23. 12. 2023</u>	<u>zavřeno</u>
<u>Neděle</u>	<u>24. 12. 2023</u>	<u>zavřeno</u>
<u>Pondělí</u>	<u>25. 12. 2023</u>	<u>zavřeno</u>
<u>Úterý</u>	<u>26. 12. 2023</u>	<u>zavřeno</u>

<u>Středa</u>	<u>27. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Čtvrtek</u>	<u>28. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Pátek</u>	<u>29. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Sobota</u>	<u>30. 12. 2023</u>	<u>16:30 – 21:00</u>
<u>Neděle</u>	<u>31. 12. 2023</u>	<u>zavřeno</u>
	<u>1. – 4. 1. 2024</u>	<u>zavřeno</u>

Dále dle běžné zimní otevírací doby občerstvení U Vagónu.

NOVOROČNÍ KOLEDOVÁNÍ – OBCHŮZKY TŘÍ KRÁLŮ



Novoroční tradicí se v našich obcích staly obchůzky Tří králů. Vše začíná ve škole už v 8:30 hodin, kde se z dětí stanou Kašparové, Melicharové a Baltazarové oblečení do bílých pláštů s pokladničkami a křídou. Ještě dostanou do rukou mapu s trasou obchůzek, vše pod vedením dospělé osoby. **A kdy se na ně můžete těšit? V sobotu 6. ledna 2024 v časech od 9:00 do 11:30 hodin u Vašich dveří zazní známá koleda „My tři králové jdeme k vám, štěstí, zdraví, vinšujeme vám...“**

Děkujeme všem dětem a jejich rodičům za ochotu pomáhat a Vám všem za darování částky do pokladniček i za obdarování koledníků, kteří si pyšně dávají dobrotu a ovoce do košíčků.

KDO BYLI TŘI KRÁLOVÉ?

Mudrci z Východu, nepřesně označováni jako Tři králové, jsou postavy z Matoušova evangelia, které se přišly poklonit Ježíši krátce po jeho narození v Betlémě. Evangelium nezmiňuje jejich počet, přesto je předpokládáno, že byli tři, na základě tvrzení, že přinesli tři dary: kadidlo, zlato a myrhu. Na základě těchto darů pak západní křesťanská tradice určila nejen jejich počet, ale také jim přiřadila jména Kašpar, Melichar a Baltazar, která měla odkazovat právě na jejich arabský, babylonský a perský původ.

MASOPUSTNÍ PRŮVOD



ledol

Tradice masopustu je v naší obci pevně zabydlená a za to jsme velmi rádi. Vždyť radovánky, legrace a šprýmování vždy lidi sdružovalo a obveselilo. Není tomu jinak i v této době. Přijměte proto pozvání na **Masopustní veselí v sobotu 17. února 2024. Maškary se sejdou ve 14:30 hodin u kostela svatého Bartoloměje v Chodovicích**, odkud půjde průvod na náves v Chodovicích kolem Svartesu, dále kolem parcel a pokračovat bude do sportovního areálu U Vagónu, na náves do Holovous a zakončen bude v sále holovouského zámku jako v loňském roce. Před průvodem pojedou povoz s koňmi, na kterém bude hrát maskám vesele do kroku hudební soubor Hořeňák. Maškary budou určitě rády za občerstvení po cestě. Kdo je pohostí, ty ho na oplátku obdarují „štěstím“. Veselí bude pokračovat na zámku tancovačkou. Přijďte se celé rodiny i jednotlivci obveselit, pobavit a zatancovat v maskách i bez masek a udržet tuto tradici!

DĚTSKÝ KARNEVAL



ledol

Po sobotním veselí nastává čas pro naše nejmenší – dětský karneval. Zveme všechny děti se svými rodiči, prarodiči a kamarády na **neděli 18. února v 15:00 hodin do sálu holovouského zámku**. Pro děti budou připraveny soutěže, hry a písničky. Těšíme se na roztomilé a zábavné převleky, u nás každá maska vyhrává!

ledol

NADĚJE

František Novotný



Na adventním věnci hořely čtyři svíce. V místnosti naprosté ticho. Takové ticho, že bylo slyšet, co si ty čtyři svíce vyprávěly.

První vzdychla a řekla: „Já se jmenuji **POKOJ**. Moje světlo svítí, ale lidé pokoj nenacházejí a bojují mezi sebou. Nechtějí mír.“ Její světlo se zmenšovalo, až zhaslo docela.

Druhá svíce zablikala a řekla: Já se jmenuji **VÍRA**, ale jsem přebytná. Lidé nechtějí o Bohu nic vědět, nemá smysl, abych jim svítila.“ Místností se přehnal průvan a druhá svíce zhasla.

Potichu a smutně se přihlásila o slovo třetí svíce: Já se jmenuji **LÁSKA**. Už nemám sílu dál hořet. Lidé mne dávají stranou. Vidí jen sami sebe, a ne druhé, které by měli milovat. A svíce zablikala naposled.

Vtom přišlo do místnosti dítě. Pohlédlo na svíce a řeklo: Ale proč nesvítíte?“ A bylo mu do pláče.

Tu promluvila čtvrtá svíce: Neboj se, pokud hořím já, můžeme zapálit i ostatní, které pohasly. A dítě vzalo svíci, obešlo adventní věnec a podařilo se mu zapálit i ty zbývající. Vzplály znovu a jasně.

Ta čtvrtá svíce, to byla **NADĚJE**. Ta naděje, která by neměla v našich srdcích nikdy uhasnout.

přednes z posezení pro seniory v podání Karolínky Soukupové

ŽIVOTNÍ JUBILEA

Anežka Dvořáková,
Jana Johnová,

91 let
81 let



Výše uvedeným oslavencům srdečně
blahopřejeme a přejeme pevné zdraví.



Narodil se

Josefína Olahová z Holovous



Zemřel

Milada Veselá z Chodovic



KRÁTKÉ ZPRÁVY

- 20. 12. 2023 – 1. 1. 2024 **bude Obecní úřad a knihovna uzavřena**. V novém roce se na Vás budeme těšit od **úterý 2. ledna 2024**. Děkujeme za pochopení. Přejeme Vám pokojné Vánoce, klidný konec roku a nadějí do roku nadcházejícího.
- 23. 12. **Vánoční varhanní koncert s koledami** – Václav Uhlíř na varhany a Václav Metoděj Uhlíř na virginal – od 17:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
Po koncertu od 18:00 do 18:30 hodin si budete moci odnést ve svých lucerničkách Betlémské světlo.
- 24. 12. **Zpívání koled pro veřejnost** – od 22:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
- 25. 12. **Mše svatá** – v 11:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje
- 06. 01. **Obchůzky Tří králů** – od 9:00 hodin do 11:30 hodin
- 17. 02. **Masopustní veselí** – ve 14:30 hodin průvod masek od kostela sv. Bartoloměje do Holovous
- 18. 02. **Dětský karneval** – v 15:00 hodin v sálu zámku v Holovousích
- Úřední hodiny obecního úřadu Holovousy jsou: pondělí 8:00 – 12:00 hodin a úterý 15:00 – 17:00 hodin.
- Výpůjční doba knihovny pondělí 8:00 – 10:00 hodin, úterý 15:00 – 17:00 hodin, čtvrtek 8:00 – 10:00 hodin.

Svoz popelnic: modrá známka (týdenní) každé úterý, zelená známka (1x za 14 dní) – 2. 1., 16. 1., 30. 1., 13. 2., 27. 2., žlutá známka (měsíční) – 16. 1., 13. 2., 12. 3., černé pytle na směsný odpad – svoz každé úterý, cena 85,- Kč/Ks, pytle s tříděným odpadem (plast, papír, kov) – **POZOR!!! každý 1. ČTVRTEK v měsíci: 4. 1., 1. 2., 7. 3., cena 15,- Kč/Ks. Známky z roku 2023 budou platit celý leden. Od února musí být popelnice již označeny novou známkou pro rok 2024.**

www.holovousy.cz

ZPRAVODAJ OBECNÍHO ÚŘADU HOLOVOUSY, evidenční číslo: MK ČR E 20515. Vychází každý sudý měsíc v roce. Redakční rada: Zlatuše Brádllová, Lenka Doležalová, Petra Škrnová. Počítačová úprava: Petra Škrnová. Příspěvky do dalšího vydání Zpravodaje můžete zasílat nejpozději do 16.2.2024 na obec@holovousy.cz. Redakční rada neodpovídá za obsah a gramatické chyby jednotlivých autorů. Děkujeme.