



Duben 2005

# BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



**Myšlenky:**

**Život má ten smysl, který mu dáme.**

*Seneca*

## Zastupitelstvo obce informuje

Od 1.4.2005 budou platné pro odvoz domovního odpadu nové bílé visačky. Staré visačky žluté barvy si můžete za doplatek 5,- Kč do 10. dubna vyměnit na Obecním úřadě v Bítově.

### Ze života obce

- **Zimní závody**

Ke konci měsíce února proběhly na svahu v areálu bitovských rybníků dlouho dětmi



očekávané zimní závody. I přes silný a mrazivý vítr se této akce zúčastnilo mnoho dětí a za mohutného povzbuzování svých rodičů a ostatních spoluobčanů urputně bojovaly o přední umístění. Kromě již očekávaných skvělých výkonů sourozenců Sochorových, se letos začaly objevovat zcela nové tváře v čelních

pozicích. Mile překvapil Kája Krauzovič a také sourozenci Murárikovi. Musíme zde vyzdvihnout skvěle připravenou bobovou dráhu a mohutný skokanský můstek. Ladislavu Sochorovi a všem dalším organizátorům děkujeme za příjemně prožité zimní nedělní odpoledne.



- **Návštěva divadla**

O druhém víkendu v měsíci březnu jsme si vyjeli za kulturou do nedaleké Ostravy. Navštívili jsme divadlo Jiřího Myrona, kde se hrála opereta Lehká kavalérie. Všem přítomným se představení velice líbilo. Mimo samotné pěvecké výkony herců, milým překvapením byla i nádherná jevištní dekorace. Věříme, že se za rok opět setkáme na nějakém zajímavém představení.

- **Koncert skupiny UFO**



Na velikonoční neděli jsme si poslechli již tradiční koncert hudební skupiny UFO ve složení - bicí (Vašek Šablatura), sólová kytara (Aleš Richter), klávesy (Ondra Nikel), kytara a zpěv (Eda Šablatura). Za hojně účasti místních občanů jsme si vyslechli staré i nové hity. Na jejich vystoupení bylo vidět, že se každým rokem stoupá kvalita jejich produkce. Do dalších let jim přejeme mnoho úspěchů a hojnou účast posluchačů na jejich koncertech.

## Kulturní, společenské a sportovní akce

- **Krmášový fotbalový zápas svobodní - ženatí**

*Možná se uskuteční netradičně na louce!!*

## Jak se u nás vařilo pivo

V tomto zpravodaji Vám chceme něco málo říci o pivovarnictví v našich zemích.



Pivo se u nás začalo vařit již ve středověku. Do 19. století to bylo především z pšenice, a to metodou svrchního kvašení. Pěna vytékající při bouřlivém kvašení ze sudu se sbírala a používala jako kvasnice při výrobě pečiva. Tato piva byla méně chmelená a slabá. Tvořila i součást výživy chudiny ( příprava pivních polévek). Později se začala vyrábět piva při použití spodního kvašení, ale to pouze tam, kde byly dostatečně studené sklepy. Tato piva byla více chmelená, silnější a také trvanlivější. Říká se jim ležáky. Postupnou modernizací pivovarů a především zavedením chladicí techniky se zreformoval celý technologický proces výroby piva. Zvláště

významným mezníkem bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni v roce 1842, ve kterém se začalo vařit pivo tzv. plzeňského typu, jež proslavilo naše pivo v celém světě. Po vypuknutí 1. světové války nastalo postupné omezování výroby piva, a to až na 11% předválečné výroby. Ke konci války byl již tak velký nedostatek surovin, že se vařila pouze dvoustupňová piva. V nadbytečných prostorech se sušila cukrovka a zelenina. V tomto období se naopak zvýšila výroba domácích piv, jež se vařila z bramborové mouky a dokonce i z pýru.

Po vzniku Československa nám zůstalo 60,8% pivovarů z celého Rakouska-Uherska.

Pivovary se z počátku potýkaly s nedostatkem surovin a posléze naopak s nadvýrobou. V roce 1919 musela být zakázána výroba piva slabšího než šestistupňového. Nedostatečný odbyt měl za následek likvidaci malých pivovarů, na druhé straně se začala na trhu objevovat první láhvová piva.

Německá okupace svými tragickými důsledky postihla také naše pivovarnictví. Během války bylo uzavřeno 45% českých a 1,7% německých pivovarů.

Po válce se znovu oživilo pivovarnictví, a to především ve velkých pivovarech. Po roce 1989 se pak znovu začínají objevovat i malé rodinné pivovary. Na závěr si snad můžeme jen přát, ať má to naše pivo stále ten správný říz.



## Tip na výlet



Udělejte si výlet do Olomouce. Tento měsíc můžete navštívit výstaviště Flora Olomouc nebo se projít po samotném městě. K vidění je tady mnoho kulturních památek a cestou domů se zastavte na poutním místě na Svatém kopečku, případně navštivte zdejší zoologickou zahradu.

Šťastnou cestu.

## Domácí kuchyně

### **Zelenina - česnek**

Česnek byl užíván již před více než pěti tisíci léty v Egyptě. Dochované zápisy podávají svědectví, že byl pravidelnou stravou stavitelů pyramid pro potlačování nemocí.

Lidé, kteří pravidelně konzumují syrový nebo vařený česnek, jsou údajně méně postižováni nádorovým onemocněním. Co je zajímavé, takto účinný se ukázal pouze ve své přirozené formě. Účinnost komerčních česnekových výtažků je podstatně nižší. Česnek rovněž působí jako šetrné antibiotikum při všech zánětlivých onemocnění, jako jsou chřipky, angíny a další nemoci horních cest dýchacích. Nedovoluje ukládání vápníku a cholesterolu na stěnách cév. Snižuje vysoký krevní tlak a rozšiřuje cévy, tiší bolesti hlavy a napravuje myšlení i paměť. Příznivě působí při cukrovce, kdy napomáhá vylučování přebytku cukru z krve. Účinkuje proti cizopasníkům, napravuje střevní flóru a podporuje jaterní funkce.

### **Recept – rybí česnekačka**

*250 g rybího masa (filé), 3 brambory, 3-4 stroužky česneku, 1-2 lžíce krup, 1 lžíce krupice, 1 vejce, sůl, majoránka, osmažené chlebové kostky, strouhaný sýr.*

Do hrnce dáme asi 1,5 l vody, vložíme do něj na kousky pokrájené rybí maso, očištěné, na kostky pokrájené brambory a opláchnuté kroupy. Přidáme sůl, rozetřený česnek a vše uvaříme. Do vařící polévky pomalu zavaříme krupici a promícháme rozšlehané vejce. Hotovou polévku dochutíme majoránkou. Před nalitím dáme do talíře osmažené chlebové kostky a posypeme ho strouhaným sýrem.

*Přejeme dobrou chuť.*

## Blahopřejeme



<b>Florčíková Jarmila</b>	85 let
<b>Sýkorová Jiřinka</b>	85 let
<b>Vavrečková Zdeňka</b>	55 let
<b>Sochorková Milada</b>	55 let
<b>Sýkora Bronislav</b>	55 let