

SVINAŘOVSKÝ ČTYŘLÍSTEK III. Q 2023, VI. ročník



ZO ČSŽ Svinařov

INFORMACE – ZPRÁVY- POVÍDÁNÍ – očima svinařovských žen – nejen pro ženy

Vážení spoluobčané,

dnešní povídání musím zahájit bohužel velmi smutnou zprávou. V nedožitých 76 letech nás nečekaně opustila naše dobrá kamarádka, zakládající členka, hospodářka, paní Ivanka Šmejkalová. Věnujme jí tichou vzpomínku.

Letošní léto bylo opravdu horké a zatím se nezdá, že by chtělo svoji vládu ukončit a předat žezlo podzimu. V letním čase naši činnost omezujeme. Přesto jsme 16. července vyjeli na zámek Berchtold na koncert 4 tenorů, 31. července jsme, jako každý rok, vydali na Tvrz Divice na představení Lovci bobrů a 18. srpna jsme po několikaleté odmlce opět navštívili Křížíkovu fontánu v Praze. Od 27. srpna jsme si užili krásný srpnový týden v Moravanech nad Váhom, kde jsme relaxovali v penzionu Tematín. V akci "Za poznáním okresů" jsme koncem září navštívili organizaci Českého svazu žen v Mladé Boleslavi. Navštívili jsme některé památky tohoto okresu a při besedě jsme si vyměnili zkušenosti ze své činnosti. Beseda se konala v Kosmonosích ve velmi příjemné atmosféře.

Přesně před dvěma roky jsme jednali se zástupci OU ve Svinařově ohledně možnosti pronajmutí prostor v suterénu budovy OU. Na veřejném zasedání zastupitelstva, kterého jsme se zúčastnily, nám byla žádost zamítnuta. V současné době se situace změnila, místnost v suterénu je zrekonstruována a byla nám nabídnuta k využívání. Ve spolupráci s kulturní komisí OU bychom rády tyto prostory využily pro zájmovou činnost dětí. Věříme, že se nám společně náš záměr podaří.

Marie Suchopárková
předsedkyně ZO ČSŽ Svinařov

Děkujeme panu starostovi, Českému svazu žen a občanům obce Svinařov za podporu a projevenou soustrast v těžkých chvílích.

Miroslav Šmejkal s rodinou



Narozeniny a výročí

V červenci oslavila narozeniny paní Helena Jelínková, Ivana Dohnalová, a Ivana Valtová. Životní jubileum oslavila paní Věra Čížová.

V srpnu patřilo narozeninové přání paní Kamile Fořtové, Evě Brabcové, Miroslavě Sochorové, Vlastě Pilařové, Iloně Kröglerové, Jitce Štětinové a jubilantkám paní Věře Moravcové a Ludmile Skoupé.



Narozeniny v září slavila a blahopřání přijala Jaroslava Vavrochová, Adéla Kereková, Jaroslava Žifčáková, Marie Kottová a Jarmila Formánková.

Jmenovaným srdečně blahopřejeme a přejeme pevné zdraví a pohodu do dalších let.

Besedy - hosté

V období prázdnin a dovolených se na pravidelných schůzích nescházíme a na první schůzi v září jsme si společně zahrály oblíbenou hru BINGO.



Kultura a cestování

Jak už bylo zmíněno v úvodu, zajeli jsme si 16. července na zámek Berchtold, 30 minut od Prahy, na představení 4 tenoří. Seskupení sólistů - Marian Vojtko (tenor), Pavel Vítek (barytenor), Jan Kříž (tenor), Michal Bragagnolo (tenor) - na koncertech vystupuje s Unique Quartet. Představení pro nás bylo silným zážitkem.

Letní scénu Tvrze Divice navštěvujeme pravidelně. Letos 31. července jsme zhlédli představení divadla Studio DVA s názvem Lovci bobrů autora Patrika Hartla v podání herců Bohumila Klepla, Sabiny Remundové, Štěpána Benoniho, Petra Pěknice a Václava Jílka.

Magická fontána – sen Františka Křížíka je show živlů, kombinace ničivé síly ohně, energie elektřiny spolu s výkony tanečníků, ohňových akrobatů a gejířů prosvětlené vody, kterou jsme měli možnost vidět na vlastní oči 18. srpna na Výstavišti Praha.

Na rekondiční pobyt v penzionu Tematín v Moravanech nad Váhom jsme se dlouho těšili a užívali jsme si ho od 27. srpna do 2. září. Kromě procedur masáží, rašelinových zábalů, kyslíkové terapie, Kneippových masáží a jiných zdravotně prospěšných procedur jsme si prohlédli lázeňské město Piešťany. Piešťanský expres – lázeňský vláček nás provedl po centru i po lázeňské části města. Prošli jsme si Kolonádový most, nejdelší krytý most na Slovensku, určený k promenádě lázeňských hostů, který zdobí socha Barolámača – uzdraveného klienta místních lázní. Zaposlouchali jsme se do melodií pouličních hudebníků a nechávali jsme se unášet klidnou a přitom životem pulzující atmosférou letního lázeňského odpoledne. Samozřejmě nechyběly ani autobusové výlety po okolí. Navštívili jsme hrad Červený Kameň a Trenčianský hrad. K pohodě přispívaly i vycházky, koupání a večerní povídání.

V sobotu 30. září jsme v rámci akce „Za poznáním okresů“, pořádané Okresní radou ČSŽ, navštívily ženy v Mladé Boleslavi. Připravily pro nás skutečně pestrý program. Nejprve jsme si prohlédly zámek Mnichovo Hradiště s komentářem místních průvodců, pak následoval oběd a prohlídka města Mladá Boleslav. Poté jsme se přepravily do města Kosmonosy, prohlédly si loretu (loretánskou kapli) a v tamní hasičské zbrojnici pro nás bylo připraveno občerstvení.

SDH Kosmonosy nám poskytlo prostor pro besedu a výměnu zkušeností v práci Žen na komunální úrovni, ale i z běžného osobního života. Přijetí bylo velice přátelské, srdečné a nenucené jako bychom vstoupily do jiného světa. Děkujeme.



Ve spolupráci s kulturní komisí obce připravujeme akci **Odpoledne šikovných rukou** pro děti od 6 do 15 let. V případě zájmu bychom rády v této činnosti pokračovaly i v budoucnu.



Recept: Koláč – čum na drát

Rčení čučet nebo mrkat na drát určitě znáte. Používá se pro něco nezvyklého nebo zvláštního, něco, co vás překvapí a udiví. Proč se tak ale **začalo říkat koláči**? Zřejmě proto, že po jeho upečení a rozkrojení budete koukat hodně vyjeveně. **Překvapením** je hlavně pro samotnou pekařku, protože ta ví, že připravovala pouze jedno těsto, samotný koláč však vypadá, jako byste udělali koláč s náplní. Lze použít třeba i mák. Trik spočívá v tom, že oddělíte bílky a žloutky, z bílků ušlehejte tuhý sníh, který pak jemně vmíchejte do těsta, ale ne úplně. Díky tomu se pak při pečení jako kouzlem vytvoří tři vrstvy, přičemž spodní vrstva je hutnější, druhá krémová a na povrchu koláč zdobí nadýchaný piškot.



Budete potřebovat: 4 vejce pokojové teploty, 150 g cukru, 110 g rozpuštěného másla, 5 ml vanilkového extraktu, 95 g hladké mouky, 470 ml vlažného mléka, moučkový cukr (na posypání).

Postup: Předehřejte troubu na 190 °C. Koláčovou formu o průměru 20 cm vymažte máslem a vyložte pečicím papírem. Vejce rozklepněte a oddělte bílky od žloutků. **Žloutky pak vyšlehejte s cukrem do světlé a nadýchané pěny.** Přidejte máslo a vanilkový extrakt a pokračujte ve šlehání další minutu až dvě. Pak přisypte mouku a zapracujte ji do směsi.

Pomalů začněte přidávat mléko a opět dobře promíchejte. Bílky ušlehejte, dokud neutvoří tuhé špičky. Pak sníh z bílků opatrně vmíchejte do těsta. Těsto nepromíchejte s bílky důkladně, na povrchu by měly stále plavat kousky bílků.

Těsto nalijte do pečicí nádoby a pečte 40 až 70 minut nebo dokud není povrch lehce zlatavý. Doba pečení se může značně lišit v závislosti na troubě, proto kolem čtyřicáté minuty zkontrolujte, zda již koláč není upečený. Hotový koláč vyjměte, nechte vychladnout a pocukrujte. A víte, co je na tom koláči ještě magického? Ze stolu mizí téměř zázračnou rychlostí.

Dobrou chuť přeje
Irena Prchlíková



Rozumím madam, tři libovoučká prsíčka pro pejska a dva krajíce chleba pro pána...

Co chystáme

V říjnu bychom rády přivítaly MUDr. Jana Rottenberga, Ph.D., primáře ORL třebečské nemocnice a v listopadu se těšíme na tradiční módní přehlídku paní Navrátilové. Prosinec patří vždy Mikulášů s překvapením. Dále chystáme návštěvy divadel, koncertů i jednodenních předvánočních výletů.