

Čimelický



číslo 1 | LEDEN A ÚNOR 2024

zpravodaj

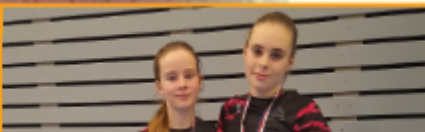


STR. 6



Střídání stráží
v naší knihovně

STR. 8



Badmintonové úspěchy

STR. 11



Droždí

Obsah

Slovo starostky	3	Florbalový turnaj „O pohár starostky“	9
		Zabezpečení před kyberšikanou	10
		Rozhlédni se	10
Naši jubilanti	4		
Opustili nás	4	RADY A RECEPTY	
Noví občané	4	Droždí ... Kvasnice	11
Nové auto Diakonie	4	Pro zdraví	11
		Nejen těsto	11
		Pivovarské kvasnice	11
		Sušené	11
		Pomalé kynutí v lednici	11
		Pekařské droždí	11
		Drožděná pomazánka	11
		Domácí křupavé houstičky	12
		Drožděná polévka	12
		Skořicové šneky se skořicí i bez	13
DĚNÍ V OBCI			
Vánoční úklid			
nejen doma	5		
Zásah krsických hasičů	5		
Dění v bývalé lékárně	6		
Návštěva senátora Marka			
Slabého	6	ZAJÍMAVOSTI	
Střídání stráží v naší		Vzpomínka na K.	
knihovně	6	Schwarzenberga	14
Informace o dálnici	6	Z pera čimelického autora	
		Koprová omáčka a Ital v televizi	18
ŠKOLA A ŠKOLKA			
Dění ve školce	7		
Akce v lednu a únoru v mateřince	7		
Dění ve škole	8		
Badmintonový turnaj v Aréně Skalka	8		
Přeborník ve stolním tenise	8		
Vánoční florbalový turnaj 2023	8		
Žáci ZŠ Čimelice ovládli florbalový turnaj	8		
Badmintonový turnaj v Plzni	9		

TVŮRCI ČIMELICKÉHO ZPRAVODAJE

ŠÉFREDAKTOR

Šárka Hrdličková

KOREKTURA

Tereza Dragounová

GRAFIKA, DESIGN ZPRAVODAJE

Tereza Dragounová

AUTOR TITULNÍ FOTOGRAFIE

Šárka Hrdličková

KOORDINACE

Hana Chvalová

Jiřina Červenková

Marie Vávrová

INZERCE, REKLAMACE, EXPEDICE

Vladimír Bouček

PŘÍSPĚLI

Šárka Hrdličková

Jindřiška Lopatová

Jana Veselá

Vladislav Linhart

Martina Polívková

Marie Vávrová

Jan Šindelář

Jaroslava Valová

František Hemala

TISKARNA



pixabay



**VYDAVATEL
OBEC
ČIMELICE**

Slovo starostky

Vážení a milí spoluobčané,

srdečně Vás zdravím v novém roce. Pokud věříte astrologům, pak vězte, že všichni tvrdí, že letošní rok bude ve všech aspektech lepší, než-li byl ten loňský. Tak třeba či možná...

V letošním roce jsme se se zastupiteli shodli na zásadních cílech:

1. Veřejné osvětlení v Čimelicích
2. Výměna oken v dalších obecních bytech
3. Vodovod od sádek ke Hvíždálce
4. Oprava komunikací
5. Oprava kanalizační sítě
6. Rekonstrukce sociálního zařízení v dalším oddělení MŠ a postupná výměna oken
7. Vylepšení veřejného mobiliáře v obci
8. Kulturní a společenský život v obci

O veřejném osvětlení a jeho kompletní rekonstrukci jsem Vás již informovala. Podařilo se získat finanční prostředky z dotačního programu a celý projekt se bude letos v létě realizovat. Víím, že když zafouká víchř, právě jako v těchto dnech, samovolně se vypíná současné osvětlení. Zároveň nepřetržitě musí probíhat jeho údržba a je skutečně opravováno každý týden. Kupodivu se v lednu našel odvážlivec, který si násilím otevřel skříňku k ovládání veřejného osvětlení a přenastavil všechny spínače. Proběhne také výměna svítidel v Krsicích. Budou zde nainstalovány LED světla a na návsí ještě jeden sloup veřejného osvětlení.

Na výměnu oken v obecních bytech jsme požádali o finanční prostředky v Programu obnovy venkova 2024. Zhotovitel byl vysoutěžen a okna se budou měnit v bytovém domě Krsice č. 45 a v obecním bytě ve sportovní hale.

Jistá je i výstavba nové větve vodovodu od sádek ke Hvíždálce. I když čištění vrtů u Hvíždalky a měření jejich vydatnosti bylo úspěšné, nakonec se potvrdilo, že při společenské akci musí být v záloze i náhradní řešení pro dostatek vody. K vodovodu se připojí všechny okolní nemovitosti.

Oprava komunikací je také stálý problém. Budou probíhat dle jejich aktuálního stavu a potřeby.

Oprava kanalizační sítě probíhá od loňského roku dle vzájemné komunikace s firmou Čevak, která kanalizaci Čimelice provozuje. Vloni celou síť zmonitorovala kamerovými zkouškami a vytýčila nejproblematictější místa. V letošním roce bude probíhat postupná oprava nebo výměna potrubí.

Ve školce už se děti i zaměstnanci těší na rekonstrukci wc a umývárky u druhého oddělení. Ve třídě těch nejmenších se pak vymění ještě původní okna z roku 1982. Po loňském úspěchu s obklady Králíků v klobouku letos vymýšlíme nový motiv.

Dalším cílem je zlepšení veřejného mobiliáře v obci. Kompletní rekonstrukce autobusové zastávky, odpadkových košů a v těchto dnech jednáme o zastínění autobusové zastávky „na Písek.“ Zde nebude možné z prostorových důvodů instalovat zastávku, alespoň zastínění by bylo velmi žádoucí.

V Čimelicích i Krsicích proběhlo v loňském roce mnoho úspěšných kulturních akcí. V lednu už jsme stihli Hasičskou zábavu. Navazovat bude rybářský ples, dětské maškarní, pálení čarodějnic, první máj a mnoho dalších. Těším se, že se na těchto akcích určitě potkáme.

Snad se nám všechno podaří. Pokud máte připomínku nebo nějaký nápad na zlepšení v obci, prosím, napište nám ho na mail cimelice@obec.cz nebo mi zavolejte na 602 618 005. Pokud nemám jednání mimo budovu OÚ, pak jsem na úřadu denně od 13,30h. Jistotu máte, když se na schůzce předem domluvíme.

Ať se Vám daří!

Mgr. Šárka Hrdličková



Redakce si vyhrazuje právo odmítnutí, výběru a úpravy zaslaných příspěvků. Nevyžádané fotografie a příspěvky se nevrací.

Časopis vyšel dne: 10. 03. 24 Uzávěrka příštího čísla: 10. 04. 24

Naši jubilanti

V lednu a únoru v novém roce 2024 oslavili své životní jubileum:

paní Marcela Pouchová 60 let,
pan Josef Karban 60 let,
paní Hana Vladyková 65 let,
pan Josef Klenovec 65 let,
paní Vlasta Hlavínová 70 let,
pan Ladislav Hoznousek z Krsic 75 let,
paní Blažena Kubátová 80 let,
pan Jiří Švarc 87 let,
paní Marie Procházková 88 let.

V novém roce posíláme nové přání, ať stojí při vás ten, kdo miluje a chrání.

Ten, koho ve svém srdci nosíme, o jeho ochranu vždy prosíme.

Všem jubilantům a oslavencům v těchto zimních měsících přejeme všechno nejlepší, hodně zdraví a pohody.

Setkání důchodců

Setkání seniorů starších 60 let se bude konat ve středu 20. března od 16 hodin v restauraci Na Hvíždalce. Přivítáme jaro vystoupením žáků ZŠ při pásmu říkadel, písní a tanečků. Rozloučíme se zimou vynášením Smrtky. Zazpíváme si a zatančíme s malou muzikou. Paní starostka odpoví na všechny dotazy. Přijďte posedět se známými u dobré večeře a u kávička. Přijďte prožít pěkný, společný, předjarní podvečer.

Opustili nás

Začátkem ledna zemřel pan Jan Huleš, 5. ledna by mu bylo 78 let. Dva dny mu chyběly do narozenin. Vzpomínat bude nejen rodina, ale i přátelé a rybáři, pro které léta pracoval.

Ohlédnutí za rokem 2023

K 1. 1. 2023 měla naše obec 989 obyvatel. K 1. 1. 2024 je v evidenci rekordní počet, který konečně přesáhl tisícovku a to je 1 008 obyvatel. Loni se narodilo 11 dětí a zemřelo 12 občanů. Od 60 let evidujeme 311 seniorů od 80 let výše 63 seniorů, nad 90 let 9 seniorů. Nejstarší ženou je Věra Vlčková 98 let. Nejstarším mužem je Jaroslav Cvrk 96 let. S dárkem a přáním jsme navštívili 46 jubilantů ve věku 75 let, 80 let, 85 let a starší. Ve třech vítacích obřadech jsme přivítali 9 dětí.

Noví občané

Koncem září 2023 se manželům paní Lence a panu Davidovi Černohorských z Krsic narodila druhá dcera Sofie, gratulujeme.

Jindřiška Lopatová

Na klouzačce

Jindřiška Lopatová

Odlož mobil milý synku, vyjdi na vzduch aspoň chvilku. Schovej uši do čepice, na ruce dej rukavice.

Šála krk ti zahřeje, v teplé bundě dobře je. Pevné boty na zimu, zapomeň na peřinu.

Vykroč rázně do sněhu, nečekej na oblevu. Zamiř k lesu nebo k řece, každou cestu znáš tu přece.

Nedbej na to, že víc fouká, že zavátá celá louka. Že červený bude nos, co má dělat černý kos.

Až se vrátíš do teplíčka, dáš si koláč u kávička. Máme řekneš ve zkratce, že jsi byl na klouzačce.

Jak to bylo venku prima, a že jsi rád, že je zima. Jak jsi volný bez mobilu, radost máš a máš i sílu.

Překonávat překážky a nebát se klouzačky.

Máme nový vůz

Sřadsko Blanka

Diakonie

V tomto novém voze nás nyní budete potkávat na cestách za našimi klienty v oblasti Čimelic, Mirotic a Mirovic.

Pro naše pracovníce terénní pečovatelské služby jsme z vlastních zdrojů a za přispění dárců zakoupili nový služební vůz Toyota Yaris Hybrid, který takto opět rozšíří náš toyoťácký vozový park a umožní nám i nadále poskytovat kvalitní péči o naše klienty a hlavně s tímto novým vozem i péči více dostupnou v celé již zmíněné oblasti.

Tímto děkujeme všem našim dárcům a zároveň děkujeme TOYOTA DOLÁK Písek za skvělou letitou spolupráci, ochotu a profesionalitu.

Najdete nás v Čimelicích ve Zdravotním středisku č. p. 268 v 1. patře.

Kontakty:

vedoucí služby p. Štěpánková Eva:
739244657

sociální pracovníce Bc. Tejkalová
Blanka: 739343709

a v Písku na adrese Jiráskovo nábřeží
2443, Písek

Kontakty:

vedoucí služby p. Štěpánková Eva:
739244657

sociální pracovníce Bc. Tejkalová
Blanka: 739343709

Hospic sv. Jana N. Neumanna otevírá pro veřejnost PORADNU PRO POZŮSTALÉ

Úmrtí člověka představuje bolestnou ztrátu v životě blízkých. Nastupuje období zarmoutku, které prožívá každý jinak. Jinak muži, jinak ženy, jinak dospívající nebo děti.

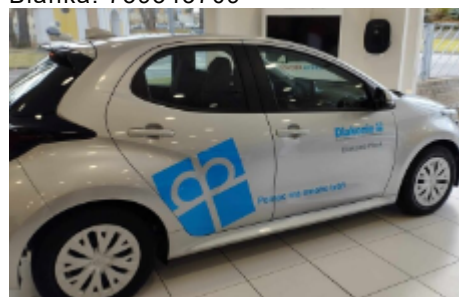
Někdo pomocou jeho nejbližší a přátelé. Někdy si ale člověk se sebou po ztrátě blízkého není sáhl a tehdy je dobré vyhledat odbornou pomoc. Poskytneme ji v naší poradně bezplatně.

Na setkání s Vámi se těší náš tým:
psycholog | psychoterapeut | sociální pracovníce | odborný sociální poradce
duchovní | zdravotní sestry

Nabízíme:
individuální doprovázení v období smutku | skupinová setkávání
možnost anonymní komunikace | odborné sociální poradenství (dávky, důchody atd.)

Pokud jste se ocitli v situaci, kdy se vyrovnáváte se ztrátou Vašeho blízkého, jsme pro Vás k dispozici:

731 604 432 | doprovzeni@hospicpt.cz | každý všední den od 8 h do 15 h (po telefonické domluvě)



Dění v obci

Vánoční úklid nejen doma

Těsně před vánočními svátky se podařilo zajistit odvoz skládky větví a odpadu ze zahrad. Ta se stále vytváří u řeky Skalice za mostem na Větrov. Část odpadu byla štěpkována, část odvezena do kompostárny. Vznikl tu velký prostor krásně vyčištěný firmou Almea. Další skládka je tu zakázána a umístěna zde byla i fotopast. Nové místo ke skladování takového odpadu bude v těchto dnech zbudováno u ČOV Čimelice. Pokud zde budete svůj odpad vyvážet, dbejte, prosím, pokynů v místě. Rozděleny budou silnější a slabé větve a listí.



Autor článku a fotografií: Mgr. Šárka Hrdličková

Kam s větvemi a listím?

Skládka byla zlikvidována, protože oblast je zátopová. Pokud potřebujete tento odpad zlikvidovat a nemáte doma kompostér, je přistaven dočasně kontejner na dvoře OÚ, který můžete využít. V budoucnu by měla být pro bioodpad zprovozněna skládka mezi Čimelicemi a Smetanovou Lhotou.

Tam pak bude pevný řád výběru bioodpadu.



Zásah krsických hasičů

Ani o svátcích nebyl klid... 26. 12. krsičtí hasiči pracovali, jako kdyby žádný svátek nebyl. Díky zvýšené hladině řeky Skalice připlavaly ten den kmeny a větve a téměř ucpaly koryto okolo mostu. Hasiči se ihned domluvili a vše odstranili, aby nedošlo k poškození mostu a tok byl znovu volný. Děkujeme!



Autor článku a fotografií: Mgr. Šárka Hrdličková

Děni v bývalé lékárně

V současné době probíhá nebývale rušné dění v prostorách bývalé lékárny. Naši techničtí pracovníci se pustili do vyklízení, zednických a drobných



instalatérských prací. Z prostoru, který je dlouhodobě nevyužívaný, právě rekonstruují krásné a čisté prostory. Záměrem obce je tyto prostory znovu pronajímat ke zdravotnickým či sociálním



službám. Paní starostka oslovila několik lékařských řetězců, ale bohužel žádný nemá zájem. Proto budou prostory v dohledné době nabízeny i prostřednictvím portálu k podobným účelům.



Návštěva senátora Marka Slabého

Ve čtvrtek 25.1. Čimelice navštívil senátor Marek Slabý. Při krátkém setkání s paní starostkou jednali o plánovaných akcích pro tento rok a o měnící se dopravní situaci v obci. Druhou zastávkou byla návštěva Zdravotnické záchranné služby Jihočeského kraje Čimelice.



Autor článku a fotografií: Mgr. Šárka Hrdličková



Střídání stráží v naší knihovně

Ve středu 31. 1. proběhla „výměna stráží“ v naší obecní knihovně. Paní Vlasta Kadlecová se s námi rozloučila a vystřídala ji paní Miroslava Počtová. Paní starostka předala paní Kadlecové kytky a věčný dárek. Paní Počtová popřála mnoho úspěchů.

Knihovna sídlí na náměstí v krásných zrekonstruovaných prostorách. Paní Počtová zde bude každou středu od 12 do 16h. Zveme naše spoluobčany k návštěvě knihovny. Je zde mnoho starších i současných titulů, mnoho čtenářských novinek. Paní Počtová bude pořádat dopolední programy pro děti z mateřské školy i pro žáky té základní.



Autor článku a fotografií: Mgr. Šárka Hrdličková

Vážení spoluobčané,

touto cestou bych Vás chtěla seznámit s nejnovějšími informacemi o stavbě dálnice. Dle realizátora stavby je dostavba a otevření v prosinci 2024 zcela reálné. Již je hotových 80 % prací a v letošním roce budou postupně připraveny všechny vozovky. Finální vrstva bude položena až v závěrečné části, aby nedošlo k jejich zatížení nebo poškození.

U křižovatky Lety vzniká operační cestrum SSÚK. Bude zde umístěno středisko řízení provozu, hlídkové a technické stroje a zařízení pro zimní údržbu, sklad soli a zařízení na výrobu solanky. Dále zde bude komplexní informační systém - úsekové měření, kamerový dohled, SOS, váhy, meteostanice, dopravní značky a informační panely, analyzátoři dopravy. Podél celé trasy se začne vysévat speciální

obohacená travní směs s vysokým podílem lučních bylin a květin. Zároveň budou doplněny i dřeviny.

Zcela zásadní pro nás je informace: Od 1.3. do 31.8. budou zcela uzavřeny sjezdy na Mirovice a Milevsko. Neprůjezdná bude trasa od Mirotic k Rakovickým chalupám. Pokud z Čimelic budete potřebovat odbočit na Mirovice, budete muset na kruhový objezd u Předotic. Pokud budete potřebovat projet z Mirotic do Čimelic, pak doporučená trasa je Mirovice- Cerhonice- Ostrovce – Smetanova Lhota – Čimelice.



Dění ve školce

Akce v lednu a únoru v mateřince

V lednu navštívilo mateřinku divadlo Kos z Českých Budějovic s divadelní pohádkou „Šaškova škatulka“.

Šašek, který se jmenoval Bambulák, vyprávěl dětem pohádku o malinkatém království, ve kterém panoval král Hubert, který rád vařil a jedl. Aby se mohl věnovat svému koníčku, rozhodl se svou jedinou dceru Kristýnku provdat. Žádný nápadník se princezně nezamlouval, neboť jeden prahl po jejím bohatství, druhý by stále bojoval, a tak se nakonec o ruku princezny ucházel sám šašek a princezna souhlasila.



Další akcí byla návštěva zdravotnické firmy PRIMAVIZUS s projektem „Koukají na nás správně“, která u dětí provedla preventivní screeningové vyšetření zraku.

Tato firma poskytuje zdravotní péči v oboru optometrie a ortoptika. Zaměřuje se na nápravu očních vad u dětí jako je dalekozrakost, krátkozrakost, astigmatismus nebo šilhání. Každým rokem se tak včas odborně podchytí oční vady dětí.

Na únor jsme pro děti mateřinky připravili Maškarní rej pod vedením Honzy Krejčíka. Tato akce bude pro děti radostným pohybovým vyžitím při hudbě a různých soutěžích.

Další akcí bude „Jak se vyrábí kváskový chléb“, kdy mateřinku navštíví paní Deváté, která děti prakticky seznámí s výrobou kváskového chleba.

Poslední akcí tohoto měsíce bude vzdělávací program pod vedením pana Schacerze s názvem „Zdravé stravování“.

Jedná se o pohádkový příběh, pomocí kterého se děti zábavnou formou naučí základy zdravé výživy. Pásmo je protkáno interaktivními praktickými úkoly, do kterých se zapojují všechny děti.

Na měsíc březen jsme zajistili dvě divadelní představení pohádek s názvem „O Koblížkovi“ a „Zajíčku a slepičko, čípak je to vajíčko“ a jeden vzdělávací program s názvem „Od ovečky k čepici“ pod vedením paní B. Koudelkové.

Autor článku a fotografií: Jana Veselá

ZÁPIS DO MATEŘSKÉ ŠKOLY NA ŠKOLNÍ ROK 2024/2025:

Den otevřených dveří a zápis dětí na školní rok 2024/2025 se v mateřské škole uskuteční v době od 6. 5. – 7. 5. 2024.

Po celý den je možné navštívit MŠ a prohlédnout si její prostory a vybavení.

Zároveň při této příležitosti proběhne zápis dětí do mateřské školy na školní rok 2024/2025.

Zápisu se účastní rodiče, kteří mají zájem o umístění svého dítěte do MŠ během nového školního roku, tj. od 1. 9. 2024 – 30. 6. 2025. Podmínkou zápisu pro školní rok 2024/2025 je dovršení dvou let dítěte do 31. 8. 2024.

Všechny potřebné formuláře jsou k dispozici v mateřské škole a na webových stránkách školy.

Rodiče přinesou:

- občanský průkaz
- rodný list dítěte

Dění ve škole

Badmintonový turnaj v Badminton Aréně Skalka

V prosinci 2023 se badmintonisti ZŠ Čimelice zúčastnili turnaje kategorie U8-U17 v Badminton Aréně Skalka v Praze. V kategorii U8-U9 za nás nastoupili tři naši hráči – Beata Brejchová, Róza Hálová a Luboš Zvonek. Nejlépe se dařilo Beatě Brejchové, která obsadila 2. místo, na 8. místě byla Róza Hálová a 10. místo patřilo Lubošovi Zvonkovi. V kategorii U11 hrála za ZŠ Čimelice Edita Brejchová a získala 4. místo. Nejpočetnější byla kategorie U13, ve které bylo celkem 20 hráčů (15 chlapců, 5 dívek) z různých pražských klubů (Badminton Aréna Skalka z.s., TJ Spoje Praha badminton, z.s., TJ Astra Zahradní Město, z.s., SK Hamr, z.s., BK Arion Praha). Nás v U13 reprezentovali Barbora Polívková, Sára Šebková a Antonín Zemek. 1. místo bez ztráty jediného setu vybojovala Barbora Polívková, na 6. místě skončil

Antonín Zemek a Sára Šebková obsadila 7. místo. V kategorii U15 - dívky jsme měli pouze jednu hráčku Adélu Polívkovou. Ani Adéla Polívková nepustila jediný set a zaslouženě získala 1. místo. Naši hráči

podali v Praze výborné výkony, patří jim poděkování za reprezentaci školy a také děkujeme trenérům panu Václavovi Kačabovi a Olině Ziglerové za dobrou přípravu na turnaj.



Autor článku a fotografie: Mgr. Martina Polívková

Přeborníkem ZŠ Čimelice ve stolním tenisu se stal Vojta Klimeš

V I. pololetí školního roku 2023/2024 se stal celkovým vítězem turnaje Vojta Klimeš ze 7. třídy. Druhé místo obsadil Michal Salát z 9. třídy, na 3. místě se umístil Vojta Šindelka z 9. třídy, 4. místo obsadil Jindřich Gelnar z 9. třídy a na 5. místě byl Patrik Hladík z 6. třídy. Přeborníkem ZŠ ČIMELICE v „obíhačce“ se stal Michal Salát. Druhé místo obsadil Vojta Klimeš a na 3. místě byl Jindřich Gelnar.



**Mgr. Vladislav Linhart
Fotografie: Mgr. Olga Vilímová**

Vánoční florbalový turnaj 2023

Dne 16. prosince 2023 se uskutečnil v čimelické sportovní hale další ročník „VÁNOČNÍHO FLORBALOVÉ TURNAJE“ určeného pro bývalé žáky ZŠ ČIMELICE.

Mgr. Vladislav Linhart

Žáci ZŠ Čimelice ovládli florbalový turnaj pro 2. stupeň

Ve středu 20. 12. 2023 se v čimelické sportovní hale uskutečnil další ročník florbalového turnaje O POHÁR STAROSTY MĚSTA MIROVICE. Turnaje se zúčastnily 4 školy – ZŠ Čimelice, ZŠ Mirovice, ZŠ Chraštica a pořádající ZŠ Mirovice. Hrlo se ve třech kategoriích – dívky 6. – 9. třída, chlapci 6. – 7. třída a chlapci 8. – 9. třída.

Žáci ZŠ ČIMELICE získali po výborných výkonech ve všech kategoriích vítězné poháry za 1. místo!!! Obhájili tak 1. místa ve všech kategoriích z loňského školního roku.



Fotografie: Mgr. Šárka Hrdličková



**Autor článku: Mgr. Vladislav Linhart
Fotografie: Mgr. Olga Vilímová**

Turnaj v Plzni kategorií U13, U15, U17 a setkání našich hráčků s českými badmintonovými reprezentanty

13. 1. 2024 vyrazily 2 naše badmintonistky Adéla Polívková a Barbora Polívková na turnaj do Plzně. Hrály se 3 kategorie a konkurence byla opravdu velká. Na turnaj se sjelo celkem 80 hráčů z různých koutů České republiky. Dopoledne současně s turnajem probíhal trénink českého reprezentanta Ondřeje Krále (několikanásobný mistr republiky v mužském deblu) s trenérem Oscarem Martinezem, který připravuje české reprezentanty na Olympijské hry v roce 2024 v Paříži. Odpoledne na turnaj dorazil i náš několikanásobný mistr republiky, vítěz mezinárodního turnaje Yonex Czech Open 2023, 2021 a budoucí olympionik v mužských singlech Jan Louda, který předával hráčům medaile. V národním tréninkovém centru v Krašovské hale odpoledne trénovala i reprezentace kategorie U15.

Obě naše hráčky hrají od ledna 2024 ve vyšší kategorii – Adéla Polívková v kategorii U17 a Barbora Polívková v kategorii U15. V singlech obsadily obě 5. místa. Společně si zahrály čtyřhru dívek v kategorii U17, kdy utrpěly jedinou porážku ve finále proti hráčkám Badmintonové akademie Plzeň a získaly stříbrné medaile. Celý turnaj si velmi užily, a kromě stříbrných medailí si odvezly i pěkné zážitky z tréninků a setkání s českými reprezentanty.



Autor článku a fotografií: Mgr. Martina Polívková

Mladí florbalisté ZŠ Čimelice opět vyhráli turnaj O pohár starostky obce Čimelice v obou kategoriích!

Ve středu 7. února 2024 se v čimelické sportovní hale konal další ročník tradičního florbalového turnaje „O POHÁR STAROSTKY OBCE ČIMElice“. Turnaj je určen pro žáky 1. stupně základních škol a je vypsán pro 2 kategorie – pro žáky 1.-3. třídy a pro žáky 4.-5. třídy. Turnaje se zúčastnily čtyři základní školy – pořadající ZŠ Čimelice, dále ZŠ Mirovice, ZŠ Chrašnice a ZŠ Mirovice. Co se týká hracího systému, tak v každé kategorii hrál každý s každým. Hrací doba byla pro mladší i starší kategorie 1x 14 minut. V obou kategoriích se hrálo v počtu hráčů 5+1.

Nejlépe se dařilo pořadající ZŠ ČIMElice.

Mladší žáci vyhráli s 9 body a celkovým skóre 14:0! Porazili ZŠ Mirovice 5:0, ZŠ Chrašnice 3:0 a ZŠ Mirovice 6:0. Starší žáci vyhráli se 7 body a celkovým skóre 11:3! Nejdrívě porazili ZŠ Chrašnice 4:1, poté ZŠ Mirovice 5:0 a se ZŠ Mirovice hráli 2:2.

Pořadí 1. -3. třída: 1. ZŠ Čimelice 2. ZŠ Mirovice 3. ZŠ Mirovice 4. ZŠ Chrašnice

Pořadí 4. -5. třída: 1. ZŠ Čimelice 2. ZŠ Mirovice 3. ZŠ Chrašnice 4. ZŠ Mirovice

Sestava 1.-3. třída: Miloslav Káš, Jakub Klása, Luboš Zvonek, Jan Kliment, Antonín Linhart Jaroslav Sýkora, Radek Bleha, Filip Procházka, Michal Potůček a Filip Janda

Sestava 4.- 5. třída: Vojtěch Burda, Richard Lesák, Daniel Dáňa, Ondřej Lipták, Arnošt Příbyl, Samuel Ulman, Šimon Nezbeda, Mendl Jan, Lukas Dáňa, Daniel Pavlíček, Michal Kott, Tomáš Mrákota, Josef Pekárek, Matyáš Lipták, Tomáš Cvrk a Jan Kožený

Florbalový turnaj „O POHÁR STAROSTKY OBCE ČIMElice“ se vydařil a většina zápasů měla velmi dobrou úroveň. Všichni účastníci turnaje dostali diplomy. Hráči prvních třech týmů v každé kategorii obdrželi nádherné medaile a vítězné týmy poháry.



Mgr. Vladislav Linhart
Fotografie: Mgr. Šárka Hrdličková

Zabezpečení před kyberšikanou

V pátek 9. února se žáci druhého stupně účastnili přednášky o zabezpečení před kyberšikanou a napadením svého telefonu či počítače. Dozvěděli se, jak je důležité silné heslo nebo bezpečné aplikace, jak důležité je bezpečné stahování aplikací. Co může způsobit stálé zapnutí své polohy. Přednášející Jan Vašek odpověděl na veškeré dotazy a žákům poradil se zabezpečením jejich zařízení.



Autor článku a fotografie: Mgr. Vladislav Linhart

Rozhlédni se!

Rozhlédni se! byl naučný dopolední program pro žáky prvního stupně. Žáci absolvovali nejprve hodinovou teoretickou přípravu. Tématem byly dopravní značky, bezpečnost, testy dopravní nehody s dětmi v sedačce a na prostém sedadle. Druhá část byla praktická, kdy se všichni proměnili v chodce a řidiče. Dopravní pravidla si vyzkoušeli na malém dopravním hřišti. Akce byla velmi zdařilá a dětem se moc líbila.



Autor článku a fotografií: Mgr. Šárka Hrdličková



Základní škola a Mateřská škola Čimelice

Čimelice 115
398 04
tel. 382 228 118
IČO 71005153

e-mail skola@zscimelice.cz



Zápis do 1. ročníku ZŠ a MŠ Čimelice

se koná ve středu 10. dubna 2024 od 13 hodin do 18 hodin v místnosti 1. třídy
a ve čtvrtek 11. dubna 2024 od 14 hodin do 18 hodin v téže místnosti.

K zápisu se dostaví všechny děti se svým zákonným zástupcem, které do 1. září 2024 dovrší šestý rok věku.

S sebou:

- Občanský průkaz zákonného zástupce
- Rodný list dítěte
- Doklad o zdravotní pojišťovně dítěte

Při zápisu do základní školy se zjišťuje, zda dítě bude navštěvovat školní družinu.

V Čimelicích, dne 1. února 2024



V. Linhart

Mgr. Vladislav Linhart
ředitel ZŠ a MŠ Čimelice



DROŽDÍ KVASNICE....

Droždí, jiným názvem kvasnice, jsou živé buňky, kvasinky druhu *Saccharomyces cerevisiae*. Ke svému růstu a množení potřebují cukry. Ty přeměňují na alkohol a oxid uhličitý, který způsobuje kynutí těsta, zvětšování jeho objemu.

Kvasnice mohou konzumovat i vegetariáni, jde o velmi malé rostlinné buňky, do jedné kostky se jich vejde až 30 miliard!

Pro zdraví

Droždí je jedním z nejlepších přírodních zdrojů vitaminů řady B. Vitamin B1 (thiamin) pozitivně ovlivňuje činnost srdeční a nervové soustavy. Vitamin B2 (riboflavin) má vliv na zdravou pokožku, dobrý zrak a správné fungování trávicího ústrojí. Vitamin B3 (niacin) prospívá pleti, trávení i nervovému systému. Kromě vitaminů B obsahují kvasnice ještě bílkoviny a minerální látky, za zmínku stojí obsah hořčíku, vápníku, železa, chromu, draslíku či selenu. Zároveň jsou kvasnice vyváženým zdrojem důležitých esenciálních aminokyselin.

Nejen těsto

Pekařky začátečnice občas mívají z kynutých těst obavy. Je to ale zbytečné. Stačí dodržet jednoduché zásady a těsto se podaří.

Nejdůležitější je teplota. Mezi surovinami nesmí být nic studeného. Zapomněly jste předem vyndat vejce z lednice? Než je přidáte do těsta, rozmíchejte je v teplém mléce. Máslo, sádlo nechte povolít v mikrovlnce.

Housky, rohlíky, ale i vánočky či mazance z kynutého těsta nechte ještě podruhé chvíli kynout na plechu, teprve pak je vložte do trouby. Když pečivo vyndáte, nekrájejte ho hned, počkejte, až trochu vychladne, ať se nesrazí.

Co je omládek?

V mouce vysypané do mísy nebo na vál udělejte důlek, nalijte do něj vlažnou tekutinu, přidejte lžičku cukru a rozdrobte droždí. Nožem pak rozmíchejte s trochou okolní mouky na kašičku a nechte vzejít.

Pomalé kynutí v lednici

Kynutím **přes noc** si to všechno můžete usnadnit. Ubude vám práce a ani nebudete muset být ve střehu, zda už těsto nakynulo dost.

Rozdíly jsou následující:

Žádný **kvásek** se nepřipravuje. Droždí se pouze rozdrobí do studené tekutiny, aby se trochu rozpustilo, načež se rovnou přidává do těsta s ostatními surovinami. Vhodné je tedy používat co nejčerstvější droždí, abyste měli jistotu, že je živé a v pořádku. Nebudete mít totiž možnost si jeho životaschopnost ověřit.

Všechny suroviny na těsto je vhodné používat **co nejstudenější**. Žádné vlažné tekutiny, žádná vytemperovaná vejce, žádné máslo pokojové teploty nebo dokonce máslo rozpuštěné. To proto, aby se droždí nezačalo probouzet příliš rychle.

Pivovarské kvasnice

Bez kvašení by se neobešlo ani vaření piva. Jaký je rozdíl mezi pekařským droždím a pivovarskými kvasnicemi?

Pivovarské kvasinky (pivovarské kvasnice, pивní droždí) jsou pouze jiné kmeny stejného druhu jako v pekařském droždí. Princip kvašení je u obou stejný – tvorba oxidu uhličitého a alkoholu ze sacharidů. Pivovarské kvasnice tvoří i základ známého potravinového doplňku Pangaminu.

Sušené

Má stejné použití jako droždí čerstvé, ale jeho výhodou je dlouhá trvanlivost, díky níž ho můžete mít doma neustále po ruce. Ze sušeného se nepřipravuje kvásek, přispívá se rovnou do mouky.

Sušené droždí je baleno v ochranné atmosféře, aby si zachovalo svou vysokou kvalitu a zaručilo dokonalé vykynutí těsta. Pomocí něho upečete housky, chleba i koláčky nebo vánočky, mazance, záviny a pizzu. Jeden balíček je určen na 500 g mouky.



Bude mít na kynutí celou noc, takže určitě nechcete, aby mělo své odpracováno už třeba za 4 hodiny. Pak by ztratilo svou sílu a v troubě by těsto tolik nevyběhlo, nebo by se dokonce rozteklo.

Z těsta se **hned po uhnětení** můžou tvarovat konečné tvary. Neprobíhá zde tedy první kynutí a druhé kynutí, ale pouze jedno jediné studené kynutí.

Než ráno vložíte plech s hotovými vykynutými tvary do trouby, je dobré je nechat aspoň 15-20 minut nadechnout vlažnějšího vzduchu v místnosti a maličko zahřát na pokojovou teplotu. Za tu dobu si můžete důkladně předeřít troubu, provést ranní hygienu, uvařit si kafe a potřít pečivo před pečením.

Pečení studeného těsta je o pár minut **delší**, řekněme o 2-3 minuty.



Pekařské droždí

Tvoří nezbytnou přísadu do kynutých těst. Aby byl úspěch zaručen, připravuje se před přidáním do mouky kvásek. V něm se droždí rozdobené do vlažného mléka nebo vody (100 ml) „nakrmí cukrem“ (1 lžička krupicového) a trochou hladké mouky a nechá se „vzejít“.

Ve studené tekutině budou kvasinky stávkovat, zato ve vlažné si libují a úspěšně se množí. Nesmí být horká, ideální je teplota kolem 37 °C.

Zatímco kvasnice dobře snášejí nízké teploty a můžete je skladovat i v mrazáku, horká tekutina by je mohla zahubit.

Pekařské droždí se prodává v kostičkách obvykle 4,2 g, které většinou pasují k 1 kg hladké mouky.

Vážených kvasnic zato můžete koupit rovnou větší množství, které se hodí především na pomazánku nebo knedlíčky do polévky.

zdroj: novinky.cz

Drožd'ová pomazánka

Postup:

1. Na oleji nebo sádle orestujte nakrájenou velkou cibuli.
2. Přidejte 200 g kvasnic.
3. Trošku podlijte, osolte, opepřete, rozmíchejte a za občasného míchání nechte tekutinu vydušit.
4. Nenechte se odradit specifickou vůní.
5. Když začne hmota chytat barvu, přimíchejte čtyři vejce rozšlehaná se čtyřmi lžícemi mléka, promíchejte, poduste.

Pomazánka báječně chutná teplá i studená a může posloužit i jako základ drožd'ových knedlíčků do polévky (přidejte syrové vejce, strouhanku, česnek).

Domácí křupavé houstičky

Suroviny na 8-9 housek:

500g hladké mouky
asi 350ml vlažného mléka
42g čerstvého droždí
30g sádla
50ml oleje
1 vejce
1 a 1/2 půl lžičky soli
1/2 lžičky cukru
1 vejce na potření

Na posypání:

hrubozrnná sůl,
mák
kmín

Postup:

Ohřejte si mléko tak, aby bylo teplé, ne horké. Mouku nasypete do mísy.

Udělejte v ní důlek. Do něj rozdrobte droždí, přidejte cukr a zalijte částí vlažného mléka. Zakryjte čistou utěrkou, a nechte vykynout kvásek.

Trvá to zhruba 10-15 minut. K bublajícímu kvásku přidejte sádlo, olej, zbytek mléka, sůl a vejce. Vypracujte těsto. Posypte ho moukou, mísu přikryjte utěrkou, a nechte kynout na teplém místě. Trvá to asi hodinu. Připravte si plech a vyložte ho pečicím papírem.

Pak vykrojte bochánky. Nechte aspoň 5 minut odpočinout. Vejce rozklepněte do hrnku a rozšlehejte ho vidličkou.

Z bulek vyválejte prameny a uplete si houstičky. Hotové dávejte na plech. Troubu rozehejte na 200 °C. Mezitím nechte housky dokynout asi 15-20 minut. Pak je potřete vejcem, posypte hrubozrnnou solí, kmínem nebo mákem. Plech dejte do předehřáté trouby a pečte do zčervenání (15-17 minut).

Drožd'ová polévka

Suroviny:

1 polévkovou lžící sádla nebo oleje
2 plátky uzeného špeku či slaniny, nakrájeného na drobné kostičky
1 menší oloupanou cibuli
1 středně velkou oloupanou mrkev
1/8 oloupané celerové bulvy
Kus cukety (asi 5 cm) – lze nahradit středně velkou bramborou
1/3 póru (i s kusem zeleného listu)
1 kostku droždí (42 g)
1 rovnou polévkovou lžící krupice
1,5 l zeleninového vývaru (měla jsem vlastní zeleninový vývar v kostce rozpuštěný ve vodě)
Sůl

Muškatový oříšek

Na špičku nože kajenského pepře (lze vynechat, ale v polévce zanechá dobrou stopu)

Nasekanou petrželku na dozdobení

Drožd'ové knedlíčky:

40 g másla
1 menší cibuli nakrájenou na drobné kostičky (35 g)
1 plátek uzeného špeku, nakrájeného na velmi malé kostičky
1 kostku droždí (42 g)
1 čajovou lžičku sušeného libečku a šalvěje (lze i majoránku či oregano)
3 špetky soli
5 strouhnutí muškátového oříšku
Na špičku nože kajenského pepře
1 celé syrové vejce
40 g strouhanky

Postup na polévku:

Nejprve si nakrájíme polovinu zeleniny na drobné kostičky a druhou polovinu nastroháme na nudličky. Do hrnce, ve kterém budeme vařit polévku, vložíme sádlo a kostičky uzeného špeku. V horkém sádle orestujeme nejprve cibuli a přibližně za 2 minuty k cibulce přidáme všechnu nakrájenou zeleninu a dál restujeme asi 5 minut. K osmažené zelenině přidáme nadrobenou celou kostku droždí a mícháme, až se rozpustí. Polévkový základ zasypeme 1 polévkovou lžící krupice a přidáme na špičku nože kajenského pepře. Vše důkladně promícháme a postupně, pomalu, zalijeme zeleninovým vývarem. Vývar přiléváme pomalu a metlou promícháváme. Polévku osolíme, přidáme pár strouhnutí muškátového oříšku. Polévku zaklopíme poklicí a na mírném ohni vaříme 30 minut.

Postup na knedlíčky:

Do menší pánve (20 cm v průměru) vložíme odvážené máslo, kostičky cibule a kostičky uzeného špeku. Smažíme přibližně 3 minuty, cibule musí jen změkknout. Na osmaženou cibulku nadrobíme kvasnice a necháme je rozpustit. Když se kvasnice rozpustí, pánev okamžitě stahujeme ze zdroje tepla a vše v pánvi necháme vychladnout.

Do studeného základu na knedlíčky nasypeme sušený libeček se šalvějí, 3 špetky soli, na hrot nože kajenského pepře a pár strouhnutí muškátového oříšku. Přidáme rozklepnuté celé vajíčko a vidličkou začneme směs promíchávat a přisypávat odváženou strouhanku.

RADA: Hotové těsto na knedlíčky nechte přibližně 15 minut odpočívat, aby strouhanka nasála vlhkost. Sami uvidíte rozdíl v hustotě těsta bezprostředně po zamíchání a následně po 15 minutách. Po uplynutí 15-ti minut bude těsto hutnější a bude se s ním krásně pracovat.

Těsto odkrajujeme lžičkou a v navlhčených dlaních tvoříme knedlíčky asi o průměru cca 2 cm. Knedlíčky vložíme do polévky a vaříme asi 10 minut. Polévku na talířích dozdobíme nasekanou petrželkou.



Skořicové šneky se skořicí i bez

Skořicová náplň je pouze jedna z možností. Pokud máte chuť, můžete ji nahradit náplní makovou, ořechovou, povidlovou, dokonce stačí do šneků vpašovat některý z domácích ovocných džemů. Takže se nebojte recept využít, i když se skořicí vyhýbáte.

Na skořicovou náplň budete potřebovat pouze máslo, cukr a skořici. Nenechte se zmýlit, že stačí změkklé máslo rozetřít na plát těsta a zasypat cukrem a skořicí. V nouzi vám to asi projde, ale vy se určitě nespokojíte pouze s dostatečným řešením, když existuje i řešení výborné, že?

Prvním zlepšením je **smíchat cukr se skořicí**, tím skořici dostanete krásně do celé plochy. Jestli jste se někdy pokusili něco poprášit mletou skořicí rovnou ze lžičky, pak určitě víte, že je takové konání v podstatě předurčeno k neúspěchu, neboť skořice se rovnoměrně nasypat nedá. Odpadává v nekontrolovaném množství a pak už se s tím těžko něco nadělá. Řešením by byl malý cedník nebo něco jako cukřenka.

Anebo ještě lépe **skořicové máslo**. To vyrobíte podobně, jako kdybyste chtěli utřít máslo s cukrem. Až na to, že k cukru přidáte i skořici. Buď můžete změkklé máslo míchat s cukrem a skořicí vařečkou v menší misce, až viditelně nabude na objemu, nebo tento úkol svěřte kuchyňskému robotovi s třecím (míchacím) nástavcem. Ne každý robot zvládne tak malé množství másla, je možné, že mu budete muset trochu pomoci a stěrkou často seškrabávat suroviny ze stěn nádoby, aby se mohly dál mísit. Máslová skořicová pěna se skvěle roztírá dotenka na vyválené těsto a umožní vám ho rovnoměrně a bez vztekání celé pokrýt. Ono to totiž zdánlivě vypadá, že je surovin na náplň málo, ale přitom bohatě stačí. Odolejte pokušení zvýšit jejich množství, bylo by to zbytečné.

Tvarování šneků

Když máme připravené těsto a chystáme se z něj umotat šneky, rozdělíme si ho na dvě poloviny a každou zpracováváme zvlášť, protože jinak by byl plát na vyválení moc velký. Těsto rozválíme tak dotenka, jak to jenom jde, většinou na tloušťku kolem 3-5 mm, a snažíme se vytvořit obdélník. Obdélník potřeme polovinou skořicového másla, a to až do krajů. Používáme na to stěrku. Plát stočíme do ruličky směrem od delší strany. Ruličku rozkrojíme napůl, pak na čtvrtiny, a nakonec každou čtvrtinu na tři kousky. Kdybychom se pokoušeli rovnou krájet na 12 kusů, tak se nám to tak pravidelně nepovede. Spirálky pokládáme na plech v rovnoměrných rozstupech. Celkem jich bude 24, takže tvoříme rastr 6x4 kusy. Nakonec přetáhneme fólií a dáme kynout do lednice.

Suroviny na těsto:

500 g hladké mouky
1/2 kostky droždí (21 g)
70 g cukru krupice
200 ml studeného mléka
1 vejce

velká špetka soli
80 g másla

Suroviny na náplň:

80 g másla pokojové teploty
50 g cukru krupice
5 g mleté skořice

Suroviny na potřeni:

1 vejce
perlový cukr na posypání (Perlový čili granulovaný cukr se u nás zatím špatně shání. Je to pekařský cukr, který se v troubě nerozpouští a zůstane stejný i po upečení. Nemusí být)

Postup:

Droždí rozdrobte do hrnku se studeným mlékem a nechte minutu povolit.

Do mísy odměřte mouku, cukr, sůl a promíchejte metličkou. Mléko s droždím zamíchejte a vlijte k směsi mouky. Přidejte vejce a začněte zpracovávat těsto. Jakmile vše bude vypadat jako hrubá drobenka, ve dvou nebo třech dávkách přidejte studené máslo nakrájené na kostičky. Rukama nebo v robotu hněťte, až bude těsto hebké, hladké a nelepivé – v robotu to potrvá asi 5 minut, rukama počítejte asi 10 minut.

Připravte si náplň: změkklé máslo smíchejte s cukrem a skořicí a míchejte vařečkou nebo třete v robotu, až vznikne maličko nadýchaná a dobře promíchaná směs. Čím lépe máslo s cukrem a skořicí utřete, tím líp se vám bude natírat na těsto.

Uhnětené těsto rozdělte na dvě poloviny. Obě postupně rozválejte na tenký obdélník velký zhruba 35 x 25 cm a hned ho každý potřete polovinou sladkého skořicového másla. Potřený plát srolujte směrem od dlouhé strany do ruličky. Ruličku položte spojem dolů a překrojte nejprve na polovinu, pak na čtvrtiny a nakonec každou čtvrtinu na tři stejné kousky. Řezem nahoru je kladte ve stejných odstupech na plech vyložený papírem na pečení. Skvěle se vám je tam povede vyrovnat v rozvržení 6x4 kusy. Snažte se pracovat rychle, ať se těsto nestihne moc zahřát.

Plech se šneky pečlivě zakryjte potravinovou fólií a vložte přes noc do lednice. Vhodná teplota kynutí je někde kolem 5-6 stupňů, to těsto jemně nakyne, ale nepřekyne. Na přesném času nezáleží, těsto můžete v lednici nechat kynout 8-12 hodin, jak vám to zrovna vyjde.

Druhý den začněte předeheřovat troubu na 200 stupňů bez horkovzduchu. Plech vyjměte ven z lednice, zbavte ho fólie a nechte 15-20 minut stát při pokojové teplotě. Trouba se zatím krásně vyhřeje a neztratí teplo, až ji pak otevřete.

Vajíčko vyklepněte do misky, přidejte lžici studené vody a důkladně prošlehejte vidličkou. Touto směsí potřete štětečkem nebo peroutkou vykynuté šneky těsně před pečením. Pokud máte, posypte je ještě perlovým cukrem.

Vložte do trouby zhruba na střední pozici (určitě ne příliš vysoko k hornímu topnému tělesu) a pečte 15 minut, nebo až šneci nabudou na objemu a na povrchu krásně zezlátnou.

zdroj: www.kucharkaprodceru.cz

Marie Vávrová





VZPOMÍNÁNÍ NA KARLA SCHWARZENBERGA a čimelickou zádušní mši

Kníže Karel Schwarzenberg zemřel ve věku 86 let v noci na neděli 12.11.2023. Ve stejný den dopoledne při nedělní mši si čimeličtí farníci modlitbou připomněli zemřelého a páter Hemala oznámil, že ve středu 15.11. bude obvyklá středeční mše věnována jeho vzpomínce. Už v pondělí se začala tato zpráva šířit po sociálních sítích a byl ohlášen příjezd tří televizí i rozhlasu. Jenže ve středu bývá sloužena jen jednoduchá mše a do kostela chodí jen pár farníků. Mohlo se tak stát, že přijedou media a na mši bude pár lidí. S rozšířením zprávy pomohli vydatnou měrou farníci a zprávu rozšířili mezi své známé. Obecní úřad zajistil kytici, fotky zemřelého a kondolenční knihu. Vše nakonec dopadlo dobře. Kostel byl zaplněný a vzpomínka proběhla velmi důstojně. Čimelice byly v hledáčku medií, jelikož byly první obcí, kde se zádušní mše za knížete měla konat. Redaktoři z televizí ČT, Nova, Prima i rozhlasu opravdu přijeli, vyzpovídali pamětníky, co zemřelého osobně znali, natáčeli celou mši a Čimelice se dostaly do hlavních zpráv. Byla to skutečně první zádušní mše za zemřelého v České republice, a to bylo nepřehlédnutelné.

Kníže miloval Orlík nad Vltavou a stejně tak i Čimelice. K nim přilnul díky dětství strávenému právě zde. Ve válečných letech byl Orlík Schwarzenbergům zabrán nacisty a rodina tyto roky strávila v Čimelickém zámku. V roce 1948 odešli do emigrace do Rakouska. Po revoluci 1989 a návratu z emigrace se k nám Karel rád vracel a občas se objevil v čimelickém kostele na nedělní mši svaté. Po mši si prohlížel kostel a jistě přitom na své dětství vzpomínal. Do tohoto kostela ve válečných letech chodila rodina na nedělní mše a sledovala ji z ORATOŘE, což je zasklený balkon napravo nad oltářem. Snad proto se kníže v kostele po mši obvykle zdržel, prohlížel si některé detaily, zastavil se u dvou vzácných barokních soch, které byly původně v zámecké kapli a jsou vlastně dosud majetkem Schwarzenbergů. Zámecká kaple byla za minulého režimu rozbourána při zřizování filmové školy, sochy byly naštěstí tehdy přemístěny do kostela a máme tak možnost jejich dokonalost obdivovat dodnes.

Kníže Karel nikdy po mši nespěchal pryč. Nejenže si prohlížel kostel, ale upřímně si popovídal s farníky. Někdy s nimi zavítal i do cukrárny. Ochotně přijížděl také na koncerty i jiné mimořádné akce. V posledním období přijížděl ze zdravotních důvodů již v doprovodu svého synovce Ferdinanda, někdy už i na invalidním vozíku.

Zavítal k nám na slavnostní mši 13.2.2022, celebrouvanou biskupem Václavem Malým, který byl jednou ze zásadních postav revolučních dnů v listopadu 1989.

Přijel na koncert Lucie Bílé 24.10.2021 a když byl tázan, jak se mu to líbilo, tak v duchu svého humoru odpověděl: *Víte, já jsem hluchý jako poleno, ale líbilo se mi to, líbí se mi zdejší atmosféra i lidé.*

Pravidelně přijížděl i na koncerty, kde vedle profesionálů vystupovaly i zdejší děti. Kníže byl obvykle z těchto koncertů nadšený a po jednom z nich 1.12.2019 hned ten samý večer dal na své sociální sítě tuto reakci:

22:49

Hledat

[Hlavní stránka](#)
[Informace](#)
[Fotky](#)
[Videa](#)
[Udá](#)

Karel Schwarzenberg
1 h

Dnes ráno jsem po čase navštívil Čimelice. V kostele byla na první adventní neděli, jak se sluší a patří, mše svatá, po které následoval koncert. A ten byl velmi zajímavý. V první části vystupovali čimeličtí školáci a v druhé polovině nastoupili profesionálové. Všechny ale spojila bezvadná nálada, která tam panovala. Opravdu málokdy jsem v posledních letech zažil tak dobrou náladu a veselost, jako v tomto opravdu přeplněném kostele. V Čimelicích dokazují, že i v dnešní době může být kultura skutečnou radostí a oporou celé obce. K tomuto Čimeličákům srdečně gratuluji a musím říci, že jsem si to velmi užil.

808
Komentáře (8) • 12 sdílení

To se mi líbí
Komentář
Sdílet



Na koncertě v čimelickém kostele 1.12.2019, kníže Karel v první lavici s programem v ruce



Na koncertu Lucie Bílé 24.10.2021. Kníže Karel je úplně vlevo v první lavici a vedle něho v kostkovaném kabátě ho doprovází synovec Ferdinand Schwarzenberg.



Po mši 13.2.2022 s biskupem Václavem Malým před čimelickou cukrárnou



13.2.2022 v čimelické cukrárně s farníky. Vlevo vedle knížete Karla sedí biskup Malý a čimelický farář Hemala. Napravo snoubenka Ferdinanda Marie.

Kníže Karel nejenže rád do Čimelic jezdil, ale byl také velkým charitativním donátorem. Na nedávnou generální rekonstrukci kostela a varhan, probíhající v letech 2017 - 2023 přispěl ze svých prostředků a z prostředků Lesní správy Orlík úctyhodnou částku 800.000,- Kč. Shodou okolností poslední oprava, zlacení nápisu nad vchodem do kostela, proběhla těsně před konáním zádušní mše. Bylo symbolické, že profesionální varhaník pan Emmer již mohl hrát na opravené varhany a my jsme tak měli možnost knížeti Karlovi poděkovat za jeho štědrost. A nejen to. Ve všech zprávách při mši přítomných medií se vyjímaly záběry na opravený kostel, krásnou dominantu obce.

Karel Schwarzenberg měl nejen krásný vztah k Čimelicích díky svému dětství, ale také se významně svým darem 800 tis korun zasloužil o to, že nemáme na náměstí ošklivou budovu s opadanou omítkou, ale naopak oku lahodící architekturu. Že máme pro zdejší občany opravený stánek na konání kulturních akcí, při kterých budeme mít možnost mimo jiné uslyšet i koncertní mistry ve hře na varhany. Ne každá obec se tím může pochlubit.

Vzpomínáme na Vás, pane Karle Schwarzenbergu jako na úctyhodného člověka a děkujeme za všechno co jste vykonal pro naši obec i pro naši vlast.

Čest vaší památce.



Před zádušní mší s časovým předstihem dorazili redaktoři z televizí a rozhlasu, aby mohli před mší vyzpovídat některé pamětníky, kteří Karla Schwarzenberga osobně znali, anebo k němu měli nějaký zprostředkovaný vztah.

Byla to v první řadě paní starostka Šárka Hrdličková, kterou zpovídala ČT. Její vzpomínání bylo velmi zajímavé. Při otázce, jak se tady zemřelému říkalo, tak s milou samozřejmostí řekla „kníže“. Také hovořila o tom, že ji Karel Schwarzenberg oslovil hned po komunálních volbách 2022, chtěl se osobně seznámit s novou starostkou a hezky si pohovořili. Vypovídá to o tom, že kníže měl o Čimelice vřelý zájem až do posledních svých dnů.

Redaktor Nova vyzpovídal čimelického občana pana Václava Vlčka, který byl opravdový pamětník. Pamatoval si knížete ještě jako malý kluk, protože s ním chodil krátce po konci války do školy v Čimelicích. A pamatoval si ho hlavně z doby po revoluci, kdy kníže po návratu z emigrace dával dohromady Lesní správu Orlík a zaměstnancům nechal ušít reprezentativní lesnické uniformy. Pan Vlček mezi tyto zaměstnance patřil. Tehdy po revoluci 1989 ta uniforma šitá na míru stála 30 tisíc a to byly opravdu velké peníze. Však také pan Vlček v té noblesní lesácké uniformě na mši přišel a i tím vzdal hold knížeti.

Televize Nova vyzpovídal také Jaroslavu Valovou, která se osobně znala s knížetem ze řady setkání na mších v čimelickém kostele a také byla pamětnicí vyprávění svého otce Bedřicha Štyndla na doby, kdy rodina Schwarzenbergů žila za války v čimelickém zámku. Otec byl vedoucím zámeckým zahradníkem, rodina zahradníka žila v domku těsně vedle zámku a její starší sestry si s Karlem hrávaly croket. Ona se narodila až po válce. Když se po revoluci v kostele proznámila Karlovi, že je dcera zámeckého zahradníka Štyndla, tak si hned vzpomněl se slovy „to byla ta dvě děvčata“.



Rozhovor ČT se starostkou Šárkou Hrdličkovou, nejen o setkání s knížetem po komunálních volbách



Václava Vlčka v lesnické schwarzenberské uniformě zpovídá redaktor TV NOVA



TV Nova snímá vzpomínání Jaroslavy Valové na svého otce, zámeckého zahradníka



Mše začíná, celebruje páter Hemala společně s jáhnem Košťalkou a se spoluúčastí ministrantů



kostel je zaplněn, ve třetí lavici napravo ve světlém kabátě starostka Šárka Hrdličková



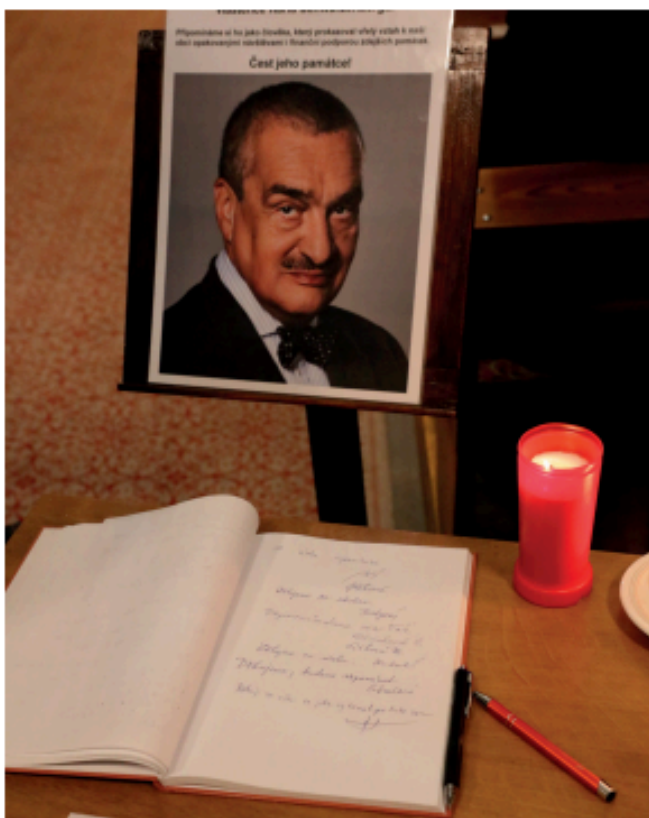
na kůru (balkoně) je připraven i varhaník Emmer, aby rozezněl opravené varhany



nově opravené varhany se nádherně rozezněly pod rukama varhaníka Emmera, na počest zemřelého



vpravo nahoře je vidět prosklená oratoř, odkud sledovala kdysi knížecí rodina mše



kondolenční kniha, kterou hned po úmrtí knížete založil Obecní úřad a byla k dispozici i při mši



Krátce před smutnou událostí byl vyzlacen nápis nad vchodem do čimelického kostela, čímž byla završena kompletní rekonstrukce kostela, na kterou kníže významně přispěl

Jaroslava Valová



Z pera čimelického autora

Koprová omáčka a Ital v televizi

Je vždycky zvláštní, jak po určitém čase v cizině a chvilkovém opojení zdejší kuchyní mám hroznou chuť na koprovou omáčku s houskovým knedlíkem. Dobrou až k zbláznění! Plnou voňavé vůně té tenoučké zeleně, lehce nakyslou jak žádá mrav země české s trochou cukru, aby to zase nebyl lák na okurky. Ani hustou, ani řídkou – tak akorát!

Jeden z nejvíce sledovaných pořadů v televizi se týká jídla! Lidé se dívají na jakési Italy, Francouze, dokonce i Američany s obdivem, co to vlastně vaří a jak to umí. Ale jen si to zkuste sami – ingredience za 300 Kč, olivový olej, maso z lososa, sekaná z kuřecích nebo krůtích prsíček, zázvor či jiné koření v čerstvém stavu a další a další laskominy za desítky či stovky korun a pak se vám na talíři objeví cosi, co vypadá jako jednohubka!

Hospodyňka, co podá svému muži a dětem takové menu, si koleduje o malér! Chlap, co si k svačině dává dvě uzená kolena s půlkou chleba, těžko vstřebá, když se mu na talíři objeví lžice krému „a la paris“, plátek lososa po burgundsku a k tomu zelená rýže v počtu 30 zrněk s přimíchaným sosem z artyčoku, protknutá bílým řapíkatým celerem jako kopím. To nemusí mít červený hadr před očima a je z něho rozzuřený býk! Skončí v nejbližší hospodě na guláši a je po lásce! A to nemluvím o tom, kdyby znal cenový rozdíl zmíněných jídel!

Není nad kuchyňskou jednoduchost! Šikovná hospodyňka ženského i mužského pohlaví uvaří téměř z ničeho a nasytí čtyřčlennou rodinu zcela jistě. Moje matka to uměla vždy a jde jí to i nyní, když už jí táhne na devadesát let. Jen si občas nemůže vzpomenout, co kam patří nebo zda už to tam dala. Znáám to od malička! V době vnímání téměř

fotografického se mi do komůrek mozku dostala spousta vjemů, např. jak má vypadat těsto na kynuté koláče (...musíš si sáhnout, jak je pružné a nelepí!), kdy se má dávat droždí, jak se nakládá zelí či kompoty, co patří tam či onam. Děda, velký válečný kuchař z I. světové války rozdělával guláše na dobré a špatné, táta uměl krájet z jablka nekonečnou slupku a u brambor mi opakoval stále stejnou písničku - „Jdi od toho, krájíš to strašně tlustý!“. Kuchyně základní školy mi zase ukazovala, jak se dá zkazit rajská omáčka a jak rizoto může být nejelejší jídlo.

Jsem určitě dobrý strávnick! Miluji jednoduchá jídla, jako jsou bramborové a hrachové kaše, jakékoliv těstoviny, bramborové šišky i knedlíky, koule i bosáky, placky na plechu i do trouby, polévky všeho druhu.

A také frikas! Nevíte, co to je? To je místní název pro polévku z brambor, smetany, cibule, bobkového listu, nového koření, tymiánu, soli, vajec a také trochy mouky na zahuštění. Abych nezapomněl – také pár lžic octa dle chuti! Výsledek – plný talíř dobroty! Jiné jídlo už být nemusí. Je to syté, dobře stravitelné a hlavně vynikající!

Každý má něco rád, něco z jídelníčku rodinného či něco z restaurace, kam si občas na to zajde. Jídlo je to, co tělu dává živiny a vám příjemný pocit! Je to prima do té doby, než si z toho uděláte hobby! Pak pravidelným obžerstvím si dokážete rozvinout plochu žaludku do velikosti fotbalového míče, možná ještě o kousek nebo o kus více. Pak už to není radost, ale hrůza! Dostáváte se na úroveň čtyřnohého tvora s rohy, co musí mít objemové krmivo a několik žaludků! Převís vašeho břicha se dostává do obrazu těhotenství v devátém měsíci s dvojčaty, srdce buší na

poplach a klouby i plíce odmítají poslušnost při jakémkoliv výstupu vyšším než jeden metr. Stabilita je bezvadná věc, ale zvedni se, když upadneš na zem! No a na to, ulovit nějakou holku (kluka) to určitě není! V dopravním prostředku budeš za chvíli platit za dva, protože spolucestující už nemá kde sedět! V letadle tlouštíci nesmí sedět na jedné straně, protože jinak by to spadlo! V taxíku sedí napříč, jinak vůz přichází na jedné straně o péra či drhne o zem!

Mají to tedy tlouštíci dost tvrdé v realitě života, i když jsou jinak měkkí. Říká se, že i dobrosrdeční, ale nevěřte tomu! Slyšel jsem nadávat 150 kg chlapce tak, že ani otrlý dlaždič by spoustu slov neznal!!

„Kdo chce kam, pomozme mu tam!“ – říká jedno staré české přísloví. „Když jsem si to vytvořil za těžké peníze, tak se toho jen tak nevzdám!“ – říkal jeden břichatý známý. Teď je po infarktu a chodí o dvou berlích. A už neříká nic! O tloušťce! Jinak nadává na doktory, že za to můžou a proč mu nepomohou! Blbci pitomí! A co takhle se podívat na viníka do zrcadla?

Také se ale říká „Kdo je hubenej, bude brzy studenej!“. Už mi tedy nezbyvá moc času! Ale tu koprovou omáčku si ještě dám! A deset knedlíků! Raději dvanáct, protože nejlepší je čerstvá, pak také druhý den a nakonec je nejlepší, když se dojíždá zbytek! Alespoň ztloustnu o dvě deka! Ale to nesmím jet odpoledne padesát kilometrů na kole! To se přeci u důchodce nesluší! Má sedět v houpacím křesle a dívat se na televizi! Třeba na ty Francouze, Italy nebo dokonce Američany, jak vaří ty svoje blafy, co se z nich nikdy nenajíš!

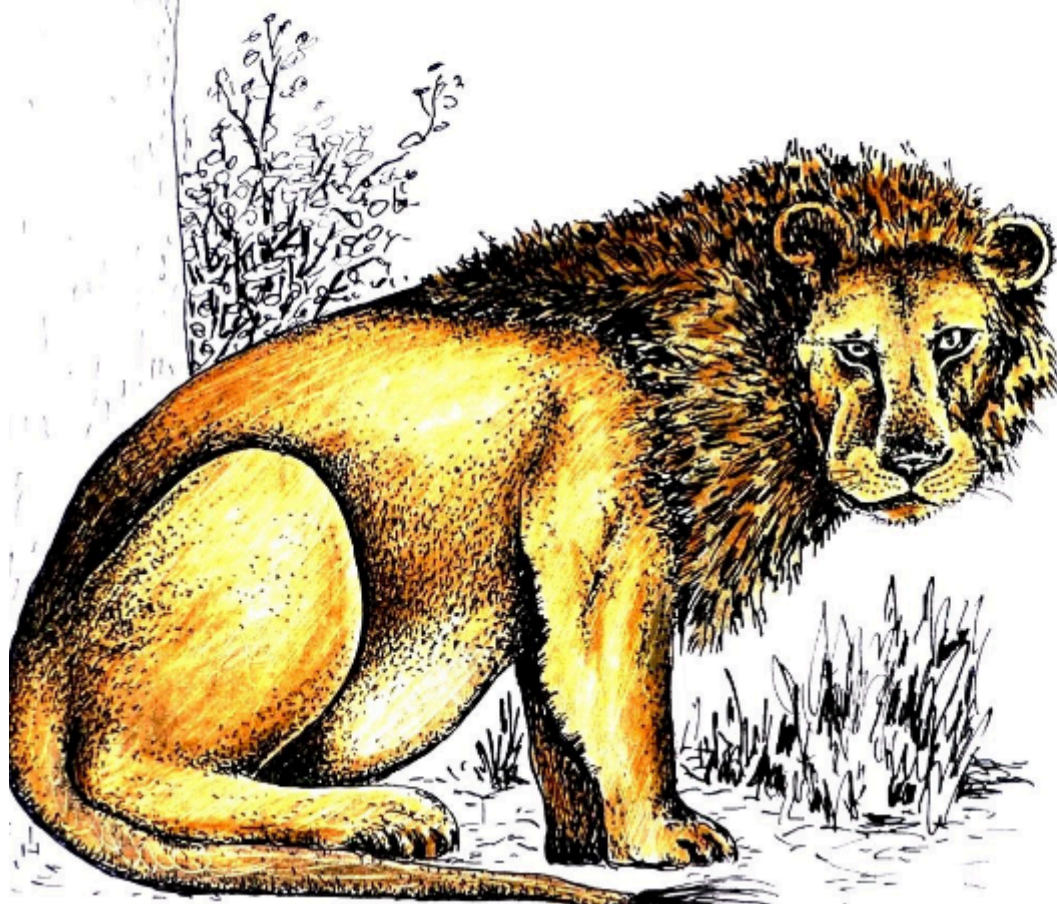
Jan Šindelář

(Na přání autora neprošel text korekcí)



Velká hlava, hnědá hříva,
africký pán zase zívá,
pod stromem spí pořád jen,
ožije, až končí den.

Do noci řve jeho hlas,
dejte pozor, chytím vás,
skok, pád - potom ticho,
lev má znovu plné břicho!



L e v

OBČASNÍK
VYHLAŠUJE SOUTĚŽ
O FOTKU ROKU 2023



Zúčastnit se můžete každý, kdo na adresu
cimelice@obec.cz
fotku z života obce v roce 2023.

Uzavírka soutěže bude 31.3.2024.

Hlavní výhra – večeře pro dva

Účastí v soutěži souhlasí odesílatel s uveřejněním svého jména a fotografie.
Fotografie může být zařazena do obecní kroniky.

Obecní úřad Čimelice
srdečně zve všechny naše seniory
na tradiční
SETKÁNÍ SENIORŮ

20.3.2024 v 17h v restauraci Na Hvíždálce

Čeká na Vás občerstvení a živá hudba Duo Kotva

**Pokud budete mít zájem o dovoz na akci, pak prosím
volejte na tel. 382 228 105 (p. Bouček)**



Vydává Obec Čimelice, Čimelice 51, 398 04 Čimelice.
re 00249599 Vychází jako dvouměsíčník v nákladu 600 ks.
Tel: 382 228 105 Email: zpravodaj.cimelice@email.cz

CENA: ZDARMA Evidenční číslo **MK ČR E 17237**