



Říjen 2005

BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



Myšlenky:

Život je dlouhý dost, když víš, jak ho prožít.

Seneca

Ze života obce

- **Soutěž mladých hasičů**



mladé borce tentokrát neviděli na stupních vítězů, přesto jim děkujeme za jejich úsilí. Všem organizátorům a cvičitelům děkujeme za jejich obětavou práci a příští rok opět na viděnou.

V sobotu 3.9.2005 jsme mohli uvidět před naší požární zbrojnicí urputný boj hasičských družstev mladších a starších žáků. Účast byla veliká a i když jsme naše



- **Výstava ovoce a zeleniny**



exponátů jste si mohli tento rok odnést i hodnotnou cenu za slosovatelnou vstupenku. Ještě jednou děkujeme všem pěstitelům a návštěvníkům za přízeň.

Tato již tradiční akce se konala opět ve velkém sále obecního domu. Ti z vás, kteří jste tuto výstavu navštívili, jste mohli vidět řadu krásných výpěstků našich spoluobčanů. Zvláště unikátní byla v kategorii kuriozit ucelená sada různě zaschlých a pohnilých výpěstků pana Petra Fojtíka pod názvem „SVIŇA ROK“. Mnozí profesionální pěstitele by nad tímto kroutili hlavou, u nás však tyto výpěstky získaly první cenu. O krásné aranžmá se postarala paní Marie Švidrnochová. Kromě prohlídky vystavených

Vyhodnocení jednotlivých kategorií

<i>Zahrádkař roku</i>	<i>Jablko roku</i>	<i>Jiřina roku</i>	<i>Kuriozita</i>
1. Hrnčířová M.	1. Švidrnochovi	1. Kanclíř Zd.	1. Fojtík P.
2. Goldovi	2. Goldovi	2. Richterová E.	2. Sochorková J.
3. Seidler Zdeněk	3. Řeháček B.	3. Kanclíř Zd.	3. Seidlerová O.
4. Bilíkovi			

Kulturní, společenské a sportovní akce



Vyberte si z bohaté nabídky kulturních zařízení v nedalekém Bílovci.

Legie

Československé legie je označení používané pro jednotky zahraničního vojenského odboje za první světové války. Tento název vznikl až po válce, za války se používalo označení jednotky československých zahraničních vojsk. Podle místa působení je lze rozdělit:

1. československé legie ve Francii
2. československé legie v Itálii
3. československé legie v Rusku

Československé legie v Rusku

Byly to dobrovolnické vojenské jednotky na ruském území v letech 1914 - 1920, jejichž základ tvořila **Česká družina**, která byla **2. února 1916** přetvořena na 1. československý střelecký pluk a následně (**19. května 1916**) na československou střeleckou brigádu. Po bitvě u Zborova (2. července 1917), ve které se československé legie vyznamenaly, zrušila ruská vláda omezení při vytváření československých jednotek a postupně vznikly další divize, které 9. října 1917 vytvořily československý sbor v Rusku. Koncem roku 1917 bylo v Rusku 38 500 dobrovolníků. Po uzavření německo-sovětského míru v Brestu Litevském (březen 1918) opustily československé jednotky Ukrajinu a přesunuly se přes Sibiř do Francie. Po přepadech československých transportů na magistrále došlo k bojům československých legií se sovětskou vládou na Sibíři a v Povolží, které trvaly až do úplné evakuace československých jednotek z Ruska v létě 1920. Do konce roku 1918 vstoupilo do československých legií v Rusku kolem 61 000 vojáků. 1. února 1919 byly legie reorganizovány za přítomnosti M. R. Štefánika. Došlo ke zrušení Odbočky Československé národní rady, s ní i vojenské samosprávy. V Rusku padlo 4112 českých legionářů.

Československé legie ve Francii

Byly dobrovolnické jednotky ve Francii v letech 1914 - 1919. V rámci cizinecké legie vznikla 31. srpna 1914 rota Nazdar!. V roce 1918 vznikla československá brigáda ve Francii, která se na jaře roku 1919 vrátila do Československa. Bylo v ní asi 9 600 vojáků. Ve Francii padlo 650 českých legionářů.

Československé legie v Itálii

Byly dobrovolnické vojenské jednotky v Itálii v letech 1917 - 1918. První se vytvářely v roce 1917 jako výzvědné oddíly, na jaře roku 1918 došlo k vytvoření československé divize, v prosinci 1918 vznikl armádní sbor. Do jednotek bylo zařazeno asi 20 000 vojáků, po podepsání příměří ze zajatců vytvořeny další, tzv. domobranecké prapory o počtu asi 60 000 vojáků. Na italské frontě zemřelo 350 českých legionářů.

Význam

Význam těchto jednotek byl opravdu značný. Jednak se podílely na vítězství Dohody v první světové válce, ale zároveň podpořily politiky v jejich snaze o vytvoření Československa. V Československu (1920 - 1939) byl pak jejich odkaz brán velmi vážně, vznikaly mnohé spolky a organizace, které různě propagovaly legie. Po roce 1948 se jejich význam zlehčoval a během krátké doby se o nich oficiálně přestalo mluvit úplně.



Domácí kuchyně

Zelenina – zeli hlávkové

Patří ke známým a oblíbeným zeleninám. Používá se ke spotřebě v čerstvém stavu nebo se konzervuje sterilizováním, bílé zeli i mléčným kvašením. Obsahuje významné množství vitamínu C, B1, provitamin A a z minerálních látek zejména draslík a síru. Kysané bílé zeli si udržuje vitamínovou hodnotu déle než zeli skladovaná bílá i červená. Pokud jde o červené zeli, udává se u něj o něco vyšší hodnota vitamínu C i karotenu.



Z obou druhů lze v syrovém stavu připravovat chutné i zdravé saláty, z jara i z bílého zeli kysaného. Poměrně široké užití má i v teplé kuchyni.

Recept- plněné zelné listy (GOLUBCE)

Velká hlávka zeli, 400 g mletého vepřového masa, 80 g tuku, 1 větší cibule, 3 až 4 lžičky rýže nebo krupky, sůl, pepř, velká lžička sekaného kopru, 1 vejce, 500 g rajčat nebo 5 lžic protlaku, ¼ l kysané smetany, 2 lžičky hladké mouky.

Na golubce je vhodná velká řídká hlávka, kterou lze dobře rozebrat. Vyřízneme z ní košťál a listy vložíme do hrnce s vroucí osolenou vodou, ale nevaříme, jen necháme chvíli ve vodě na velmi mírném ohni. Pak listy scedíme. Potřebujeme asi 12 velkých listů. Řapíky jim seřízíme na plocho. Střed hlávky použijeme na polévku nebo zelný salát. Na tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme namleté maso, opranou rýži nebo krupky, osolíme, opepříme a okořeníme koprem. Směs odstavíme a když prochladne, zamícháme do ní vejce. List po listu klademe na prkénko a na něj vždy hromádku masa. Ze stran přehneme listy přes maso a po řapíku sbalíme list s obsahem do válečku. Hotové závitky rovnáme do kastrolu vedle sebe. Když jsou všechny hotovy, zalijeme je lisovanými rozvařenými rajčaty. Při dušení musí být golubce úplně zatopeny a občas je od dna opatrně uvolníme, aby se nepřipekly. Na konec přilijeme do omáčky smetanu s rozkvedlanou moukou a ještě povaříme. Podáváme s brambory, těstovinami apod.

Přejeme dobrou chuť!

Blahopřejeme



Knopp Rudolf

75 let

Vašička Emil

55 let