



Obecní úřad.

Na schůzi OZ 16.1.2024 byly schváleny tyto body.

1. Plnění rozpočtu k 31.12.2023.
2. Zpracování žádosti o dotaci Rozvoj infrastruktury na vodovody – subjektu Voda CZ, s.r.o
3. Vyhlášení výběrového řízení na činnosti zahradníka.
4. Uzavření smlouvy s pečovatelskou službou města Lázně Bělohrad na zajištění závozů obědů.

Poplatky za psy a odpad



QR Platba

Připomínáme, že je do 28. února 2024 potřeba zaplatit poplatek ze psů a poplatek za odvoz komunálního odpadu. Jejich výši zjistíte u paní Kopysové v obchodě nebo dotazem na obecní e-mail:

obec@sarovceva-lhota.cz

Školení první pomoci

SDH Šárovceva Lhota si Vás dovoluje pozvat na školení první pomoci spojené s praktickými ukázkami. Školení se bude konat 25. února 2024 od 17 hodin v Obecní hospodě. Školitelem je pan Martin Kuboň, záchranář hořického HZS. Vstup zdarma. Těšíme se na Vás.

Školení řidičů

Ve středu 21. února 2024 se bude konat od 18 hodin v obecní hospodě školení řidičů motorových vozidel. Zájemci o toto školení se přihlaste do 16. února v obchodě nebo v hospodě. Školení je pro občany a chalupáře ze ŠL zdarma. Přijďte si poslechnout co je vše nové v pravidlech SP a na cestách od doby, kdy jste získali řidičské oprávnění. O datumu školení budete ještě informováni SMS-kou.

Vodovod

V pátek 9. února proběhne oprava vodovodního řádu. Z tohoto důvodu bude pravděpodobně v době mezi 15 a 17 hodinou uzavřena vodovodní větev, která napájí většinu obce. V provozu zůstane „Kočárková ulice“ a domy od studánky pod Pourovými směrem ke kravínu. Jedná se o drobný únik a oprava by tak neměla být většího rázu. Děkujeme za pochopení.

Zahradník

Obec Šárovцова Lhota vyhlašuje pracovní nabídku na pozici zahradník. Náplň práce je údržba zeleně, sečení trávy travním traktorem, práce křovinořezem, plotostřihem a chemická ochrana chodníků. Platové podmínky: Se zájemcem bude uzavřena dohoda o provedení práce do 300 hodin za rok se mzdou 150,- Kč/hod. čistého po zdanění. Nástupní termín je 1. dubna 2024. Uzávěrka žádostí je 11. března 2024 v 18 hodin. Svě žádosti na tuto pracovní nabídku dejte v obálce do poštovní schránky na Obecním úřadě.

Karneval

V sobotu 16. března 2024 se bude konat od 20 hodin v Obecní hospodě Maškarní karneval. Tímto zveme všechny k hojně účasti a znovuobnovení tradice ve Lhotě. K hudbě a tanci hraje Filip Kopysov. Soutěž o nejoriginálnější a nejhezčí masku. Přijďte se pobavit a zaskotačit si, rádi vás uvidíme.

Ohlédnutí za masopustem

V sobotu 3. února se uskutečnil masopustní průvod spojený s ochutnávkou zabíjačkových specialit v Obecní hospodě. Celkem se zúčastnilo 90 lidí, z toho asi 50 masek, které se za doprovodu kapely Nou-bend, jedoucí v čele na hasičském voze, vydali na cestu obcí. Celkem byly 4 zastávky, první hned u Víchoových, pak u Kynclů, u Vonků a poslední u Knězáčků. Všichni se vzorně postarali o pohoštění masek, za což jim patří velký dík. Zábava dále pokračovala v hospodě, kde si všichni zúčastnění mohli poslechnout od pana Hnyka Podkrkonošské poudačky doprovázené hrou na flašinet a poté už byla volná zábava, kdy k tanci a poslechu hrála již zmíněná skupina Nou-bend z Lázní Bělohradu. Ještě jednou děkujeme všem, kteří se podíleli na přípravě celé akce a budeme se těšit na hojnou účast i v příštím roce.

Hasičský bál.

V sobotu 17. února pořádá SDH v Obecní hospodě Hasičský bál. Za případné sponzorské dary do tomboly předem děkujeme. Můžete je přinést ve středu nebo v pátek před bálem do hospody.

Recept do kalendáře

V pořadí druhý recept si připravil Jan Dobeš, a to na Masovou haši.

Co budeme potřebovat: 0,5 kg vepřového masa vařeného nebo (lépe) pečeného, 250 ml masového vývaru, 3 rohlíky, 1 cibuli, sádlo, majoránku, česnek, sůl a pepř.

Rohlíky nakrájíme na kostky a zalijeme vývarem (lze nahradit kostkou Masoxu), který se okamžitě vsákne do rohlíků. Najemno nakrájenou cibuli orestujeme na lžici sádla. Maso (zbytky z pečeně nebo vařeného masa) nakrájíme na menší kousky a smícháme s namočenými rohlíky, opečenou cibulí a rozmixujeme (rozkutrujeme) na jemnou celistvou kaši. Jakmile je směs promíchána, tak přidáme dle vlastní chuti majoránku, česnek sůl a pepř a opět důkladně promícháme, aby koření směs dobře ochutilo. Vlijeme do zapékací mísy a pečeme dozlatova asi 30 až 40 minut. Podáváme s vařeným bramborem a kyselou okurkou nebo červenou řepou.

