

Září 2011

Vydává obecní úřad v Bítově

www.obecbitov.cz



Bítovjak



Zákon makové buchy:
Víte, proč je buchta maková?... Protože je v ní mák.

Rybí hody

Dobrá hudba, dobré pití, dobré jídlo a pravý Bítovský kapr, to vše a ještě mnohem víc jsme zažili na již tradičních rybích hodech v sobotu 20.8.2011 u rybářské chaty. V odpoledních hodinách k poslechu i tanci hrála Slatinská country kapela Schrummel. Večerní posezení zpříjemnil karneval Reného Nikla.



Bítovská dolina

V pátek 26.8.2011 se 11 družstev mužů a 5 družstev žen utkalo o vítězství na noční soutěži v požárním útoku na místních rybnících.

Muži: 1. Těškovice 17,052s
2. Stará Ves n. O. 17,318s
3. Dobroslavice 17,500s

7. Bítov B 24.490s

Ženy: 1. Těškovice 24,810s
2. Studénka 27,555s
3. Vlkovice 27,649s



Dětská hasičská soutěž

V neděli 4.9.2011 od 9 hodin se u hasičské zbrojnice koná dětská hasičská soutěž, která je zařazená do ligy Floriánek Cup. Družstva mladých hasičů budou závodit v požárním sportu a ve štafetě 4x60m. Přijďte podpořit mladé domácí závodníky!

Slet Vran

V sobotu 17.9.2011 od 14 hodin se na místním hřišti koná Slet Vran.

z programu:

- nízký průlet Bítovem
- soutěže pro malé i velké
- trampolína
- skákací boty
- Lanon centrum
- kaskadéři
- tetování
- večerní karneval

Zabíjačkové posezení

Tradiční zabíjačkové posezení v hasičské zbrojnici se připravuje na 24.9.2011 od 13 hodin. K dispozici budou veškeré zabíjačkové speciality Mistra Zdeňka Richtra. Přijďte na výborný oběd.

Sdělení redakce

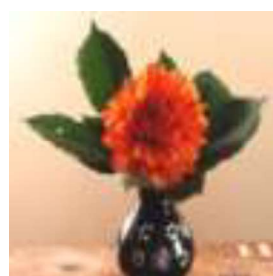
Jakékoli příspěvky, dotazy, nebo připomínky můžete posílat na email: bitovaci@centrum.cz. Předem děkujeme všem, kteří zašlou příspěvky ke zveřejnění. Uzávěrka příštího čísla je 28.9.2011.

Petr Murárik

Blahopřání k životnímu jubileu

Kupková Anna

80 let



Mákové recepty, které ještě neznáte

Kropenatá buchta (MW)

Potřebujeme: 250ml polohrubé mouky, 200ml cukr krupice, 100ml máku (i nemletý!), 200ml mléka, 100ml oleje, 2 vejce, ½ prášku do pečiva

Všechny suroviny promícháme v míse a „pečeme“ v chlebičkové silikonové formě 9 minut na 700 W (vlníme). Po upečení můžeme prokrojit a natřít marmeládou, nahore polít polevou (sluší jí i čokoládová poleva). Nakrájené plátky můžete dozdobit šlehačkou.

Maková žemlovka

Potřebujeme: 10 housek, 1l mléka, 4 vejce, 100g másla, 200g máku, 50g strouhaného perníku, 1kg hrušek, 2 vanilkové cukry, 1 citron

Housky nakrájíme na kolečka, mléko rozmícháme s vejci a nalijeme na ně. Pekáč vymažeme máslem a vložíme do něj vrstvu máčených housek. Tu posypeme mletým mákem smíchaným s vanilkovým cukrem, perníkem, citronovou kůrou, pak klademe plátky oloupaných hrušek. Přidáme další vrstvu housek, nahoru naklademe půlky oloupaných hrušek bez jadřinců – do dolíčku dáme lžičku máku, vše polijeme máslem a přikryté pečeme ve vyhřáté troubě.

Švestkový koláč s mákem

Potřebujeme: mák (50g - mletý), droždí (sušené dle náv. na 1/2 kg mouky), mouka hrubá (na žmolenku), citronová kůra (špetka - strouhaná), vejce (1 ks), sůl (špetka), mléko (250ml), mouka hladká (0,5kg), máslo (50g + na žmolenku), cukr (38g), švestky (350g)

Rozehřejeme máslo, do mísy nasypeme mouku, cukr, droždí, sůl, citronovou kůru. Přidáme vajíčko a rozehřáté máslo s mlékem. Uhněteme těsto. Necháme vykynout cca 1 hodinu. Plech vymažeme, vysypeme moukou, rozválíme těsto a na těsto dáme švestky promíchané s mletým mákem. Posypeme žmolenkou dle chuti. Zapečeme při 170-180°C cca 3/4 hodiny.

Žmolenka: plátek másla (asi 50 g) a přidáváme postupně hrst cukru a hrst hrubé mouky, dokud hnětením nevznikne požadovaná hmota.