



Červenec 2005

# BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



**Myšlenky:**

**Štěstí závisí na nás samotných.**

*Aristoteles ze Stageiry*

## Kulturní komise obce informuje

Zahradkáři a příznivci pěstování ovoce a zeleniny, zalévejte, okopávejte a kypřete půdu. V září se opět setkáme na již tradiční výstavě Vašich výpěstků.

Připravujeme pro Vás překvapení !



## Ze života obce

- **Mladí hasiči opět v akci**



Naši mladí hasiči mají opět napilno. Téměř každý víkend bojují na různých soutěžích o přední umístění. Družstva starších a mladších žáků nám dělají velkou radost. Přejeme jim hodně úspěchů v této sezoně a jejich cvičitelům děkujeme za obětavou práci s dětmi.

- **Posezení s jubilanty**

V podvečerních hodinách v sobotu 18. června jsme uspořádali posezení s našimi staršími občany – jubilanty ve velkém sále Obecního domu v Bítově. Po krátkém kulturním programu našich dětí a samotných gratulací jsme si popovídali o létech minulých i současných. Mnozí po shlédnutí starých fotografií přidali i nějakou tu historku. Vše proběhlo v příjemné atmosféře a věříme, že jsme pro naše oslavence připravili krásný zážitek.



- **Rybářské odpoledne**

Naši rybáři se opravdu činí. Mimo již tradiční rybí hody pro nás připravují i menší posezení v příjemném prostředí místních biologických rybníků. Tak tomu bylo i v odpoledních hodinách 18. června. Pochutnali jsme si na grilovaném pstruhu i mořské rybě. Nechybělo ani dobře vychlazené pivo a zvukovou kulisu všemu dělala reprodukováná hudba.



Rybáři, děkujeme !

## Z historie – Mistr Jan Hus

Český církevní reformátor, vůdčí osobnost české reformace, kněz, jenž je za své učení nakonec upálen na hranici jako kacíř, přichází na svět (někdy) v roce 1371, a to nejspíše v jihočeském Husinci u Prachatic v chudé poddanské rodině. Vzdělání získává Jan Hus nejprve na městské škole v Prachaticích, od roku 1390 pak studuje na univerzitě v Praze. V roce 1393 se pak Hus stává bakalářem a v roce 1396 mistrem svobodných umění. Zároveň Jan Hus studuje i teologii - v roce 1396 se stává bakalářem teologie.



Od roku 1398 Jan Hus začíná na pražské univerzitě, na artistické fakultě, sám přednášet, v roce 1400 pak dosahuje kněžského svěcení. V letech 1401-02 pak Jan Hus stojí v čele artistické fakulty pražské univerzity jako její děkan, v letech 1409-10, po vydání **Kutnohorského dekretu** králem Václavem IV. Lucemburským, přitom působí jako rektor celé univerzity. Husova kariéra kazatelská začíná ještě na konci 14. století, kdy káže v kostele sv. Martina v Praze, nicméně, do povědomí těch nejširších lidových mas se dostává až po roce 1402, kdy začíná kázat v **Betlémské kapli** na Starém Městě pražském (ta patří ve své době k největším církevním prostorům v Evropě, dokáže pojmut i tři tisíce posluchačů) - jeho kázání, v nichž žádá nápravu a očistu církve, brojí proti hromadění majetku církví, proti svatokupectví, tj. obchodu s odpustky či proti rostoucímu vlivu církve na světskou politiku (Jan Hus je výrazně ovlivněn učením oxfordského profesora J. Viklefa), jsou brzy hojně navštěvována obyvatelstvem všech vrstev. Svým učením (a to především jeho částí, požadující, aby světská moc byla oprávněna zbavit církev jejího majetku) si Jan Hus získává podporu těch nejvyšších míst - Jan Hus je podporován samotným králem Václavem IV. Lucemburským, který pak v roce 1409 vydáním **Dekretu kutnohorského** zajistí na pražské univerzitě hlasovací převahu české straně nad stranou německou - Jan Hus se pak stává do roku 1410 rektorem univerzity, němečtí mistři z pražské univerzity odcházejí a uchylují se do zahraničí. Husův úspěch je ale pouze dočasný - již v roce 1410 se proti němu obrací česká církevní hierarchie, která si na papeži vymůže bulu, kterou je zakázáno šířit Viklefovo učení - Jan Hus se odmítne podřídít, odmítne se též dostavit k římské kurii, kam je předvolán - papežská kurie pak Husa uvrhne do klatby. V této době ale Jana Husa chrání stále ještě král Václav IV. - na jaře roku 1412 však královská ochrana končí. Následně je nad Prahou vyhlášen interdikt - Jan Hus je sám v nejvyšší klatbě, Betlémská kaple má být zbořena. V této situaci Jan Hus odchází na venkov, kde pak žije pod ochranou svých příznivců z řad šlechty - nejprve žije Hus na Kozím hrádku nedaleko Sezimova Ústí, později pak přechází na hrad Krakovec u Rakovníka. Z hradu Krakovce pak Jan Hus v říjnu roku 1414 odjíždí (vyzván k tomu římskoněmeckým králem Zikmundem Lucemburským) na koncil, svolaný do Kostnice, aby obhájil své učení - měsíc nato, v listopadu 1414, je Jan Hus v Kostnici zatčen a uvězněn, v následném soudním procesu, v němž je vyzván, aby své učení odvolal (a on jej neodvolá), pak je prohlášen za kacíře a odsouzen k trestu smrti upálením. Trest je pak vykonán 6. července roku 1415 na hranici před městskými hradbami Kostnice, Husův popel je rozptýlen do řeky Rýn.

Po Husově smrti pak vliv jeho učení v českých zemích vzrůstá, o několik let později pak propuká husitská revoluce, která na dlouhou dobu zcela změní poměry v celé Evropě.

## Domácí kuchyně

**Paprika** – ze zeleniny má nejvyšší obsah vitamínu C – 120 až 150 mg ve 100g čerstvé hmoty. Nejcennější je paprika při spotřebě za syrova nebo při krátké tepelné úpravě dušením. Velké množství provitamínu A obsahují zejména červené formy. Hodnotný je i obsah vitamínů skupiny B a z minerálních látek fosfor a železo. Přítomnost rutinu, který posiluje pevnost a pružnost cévních stěn, ovlivňuje spolu s vitamínem C příznivě cévní soustavu. Pálivost paprik, která se zvyšuje u některých odrůd při dozrávání, bývá často překážkou při jejich využití v kuchyni. Zčásti nebo zcela je palčivosti zbavíme odstraněním vnitřních žeber, odkrojením špičky a důkladným propláchnutím nebo spařením horkou vodou. Především kapie jsou vhodné pro přímou spotřebu i pro nakládání v octovém nálevu s olejem a také v konzervovaném stavu si udržují vysoký obsah vitamínů. Převážně ke spotřebě v syrovém stavu se používají tzv. ovocné nebo rajčatové papriky zakulacených tvarů a různých barev.



### **Recept – paprikové rizoto**

*250 g vařeného uzeného masa, 50 g slaniny, 3 cibule, 200 g rýže, 300 g paprik, 200 g rajčat, 1 stroužek česneku, sůl*

Na nakrájené rozškvařené slanině zpěníme nakrájenou cibuli, přisypeme opraženou rýži a mícháme asi 5 minut. Pak zalijeme 1/3 l vody, zamícháme do ní nudličky paprik, plátky rajčat a maso nakrájené na kostičky. Přikořujeme česnekem utřeným se solí. Dusíme 10 minut na mírném ohni, pak zakryjeme a necháme na mírném ohni nebo v troubě dojit.

*Přejeme dobrou chuť!*

## Blahopřejeme



**Havrlant Josef**

**75 let**