



Obecní úřad

Na schůzi OZ 19.11.2024 byly schváleny tyto body.

1. Plnění rozpočtu k 31.10.2024
2. Prodej části pozemku p.č. 20/3

Zastupitelstvo obce vzalo na vědomí:

1. Stav plnění zadaných úkolů.
2. Přípravu rozpočtu obce na rok 2025.
3. Kalendář 2025.
4. Plánované akce v prosinci.

Obchod

Pomalu ale jistě se blíží vánoční svátky. Kdo bude mít zájem, může si objednat dopředu pečivo, ale také vinnou nebo smetanovou klobásu. Výjimečně bude otevřeno také v neděli 22.prosince, a to od 7 do 11 hodin. Naposledy bude otevřeno v pondělí 23.12., následně pak od pátku 26.12. bude pracovní doba nezměněna až do Silvestra. 1. ledna bude zavřeno.

Žádost o dotaci

V listopadu naše obec podala žádost o dotaci z rozpočtu Královéhradeckého kraje z programu Podpora kulturních aktivit. Šlo o podporu dvou největších kulturních akcí v naší obci, což jsou Stará řemesla na Cihelně a akce Hurá, prázdniny! Požádali jsme o poskytnutí dotace ve výši 108 300 Kč, což tvoří 60 % z celkových výdajů obou akcí. Rozhodnutí o tom, zda nám bude dotace přidělena by mělo být vydáno Královéhradeckým krajem do 31.3.2025.

Veřejná schůze OZ

Zveme Vás na veřejné zasedání OZ Šárovcovy Lhoty, které se koná ve středu 18. prosince 2024 od 18⁰⁰ hod. v Obecní hospodě. Program jednání:

1. Schválení programu schůze OZ.
2. Zahájení, určení zapisovatele a ověřovatelů zápisu.
3. Kontrola usnesení OZ 19. 11. 2024.
4. Plnění rozpočtu 2024.
5. Plnění zadaných úkolů.
6. Strategický rozvojový dokument obce.
7. Sběrný dvůr.
8. Vyhlášky obce pro rok 2025.
9. Rozpočet 2025.
10. Kalendář 2025.
11. Inventarizační komise.
12. Plánované akce.
13. Diskuse.
14. Závěr.

Přijďte si poslechnout, co nás čeká v novém roce, případně se zeptat na to, co Vás zajímá ohledně dění v naší obci.

Kóje na bioodpad

V novém roce budou zprovozněny kóje na bioodpad na sběrném dvoře. Jednalo by se o období sezóny od dubna do listopadu. Kóje budou otevřeny v sobotu, kdy je otevřen i sběrný dvůr. Následující týden budou k dispozici ve čtvrtek od 18 do 19 hodin. Provoz bude vysvětlen na veřejné schůzi v OH ve středu 18.12.

Soutěž o nejlepší bramborový salát – ohlédnutí

Letos se ochutnávalo z 10 druhů salátů a stejně jako vloni nejvíce všem chutnal salát Karolíny Šormové. O druhé místo

se podělila Jana Lonerová s Alenou Kadlecovou, třetí skončila Marcela Dobšová. Hodnocení provedli všichni přítomní, dokonce i kontrola z packého pivovaru zastoupená panem ředitelem (byli zde na kartách). K zakousnutí a posouzení správné chuti salátu přispěla i mísa plná řízečků. Ochutnat a sami ještě posoudit všechny druhy salátů jste mohli i při rozsvícení vánočního stromu před úřadem.

Loutkové divadlo ŠÍRO

V neděli 15.prosince zveme malé i velké na představení loutkového divadla ŠÍRO s názvem “O čem vyprávěly vlaštovky”. Začátek bude v 17 hodin v Obecní hospodě. Vezměte si sebou pro děti deky, aby mohly sedět na zemi, odkud budou mít nejlepší výhled na jeviště.

Dětský Silvestr

Obecní hospoda Vás srdečně zve v pondělí 30. prosince od 17 hodin na dětský Silvestr. Přijďte s dětmi oslavit konec roku 2024. Pro děti bude připraveno několik zábavných her a drobné občerstvení s přípitkem. Kolem 18,30 hodin je naplánován menší ohňostroj. K poslechu a tanci bude hrát DJ Fífa.

Novoroční procházka

Ve středu 1.ledna bychom rádi opět vyrazili na krátkou novoroční procházku do okolí Lhoty. Tak neváhejte a vyskočte z gauče a přidejte se k nám. Pokud nám to počasí dovolí tak se sejdem ve 14 hodin před hospodou.

Recept do kalendáře

Posledním receptem v tomto roce je “Štika na pórku” od Pavla Vícha.

Vykuchanou a očištěnou celou štikou (lépe to při servírování vypadá) nasolíme, lehounce opepříme, pokmínujeme a posypeme troškou nastrouhané citronové kůry. Do vnitřku ryby vložíme celý i na kolečka nakrájený pórek, aby vyplnil vnitřek ryby. Rybu sešijeme provázkem, aby nevypadl. Vložíme do pekáčku nebo zapékací misky a na hřbet položíme na střídačku plátky másla a slaniny (nebo špeku). Pro lepší efekt svážeme štikou provázkem, aby se prohnula. Okolí štiky zasypeme zbytkem pórků, podlijeme trochou vody a pečeme při 170 °C cca 50 min. Před koncem pečení sundáme ze hřbetu slaninu a lehce dopečeme pro lepší barvu. Dle potřeby poléváme výpekem. Jako příloha jsou skvělé pečené brambory. Jedná se o jednoduchý recept na přípravu výborného masa dravce. Složitější je tu rybu ulovit a věřte, vím, o čem mluvím (tedy vlastně píšou). Dobrou chuť a pozor na kosti.



Přání do nového roku

Blíží se konec roku a s ním i nejkrásnější svátky, svátky Vánoc. Přejeme všem hodně zdraví a abyste si je užili v poklidu domova v kruhu svých nejbližších a na chvíli zapomněli na shon každodenního života a na pár okamžiků si vychutnali kouzlo Štědrého večera.

Do nového roku pak vykročte tou správnou nohou, ať je pro Vás úspěšný ve všech směrech.