

Klenovický měsíčník

Zpravodaj Obecního úřadu v Klenovicích ze dne 27.8.1996

Usnesení OZ č. 5/96

1. OZ schvaluje zápis č. 4/96 bez připomínek
2. OZ schvaluje rozpočtovou změnu v příjmové části o Kč 1.000.000,-- - úvěr, ve výdajové části Kč 1.100.000,-- na zakoupení nemovitosti č. p. 126 a Kč 30.000,-- - na splácení úroku z úvěru v roce 1996.
3. OZ schvaluje odměnu zástupci starosty panu Stanislavu Prágrovi ve výši jednoho měsíčního platu a účetnímu obce panu Pavlu Fillovi ve výši 1.000,- Kč.
4. OZ schvaluje prodej pozemků u řeky Lužnice majitelům stávajících chat, pověřuje starostu obce a jeho zástupce uskutečnit prodej těchto pozemků.
5. OZ schvaluje vyhlášení výběrového řízení na obsazení hospody v Klenovicích na den 20. 9. 1996 od 18 hodin, ukládá starostovi obce pozvat zájemce o tento pronájem a pozvat členy ustavené komise.
6. OZ schvaluje vyplacení cestovních náhrad za I. pololetí roku 1996.

Informace

Upozorňujeme občany, že na základě dohody s ČSAD, a.s. bude obnoven ranní autobusový spoj ve směru na Tábor, který bude mít zastávku i v Klenovicích - odjezd v 7 hodin 21 minut. Tento spoj bude pravidelně jezdit v pracovní dny počínaje dnem 2. září 1996.

Protože se domníváme, že nepořádek v kontejneru a kolem něho mají na svědomí občané i jiných obcí, žádáme naše spoluobčany o spolupráci. Pokud takovýto případ zjistíte, запиšte si SPZ auta a nahlasejte ji zástupci starosty obce panu Stanislavu Prágrovi.

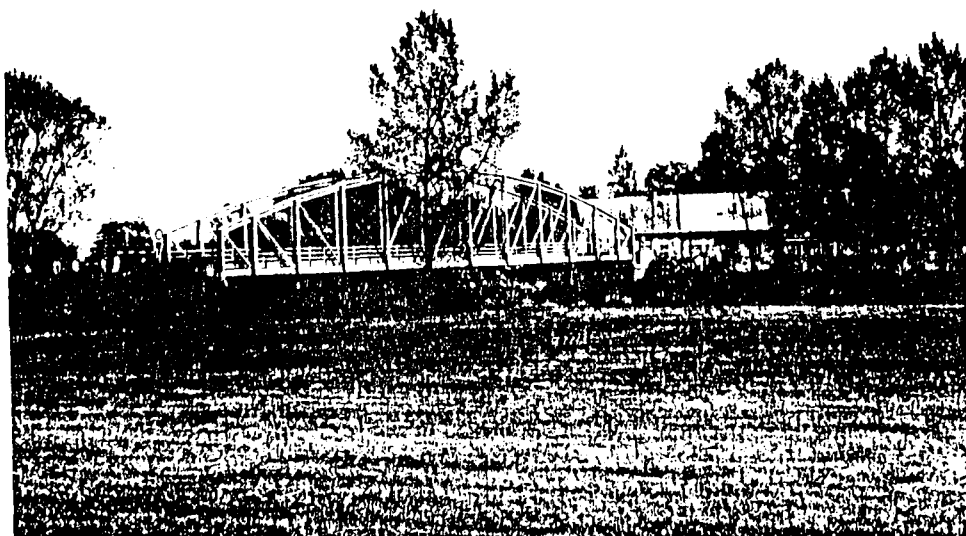
Upozorňujeme na dopis JČE o zvýšení cen elektrické energie pro domácnosti a to zejména částí, která se týká oznámení stavu elektroměru ke dni 1. 9. 1996. Tento stav je nutno nahlásit telefonicky na číslech 038/7863264 nebo 038/7863265 nejpozději do 13. 9. 1996. Tento dopis obdržely všechny domácnosti, doporučujeme jej pozorně přečíst, jsou v něm uvedeny i nové sazby za odběr elektrické energie.

Řádky z historie obce (pokračování)

Další významnou stavbou, již chci věnovat pozornost, je most překračující řeku Lužnici u Ovčína, kdysi "klenovského ovčína". Zmínky o tomto mostě, který umožňoval spojení několika vesnic ležících na levém břehu Lužnice /Rybova Lhola, Radimov, Třebišť, Želeč.../ se Soběslaví a jenž byl samozřejmě původně dřevěný, jsou v historických pramenech uváděny již před několika staletími. Most ze dřeva musel být soběslavskou obcí pravidelně opravován a často staven i zcela nový. Proto se okresní zastupitelstvo v Soběslavi 13. prosince 1906 usneslo přikročit ke stavbě mostu nového, železného, a to v co nejkratší době. Jeho výstavba byla tehdy již velmi nutná, neboť dřevěný most, postavený před osmnácti roky, "Úplně sešlý jest", jak tvrdila zpráva ze zasedání okresního zastupitelstva. Projekt železného mostu zhotovilo pražské Královské české zemské technické oddělení pro stavby pozemní, silniční a mostní pod vedením inženýra Grunda. A teprve po 17. května 1908 se začalo stavět. Po dobu budování nového mostu byl i nadále v provozu most starý - dřevěný. Nový most - železný nebyl totiž stavěn na místě, kde po staletí stály původní mosty dřevěné. Práce na novém mostě byly ukončeny po sedmi měsících již v prosinci 1908 a klenul se přes Lužnici o 38 metrů výše /proti proudu řeky/ nad mostem dřevěným.

V prosinci 1908, přesně patnáctého, výstavba mostu skončila a ve dnech 18. a 19. ledna 1909 došlo k jeho kolaudaci. Přítomni byli nejen představitelé okresu, zástupci pražské firmy, která dodala

mostní konstrukci, stavitelé Neumann a Šimůnek z Tábora, ale i zvědavci z okolí. Most byl před otevřením 19. ledna 1909 podroben přísné zatěžkávací zkoušce, k níž bylo použito dvaadvaceti tisíc připravených cihel o celkové váze větší než sto tisíc kilogramů. Jejich překládáním na most a potom z mostu bylo zaměstnáno na čtyřicet lidí z okolních vesnic. Když stavitelé zjistili, že průhyb mostu pod cihlami je nanejvýš příznivý, nic nebránilo tomu, aby ještě toho dne kolem čtvrté hodiny odpoledne byl most otevřen pro běžný provoz. V čele přítomných nejprve mostem projely povozy se členy kolaudační komise. A tak od těchto chvil se mohly Klenovice pyšnit moderním, 56,6 metru dlouhým a v jízdní dráze čtyři a půl metru /aby se na něm vyhnuly dva koňské povozy/ širokým mostem, vytvořeným pouze jedním jediným mostním polem.



**Most přes řeku Lužnici v Klenovicích /Ovčín/
z roku 1908 /fotografováno v r. 1983/.**

Pak již přišel pouze účet: dvaadvadesát tisíc korun za most a dalších osmnáct tisíc si vyžádala úprava říčního koryta v okolí mostu.

Starý dřevěný most mohl být slzřen.

Podle PhDr. Jaroslava Hojdara připravila Hana Veselá (pokračování příště)

Společenská kronika

narozeniny v měsíci září 1996

- 17. 9. paní Anna Dvořáková, č. p. 86 - 80 let
- 12. 9. pan František Papáček, č. p. 101 - 81 let
- 25. 9. paní Marie Papáčková, č. p. 101 - 75 let
- 24. 9. paní Zdeňka Petru, č. p. 42 - 70 let
- 5. 9. paní Marie Vaštová, č. p. 82 - 75 let

sňatek

- 16. 8. pan Jaroslav Novotný, č.p. 132 a slečna Marcela Rolníková, č.p. 132
- 24. 8. pan Jiří Vorel, č.p. 13 a slečna Dana Flalová, č.p. 98



ZÁŘÍ

ZÁŘÍ

Září - to je jablíčko,
přitiskni ho na líčko,
je v něm všechna síla stromu,
teď jí s sebou vezmeš domů.

Září, to je jablíčko,
přitiskni ho na líčko,
je v něm tolik zpívání

NENÍ TAKOVÁ BYLINA, ABY NA NĚCO NEBYLA ...

Léto, slunce a teplo nám dělají dobře. Dokonce i tehdy, když se povede rozmarné léto, jako je to letošní, kdy s námi slunce laškuje a nedopřává nám, abychom se pořádně zahřáli. Dostatek světla způsobuje, že se cítíme lépe a máme mnohem více energie. Léto nám kromě toho poskytuje i bylinky a rostliny - zelenou lékárnu a kosmetiku, která získává stále větší popularitu.

BAZALKA - pomáhá proti stresům

Už naše babičky věděly, že pomáhá při potížích, které souvisejí se stresem, námahou a silným nervovým zatížením. Pokud si chcete dopřát něco opravdu příjemného, sáhněte po bazalkovém oleji, nebo výtažku v alkoholu: vezměte plnou hrst čerstvé bazalky a přelijte ji litrem dobrého červeného vína. Nechte tři dny vyluhovat a pak si každý den po večeři v malých douškách vypijte a vychutnejte skleničku.

PETRŽEL - chrání pokožku

Kořen i nať obsahuje velké množství železa, významný je i vysoký obsah beta-karotenu, který napomáhá zneškodňovat volné radikály oslabující obranyschopnost organismu a poškozující pokožku. Obklady z rozsekané naťi se doporučují pro pleť, která má sklon k rozšířeným žilkám.

PŘESLIČKA - posiluje tkáň

Přeslička použitá zevně jako nálev nebo tinktura působí na pleť protizánětlivě a díky obsahu křemíku zpevňuje tkáň. Pokud ji budeme pít jako čaj, zjistíme, že mírně odvodňuje.

MÁTA - chladí pokožku

Známý francouzský bylinkář M. Mességuie tvrdí, že šálek mátového čaje je pro celé zažívací ústrojí hotovým balzámem. Mírní nevolnost a potíže při chřipce a žaludečních potížích. Použitá zevně ve formě pleťové vody působí na pokožku chladivě a desinfikuje. Při použití se vyhněte oblasti očí, abyste je nepodrážili.

ŘEŘIČKA - posiluje vlasy

Tato bylina, kterou si můžeme nechat naklíčit doma, obsahuje hodně vitamínu C a síry, posiluje vlasy zevnitř a zlepšuje jejich strukturu. Kromě toho zabraňuje vypadávání vlasů a působí proti jejich rychlému maštění.

KOPŘIVA - zbavuje škodlivin

Kopřiva je bohatá na provitamín A, beta-karoten a vitamín C, pročišťuje krev a zbavuje tkáně přebytečných tekutin. Obsahuje minerální soli, vápník, železo, draslík a nezanedbatelné množství chlorofylu.

ŘEBŘÍČEK - pro chuť k jídlu

Čaj nebo kapky z řebříčku povzbuzují zdravou chuť k jídlu a současně zlepšují trávení.

TYMIÁN - desinfikuje pleť

Antibakteriálního účinku se využívá v deodorantech a v krémech pro mastnou pleť. Pokud vás náhodou postihla letní chřipka, uvařte si hrnek čaje z tymiánu.

Něco málo z kuchyně

Víte že, ... patronem kuchařů je sv. Vavřinec?

Narodil se ve Španělsku. Později odešel do Říma, kde se stal arcijáhnem papeže Sixta II. Zemřel roku 258 jako mučedník upálením na roštu. Podle legendy řekl před smrtí svému katovi: "Pečeně je hotová, obrať ji!" Vavřinec je na dochovaných freskách často znázorňován s roštěm v ruce. V den jeho úmrtí 10. srpna se podle selského kalendáře zahajuje pěstování podzimních plodin. Říká se, že je-li na Vavřince hezky, vyjde podzim dobře. Kromě kuchařů je Vavřinec také patronem pivovarníků, hostinských a cukrářů, přimlouvá se i za úrodu vinných hroznů.

MARINOVANÉ UZENÉ V BRAMBORÁKU

pro 4 osoby: 100 g kysaného zelí s 1 nastrohaným jablkem, 2 lžíce citronové šťávy, 2 lžíce sojové omáčky, 750 g uzeného masa, 1 kg brambor, 2 žloutky, 2 lžíce škrobové moučky, 1/2 lžičky nasekané majoránky, 5 lžic oleje, 250 ml hovězího vývaru, 100 g smetany, 1 lžička medu

POSTUP: smícháme zelí s nastrohaným jablkem, citronovou šťávou, sojovou omáčkou a medem. Touto směsí potřeme maso. Přikryjeme a necháme asi 3 až 4 hodiny vsáknout. Oloupané brambory nahrubo nastroháme. Přidáme žloutky, škrobovou moučku a majoránku, smícháme, osolíme, opepříme. Troubu předehřejeme na 200 °C. Maso osušíme. Tučnější stranou položíme na pekáč. Potřeme bramborovým těstem. Asi 90 minut pečeme. Občas potřeme olejem. Na omáčku ohřejeme marinádu, vývar a smetanu. Zahustíme škrobovou moučkou.

Devadesát procent Čechů si prý alespoň jednou v roce zahoubaří. A když se to tak vezme kolem a kolem, houby jsou vlastně takové nadýchané nic. Ani vitamíny nemají. Zato ta vůně a ta chuť ... Tomu se prostě nedá odolat!

CHALUPÁŘSKÉ OMELETY

pro 2 osoby potřebujeme: 300 g hub, 2 menší cibule, 2 lžíce másla nebo rostlinného tuku, 4 vejce, 2 lžičky škrobové moučky, zelenou petrželku, bylinkovou sůl, mletý bílý pepř, tuk na smažení, rajčata na ozdobení.

PŘÍPRAVA: tvrdé a zdravé houby dobře očistíme. Větší rozkrájíme, cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Snítky zelené petržele opereme a nasekáme nadrobno. Na pánvi rozehřejeme tuk /másl/. Přisypeme cibuli, kterou necháme zesklouhat, potom vložíme houby a směs dusíme asi 10 minut za občasného míchání na mírném ohni doměkka. Hotové houby osolíme a opepříme, nakonec vmícháme lístky petrželky. Zároveň si připravíme omelety. Z bílků, lžíce studené vody a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Opatrně do něj vmícháme žloutky se škrobovou moučkou. Hmotu vlijeme na dvě tukem vymazané pánve a na mírném plameni pečeme asi 12 minut dorůžova. Ještě horké omelety na talíři poklademe dušenou houbovou směsí a přeložíme. Ozdobíme je tenkými plátky rajčat a nakolika snítkami zelené petrželky.

DOBROU CHUŤ ! ...

Koncem měsíce září se uskuteční II. ročník DRAKIÁDY, a proto si děli připravte včas své létající výtvary. Budou odměněny ty nejlepší a nejoriginálnější. Bude též bohatá tombola pro zúčastněné, také jako vloni si budeme opékat buřty, je zkrátka na co se těšit.

Blíží se termín bude upřesněn na plakátech umístěných na obvyklých místech.

Zdeňka Chadtová

Vydáváno z dobrovolných příspěvků občanů. Povoleno pod číslem OkÚ 24/93. Odpovědný redaktor Miroslav Fiala. Rozšiřuje ObÚ Klenovice nákladem 130 výtisků. Uzávěrka příštího čísla 15. 9. 1996.