



Září 2005

# BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



**Myšlenky:**

**Zkušenost je dobrá škola, ale je příliš drahá.**

*Karel Čapek*

## Ze života obce

- **Rybí hody**

Tato tradiční akce se koná vždy předposlední sobotu v měsíci srpnu a nad našimi rybáři



drží snad sám svatý Petr ochrannou ruku, neboť počasí i přes letošní popršené léto bylo skvělé. I tentokrát bylo všeho dosti. Mohli jsme si pochutnat na pečeném kapru, či na rožni připraveném pstruhu. K tomu hrála živá a reprodukováná muzika. Nechybělo ani pívko a vše k tomu náležití. A tak nezbyvá než říci, příští rok opět naviděnou.

- **Bítovská dolina**

Také naši hasiči nechtějí být ve své letní činnosti pozadu, a tak připravili v pátek 26 srpna již v pořadí druhý ročník noční soutěže hasičských družstev pod názvem **BÍTOVSKÁ DOLINA**. K soutěži se přihlásilo osmnáct mužských a dvě ženská družstva. Vítězství si odneslo družstvo mužů ze Staré Vsi pod Ondřejníkem. Naši borci obsadili desáté místo a ženy ve své kategorii zvítězily. K dobré večerní náladě přispělo i čepované pivo a lahodná klobása. Všem soutěžícím děkujeme za jejich výkony a příští prázdniny se na Vás opět těšíme.



## Kulturní, společenské a sportovní akce



- **Floriánek cup mladých hasičů**

**Kdy:** v sobotu 3.9.2005 od 9.00 hod.

**Kde:** v areálu hasičské zbrojnice v Bítově

**Přijďte povzbudit družstva mladších a starších žáků.**

- **Výstava ovoce a zeleniny**

**Kdy:** v sobotu 17.9.2005 od 15.00 – 19.00 hod.

v neděli 18.9.2005 od 14.00 – 17.00 hod.

Výpěstky přijímáme v pátek 16.9.2005 od 17.00 hod

**Kde:** v sále Obecního domu v Bítově

Oceněny budou výpěstky ve 4. kategoriích: *zahrádkář roku 2005, bítovské jablko, nejkrásnější jirina a kuriozita.*



Srdečně Vás zvou členové kulturní komise při Obecním úřadě v Bítově.

*Každý z návštěvníků je zařazen do slosování !!!*



- **Zájezd věřících**

**Kdy:** v sobotu 1.10.2005 v 6.00 hod

**Kde:** na poutní místo do Koclířova u Svitav

*Bližší informace u paní Marie Švidrnýchové.*

## Pečení chleba

**Chleba je** - nejzákladnější pečivo, dar přírody, plod lidské práce. Pečení chleba se považovalo za velký obřad a byla mu přisuzována velká vážnost. Neodmyslitelnou součástí pracovního postupu bylo požehnání a zařikávání chleba i pece. Po upečení se uchovával jako vzácnost a často se zamykal. Nikdy se nejedl čerstvý, aby ho neubývalo. Znakem pohostinství a srdečnosti bylo nabízení chleba hostovi a odmítnout tento zvyk byla urážka. Nebylo však zvykem načínat chleba večer, to aby zbytečně-nevysychal.



Doma se chleba pekli v určitých dnech, nikdy však v sobotu a neděli, protože se věřilo, že ve sváteční a polosváteční dny by těsto v díži nevykynulo. Důležitou roli při pečení hrála díže. Ta se nikdy nevynášela z domu a ani se nepůjčovala. Jenom když měla posloužit k zažehnutí nebezpečí, postavili ji mezi dveře nebo vynesli na zápraží. Před mísením těsta udělala hospodyně nad díží tři křížky kopistí. Když pak těsto vybrala, udělala na dně díže opět tři křížky, aby se vydařil i další chleba. Také první bochník se před sázením třikrát požehnal a aby se poznal, označil se třemi dolíčky. Jedl se až naposledy a věřilo se, že je léčivý. Za velké neštěstí se považovalo, jestliže hospodyně upadl bochník, když ho nesla k peci. Věřilo se, že někdo z rodiny v blízké době zemře. Po celá staletí se lidé obávali hladu, moru a válek. Vždy byli lidé závislí na rozmarech přírody. Na střídání let úrodných s roky neúrodnými, kdy nedostatek obilí znamenal nejen nedostatek chleba, ale velmi často i krutý hlad. Proto prosili ve svých modlitbách o pěkné počasí, o hojnou vláhu a pokojné časy. Proto se denně modlili ve svých srdcích o chléb vezdejší, o klid, mír a hojnost obilí. Při morových ranách často lékaři doporučovali jíst chleba se slaným máslem. V dobách hladomoru však jedli lidé chléb upečený ze slámy, brambor nebo dokonce i ze ztrouchnivělého dřeva. Ti co měli trochu mouky, přidávali do ní plevy, otruby, mlýnský prach, řezanku ze slámy a v lepším případě vikev, boby a jiné luštěniny. Z takového chleba pak naopak vznikaly nemoci.

## Tip na víkend

Navštivte s našimi věřícími poutní místo v Koclířově u Svitav. Někoho zaujme jeho duchovní atmosféra, jiného zas krásné zdravé klima.

Určitě nebudete litovat.



## Domácí kuchyně

**Mořské ryby a plody moře** – jsou důležitým zdrojem cenných látek a vitamínů. Odborníci doporučují, že bychom měli jíst rybí maso dvakrát až třikrát týdně. Obsahuje totiž velké množství plnohodnotných bílkovin (v průměru 18%), je lépe stravitelnější než maso jatečných zvířat. Obsahuje značné množství vitamínů A a B a také vitamínu D, který je důležitý při využívání vápníku.



Z nerostných látek rybí maso obsahuje hodně fosforu a železa a malé množství hořčíku a fluoru. Mořské ryby a mořské plody jsou spolu s mořskými řasami jediným přírodním zdrojem jódu, důležitého pro správnou činnost štítné žlázy. Tuk mořských ryb obsahuje kyselinu eikosapentaenovou, která má významnou úlohu při prevenci kardiovaskulárních chorob – srdeční infarkt je méně častý u národů s vysokou spotřebou ryb, zejména mořských. Mořské i sladkovodní ryby by měly být nezbytnou složkou výživy dětí, těhotných a kojících žen i osob staršího věku.

### **Recept – rybí filé se sýrem**

*600g filé, 6g másla, 1dl oleje, 4 vejce, 150g tvrdého sýra, sůl*

*Porce ryby osolíme a po obou stranách opečeme na oleji. Rozšleháme vejce, osolíme a vmícháme nastrouhaný sýr. Opečené porce ryby vložíme do zapékací misky vymazané máslem, zalijeme vejci se sýrem a zapečeme v troubě. Jako přílohu podáváme brambory.*

*Přejeme dobrou chuť!*

## Blahopřejeme



**Niklová Zdeňka** 80 let

**Krauzovičová Marie** 65 let

**Seidlerová Helena** 65 let