

Zlivan

Zpravodaj města Zliv - Podzim 2016



Slovo starosty

Vážení spoluobčané,
tak léto máme téměř za sebou a nastává čas nostalgického babího léta. Zatím to ale vypadá na pořádně horký podzim. Věřím, že i přes neočekávaný pracovní „výpadek“ se naplánované investice nakonec podaří zahájit, případně i dokončit. Co nás tedy ještě čeká? Především zahájení rekonstrukce komunikace na Zahájí a rekonstrukce komunikace v ul. Boženy Němcové. Na tyto akce se dokončuje zadávací dokumentace a výběr zhotovitele se provede v poslední dekádě září. Na cyklostezku Zliv – Vondrov v trase podél Avíza se momentálně provádí výběrové řízení na zhotovitele. S ohledem na vysoký finanční limit plnění lze předpokládat s ukončením výběru v 11/2016. Zahájení bude tedy v jarních měsících za předpokladu kladného postoje zastupi-

telstva. Druhá trasa cyklotrasy je momentálně zapracována v pasportu komunikací. Po jeho předložení a schválení radou bude tato stávající účelová komunikace předmětem rekonstrukce. Její realizace bude rovněž v příštím roce.

V současné době se provádí nové hřiště v ul. Zahradní, zpracovává se projekt na rozšíření zemního vodojemu a na odstranění doživajícího hydroglobu, na ČOV budou vyměněny šnekové dopravníky. Na zcela novou hasičskou techniku, na dopravní automobil a CAS se podařilo získat finanční prostředky z IROP. Začíná další a co se týče objemu prováděných prací nejnáročnější výměna veřejného osvětlení v ul. Nádražní. Prakticky po celém městě probíhá profesionální údržba veřejné zeleně. Z dokončených akcí nutno zmínit rekreační

zařízení „Mydlák“, definitivní celkové dokončení bude ještě v příštím roce, parkovací plochu v ul. Nová, veřejné osvětlení v ul. Tyršova a řadu dalších menších akcí. Do adventu připravujeme menší příjemné překvapení v podobě rozšířeného vánočního osvětlení. S jeho slavnostním rozsvícením a s novým úsporným světlem v ul. Bezdravská, Tyršova a Nádražní si tak můžeme posvítit na investice dalšího roku, které budou, co se týče finančního objemu a rozsahu, nejrozsáhlejší ve čtyřletém volebním období.

Ale nejenom o práci je život. Je i o tom, jak jej prožíváme a jakých hodnot si vážíme. Nenechme si život otrávit všelijakými nesmysly, demonstrovány polopravdami, nepravdami. Používejme při svém rozhodování zdravý selský rozum. Vězte, že se o to každý den snažím.

Přeji všem Zlivákům prožití pěkného podzimu.

Ing. Jiří Štabrnák
starosta města Zliv

Info pro školy – MAS Rozkvět vám zdarma pomůže s administrací „šablon“



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



ně vedeného místního rozvoje“, navazující na předchozí strategii LEADER) poskytuje službu „animace škol“, tedy poradenství při přípravě projektových žádostí a jejich následná administrace.

Zaměstnanci MAS jsou připraveni školám BEZPLATNĚ pomoci s administrací šablon – zejména výběrem, zpracováním žádosti o dotaci tzv. „šablon“ a následnou administrativou realizace.

Konkrétně se jedná o výzvu OP VVV – Podpora škol formou projektů zjednodušeného vykazování – Šablony pro MŠ a ZŠ.

Cílem této výzvy OP VVV je podpořit mateřské a základní školy formou projektů zjednodušeného vykazování – a skutečně je tato agenda velmi jednoduchá.

Peníze z této dotace podpoří osobnostně profesní rozvoj pedagogů prostřednictvím dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, vzájemné setkávání a sdílení zkušeností pedagogů a pomůže školám při vzdělávání dětí/žáků, a to možností personálního posí-

lení o školního asistenta, školního psychologa, speciálního pedagoga, sociálního pedagoga, příp. chůvu v mateřské škole.

O tuto dotaci pro základní a mateřské školy by se měli zajímat také rodiče - důležitou oblastí podpory je také usnadnění přechodu dětí z mateřské školy do základní školy a spolupráce s rodiči dětí a žáků. Zlepšení zařazení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) pomohou díky této dotaci mimoškolní aktivity - čtenářské kluby, kluby zábavné logiky a deskových her a doučování žáků základní školy ohrožených školním neúspěchem.

Veškeré dotazy a konzultace přípravy žádostí „šablon“ mohou školy z regionu MAS Rozkvět, z.s. směřovat na kancelář MAS, konkrétně pí. Miladu Vopálkovou (tel.: 774 438 779, email: vopalkova@mas-rozkvet.cz). V případě zájmu zajistíme i menší skupinová školení.



2. veřejné fórum Zdravé MAS Rozkvět

V úterý 11. října 2016 pořádáme v Pištičně ve spolkovém domě Na Dolánku 2. veřejné fórum Zdravé MAS Rozkvět.

Obdobně jako při loňském setkání budete moci vyjádřit své návrhy na změny a zlepšení u těchto 8 tematických stolů: 1) Místní ekonomika a podnikání – Zaměstnanost v místě; 2) Životní prostředí – Krajina, příroda, prostředí ...pro život; 3) Sociální prostředí – Sociální služby na dosah; 4) Zdravý životní styl – Zdraví obyvatel; 5) Místní tradice – Kultura; 6) Vzdělávání a výchova;

7) Venkov a zemědělství; 8) Stůl mladých. Současně se budete moci seznámit s výsledky loňského Fóra – co se již podařilo prosadit, nač získat prostředky, ale také co se zatím nezadařilo. Jako host je pozvána paní Mgr. Lenka Šedová z Centra prevence civilizačních chorob – na místě budou možné konzultace zdravotních potíží a měření hodnot rizikových faktorů.

Za celý tým MAS Rozkvět, z.s. srdečně zve ing. Marta Krejčíčková, koordinátorka MA21

MAS Rozkvět v rámci realizace SCLLD (zkratka pro „strategii komunit-

Události ve Zlivi

Narodili se

Aneta Jandová
Rozálie Išková
Daniel Kačírek
Andrea Kučerová
Sára Kindlmannová
Elena Hačková
David Bednář
Marie Trnková
Kryštof Pintér

Životní jubileum

Zdeněk Vlk.....80 let
Renata Pavlišová.....80 let
Josef Lukáš.....80 let
Ludmila Nováková.....80 let
Růžena Dolejší.....80 let
Zdeňka Zimová.....85 let
Zdeňka Myslíková.....85 let
Josef Aujezdecký.....85 let
Anna Cejpková.....90 let
Anna Zemanová.....95 let

Zlatou svatbu oslavili:
Miroslav a Vlasta Pečinkovi
Bohuslava Plecerová matrika

NZDM No. 10 v „novém“



Tábor již skončil, nebo ještě nezačal? Rádi byste poznali nové kamarády, nebo byste rádi trávili s těmi stávajícími čas v příjemném prostředí s velkým herním zázemím? Pak je pro vás naše „Desítka“ to pravé!

„Desítka“, neboli Nízkoprahové zařízení pro děti a mládež No. 10 (NZDM No. 10), sídlící ve Zlivi s číslem popisným 10, prošla menšími úpravami. Můžete se zde setkat s novými pracovníci Terkou a Anetkou, dále je zde pozměněné členění vnitřního prostoru, takže je zde více místa pro výtvarnou činnost.

Smyslem práce NZDM No. 10 je usilovat o vytváření přátelského prostředí pro děti a mládež, vytvářet podmínky pro navázání kontaktu s nimi prostřednictvím vhodných způsobů trávení volného času a poskytovat odbornou pomoc a podporu uživatelům služby v obtížných životních situacích.

*Heslo: bezplatně –
anonymně – důvěrně*

Cíle NZDM No. 10

Cílem služby je zlepšit kvalitu dětí a mládeže předcházením nebo snížením sociálních a zdravotních rizik souvisejících se způsobem jejich života, umožnit jim lépe se orientovat v jejich sociálním prostředí a vy-



tvářet podmínky k řešení jejich nepříznivé sociální situace. Služba obsahuje tyto základní činnosti: výchovné, vzdělávací a aktivizační činnosti, zprostředkování kontaktu se společenským prostředím, sociálně terapeutické činnosti a pomoc při uplatňování práv, oprávněných zájmů a při obstarávání osobních záležitostí.

Okruh osob

Cílovou skupinou NZDM No. 10 jsou děti a mládež ve věku 6 – 26 let, kteří žijí, nebo se pohybují ve Zlivi a okolí a dávají přednost smysluplnému trávení volného času. Dále je zde prostor pro lidičky, kteří se nemohou nebo nechtějí zapojit do standardních volnočasových aktivit, mají životní styl, díky kterému se dostávají do konfliktů, případně který je ohrožující pro ně i pro jejich okolí. Mají sníženou schopnost uplatňovat svá práva, nechtějí nebo se vyhýbají zájmu a pozornosti jakýchkoli institucí. Mohou zažívat nebo zažívají konfliktní společenské situace (např. projevy šikany, drobná kriminalita, vandalismus, experimentování s návykovými látkami, záškoláctví, vyloučení ze školy, pohlavní zneužívání, domácí násilí), obtížné životní události (situace, ve kterých se těžce orientují a které jsou obtížné řešitelné vlastními silami, např. problémy s volbou školy a povolání, rozpad partnerských vztahů, těhotenství a další obtížné události v rodině, ve škole a mezi vrstevníky), nebo se ocitají v prostředí omezující jejich životní podmínky (např. absence zájmů, neschopnost adaptace).

Pro všechny tyto lidičky můžeme v NZDM No. 10 nabídnout příjemnou přátelskou atmosféru, ve které se budou cítit bezpečně. Musíme také dodat, že příčinou výše popsaných situací bývá nejčastěji nepříznivé rodinné a sociální prostředí.

Mateřské centrum Sluníčko

Charita Zliv provozuje kromě NZDM No. 10 také MC Sluníčko. To se nachází ve dvoře stejné budovy, tedy na adrese Náměstí Míru 10, Zliv.



„Sluníčko“ je určeno pro rodiče s dětmi, kteří chtějí strávit zábavné dopoledne plné her a tvoření. Na každý čtvrtek je připraven zábavný program, který zabaví jak děti, tak jejich rodiče. Přijďte se s námi pobavit, popovídat s dalšími rodiči a naučit děti dovednosti, které se jim jistě budou hodit nejen v mateřské škole.

Těšíme se na vás každý čtvrtek od 9 do 11 hodin.

Co musíš dodržovat ty, když k nám budeš chodit?

Nemluvíme sprostě, chováme se slušně, neobtěžujeme své okolí. V NZDM No. 10 nekonzumujeme alkohol a nemáme rádi násilí, nenosíme sem zbraně, ani nerozbíjíme vybavení. Dodržujeme pravidla, posloucháme a respektujeme pracovníky „Desítky“.

Místo pro všechny

V NZDM No. 10 jsme tu proto, abychom pro vás vytvářeli bezpečný prostor bez al-

koholu a drog, abyste měli kam přijít, když se dostanete do problému. NZDM No. 10 je otevřeno každému, kdo splňuje věkovou hranici, bydlí ve Zlivi nebo jejím okolí a má chuť v odpoledních hodinách strávit prima volný čas.

Všichni patříme k sobě. Ať jsi holka nebo kluk, je ti 6 nebo 20 let, narodil (a) se v Česku nebo v Africe, věříš nebo nevěříš v Boha, tvoje barva pleti je bílá, oranžová nebo zelená. Proto, abys sem chodil, nepotřebuješ žádnou přihlášku, nemusíš udávat

jméno, příjmení, datum narození a další údaje. To, že sem chodíš, se nemusí nikdo dozvědět. Pracovníci „Desítky“ jsou vázáni mlčenlivostí. S čímkoli se nám svěříš, zůstane mezi námi. (pozn.: pokud půjde o trestný čin, jsou pracovníci vázáni oznamovací povinností).

V době klubu můžeš přijít a odejít podle svých potřeb. Ukaž se tu jednou za den nebo jednou za měsíc, jak chceš. Je na tobě, jestli se zúčastníš akcí, které ti nabízíme. Každý má jiné potřeby. Snažíme se, aby postup, kterým s tebou řešíme problémy, ti byl „ušit na míru“.

Otevřeno máme každý všední den od 13:00 do 18:00.

Pokud byste měli jakékoli dotazy, můžete nás kontaktovat na e-mailu charitazliv@seznam.cz, nebo na tel. čísle 733676682(3). Více informací naleznete také na www.zliv.charita.cz.

Těšíme se na nově příchozí!

Za NZDM No. 10, Tereza Prášková,
Bc. Aneta Hubáčková

Běh za nekuřáky

Již 3. ročník je tady! Těšit se můžete na běh za zdravé plíce, sportovní aktivity a grilování buřtíků. Zasloužené odměny a občerstvení bude zajištěno. Běžet mohou děti i dospělí. Těšíme se na Vás!

KDE?

Baseballové hřiště
Zliv



KDY?

Pátek 16. 9. 2016
15 hod.

Pořadatel:
Charita Zliv
Náměstí Míru 10, Zliv



PODZIMNÍ BAZAR DĚTSKÉHO OBLEČENÍ A HRAČEK



19. 9. 2016 - 23. 9. 2016
(DC Desítka, Náměstí Míru 10, Zliv)



Pondělí 19. 9. 2016	13:00 - 18:00 hod.	Příjem věcí
Úterý 20. 9. 2016	9:30 - 12:00; 13:00 - 18:00 hod.	Příjem věcí
Středa 21. 9. 2016	9:30 - 12:00; 13:00 - 18:00 hod.	Prodej věcí
Čtvrtek 22. 9. 2016	9:30 - 12:00; 13:00 - 18:00 hod.	Prodej věcí
Pátek 23. 9. 2016	9:00 - 18:00 hod.	Výdej věcí

Do bazaru přijímáme jen věci, které se vztahují k nadcházejícím ročním obdobím. Tedy do bazaru podzimního bereme jen věci pro podzimní a zimní sezónu. Věci musí být čisté a neroztrhané. Počet prodávaných věcí je omezen na 50 ks na osobu. Seznam zboží je k vyzvednutí v Desítce, v Charitě nebo na emailu: charitazliv@email.cz. Číslo seznamu Vám přidělíme při osobním vyzvednutí nebo emailem. Na seznamu vyplíte svoje údaje a seznam zboží – popis a cenu. Každé zboží musí být označeno cedulkou (lepičkou), na které bude uvedeno Vaše číslo (číslo seznamu, které máte přidělené), číslo zboží na seznamu a cena. Bližší informace na tel.: 733 676 682 nebo 733 676 683.

Vyhrazujeme si právo věci do bazaru nepřijmout! Při vyúčtování připadá 5% z utržené ceny pořadatelům bazaru. Výtěžek se použije na dofinancování akcí DC Desítka a MC Sluníčko.

**Přijmeme zaměstnance
do výroby**

Volné pozice

**DĚLNÍK
SEŘIZOVAČ
STROJNÍ ZÁMEČNÍK**

Nabízíme

-zaměstnání v stabilní zahraniční firmě
-jednosměnný provoz
-zaměstnanecké bonusy
-závodní stravování
Životopisy zaslejte na dedic@hwfcz.eu
Tel.: 387 020 911

HOLZWARENFABRIK K.S., U Sudárny 434
Hluboká nad Vltavou, www.hwfcz.eu

Historie včelařských spolků – příprava slavnostních oslav

Motto - Marie Terezie:

Užitečnost včelařství, v němž mnohý příčinlivý poddaný našel čistý a jistý zdroj k zapravení dávek státu potřebných, pohnula naši mateřskou starostlivost, abychom tomuto důležitému odvětví hospodářskému věnovali zvláštní pozornost a podporu a v našich zemích postupně je zvelebovali a šířili...

Na členské schůzi včelařů Základní organizace Zliv byl v roce 2014 odsouhlasen návrh na důstojnou připomínku založení jednoho z nejstarších včelařských spolků v Čechách a na Moravě. Myšlenka se zrodila a iniciátorem snah na založení spolku byl před 150 roky Bedřich Jan Tischler – kaplan z obce Zahájí.

Krátký vhled do historie včelařských spolků v ČR:

- První český včelařský spolek v Čechách byl založen v Třeboni roku 1847, který ale po 12 letech zanikl.
- Druhým byl Spolek včelařů moravských v Brně r. 1854.
- Třetí spolek včelařů byl založen v Chrudimi roku 1864.
- Další dva včelařské spolky vznikly téměř současně v Jižních Čechách. Jedním z nich byl český spolek včelařů, který vznikl na popud osvětleného kaplana Bedřicha Jana Tischlera ze Zahájí.

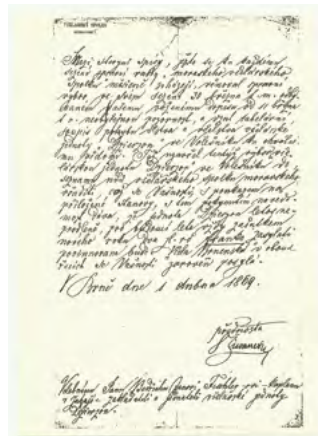
Tehdejší C. K. úřady nebyly nakloněny vzniku nových hlavně českých spolků. Založení jednoho z nejstarších včelařských spolků v Čechách se uskutečnilo až 30. 3. 1867. Uběhly ještě další téměř tři roky, kdy byl dán souhlas k začlenění „Včelařské jednoty Dzierzon ve Volešniku“ do „Samostatného spolku včelařů Moravských v Brně“ viz faksimile zakládací listiny.

Kaplan Bedřich Jan Tischler ze Zahájí se stal prvním jednatelem spolku. Prvním předsedou byl zvolen František Hrdlička,



Květ Astry

knížecí správce z Hluboké nad Vltavou. Na ustavující schůzi spolku se dostavilo 17 včelařů z okolních obcí a z Českých Budějovic. Rakouské C. K. úřady nerady povolovaly pouze české spolky, činili různé potíže. Německé včelařské spolky byly povolovány bez jakýchkoliv průtahů.



Faksimile zakládací listiny spolku Dzierzon.

Rychle vzrůstající počet členů tohoto spolku obzvláště z Českých Budějovic a vesnic jižněji položených, byl příčinou přesunutím sídla spolku v roce 1869 do Českých Budějovic.

Na osvětlení vzniku a historii včelařského spolku Dzierzon, má velkou zásluhu PhDr. Zdeněk Mráz a přítel Ing. Václav Kříž ze ZO ČSV České Budějovice. Cenné upřesňující informace mně rovněž poskytl přítel Jan Caletka ze ZO ČSV Pištín.

Na přípravu oslav se k ZO Zliv připojila ještě ZO ČSV Dříteň, která sdružuje rovněž včelaře z Olešníka, kde se konala vlastní

ustavující schůze včelařského spolku Dzierzon.

Začátkem letošního roku byla ustavena pracovní skupina ze zástupců Základních organizací Zliv, Pištín a Č. Budějovice. Úkolem skupiny je připravit tisk slavnostního almanachu a koordinovat celookresní slavnosti v letošním a příštím roce.

Dosud je odsouhlaseno slavnostní odhalení pamětních desek v obcích Zahájí a Olešník. Morální záštitu nad včelařskými oslavami v Zahájí převzal hejtmán JČK Ing. Jiří Zimola. Slavnost je naplánována na sobotu 17. září tohoto roku od 13 hodin, na kterou jste srdečně zváni.

Na přípravě oslav se podílí zastupitelstvo obce Zahájí. Slavnost chceme spojit se soutěžemi dětí, výstavkou včelařských pomůcek a ilustracemi dětí Základních škol ze Zlivi a Zahájí. Na včelařskou tematiku uspořádáme pro laickou veřejnost přednášku ze základů včelaření.

Zdeněk Marhoun jednatel ZO ČSV Zliv



včelař Petr Zikmund



Pamětní deska k 150 výročí spolku Dzierzon.



Originální mrkvová kuchářka



Ludmila Čermáková, Pavla Tupá.

Mrkvové řezy:

100g práškového cukru, 300g hladké mouky, 250g tuku (Hery), 250g jemně nastrouhané mrkve, 1 vejce, 1 prášek do pečiva, citronová nebo kakaová poleva.

Do větší mísy prosijeme mouku s práškem do pečiva, cukrem, přidáme očištěnou jemně nastrouhanou mrkev, rozstrouhaný tuk, vejce a těsto dobře propracujeme. Na pomoučeném vále rozválíme na velikost plechu, přendáme na vymazaný a moukou vysypaný plech, potřeme marmeládou a upečeme v mírně teplé troubě. Po upečení a vychladnutí polijeme citronovou nebo kakaovou polevou.



Zlivské mrkvánky:

500g hladké mouky, špetka soli, 40g droždí, 2,5dcl mléka, 7 kostek cukru, 1 sklenka oleje, 3 žloutky, 125dkg rozpuštěného másla na namáčení, 15 lžic rumu, náplň.

Do mísy prosijeme mouku, přidáme špetku soli a kvásek z vlažného mléka, cukru a droždí. Přidáme sklenku oleje vyšlehaného se třemi žloutky a vypracujeme středně tuhé těsto. Ihned tvoříme malé čtverečky, které plníme nádivkou. Upečeme a ještě teplé namáčíme v rozpuštěném másle s rumem, vychladlé pocukrujeme.

Šátečky s mrkvovou náplní:

250g hladké mouky, 250g měkkého tvarohu, 200g tuku (hery), špetka soli, moučkový cukr a skořice na posypání. Náplň: 300g mrkve, šťáva z jednoho citronu, třtinový cukr podle chuti, 2 lžice meruňkové zavařeniny, půl lžičky skořice, hrst nasekaných ořechů.

Mouku, tvaroh, tuk a špetku soli zpracujeme v míse na těsto – hladké a nelepivé. Na pomoučeném vále vyválíme z těsta dva milimetry silnou placku čtvercového tvaru. Rádlem placku rozdělíme na čtverce 8 – 10cm velké. Na polovinu čtverce položíme náplň, na každém čtverci potřeme dvě strany rozšlehaným máslem, překllopíme přes náplň a stiskneme k sobě. Pečeme v předehřáté troubě na 180°. Ještě teplé posypeme moučkovým cukrem.

Mrkvové sušenky:

1 hrnek (4dcl) polohrubé mouky, 1 hrnek jemně nastrouhané mrkve, 1 vejce, ½ hrnku třtinového cukru, ½ hrnku hery, hrst vlašských ořechů, 1 lžička kypřicího prášku, čokoládová poleva.

Smícháme cukr s vejcem a rozpuštěnou (ne horkou) herou. Za stálého míchání přidáváme šťávu z citronu, mrkev a ořechy, mouku s kypřicím práškem a soli. Pečlivě promícháme. Lžící tvoříme z těsta na plechu menší hromádky, kládeme je dost od sebe, neboť se teplem roztečou a lepily by se k sobě. Pečeme na 180° přibližně 20 minut. Druhý den ozdobíme sušenky čokoládou.

Mrkvové cukroví:

1 tuk Omega, 300g polohrubé mouky, 150g mrkve, špetka soli.

Vše na vále smícháme, vyválíme placku, vykrajujeme drobné kousky, upečeme a ještě horké obalujeme v krupicovém cukru.

Muffiny:

1 hrnek cukru, 1 hrnek rostlinného oleje, 2 hrnky polohrubé mouky, 3 hrnky na jemno nastrouhané mrkve, 2 lžičky prášku do pečiva, 2 lžičky mleté skořice, 3 celá vejce, půl hrnku nasekaných ořechů, rozinky a špetka soli.

Vše smícháme a pečeme ve vymazané a vysypané formě.



Mrkvový závin:

250g polohrubé mouky, 250g pomazánkového másla, 3 vanilkové cukry, 1 žloutek, 1 větší mrkev, 100g krupicového cukru, 0,5kg oloupaných jablek bez jadřinců, 2 lžičky skořice, 50g rozinek, 50g vlašských ořechů, 100g strouhané mrkve, 50g másla, mléko na potírání závinů, 100ml smetany ke šlehání, 2 lžice moučkového cukru ke šlehání.

1. Mouku prosijeme do větší mísy, máslo utřeme s vanilkovým cukrem a žloutkem. Mrkev omyjeme a nastrouháme na jemno. Mrkev a mouku smícháme s máslem, cukrem a žloutkem a vypracujeme těsto. Zabalíme jej do fólie a necháme asi 30 minut v chladu odležet.
2. Jablka omyjeme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Vlašské ořechy nasekáme. Jablka pro-



mícháme s krupicovým cukrem, skořicí, rozinkami a nasekanými ořechy.

3. Těsto vyválíme na dva pláty, posypeme strouhankou a poklademe jablečnou směsí. Těsto svine a na koncích založíme.
4. Závinů na plechu potřeme máslem a pečeme při teplotě 170° asi 50 minut. Během pečení potřeme mlékem. Podáváme se šlehačkou.

Sladký mrkvový salát:

2 jablka nastrouhaná na hrubo, 2 mrkve nastrouhané na jemno, lžíce rozinek, lžíce nasekaných vlašských ořechů – spojíme 2 lžícemi medu.

Slaný mrkvový salát:

2 mrkve, 2 jablka, ½ celeru, 1 lžíčka nastrouhaného křenu, 1 bílý jogurt.

Jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle spolu s mrkví a celerem. Přidáme lžičku křenu a vše spojíme bílým jogurtem.

Mrkvová chuťovka:

2 mrkve, 150g eidamu, 100g měkkého salámu, 100g tatarské omáčky, sůl, mletý pepř, zelená nať z jarní cibulky, 4 celozrnné rohlíky.

Mrkve omyjeme, oškrábeme a nastrouháme na jemno. Sýr rovněž nastrouháme na jemno, měkký salám nakrájíme na nudličky. V míse smícháme mrkev se strouhaným sýrem a salámem, přidáme tatarskou omáčku a vše dobře promícháme. Podle chuti můžeme dosolit a dochutit pepřem. Nať z jarní cibulky omyjeme, vodu setřepeme a nať nakrájíme na tenká kolečka. Rohlíky nakrájíme šikmo na plátky a potřeme pomazánkou. Zdobíme kolečky měkkého salámu a posypeme cibulovou natí.

Mrkvová pomazánka s mandlemi:

100g mrkve, 125g Lučiny, 2 lžíce zakysané smetany, ½ lžičky citronové šťávy, 2 lžíce mandlí, sůl, pepř, petrželka na ozdobu, toustový chléb.

Mrkev oškrábeme a omyjeme. Poté ji nastrouháme na jemném struhadle a dáme do větší misky. Přidáme Lučinu a zakysanou smetanu. Mandle spaříme horkou vodou, oloupeme je a nasekáme na jemné kousky. Pak je přidáme k mrkvi a Lučině. Směs dobře promícháme. Vše dochutíme solí, pe-

přem a citronovou šťávou. Tousty opečeme v toustovači. Potřeme je mrkvovou pomazánkou a ozdobíme nasekanou petrželkou a karotkou nakrájenou na tenké proužky.

Mrkvová bábovka:

350g polohrubé mouky (dělíme s celozrnnou), 1 prášek do pečiva, 200g cukr krupice, 1 vanilinka, 1 lžíčka skořice, 3 vejce, 100ml mléka, 120ml oleje (je možné dělit se strouhanými ořechy), 200g strouhané mrkve na hrubo.

Smícháme sypké, pak vejce rozšlehané v mléce, olej a mrkev – vše rozmíchat a naplnit (hustší těsto) do vymazané a vysypané formy. Pečeme při 160° asi 50 minut.

Autoři předchozích receptů jsou

*Ludmila Čermáková (matka), Jarka Turková (dcera),
Zuzana Čermáková (vnučka)*

Mrkvový dort:

4 vejce, 200g krupicového cukru, 1 citron, 200g mrkve, 250g oloupaných mandlí, 80g hladké mouky, 1 sáček kypřicího prášku, ½ lžičky mletého hřebíčku, sůl, 2 lžíce ovocného likéru, tuk na vymazání formy, 100g pomerančové marmelády, marcipánové mrkvíčky na ozdobu.



1. Oddělíme žloutky od bílků, žloutky vyšleháme s cukrem do krému. Přidáme nastrouhanou káru z omytého citronu, na jemno nastrouhanou mrkev, umleté mandle a vše dobře promícháme. Prosátou mouku smícháme s kypřicím práškem, mletým hřebíčkem, špetkou soli a vmícháme do žloutkové směsi. Na závěr do těsta vmícháme ovocný likér a vyšlehané bílky.
2. Těsto nalijeme do tukem vytřené dortové formy, povrch uhladíme a formu vložíme do trouby vyhřáté na 160°. Pečeme asi 50 minut.

3. Polevu připravíme smícháním citronové šťávy a moučkového cukru. Třeme tak dlouho, až je poleva hladká.
4. Povrch potřeme pomerančovou marmeládou a potáhneme cukrovou polevou, kterou necháme ztuhnout. Pak dort ozdobíme mrkvíčkami z marcipánového těsta.

Paula Tupá

Mrkvový koláč:

4 vejce, 1 a půl hrnku rostlinného oleje, 2 hrnky krystalového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 hrnky hladké mouky, 1 prášek do pečiva, ½ lžičky soli, 2 lžičky mleté skořice, 3 hrnky nastrouhané mrkve, 1 hrnek sekaných vlašských ořechů, moučkový cukr na posypání.

1. V míse rozšleháme vejce s olejem a oběma cukry. Do směsi přimícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a sůl.
2. Přimícháme nastrouhanou mrkev i se šťávou, která při strouhání vytekla. Nakonec vsypeme vlašské ořechy.
3. Těsto vlijeme do formy o rozměrech cca 25x35cm. Pečeme asi 25 minut v troubě předehřáté na 180°.
4. Po upečení a vychladnutí pocukrujeme koláč moučkovým cukrem.

Paula Tupá

Mrkvová pomazánka:

10dkg syrové mrkve nastrouhané na jemno, 3dkg cibule nakrájené na drobně, 10dkg Lučiny, 5dkg pomazánkového másla s křenem, sůl, trochu citronové šťávy.

Vše smícháme, ozdobíme jarní cibulkou.

Nada Soukupová

Mrkvová polévka:

2 střední mrkve nastrouhané na hrubo, 1l zeleninového vývaru, sůl.

Vše vaříme do změknutí mrkve, pak rozmícháme krupičku ve vodě a přidáme do polévky, dále vaříme. Nakonec přidáme jedno vejce rozmíchané ve vodě a necháme přejít varem. Můžeme přidat petrželku nebo líbeček.

Růžena Chmelíčková a Nada Soukupová

SLAVNOSTI



V sobotu dvacátého srpna uspořádalo město Zlív již šestý ročník Slavností mrkve. Letos se slavnosti přesunuly na náměstí u kostela, které poskytlo větší prostor, více možností pro rozložení scény a rozproštění programu na více stanovištích. Hlavní pódium provázelo návštěvníky programem od jedné hodiny odpolední až do pozdních nočních hodin.

Celé odpoledne moderovala Katka Říhová, hlasatelka zpráv rádia Evropa 2, která přivítala obecenstvo společně se starostou města panem Štabrňákem. První hudební produkci předvedla dechová kapela Keramička se známými hity, které si s nimi s radostí zazpíval ne jeden návštěvník. Vystoupení Keramičky prokládaly se svými představeními folklórní soubor Bystřina a studio Chůdadlo. Bystřina zatančila, zazpívala a zahrála krásné písně

ve dvou blocích, Chůdadlo předvedlo svůj program Dell Arte, kdy se mezi lidmi procházely postavy na vysokých nohách a s obříma rukama. Dalším vystoupením bylo divadlo Drak, Jiří a věž, zde diváci sledovali

v parku si pro děti připravil soubor Bystřina velké množství soutěží a her, kde se děti opravdu vyřádily. Stánek Bystřiny nabízel mrkvové speciality, mrkvovou limonádu, marmeládu a spoustu dalšího. Příjemné

místo k posezení nabídl stánek města Zlív, kde se daly zakoupit pamětní předměty a hlavně trička s logem mrkve. V půl třetí odpoledne zde proběhl kulinářský koutek, do kterého místní dámy napekly, navarily a připravily velké množství pokrmů s hlavní přísadou, tedy mrkví. Všechny dobroty mohli diváci ochutnat a po tištěné kuchařce s recepty se jen zaprášilo. Těžko vybírat, která pochoutka sklídila největší ohlas, před-



se zatajeným dechem souboj draka a prince o krásnou princeznu v provedení obřích loutek.

Po celé odpoledne probíhal na dalších místech pestrý program, ve stínu stromů

stavení neprobíhalo formou soutěže, ale dle toho, že se vše snědlo do posledního drobečku, dá se usuzovat, že mrkev je opravdu surovina mnoha lahodných využití. Recepty představovaných pokrmů přinášíme také

MRKVE



v tomto čísle Zlivanu. Další čas si u stánku města vyhradil kouzelník Radim Šoch, který pobavil nejen dětské publikum.

Na druhé straně náměstí se usídlil místní sbor dobrovolných hasičů, který zde



předvedl svou výstroj a výbavu a ve spolupráci s mateřským centrem Sluníčko zde řídil provoz několika motokár, které se po celé odpoledne nezastavily. Další zajímavou zastávkou byla tvůrčí dílnička u Racka, kde

si děti mohly vyrobit hračky z dřevěných částí, které byly předem připraveny členy spolku i jejich rodinami. Kluci si mohli sestavit například traktory, nákladní vozidla, letadla, holčičky tvořily postavičky Mimoňů a krásné obrázky z kulatiny, dřívky a dalšího přírodního materiálu. Některá díla by byla hodna vystavení veřejnosti, děti byly velice šikovné a pod jejich prstíky vznikaly opravdu pěkné výtvořky. V rámci dílny mohli návštěvníci přispět libovolnou částkou na provoz místní Mateřské školy a tento dar předal předseda spolku ředitelce MŠ. Nakonec se vybralo 900,- Kč, za což všem přispěvatelům děkujeme.

Kouzelník Radim Šoch se z malé scény u městského stánku přesunul na hlavní pódium, kde předvedl ještě zapeklitější kouzla, zatímco se za jeho zády přestavovala scéna pro další kapelu, tentokrát HE band. Při jejich písničkách se pomalu začalo stmívat a na scéně se objevily Hlubocké princezny se svým vystoupením ANDÍL-KOVÉ, což zkracuje názvy dospělých skupiny mažoretek Andílci a mužské části Tatínkové, kteří hrdě doplnili své partnerky a předvedli krásné vystoupení. Hned po jejich odchodu se tváře diváků rozpálily barvami ohně při ohňové show studia Chůdadlo, Ohně Karibiku. Kapela HE band se s fanoušky rozloučila za zvuků ohňostroje, který byl odpalován za náměstím. Po ohňostroji se hlavního pódia chopil DJ Martin Cihlár se svou oldies

disko a parket i okolí se zaplnil tanečníky.

Velkou část náměstí po celou dobu slavnosti lemovala řada stánků, lidé zde mohli nakoupit nejrůznější pochoutky a nápoje nejen z mrkve, o catering se podělili míst-



ní restauratéri z Rybářské bašty, Myslivecké chaty a kulturního domu, dále zde byly v nabídce placky všech chutí pečené původní metodou na ohni, točená zmrzlina, vína z vinotéky Ambler, lihoviny z Poněšic,

SLAVNOSTI





KOMINICTVÍ ZEDNICTVÍ

Dušan Hilovský

TEL.: 720 054 060

Poskytují kompletní kominické
a zednické práce

PROJEKTY

- posouzení projektu v souladu s ČSN EN 1443, ČSN 73 4201
- návrh a výpočet spalinové cesty
- projekt rekonstrukce komínu
- posouzení řešení, systému a dodavatele
- projekt komínu při jeho dostavbě

REALIZACE

KONTROLY

MONTÁŽE

REKONSTRUKCE

KONZULTACE

PORADENSTVÍ

... a další

- dodávky a montáže**
 - nerezových a systémových komínů
 - kouřovodů s funkcí komínu
 - plastových komínových systémů pro odkouření plynových kondenzačních kotlů
 - opravy komínů a montáže nových
 - frézování, vložkování komínů
 - dodávky, montáže, údržba komínových lávek
- dodávky komínů pro všechny druhy paliva včetně odkouření pro spotřebiče na peletky
- oprávnění ke kontrole kotlů výrobce AGROMECHANIKA v.o.s. LHENICE, OPOP spol. s r.o. (H4, H41...)
- roční kontroly v souladu se zákonem č. 320/2016Sb. o Hasičském záchranném sboru a prováděcím předpisem, jímž je vyhláška č. 34 ze dne 22. ledna 2016 - včetně čištění spalinových cest a vystavení písemné zprávy o kontrole prohlídky komínů kamerou
- pasportizace (zmapování) spalinové cesty
- měření obsahu CO (oxid uhelnatý) v prostoru

Pištín 35, 373 46 Pištín

www.kominictvihil.cz

piva z Malého pivovaru Český Rudolec, zakoupit se daly keramické předměty, ovoce, zelenina, hračky a další. Agentura Duhovka si připravila stánek se stylovým airbrush tetováním a malováním na obličej nejen s motivy mrkve a fotokoutek s mrkvovým pozadím, odkud si návštěvníci odnesli milou vzpomínku v podobě veselých fotografií. Dětem se věnovaly i pracovnice České spořitelny ve svém stánku s nabídkou produktů. V průběhu odpoledne také probíhala tipovací soutěž, která vyzkoušela odhad soutěžících. Počet kusů mrkve v proutěném vozíku nejbližše odhadla návštěvnice, která si tento vozík plný mrkve odvezla domů. Další nejbližší odhadci získali po pytlících opět s mrkví.

Přestože celé odpoledne pražilo sluníčko a teploty atakovaly tropické hodnoty, díky velkému množství stanů zapůjčených i z okolních vesnic si návštěvníci mohli vychutnat celý program ve stínu, posezení byla plná až do nočních hodin, kdy už měla většina stánků sbaleno a program probíhal pouze na hlavní scéně.

Letošním slavnostem věnovala svou pozornost i média, články se objevily v některých denících i na internetu. Velký ohlas sklídl kulinářský koutek, který se v příštím ročníku určitě rozšíří, protože mrkev nabízí nepřeborné množství využití. Média se také zabývala otázkou, proč Slavnosti mrkve vznikly, a kde se v minulosti vlastně vzala souvislost Zlivi s touto zeleninou. Teorie se různí, od schválnosti Hlubockých, kteří záměrně zaměnili semena květin za mrkev, přes neúrodnost místní jílovité půdy, až k jediné teorii, která má historický podklad,

MRKVE



kdy byla nalezena písemnost v podobě Darovací smlouvy pozemku u kostela osázeném právě mrkví jako svatební dar místním novomanželům. Ať už to tenkrát bylo jakkoliv, přezdívkou Mrkvani, potažmo Mrkvanov, už nám nikdo neodpáře a i přes ta léta, kdy jsme toto označení považovali za urážku a naši mladíci se za ni prali s ostatními vesnicemi, dokázali jsme se přes toto přenést a naopak historii využít nejen k uspořádání těchto slavností.

Je na místě poděkovat sponzorům, hlavně Skupině ČEZ, která nám v rámci Oranžového roku umožnila tyto slavnosti uspořádat, dále firmě Mattoni, která nám napojila účinkující, České pojišťovně, firmě

Necoss za pokrytí prostoru bezplatným wi-fi připojením a hlavně lidem nejen z kulturní a sportovní komise, kteří svůj čas trávili přípravami, organizováním, obvoláváním, stavěním a rozebíráním, úklidem a další spoustou práce, která se za pořádáním takových slavností skrývá v pozadí. Organizátoři obětovali přípravám skoro všechny volný čas, díky čemuž se akce vydařila a věříme, že se nás na příštím ročníku bude podílet více, abychom mohli nabídnout ještě pestřejší program než letos. Samozřejmě uvítáme jakékoliv návrhy, známosti, tipy, protože tato osobní doporučení umožňují sehnat kvalitní zážitky za výhodné ceny, stejně jako se podařilo letos například dojednat ohňostroj

za přibližně třetinu běžné komerční ceny jen díky osobním vazbám na lidi pohybující se ve filmovém prostředí. Dle odhadů akcí prošlo cca 1500 návštěvníků, což nás velice potěšilo a motivovalo do dalšího ročníku, jehož hlavním účinkujícím bude opět naše oranžová zelenina.

Kristýna Vantrubová



Občany, podnikatele i zástupce obcí zveme



MAS Rozkvět, z.s.

na **2. Fórum Zdravé MAS Rozkvět**, které se
uskuteční **v Pištíně v Hostinci Na Dolánku**
v úterý **11. 10. 2016** od 17 hodin.

Prezence účastníků **již od 16,30 hod.** - prosíme
o včasný příchod. **Tombola zdarma.**

Více se o činnosti MAS Rozkvět i akci dozvíte na
www.masrozkvet.cz

Možnost konzultace s Mgr. Lenkou Šedovou, Centrum prevence civilizačních chorob



místní Agenda 21

Zlivan - zpravodaj města Zliv, vydává Město Zliv, Dolní náměstí 585, 373 44 Zliv * Příspěvky do dalších čísel lze doručit na sekretariát MěÚ Zliv, email: zlivan@zliv.cz * Fotografie: redakce, autoři článků a soukromé archivy * Redakční rada: Kristýna Vantrubová * Komerční inzerce je zpoplatněna * Grafické zpracování a tisk: NICOS s.r.o.