



ZPRAVODAJ

Ostroměř, Domoslavice,
Nové Smrkovice, Sylvárův Újezd

č.: 10.

ročník: 51

rok: 2022

cena: 10,- Kč

web: www.ostromer.cz

e-mail: mks.ostromer@centrum.cz

VÝSLEDKY VOLEB DO OBECNÍHO ZASTUPITELSTVA VE DNECH 23. A 24. ZÁŘÍ 2022

Počet volebních okrsků	2
Počet volebních obvodů	1
Celkový počet osob (seznam voličů)	1077
Celkový počet voličů, kterým byly vydány úřední obálky	566
Celkový počet odevzdaných úředních obálek	563

Zvolení kandidáti jsou napsáni tučným písmem, náhradníci z každé strany písmem obyčejným.

Volební strana č. 1 - NEZÁVISLÍ KANDIDÁTI

Pořadí ve volbách	Jméno a příjmení	Věk	Pořadí na hlas. lístku	Počet hlasů
1.	Dana Hermochová	60	4.	207
2.	Lada Vávrová	52	5.	190
3.	Iva Mádllová	48	3.	165
1.	Miroslav Špicar	47	1.	133
2.	Dominik Michálek	33	2.	116
3.	Jiří Zedník	43	6.	117
4.	František Kodeš	45	7.	152
5.	Jiří Ponikelský	31	8.	110
6.	Petr Kareš	55	9.	137
7.	Aleš Fikar	36	10.	146
8.	Radka Železná	31	11.	140

Počet hlasů pro stranu: 1613

Volební strana č. 2 - Sdružení pro Ostroměř

Pořadí ve volbách	Jméno a příjmení	Věk	Pořadí na hlas. lístku	Počet hlasů
1.	Jaroslav Tomeš	44	1.	430
2.	Hana Němečková	61	4.	428
3.	Tomáš John	35	5.	399
4.	Martin Vojtíšek	35	2.	371
5.	Michal Kazda	34	3.	333
6.	Luděk Votoček	44	6.	331
7.	Miroslav Zeman	36	7.	349
8.	Dominik Vojtíšek	33	8.	307
1.	Marek Varga	32	9.	315
2.	Linda Bidlová	23	10.	317
3.	Jakub Bílek	22	11.	256

Počet hlasů pro stranu: 3836

Z OBSAHU ZPRAVODAJE

- Výsledky voleb do OZ
- Zprávy ze školky, školy a družiny
- Strašidelné odpoledne
- Výročí Karla Zemana - rozhovor s L. Zemanovou
- Pohled do činnosti SDH
- Osvědčené rady našich babiček
- Inzerce

ZPRÁVY ZE ŠKOLKY, ŠKOLY A DRUŽINY

8. týden školky
třída



Na začátku týdne se k nám ráno přišli podívat kamarádi ze třídy Žabiček. Strávili jsme společně příjemná rána, kterými nás provázelo téma "U lékaře".

Ukázali a pojmenovali jsme lékařské pomůcky a vyprávěli si zážitky od lékaře. Naučili jsme se také nové říkadlo s pohybem "Tělo", u kterého si připomínáme, jak se jmenují různé části těla.



8. týden školky
třída



Ostroměř je proslulá právě svými jablíčky, a proto jsme navštívili nedaleký sad. Pan sadař byl hodný a každému dovolil odnést si jedno šťavnaté jablko. Naučili jsme se básničku "Malíř" a vytvořili teploměr, který nám krásně změří venkovní teplotu!





8. týden školky

třída



“V Austrálii tam se mají, s krokodýlem si jen hrají...” Tento týden jsme si povídali o zvířátkách z Austrálie. Tvořili jsme medvídky koalu a jeho kamaráda klokana. Procvičili jsme prstíky cvičením had. Nechybělo učení písničky “Byla jedna želví máma.” Také jsme navštívili loutkové divadlo v Ostroměři. Závěr týdne jsme zakončili cvičením Maxík.



Pouštíme draky (1. třída)

Počasí se konečně umoudřilo a tak se prvňáčci vydali na hřiště za školou, aby vyzkoušeli své draky. Protože si draka přinesl opravdu každý, sešlo se jich krásných dvaadvacet. A k vidění byli draci nejroztodivnějších tvarů, barev

i velikostí, kupovaní i vyrábění doma. I když bylo téměř bezvětří, díky sportovním výkonům dětí se téměř všichni draci vznesli alespoň na chvíli k obloze. Nakonec – přesvědčte se sami v naší fotogalerii.

Miroslava Krejčová





Exkurze do Národního muzea (3. B a 4. třída)

V úterý 4. října někteří nemohli dospát. Jelo se totiž do Prahy! Výstava s názvem ZeMě v Národním muzeu nás navedla na spoustu zajímavých otázek. "Záleží na mně, jaká bude Země." Jak můžeme naší planetě prospět? Můžeme se chovat šetrněji? A v čem? Jídlo, voda, oblečení, zvířata, odpady, recyklace, upcyklace... Velké množství témat, kterým jsme se věnovali a určitě ještě věnovat budeme. Výstava nám byla inspirací i poučením.

Budova Národního muzea nás všechny nadchla. Možnost prohlédnout si expozice, kupoli se skleněnou podlahou a úžasným výhledem, se nedala odmítnout. Také procházka v centru našeho hlavního města pro nás byla velkým zážitkem. Prošli jsme si známá místa - Václavské náměstí, pasáž Lucerna, Františkánská zahrada, Staroměstské náměstí, Celetná i Jindřišská ulice...

Co vy? Jak dobře znáte Prahu? Podívejte se na přiložené fotografie a můžete se vydat v našich stopách.

Michaela Fikarová, Jan Horák, Martina Kuříková



Exkurze do ostroměřského sila (3. A a 3. B)

V hodinách prvouky se žáci třetích tříd věnovali tématu zemědělství. Obhlídka polí v okolí školy a exkurze v ostroměřském silu se přímo nabízela. Paní Dědinová dětem představila co je to silo a jak probíhá příjem plodin, které se v silu skladují. Děti si prohlédly přístroje, které se v silu používají. Viděly také pilouse - škůdce, který v plodinách umí udělat pěknou paseku. Následná prohlídka areálu se nám všem líbila. Mnohokrát děkujeme.

Žáci třetích tříd a jejich třídní učitelky



Exkurze do Archeoparku Všeřady (6. třída)

Ve čtvrtek 29. září jela šestka do Archeoparku Všeřady. Nejdřív jsme tam navštívili muzeum, kde nám náš průvodce pověděl zajímavé informace o pravěku. Vzal nás na promítání dokumentu a výrobě nástrojů a většinu z nich jsme si mohli také vzít do ruky, prohlédnout i vyzkoušet. Celý program trval skoro 3 hodiny a zde jsou naše dojmy z celé exkurze.

Nejdřív jsme měli výklad uvnitř a potom venku. Ukazovali nám předměty, které používali pravěcí lidé.

Mohli jsme si vyzkoušet házení oštěpem, broušení kamenů a mletí obilí.

Procházeli jsme si umělé doly na těžbu pazourku.

Viděli jsme, jak se odemykaly keltské domy.

Vyzkoušeli jsme si sekát dřevo prastarými sekerami.

Líbil se mi velký model čtyř vesnic a lesů.

Zapamatoval jsem si, že se domy stavěly z hlíny. Líbilo se mi házet oštěpem a prohlížet zbraně.

Zapamatoval jsem si, že střechy měli z rákosí.

Pro větší pevnost přidávali do hlíny bobky zvířete a omazávali tím zdi.

Žáci 6. třídy a Iveta Novotná



Zpracování zelí (5. třída)

„Já, hlavička bílého zelí, jsem vyrostla na dobrovodském poli. Přijel stroj, který mě spolu s ostatními uřízl, a spadla jsem na valník. Au, to bolelo, jak na mě ostatní hlávky padaly. Traktor s plným valníkem nás dovezl na zelárnu. Už jsem se kutálela po páse nahoru. Chytily mě lidské ruce a očistily mě. Byla jsem krásná kulaťoučká hlavička. Co se to děje? S ostatními padám a padám. Jéé, jsem nakrouhaná. Ještě sůl a kmín a po páse se dostávám do velikého bazénu, kde se budu koupat dva až tři měsíce. Moje cesta pokračuje na linku, která připravuje kysané krouhané zelí do balíčků nebo do třináctikilových nádob. Dobrou chuť!“

Museli jsme se velmi opatrně pohybovat v objektu. Lidé přijížděli, aby si koupili čerstvě nakrouhané zelí. Sledovali jsme, že se ženy u krouhačky nezastaví.

Děkujeme za exkurzi!

Jana Slámová, Martina Ponikelská a páťáci



Úžasné divadlo fyziky (4. až 9. třída)

Ve středu 21. září k nám zavítalo úžasné Úžasné divadlo fyziky. Jeho názorné ukázky z využití fyziky v běžném životě měli možnost zhlédnout žáci 4. až 9. třídy, a to ve dvou programech – Hluboko pod nulou a Vakuum (představení o ničem).

Zde jsou reakce žáků 5. třídy:

Líbilo se mi, že ke konci nalil do velké nádoby tekutý dusík a pak vařící vodu z konvice. A šla z něj taková pára. A taky se mi líbilo, že tam dal rychle ruku a pak ji dal ven. **Lucka**

Políval mi ruku tekutým dusíkem. Dusík má -200o C, ale mně skoro vůbec nebyla zima, protože moje ruka je o hodně teplejší. Kvůli tomu mě to nestudilo. Měl jsem pocit, že mám díru v ruce. Ale nemám! **Nazi**

Líbilo se mi, jak dali menší zářivku do dusíku a ona změnila barvu. Také se mi líbilo, jak dali do dusíku prskavku a ona i v dusíku prskala. Po prskavce byl tekutý dusík zelený. **Jíťa**

Jak rychle nakrájet petrželku. Když do polystyrénové konve dáme tekutý dusík a ponoříme petrželku, zůstanou nám po vytažení jen stonky. Zbytek je nadrobno. **Jirka**

Jak dávali dusík do lahviček a pak zadělali špuntem a ono to bouchlo a špunt vyletěl do rohu třídy. **Jonáš**

A bouchlo to jako šampaňské. **Kačka**
Jo a ještě jsem se toho hodně naučila. **Áďa R.**

Iva Mádlová



Sedmý týden družiny

ŠD I. oddělení

Tento týden se nesl v duchu podzimních radovánek. Strávili jsme spoustu času venku, jelikož nám počasí dopřalo trochu slunečních paprsků a prozářilo nám tím dny. Také nastal čas dýní. S dětmi jsme vytvořili jejich malé verze z barevného papíru. Uvnitř výrobku měl každý schovanou malou sladkost.

Těšíme se a řádně se připravujeme na příchod Halloweenu.

Jana Holečková



ŠD II. Oddělení

Blíží se nám dětmi oblíbený Halloween, proto jsme už nyní začali pracovat na výzdobě. Určitě nesmějí chybět pavučiny ze špejlí a vlny, pavouci a netopýři z barevného papíru. Také sluníčko nám dopřává krásného počasí a my se ho snažíme užívat plnými doušky na hřišti. Čas trávíme různými hrami např., Na Mrazíka, Cukr káva limonáda a kluky nikdy neomrzí proslulý fotbal. Co nám přinese příští týden?

Marcela Chudobová





VÝROČÍ OSTROMĚŘSKÉHO RODÁKA KARLA ZEMANA

Karel Zeman narozen 3. listopadu 1910 v Ostroměři, zemřel 5. dubna 1989 Gottwaldově - Zlíně

Byl český filmový režisér, výtvarník, loutkář, animátor a reklamní grafik. Společně s Hermínou Týrlovou a Jiřím Trnkou je považován za zakladatele československého animovaného filmu.

ROZHOVOR S LUDMILOU ZEMANOVOU - Táta jezdil po světě, máma se starala o děti, obrečela to, říká dcera Karla Zemana

V říjnu měl v českých kinech premiéru digitalizovaný snímek *Ukradená vzducholod'* od Karla Zemana. Dcera českého filmaře a úspěšná výtvarnice v rozhovoru pro Aktuálně.cz vypráví, proč je důležité film jejího otce v současné době promítat a kdy měla sama chuť pomyslnou vzducholod' ukrást a jít si svou vlastní cestou.

Do Prahy přijela Ludmila Zemanová s dcerou Lindou a vnučkou Helenou. Od roku 1984 žije s rodinou v Kanadě a od roku 1989 usilovně pracuje na zachování odkazu svého otce Karla Zemana. Úspěšná výtvarnice od mládí šla v jeho stopách, a tak není divu, že k němu v rozhovoru nakonec vždy sklouzla. "Brlala jsem, chtěla jsem chodit s holkama do kina a malovat obrazy, které budou lidé obdivovat, ale on řekl pojď, ukážu ti, jak se staví scéna. Tak jsem ho poslechla," říká v rozhovoru 75letá umělkyně.

Přijela jste do Česka kvůli premiéře digitalizovaného snímku *Ukradená vzducholod'*. Jak se máte?

Dobře. Anglicky bych řekla very well, protože zažívám fantastický moment. Plní se tátovo přání, kdy mu šlo o to, aby se jeho filmy neztratily. Na pětatřicetce (*filmový formát 35 mm - pozn. red.*) už se nikde nedají promítat, takže byla digitalizace nezbytná pro to, aby se jeho odkaz zachoval pro další generace. A o to mu šlo, chtěl toho hodně ukázat mladým lidem.

Co konkrétně jim chtěl ukázat?

Mladé lidi miloval a chtěl jim dát pocit budoucnosti, ukázat, že svět není zlý. Film velmi krásně vypráví o tom, že život může být také dobrodružství a fantazie. V každé době starší generace na ty mladší hubují. Myslím si, že mladí za

všechno mohou, ale Ukradená vzducholod' ukazuje, že to tak být nemusí. V dnešní době je takový typ filmu důležitý. Dá vám chuť do života a budete se u něj bavit. Je velké štěstí, že jsme jej zdigitalizovali zrovna v této době.

Chtěl takové poselství předávat mladým lidem na základě vlastní zkušenosti?

Ano, měl těžké dětství a v 17 letech odešel do Francie. Ze začátku neměl peníze, neuměl jazyk a vždy říkal, že nejhorší bylo, když chodil kolem obchodu a neměl co jíst. I když později našel práci v reklamním studiu v jižní Francii, uvědomoval si, co pro mladého člověka znamená být bez jídla a bez lásky. To vše dával do svých filmů humorným způsobem. Chtěl ukázat, že i když v životě zažíváte těžké chvíle, dají se překonat. Humorné a šťastné filmy byly podle něj jediný způsob, jak mladého člověka přesvědčit, že život je dobrý.

Chtěla jsem vidět dál, jako táta Ukradená vzducholod' je první film, na kterém jste s vaším otcem pracovala. Vy jste přitom chtěla jít na vysokou školu, táta vám ale přikázal, že s ním budete dělat filmy. Neměla jste tehdy taky chuť ukrást pomyslnou vzducholod' a letět si po svém?

Asi ano, to je hezké srovnání. Měla jsem hodně takových momentů. Záviděla jsem otci především ten širší rozhled, který získal díky životu ve Francii. Bylo to pro něj velmi těžké období, ale zároveň se naučil jazyk, takže se například mohl sám porozumět na filmových festivalech v zahraničí. Nepotřeboval překladatele, byl nezávislý. I když byl důvod mé imigrace jasný, myslím, že tohle hrálo v mé touze po odchodu taky roli. Chtěla jsem jako táta vidět dál než jen lokálně. To je i důvod, proč jsou jeho filmy úspěšné v cizině. Každý oceňoval, že se díval na obecné životní problémy.

Vy jste za hranicemi také velmi úspěšná. Například jste ilustrovala trilogii Epos o Gilgamešovi. Používá se v učebních osnovách a získala jste za ni několik mezinárodních cen. Když jste do Kanady přijela, nikdo vás neznal. Jaké byly vaše začátky?

Když jsem přišla do Kanady, nikoho nezajímalo, že jsem dcera Karla Zemana. Řekli mi, že je sice hezké, že umím dělat film, ale musím ukázat, co umím u nich, ne v Česku. Bylo mi pětatřicet, měla jsem dvanáctileté a čtyřleté dítě a měla jsem zodpovědnost nejen za sebe. Po nocích jsem se učila anglická slovíčka a brzy začala učit na umělecké škole.

Stála jsem si za tím, že budu dělat film, protože tak jsem byla naučená od otce. Také jsem toužila dělat ilustrace, což je teď i má práce, ale táta vždy říkal, že je plno talentovaných umělců, kteří dělají výtečné knihy, ale těch, kdo umí dělat film, je strašně málo. A měl pravdu, i když jsem se nakonec opravdu začala věnovat ilustraci.

Tátovi jsem důvěřovala

Nesměřoval vás otec až příliš?

K tátovi jsem šla pracovat hned po skončení umělecké průmyslovky v Uherském Hradišti. Učitelé se mě ptali, proč nejdu na vysokou, ale táta řekl, že půjdu k němu do oddělení, protože film je řemeslo a tam se mu nejlépe naučím. Brblala jsem, chtěla jsem chodit



Ludmila Zemanová (1947)

Výtvarnice, ilustrátorka, spisovatelka, scénáristka, režisérka a dcera Karla Zemana.

Studovala UMRUM v Uherském Hradišti, věnovala se studiu francouzštiny a historie na Univerzitě Palackého v Olomouci. Dětství trávila v otcově ateliéru ve Zlíně.

Později aktivně spolupracovala na jeho filmech a věnovala se ilustrování dětských knih pro Albatros.

V roce 1984 emigrovala do Kanady, kde působila jako pedagožka v oblasti animace.

Natočila krátký animovaný snímek Lord of the Sky (1992), který byl nominován na Oscara.

Za vizuální převyprávění Eposu o Gilgamešovi získala mnoho cen včetně nejvyššího kanadského literárního ocenění Governor General's Literary Award.

V knize The First Red Maple Leaf (1997) vypráví příběh o tom, proč se stal javorový list symbolem Kanady. Kniha se stala součástí učebních osnov na kanadských základních školách.

Je spoluzakladatelkou Muzea Karla Zemana a podílí se na digitálním restaurování filmů svého otce.

V současnosti žije v kanadském Montrealu.

s holkama do kina a malovat obrazy, které budou lidé obdivovat, ale on řekl: "Pojď, ukážu ti, jak se staví scéna." Jednou mi například také řekl, že musím být v práci první, protože mě všichni sledují, a po příchodu musím vyčistit špinavé stoly. I když to bylo pro mě ze začátku těžké, u Ukradené vzducholodě, to mi bylo 18 let, jsem už pracovala jako vedoucí dílny. Tehdy mě to začalo šíleně bavit.

Táty jsem si nesmírně vážila, protože byl fér. Obdivovala jsem, co vše umí a ví o umění. Důvěřovala jsem mu, takže když nařídil, že půjdu k němu do dílny, poslouchala jsem ho. Dnes jsem za to opravdu ráda.

Všichni se vás ptají na otce, ale co vaše máma?

Byla to báječná žena. Poznali se s tatínkem v Brně v Baťově továrně. Milovali se, našli jsme s dcerou krásné dopisy. Nicméně je pravda, že to měla těžké, protože táta pořád pracoval. Starala se o děti, takže s ním nemohla jezdit na festivaly po světě. Všichni jeho přátelé a spolupracovníci vždy říkali, že by bez ní nebyl tím, čím je. A měli pravdu. Dělal vše pro to, aby měl táta zázemí, ze kterého mohl vycházet. Pro mě to bylo šťastné dětství, i když vím, že si maminka občas poplakala, protože se cítila sama.

Rodiče se úžasně tolerovali

Odrasil se vztah rodičů nějakým způsobem na vašem vlastním manželství?

Říkám si, jak je výborné, že dcery mají muže, kteří doma například umývají nádobí. Táta tohle nedělal, protože byl v ateliéru. Kompenzoval to ale jiným způsobem, nosil domů výplatu, kterou dal celou mamince, aby se o ni dál postarala. Táta byl velmi ohleduplný, a cokoliv maminka udělala, jí pochválil. Navzájem se nekritizovali a právě tato tolerance, kterou mezi sebou měli, je podle mě úžasná.

Dokázala byste říct, kolik času trávíte vlastní tvorbou a kolik udržováním odkazu vašeho otce?

Dalo by se říci, že jsem se přestala své tvorbě věnovat před deseti lety, kdy se otevřelo Muzeum Karla Zemana. Od té doby se z 25 procent věnuji své tvorbě a z 75 procent odkazu svého otce. Když jsem přijela do Kanady a začala být úspěšná, měla jsem radost. Teď se hlavně věnuji splnění snu otce. Říkal mi: "Prosím tě, ať nejsem zapomenutý..." Nezlobte se, ale teď už budu muset jít, nebo mě ta moje krásná rodina venku roztrhá. Nevadí? Myslím, že jsme si toho už řekly dost...

Převzato z internetu zena.aktualne.cz, uveřejněno 10. 10. 2022, rozhovor vedla Klára Elšíková



Fotografie z návštěvní knihy Muzea Eduarda Štorcha a Karla Zemana v Ostroměři



SBOR DOBROVOLNÝCH HASIČŮ OSTROMĚŘ



Pohled do činnosti SDH:

6. 8. 2022 SDH Lukavec pořádal slavnostní odpoledne pro děti a dospělé v souvislosti se získáním nového dopravního automobilu Ford Tranzit.

Připravil řadu akcí pro děti, včetně ukázek moderní i historické hasičské techniky. SDH Ostroměř v rámci spolupráce zde prezentovala speciál Praga RN- AS 16, dále Avii 21 s přívěsnou stříkačkou Ebert z roku 1939.

Ostroměřští hasiči přítomným předvedli vodní fontánu- Kraken, umístěnou ve středu místní vodní nádrže. Tato ukázka neunikla svou zvláštností pozornosti dětí i dospělých.



3. 9. 2022 Aeroklub Hořice v uvedený den pořádal „Den otevřených dveří letiště Hořice“ při příležitosti 85. let založení letiště v Domoslavicích. Součástí akce byl „Sraz historické hasičské techniky, včetně té nejmodernější.“



Ukázky výbavy speciálních hasičských vozidel zajišťovali profesionální hasiči ze stanice v Hořicích. Dobrovolní hasiči z 8 sborů regionu prezentovali nejen dopravní speciály, ale i historické přívěsné stříkačky od různých výrobců. Stroje byly vyrobeny v r. 1870, 1920, 1935 atd.

Rodiny s dětmi a návštěvníci akce po prohlídce motorových i bezmotorových letadel měli možnost seznámit se s požární technikou z let dávno minulých a plně toho využívaly.



17. 9. 2022 Hasiči města Hořice pořádali „Narozeniny hasičů“ (30 let profesionální a 125 let dobrovolné požární ochrany). Této akci předcházela slavnostní schůze v sále kulturního zařízení Koruna dne 16. 9. 2022. Obou akcí se zúčastnili zástupci spolupracujících profesionálních stanic ze zahraničí a to Slovenska, Polska, Německa a Holandska.

Akce pro veřejnost se konala sobotu ve Smetanových sadech. SDH Ostroměř přivezla historický hasičský speciál Praga RN- AS 16 z r. 1941 s přívěsnou stříkačkou Ebert z r. 1939. Další vozidlo bylo Avia 21 se stříkačkou Sigmund z r. 1935. Každý z přítomných sborů přivezl nějaký historický skvost. I tak staré stříkačky jsou schopné provozu, z nich, některé byly předvedeny v dodávce vody přímo na místě.



Nejnovější hasičskou techniku vystavovala hořická stanice Hasičského záchranného sboru královéhradeckého kraje. Součástí oslav se na hřišti za sokolovnou konala požární soutěž TFA a to 1. ročník v Hořicích s názvem „O nejtvrdší hořickou trubičku“.



Aktivita JSDH

7. 9. 2022 vozidla CAS 32 a Avia 30 prošla STK a jsou způsobilá pro provoz na další rok.

V období rekonstrukce poslední části komunikace I/35 jednotka prováděla 10x technickou výpomoc pro stavební firmu - kropení nově položených betonových vrstev, při úklidu ploch a proplachu kanalizace.



Za období **VIII-IX/2022** měla SDH 3 výjezdy: Holovousy- planý poplach, výjezd Fordem s použitím AED. CAS 32 vyjžděla k odstranění nebezpečného hmyzu ze střechy ZŠ s použitím výškové techniky z Jičína.

výbor SDH

Pořádání akcí V ZÁMECKÉM AREÁLU HOLOVOUSY



Nabízíme areál zámku a historické vnitřní prostory k pronájmu pro obřad včetně ubytování. Lze využít úžasnou kapličku a zámecký park o velikosti 8 000 m². Individuálně připravíme jednotlivé místnosti pro danou událost. Samozřejmostí je parkování uvnitř hlídaného areálu.

DRUHY AKCÍ:

- Svatby
- Rozlučky
- Firemní akce a oslavy (teambuilding, školení, aj.)
- Rodinné oslavy
- Výstavy, semináře, cvičení pro dospělé i děti
- Krátkodobé ubytování
- Festivity, trhy
- Tábory, akce pro školská zařízení
- Sdílené kanceláře s jednací síní v historickém sálu



Zámecký areál Holovousy s.r.o.
Holovousy 1, 508 01 Holovousy
+420 733 595 859

jaromir.bartos@zameckyarealholovousy.cz
www.zameckyarealholovousy.cz



OSVĚDČENÉ RADY NAŠICH BABIČEK, KTERÉ ZKRÁTKA POŘÁD FUNGUJÍ

Jak zpracovat houby, aby dlouho vydržely

Houbařská sezóna je v plném proudu. Milovníci houbaření mají důvod k radosti, počasí jim přeje, s plným košíkem se domů vrací prakticky každý, kdo si udělá procházku do lesa. Hub letos roste opravdu hodně. Co s houbami, když si jich přinesete domů plné košíky? Přinášíme vám několik tipů, jak zpracovat a bezpečně uchovat houby až do další houbové sezóny.

První, co musíte bezprostředně po návratu z lesa udělat, je houby vyndat z košíku a rozložit je, aby neležely na sobě. Pak byste se měli pustit do jejich očištění a zpracování. Houby je nutné zpracovat nejpozději do 24 hodin.

Sušení

Pokud jste přinesli z lesa plné koše hub a už nevíte co s nimi, skvělý způsob zpracování a uchování hub na zimu je sušení. Sušení hub je sice časově náročné, ale výsledek za to určitě stojí. Při správném skladování sušené houby vydrží až dva roky. V zimě vám dobře poslouží při vaření polévek nebo omáček.

Jak sušit houby

Houby na sušení musí být zdravé, čisté a nepřežralé. Houby nijak neoplachujte, ať zbytečně nenasáknou vodu. Čisté a zdravé kousky nakrájejte na tenké plátky asi 3mm silné a dejte sušit. Ideální je sušička, pokud ji nemáte, sušte houby na sítích nebo podložkách s mřížkou na stinném a vzdušném místě. Nebo houby navlékněte na nit a zavěste ve stínu. Trochu zaschlé houby můžete dosušit v troubě. Plátky hub se musí po usušení lámat, ne ohýbat. Důležité je, aby se zbavily veškeré vlhkosti, jinak tak nebudou později podléhat plísním.

Usušené houby skladujte v uzavřené nádobě na tmavém místě. Nikdy usušené houby nedávejte do plátěných sáčků, houby v něm nasáknou vlhkost, střídavě vysychají a vlhnou, pak jsou vyčpělé a mohou snadno zplesnivět.

Mražení

Houby můžete uchovávat i v mrazničce. Pro zamrazení používejte jen zdravé plodnice. Očistěte je, nakrájejte na menší kousky a zhruba tři minuty povařte. Následně je propláchněte studenou vodou, nechte okapat a osušit. Takto zpracované houby přesypte do mikrotenových sáčků a dejte do mrazáku. Na rozdíl od sušených hub si takto upravené houby zachovají lepší chuť a svůj původní tvar.

Nikdy do mrazáku nedávejte houby syrové, mohly by totiž zhořknout.

Další způsob mražení hub

Zdravé, pevné houby očistěte a pokrájejte. Na pánev dejte trochu másla, vložte houby a chvíli poduste. Můžete použít i mikrovlnnou troubu. Do misky dejte máslo, nechte rozpustit a přidejte houby, promíchejte a ještě chvíli poduste. Houby nechte vychladnout, dejte do mikrotenových sáčků nebo plastových krabiček a dejte zmrazit. Takto zpracované houby vydrží půl roku.

Nakládání hub do soli

Nakládání hub do soli není moc časté, přitom příprava je velice jednoduchá a takto upravené houby vydrží až půl roku. Na 1 kg hub budete potřebovat 25 dkg soli.

Pevné plodnice hub nakrájejte na menší kousky a nechte je několik hodin oschnout, aby pouštěly co nejméně vlhkosti. Je lepší, když i sůl předem vysušíte v troubě. Houby pěchujte do sklenic a každou vrstvu posypte solí. Poslední vrstva bude sůl. Uzavřete sklenici a houby skladujte v temnu a chladu. Tento postup oceníte, pokud nemáte sušičku a počasí nepřeje přirozenému sušení hub. Používejte do polévek nebo omáček a už žádnou další sůl nepřidávejte.

Houby ve vlastní šťávě

Houby můžete sterilovat i ve vlastní šťávě. Očištěné houby stačí pokrájet, podusit asi 20 minut, osolit a naplnit do sklenic, zalijte je vydušenou šťávou. Zavíčkujte a sterilujte hodinu ve vodní lázni. Vydrží rok. Hodí se do polévek, omáček, sekané, omelet, karbanátků.

Houbové koření

Na houbové koření můžete použít i tuhé třeně hub, kterým můžete dochucovat různé pokrmy. Nespotřebované kousky hub usušte a rozdrťte v hmoždíři, nebo rozmixujte. K houbové směsi můžete přidat sušenou zeleninu, bylinky nebo pepř. Houbové koření je plné minerálů, vitamínů a vlákniny.

Houby s octem

Konzervování hub je hodně oblíbené a má dlouholetou tradici, tento způsob skladování hub využívaly už naše babičky. Výsledná chuť se mění na základě použitého láku a druhu koření, ale také podle skladby hub. Nejlepší směs se skládá z rozmanitých druhů hub s výjimkou žampionů. Ty nakládejte vždy zvlášť. Na nálev vždy používejte kvasný ocet v koncentraci 8 %. Koření a další suroviny použijte podle vaší chuti a zda chcete houby naložit do sladkokyselého, nebo kyselého nálevu.

Použijte malé pevné houby, které předvařte alespoň pět minut v osolené vodě a následně je propláchněte pod studenou vodou. Připravte si nálev. Houby dejte do čistých sklenic a zalijte lákem. Do sklenic můžete také přidat nakrájenou cibulku, mrkev, feferonky, nebo stroužky česneku. Poté houby sterilujte o teplotě 90 °C po dobu alespoň 20 minut. Hotové houby skladujte v temnu a chladu.

Jemný nálev – ingredience

1 kg hub
1 l vody
¼ l octa
80 g cukru
40 g soli
12 tablet umělého sladidla

Kyselý nálev

1 kg hub
1 l octa
1 l vody
8 zrněk pepře
6 kuliček nového koření
2 hřebíčky
2 bobkové listy
1 lžička hořčičného semínka
1 pokrájená cibulka

Mezi tím si připravte druhý nálev:

¾ litru vody
¼ litru octa
3 lžičky soli
50g cukru
4 snítky stévie – pokud nemáte, přidejte trochu cukru
Hřebíček
Bobkový list
Nové koření
Celý pepř
Hořčičné semínko
Koriandr

Houby vařené v nálevu

Pevné houby vařte v nálevu 20 minut z litru vody, lžíce soli, nového koření, pepře, bobkového listu, mrkve, celeru a petržele.

Houby převařené v nálevu nechte okapat, plňte do malých sklenic s cibulí, paprikou a celerem. Zalijte octovým nálevem a sterilujte při teplotě 90 °C 25 minut.

Takto upravené houby jsou ideální jako příloha k masu. Vydrží rok. Otevřenou skleničku spotřebujte co nejdříve, protože není použita konzervační chemie.

Kvašení

Houby můžete dokonce i kvasit. Ke kvašení jsou zvlášť vhodné ryzce, čirůvky nebo hlívy ústříčné. Nálev na kvašení připravíte za pomoci cukru a soli a kyselého mléka.

Houby ponechte v celku a povařte je 2 minuty v osolené vodě. Poté je zchlaďte v cedníku pod tekoucí vodou. Do kameninového hrnce naskládejte houby a zalijte nálevem.

Na nálev budete potřebovat: 1 litr vody, 50g soli, lžici kyselého mléka, můžete přidat pepř, nové koření, česnek, cibuli. Houby musejí být ponořené, zatěžkejte je talířkem, na které dáte závaží. Houby nechte kvasit při pokojové teplotě 2 týdny, poté je přemístěte do chladu. Před použitím houby opláchněte vodou, hodí se jako příloha k masu.

Houby naložené v tuku

Další možností je zavařování v tuku. V hrnci nechte rozpustit sádlo a přidejte na kostky nakrájené houby, na množství sádla použijte dvojnásobné množství hub. Na mírném plameni nechte houby vydusit, až z nich budou škvarky. Můžete opepřit a trochu okmínovat. Směs nalijte do suchých sklenic, zavičkujte a otočte dnem vzhůru. Houby v tuku vydrží přibližně tři měsíce. Používají se přímo na chléb, nebo pod pečené maso. Jsou výborné, ale hodně kalorické.

Houbové pyré

Houby nakrájejte nejprve na drobnější kousky. Na pánvi rozehejte malé množství másla a přidejte na něj houby. Nařeďte trochou vody a prudce povařte. Houby můžete okořenit solí, pepřem a kmínem. Jakmile budou houby měkké, přidejte k nim trochu vody a rozmixujte je. Vroucí nalijte do malých sklenic a zavičkujte. Sklenice otočte víčkem dolů. Pastu si můžete namazat na chléb a nebo ji využít jako základ na vaření do polévek a omáček.

OSVĚDČENÉ RADY NAŠICH BABIČEK, KTERÉ ZKRÁTKA POŘÁD FUNGUJÍ (2)

Čerstvá ryba se pozná dle jasných očí. Ryby solíme čtvrt hodiny před pečením, aby se nerozpadly. Šupiny z ryby snadno oškrábeme, ponoříme-li ji na okamžik do vroucí vody. Mořské ryby před pečením pokapeme citrónem a vložíme do kyselého mléka – nebudou páchnout rybinou. Při smažení ryb přidejte do oleje trochu citrónu nebo postavte vedle sporáku misku s octem. Zápach zmizí

O nových kosmetických vychytávkách a zaručeně fungujících lécích čteme dnes a denně. Co když si ale můžeme vystačit i s tím, co máme doma v kuchyni? Připomeňme si časy našich babiček, možná i prababiček, které si vždy věděly se vším rady přirozenou cestou. Zavzpomínali jsme a dali dohromady několik triků a rad, které nám vtloukaly do hlavy.

Skořice na celulitidu

Dříve se často chodilo na skořicové zábaly nebo si je naše babičky dělaly doma samy. Na tento trik se nějak zapomnělo, a pokud ho někde pamatují, účtují si za ně nepřiměřeně vysoké částky. Skořicový zábal proti celulitidě si připravíte i snadno doma. Potřebujete pouze 5 lžiček skořice, 250 g bílého jogurtu a 1 lžičku olivového oleje. Vše důkladně promíchejte, vmasírujte do problematických partií a převažte potravinářskou fólií. Nechte působit alespoň půl hodiny, opakujte tak 2x týdně a vaše tělo se vám odvděčí!

Bílý jogurt na spálenou kůži od sluníčka

Spáleniny od sluníčka jsou běžným problémem v letním období a první večer po spálení bývá dost nepříjemný. Zkuste panthenol a SOS mléka po opalování vyměnit za bílý jogurt, jak nám to radily babičky. Stojí pár kaček a slouží jako vynikající lék. Neurychlí sice hojení, ale rozhodně zmírní bolest. Zkuste několikrát po sobě natírat na popálená místa a uvidíte, že vám prokáže obrovskou laskavost.

Vejsce na všechno

Vajíčka byla a jsou nezbytnou součástí domácnosti našich babiček. A měly bychom to tak mít i my. Protože nejen že lze vajíčko připravit na sto tisíc způsobů, a to ke snídani, obědu i večeři, ale můžeme jím plně nahradit i účinnou kosmetiku. Můžeme ho dopřát i naší pleti nebo vlasům. Žloutek prý dodá vlasům lesk a taková maska z bílků a citrónu zase sjednotí a zklidní mastnou pleť. Zkuste to!

Zázvorový čaj a tvaroh s cibulí na bolest hlavy

Časté bolesti z hlavy nevyřeší růžová pilulka ani jiná chemie, sáhněte po něčem přírodnějším. Zázvorový čaj je účinný lék pro naše tělo, od hlavy až po patu. Pomáhá při nachlazení, na správné trávení potravy i na migrénu. Má výraznou vůni a velice specifickou chuť. Stačí dva plátky zázvoru, citron či limetka a med na oslazení. Osvědčenou babskou radou je i nezvyklá kombinace tvarohu s nakrájenou cibulí či česnekem. Směs naneste na čelo i spánky a nechte alespoň 15 minut působit.

Hřebíček na bolení zubů

Nejúčinnější radou na bolest zubů je prostě hřebíček, nic jiného. Používá se na výrobu léčiv v chemických laboratořích, ale my si s ním díky našim babičkám dokážeme poradit samy. Stačí rozkousat pár kousků hřebíčku a bolest ustoupí do 45 minut! Pokud je bolest zubu tak silná a neustoupí, zkuste hřebíček rozdrtit a nanést na bolavé místo. Existuje dokonce hřebíčkový olej, který můžete používat preventivně jako kloktadlo.

Ovoce

Ovoce udrží se dlouho čerstvé, proložíte-li ho kopřivami nebo kapradím. Také brambory tak uchráníte před hnilobou. **Jablka** nastrouhaná do štrúdlu nezahnědnou, pokapete-li je citronem. Pomeranč nebo grapefruit se snadno oloupe, ponoříte-li ho před tím do horké vody.

Vodu z vařené zeleniny nevylijte, ale použijte jako základ k vaření polévek či omáček. **Hrášek** zůstane pěkně zelený, přidáte-li do vody špetku cukru.

Květák před vařením vložte do osolené vody, případní brouci z něj vyplavou. Aby byl hezky bílý, přidejte do vody deci mléka.

Papriky před plněním potřete plátkem chleba, nebude páchnout.

Kukuřici při vaření nesolte, byla by tvrdá.

Nezralá rajčata rychleji zčervenají, přidáte-li k nim do papírového sáčku jedno zralé červené. Rajčata snadno oloupete, když se přelijí vroucí vodou.

U cibule nebudete plakat, když se napijete vína a necháte ho v ústech. Cibulku osmažíme dozlatova, poprášíte-li ji moučkovým, cukrem.

Ředkvičky vydrží čerstvé, dáte-li do vody nať, nikoliv kořen.

Prasklé vejce nevyteče, dáte-li do vody trochu octa. Snadno se oloupe, když ho lehce natuknete a ponoříte do studené vody. **Vejsce** při vaření nepraskají, když mají pokojovou teplotu. Vyndejte je z lednice dříve.

K míchaným vajíčkům přidejte lžíci smetany, budou nadýchanější. Bílek při šlehání rychleji tuhne, když přidáme špetku soli nebo citrónové šťávy. Dvojnásobné množství sněhu z bílku získáte, přidáte-li na každý bílek lžíci vody.

Meruňkové a švestkové knedlíky budou zvlášť jemné, dáte-li do vody k vaření kapku rumu.

Dort vyklopíte snadno z formy, když jej postavíte na mokrou utěrku. Palačinky budou křehčí, dáte-li do těsta trochu sodovky.

Pečivo neztvrdne, přidáte-li do uzavřené nádoby jablko.

Ořechy se snadno rozlousknou, ponoříte-li je na noc do sladké vody. Rozinky v těstě nespahnou ke dnu, obalíte-li je předem v mouce.

Mléko z hrnce neutuší, dáte-li přes něj lžíci, ta 'čepici' roztrhne. Nebo do mléka vnoříte obyčejnou kuličku na hraní. Dobré mléko poznáte, vnoříte-li do něj kolmo obyčejný špendlík a hned jej zase vytáhneme. Ulpí-li na něm troška mléka, jest mléko dobré. Zůstane-li špendlík čistý, jest míchané s vodou.

Sýr se nebude lepit na struhadlo, když ho předem potřete olejem. Ztvrdlý sýr změkne, když ho zabalíte do utěrky do piva namočené. Sýr vydrží déle čerstvý, když ho omočíte v žitné kořalce.

Bramborák bude krásně křupat, přidáte-li do těsta tvaroh. Placky bramborové budou jemnější, nastrouháte-li do těsta jablko. Bramborová kaše bude nadýchaná přidáním ušlehaného bílku.

Brambory si zachovají chuť, když je přes zimu budete skladovat na chladném místě na dřevěném uhlí.

SPOLEČENSKÁ KRONIKA

ŽIVOTNÍ VÝROČÍ NA MĚSÍC ŘÍJEN

Švejda Miroslav	Ostromeč	92 let
Krausová Blažena	Ostromeč	86 let
Kouklíková Marie	Ostromeč	83 let
Lancová Miloslava	Ostromeč	81 let
Gabriel Josef	Ostromeč	75 let
Skalický Jiří	Ostromeč	70 let
Hrnčířová Vlasta	Ostromeč	70 let



Kdo z oslavenců v příštích měsících nemá zájem, aby jeho věk byl zveřejněn, musí to nahlásit u paní Hany Němečkové v obecní knihovně.

SKLÁDKA VĚTVÍ

Větvě ke štěpkování bude možné dovážet na skládku za firmou Kámen Ostromeč u křižovatky ulic Nádražní a Starohorská. Skládka bude přístupná vždy v sudém týdnu a to:

ve **středu od 15.00 do 16.00 hodin** a v **sobotu od 9.00 do 11.00 hod.** tel: 704 027 625

SVOZ VELKOOBJEMOVÉHO ODPADU

**V SOBOTU 5. listopadu 2022 od 8.00 hodin do 12 hodin
proveden sběr velkoobjemového odpadu**

Kontejnery budou umístěny:

- * Ostromeč parkoviště u nákupního střediska
- * Sylvárův Újezd hasičská zbrojnice
- * Domoslavice u obchodu čp. 51
- * Nové Smrkovice u čp. 5



Do tohoto odpadu nepatří např. oleje, obaly po barvách, akumulátory, ledničky, televize, pneumatiky, obaly po chemických prostředcích a pod.

SBĚR NEBEZPEČNÝCH SLOŽEK KOMUNÁLNÍHO ODPADU

Vážení spoluobčané,

ve spolupráci se Severočeskými komunálními službami s.r.o. pořádáme jako každý rok, sběr nebezpečných složek komunálního odpadu.

Sběr bude prováděn pojízdnou sběrnou pracovníky SKS Jablonec nad Nisou a to:

V NEDĚLI 20. listopadu 2022

Nové Smrkovice u čp. 5	10.35 - 10.45
Sylvárův Újezd u hasičské zbrojnice	10.50 - 10.55
Domoslavice u bývalé prodejny	11.00 - 11.10
Ostroměř u nákupního střediska	11.15 - 11.25



PŘIJÍMÁNY BUDOU NÁSLEDUJÍCÍ DRUHY ODPADŮ:

- Obaly obsahující zbytky nebezpečných látek, vč. Olejových filtrů
- Oleje a tuky
- Absorpční činidla (znečištěný textilní materiál)
- Barvy, lepidla, pryskyřice
- Rozpouštědla
- Kyseliny
- Zásady (hydroxid)
- Nepoužitá léčiva (léky)
- Pesticidy (hnojiva)
- Akumulátory, baterie, články a zářivky

ZPŮSOB PŘEBÍRÁNÍ ODPADŮ:

je zakázáno odkládat odpady před příjezdem sběrný!!!!

- odpady předejte na stanoviště osobně pracovníkům zajišťujícím sběr
- odpad odložený na stanoviště před příjezdem a po odjezdu sběrný nebude odebrán
- předložte občanský průkaz pro případné zjištění adresy
- sběr proběhne pod dohledem pracovníka obce

nebude přijímáno:

- elektro
- stavební odpad včetně eternitu, azbestu, asfaltu, omítek, lepidel, apod.
- nebezpečné odpady vznikající při podnikatelské činnosti

V případě dotazů se obraťte na tel. č. 493 645 111

SVOZ PYTLŮ S TŘÍDĚNÝM ODPADEM

7. 11. / 21. 11. / 5. 12. / 19. 12. 2022



Reklamáce ohledně dodávání zpravodaje: paní Věra Doležalová, V Chaloupkách čp. 75, tel. 605 349 018

Zpravodaj zakoupíte: na obecním úřadě, v knihovně, v Muzeu Eduarda Štorcha

Zajištění předplatného: na obecním úřadě

Ostroměřský zpravodaj vydává Místní kulturní středisko, T. G. Masaryka, Ostroměř, obvykle jednou za 2 měsíce.

Redakční rada MKS: Ing. Tomáš Horák - technické a grafické zpracování, Hana Němečková, Petr Němeček

Své texty, přání, názory a připomínky podávejte v písemné podobě do 20. dne v měsíci.

Pokud je to možné, zasílejte své příspěvky v elektronické podobě na e-mailovou adresu: mks.ostromer@centrum.cz

Za obsah příspěvků redakční rada neručí. Redakce si vyhrazuje právo v případě potřeby příspěvky krátit či stylisticky upravit.

Tiskne Obec Ostroměř, vytištěno dne 24. 10. 2022

Relaxační jóga

Úterý 17:30 - 18:30

Muzeum Ostroměř,
T.G. Masaryka 121
2.patro.

www.ctyrlistci.cz
FB: Studio Čtyřlístek
tel. 732 968 784



MALÍ JOGÍNCI

ÚTERÝ 16:00 - 17:00

MUZEUM E. ŠTORCHA 2. PATRO, OSTROMĚŘ
PRO DĚTI, KTERÉ VYDRŽÍ HODINKU BEZ MAMINKY (2-12 LET)
CENA ZA LEKCI JE 70 Kč



přihlašování T. Ulrychová - 732 968 784

AROMATERAPEUTICKÁ MASÁŽ PRO ŽENY

- vlastnoručně sbírané byliny
- 100% lisované oleje
- 100% esenciální oleje
- laskavá péče
- prostor pro Tvůj odpočinek a dobítí energie



objednání tel. 732 968 784

WWW.CTYRLISTCI.CZ

RESTAURACE A PENSION „U PATŘÍNŮ“ V KONECCHLUMÍ

Nabízíme uspořádání oslav, večírků, svatebních hostin. K dispozici je Vám salonek pro 19 osob, sál pro 50 osob, nekuřácká jídelna. Typická jídla domácí české kuchyně po celý den. Vysoká kvalita jídel zajištěna.

Těšíme se na Vaši návštěvu.

mob. 601 188 013

upatrinu@seznam.cz, www.upatrinu.cz

Kateřina Zusková–Vítková

- **Modeláž nehtů**
- **Gel lak na přírodní nehty**
- **Suchá pedikúra**
- **Spa manikúra a pedikúra**
- **Konzultantka kosmetiky**
- **TIANDE a FARMASI**

**Štorchova 437, Ostroměř,
tel.: 777 609 416**