



Květen 2005

# BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



**Myšlenky:**

**Z lásky k ženě se zrodilo všechno nejkrásnější  
na světě.**

*Maxim Gorkij*



## Zastupitelstvo obce informuje

Informujeme naše občany, že na území naší obce se nenachází žádná skládka na uložení domovního odpadu a různých stavebních sutí. Každý občan je proto povinen tento odpad ukládat do popelnic, kontejnerů na recyklovaný odpad, případně si nechat dovézt velkoobjemový kontejner. Sekanou trávu a další biologický odpad je možné ukládat do silážní jámy bývalého zemědělského družstva. V případě nerespektování těchto zásad se vystavujete finanční pokutě.

## Ze života obce

- **Posezení s hudbou**



V pátek 22.4.05 jsme si poseděli v sále místního pohostinství a při reprodukcované hudbě v podání René Nikla také příjemně zatančili. Škoda jen, že tuhle příležitost nevyužilo více občanů. Doufáme, že se příště zase sejdem, ale ve větším počtu.

- **Krmášové fotbalové utkání svobodní – ženatí**

Toto již tradiční fotbalové utkání se opět hrálo v dopoledních hodinách krmášové neděle.



Plochu hřiště sice z důvodu rekonstrukce trávníku tvořila pouze uválcovaná hlína, ale samotným hráčům to v jejich urputném boji nijak nevadilo. Utkání bylo plné zvratu. Po počátečním náporu svobodných se hra brzy vyrovnala a v druhé polovině zápasu se jen stěží dalo předvídat, kdo vlastně vyhraje. Remíza 4 : 4 byla objektivním obrazem situace na hřišti.

Na řadu pak přišel penaltový rozstřel, ve kterém nakonec zvítězili svobodní. Počasí nám tento rok přálo a pivo mělo míru i tu správnou teplotu.

Na závěr se můžeme zamyslet jen nad tím, zda není mužstvo svobodných, až na malé výjimky, vlastně mužstvo přestárých mládenců.



- **Uctění památky padlých v období 2. světové války**



29. 4. jsme si připomněli 60 let od osvobození naší obce Rudou armádou z područí německých okupantů.

Pietní akt se uskutečnil u pomníku padlých položením věnce z rukou představitelů naší obce. Poté následovala v malém salónku obecního domu beseda se staršími občany na téma „jak to vlastně před 60 lety bylo“. Své dojmy a zážitky vyprávěli paní Jiřina Seidlerová a





Libuše Vavrečková, pan Zdeněk Kanclír a Oto Schwarz.

Milým překvapením této besedy byla i účast našich dětí školou povinných, které beseda velice zajímala.

- **Zahájení rybolovu na místních biologických rybnících**



30. dubna v odpoledních hodinách místní rybáři zahájili rybolovnou sezónu na místních biologických rybnících. Počasí přálo, ryby braly a nějaké to pivo taky bylo. Přejeme všem rybářům hodně pěkných úlovků v průběhu celého roku.

## Kulturní, společenské a sportovní akce

- Doporučujeme Vám shlédnout slavnou komedii Donalda Churchilla

### **NATĚRAČ**

**Kdy:** v pátek 27. května v 18.00 hod.

**Kde:** Dům kultury Bilovec

Hrají známí pražští herci, vstupné 150 Kč, bližší informace a předprodej v Infocentru na Slezském náměstí v Bílovci

*Přejeme Vám příjemný zážitek*



## Tip na výlet



Na svých cestách po Jižní Moravě se zastavte v obci SLUP. Prohlédněte si zajímavou technickou památku – renesanční vodní mlýn s expozicí mlynářství. Navíc ve svahu nad obcí je ve vybraných dnech zpřístupněno muzeum hraničního opevnění..

K tomu ještě ochutnejte dobré zdejší víno a máte výlet jako vyšitý...

## Domácí kuchyně

### Polévky

Dosud jsou polévky v mnoha domácnostech stálou součástí oběda. Doplněny chlebem nebo bramborem mohou být, zejména polévky s masem nebo vejcem, hlavním chodem večere. Polévky zajišťují pravidelný zdroj tekutin. Jsou důležité zejména v létě, neboť jako solená tekutina nahrazují úbytek soli odcházející potem. Polévky mají různou výživovou hodnotu, záleží na tom, z čeho jsou připraveny a jak jsou upraveny. Vývary z masa mají význam především pro svou chuť, protože varem se do nich částečně vylučují chuťové látky z masa. Nejsou zvláště výživné, teprve zavářky, vločky nebo vejce jim dodají větší hodnotu. Polévky zapražené, luštěninové a mléčné jsou vlastně zředěné pokrmy, ale pomohou často do stravy zařadit potraviny, které nejsou jinak oblíbeny.



### *Recept – pórková polévka*

50g tuku, 50g hladké mouky, 3 brambory, sůl, pepř, 250g pórku, 100g klobásy nebo párku, 2l vody.

Z tuku a mouky usmažíme světlou jíšku, rozředíme ji vodou, přidáme brambory nakrájené na kostičky, osolíme, opepříme a plévkou vaříme. Před dovařením přidáme pórek nakrájený příčně na tenké plátky, a kolečka klobásy nebo párku. Necháme přejít varem a polévku hned podáváme.

*Přejeme dobrou chuť!*

## Blahopřejeme



**Papalová Vědunka** 80 let

**Bzonek František** 75 let