



Obecní úřad

Z důvodu dovolených se schůze OZ v červenci a srpnu nekonaly. Další OZ bude 3. září 2024 od 19 hodin na obecním úřadě.

Plánovaná údržba vodárny

V současné době jsou již dokončeny práce uvnitř vodárny a vodovod „jede“ na zkušební provoz. Dle prvních vzorků vody je HEXAZON odfiltrován a doladujeme hladinu Ph. Z důvodu návozu vody po rekonstrukci vodárny ještě nastavíme dávkování dezinfekčního prostředku na odstranění bakterií. Navezená voda již tuto látku obsahovala a mi jí dávkujeme až na výtoku vody z nádrží, proto se může stát, že bude voda cítit chlórem. Tato úprava ale nastane v krátké době. Po vydatných dešťových srážkách máme plné obě nádrže. Ustáli jsme i poruchu na hlavním řadu vodovodu. Důvodem poruchy byli přerezavělé šrouby na přírubě a prorezlé zinkované koleno na odbočce ke Kulhánkovi. Bohužel se tato situace může opakovat, protože v některých případech nebyl použit nerezový spojový materiál. Proto musíme být obezřetní k náhlému výskytu vody tam, kde není za sucha běžná. Jedná se o místa kudy vede vodovodní řad, domácí přípojky, hydranty atd.

Stará řemesla v Cihelně

14.září 2024 pořádá obec ve spolupráci s Ing. Martinem Pourem další akci v areálu Cihelny zaměřenou na stará řemesla. V loňském roce se velmi vydařila a doufáme, že tomu bude tak i letos. Pro letošní rok je připraveno několik nových starých řemesel. Tímto Vás všechny srdečně zvu.

S přípravou této akce začneme ve čtvrtek kolem 16 hodiny a v pátek od 10 hodin. Všichni, kteří nám chcete pomoci, budete vítáni. Každá ruka bude potřeba. To platí i o úklidu v neděli. Tady záleží na počasí, aby nám stačili uschnout stánky. Na úklid se sejdeme odpoledne ve 13 hodin. Předem Vám všem, kteří přiloží ruku k dílu, děkuji.

Zahradníci.

Chtěl bych touto formou poděkovat našim zahradníkům, za práci, kterou pro obec vykonávají. Jak přímo v obci (Martina a Jan Turkovi s dětmi a Anna Víchová), tak i na Tikovech (Jiří Holouš) a Libíně (Ivan a Lenka Hluško s rodinou). Moc si jejich práce vážíme. Nejedná se „jenom“ o údržbu zeleně, ale i o nová zvelebená místa u Pomníku padlých, za hospodou a na hřišti. Na Libíně u pomníku spisovatele Jiráska a Svaté trojice u hospody.

Obchod

V obchodě je opět možné objednávat slepice. Cena zůstala stejná – 259 Kč kuřice a 239 Kč kohout. Objednávat lze do 31. srpna. Prodej bude probíhat mezi 13. a 23. zářím.

Volby do krajského zastupitelstva

Ve dnech 20. a 21. září 2024 se konají volby do krajského zastupitelstva Královehradeckého kraje. Pokud by některý z voličů neobdržel volební lístky, budou k dispozici v obchodě a také u volební komise ve dnech voleb. Apeluje se na všechny, aby pokud jdou k volbám, měli u sebe platné občanské průkazy, jinak nebudou moci volit. Dále prosíme o uvolnění poštovních schránek.

Obecní hospoda.

České fanoušky čeká další vzrušující hokejový zážitek, který připomene i nedávný triumf národního týmu na světovém šampionátu v Praze. Největší české hvězdy z mis-

trovství světa i NHL se představí v týmech Davida Pastrňáka a Jakuba Voráčka. Pro tento zápas bude v sobotu 31. srpna od 17 hodin otevřeno.

Sun wu kung festival

Další akcí, která se koná tento pátek a sobotu 30. a 31. srpna v Cihelně bude Sun wu kung festival. Jedná se o setkání různých žánrů hudby. Hudba bude hrát na třech místech uvnitř budovy. Celé za přítomnosti pořadatelů a majitele Martina Poura, kteří v případě stížností zjednejí nápravu. Jedná se o cca 70 diváků a dle pořadatelů klidnou akcí. Buďme tedy trochu shovívaví. Tento festival je putovní, tedy každý rok na jiném místě.

Recept do kalendáře

Recept na dršťkovou polévku podle Honzy Dobše potěší všechny milovníky tohoto pokrmu. Budeme potřebovat dršťky, cibuli, sladkou papriku (případně chilli), česnek, sádlo, sůl, pepř a majoránku.

Omyté a očištěné dršťky nakrájíme na větší kusy a dáme vařit do studené vody. Přivedeme k varu a poté vodu slijeme. Dršťky zalijeme znovu studenou vodou, opět přivedeme k varu a slijeme. To opakujeme 3x až 4x. Potom dršťky zalijeme studenou vodou, osolíme a vaříme, až jsou měkké. Po částečném zchladnutí dršťky vyjmeme a nakrájíme na nudličky.

Sádlo necháme rozehrát, přidáme nakrájenou cibuli, kterou osmahneme do světle růžova. Hrnc odstavíme a do cibule vmícháme sladkou papriku, (kdo má rád ostré ještě chilli papriku) sůl, pepř a prolisovaný česnek. Směs zalijeme hovězím vývarem (lze nahradit vodou a masoxem) a vaříme na mírném ohni nejméně ½ hodiny. Do polévky vložíme nakrájené dršťky a znovu přivedeme k varu. Nakonec ji zahustíme jíškou ze sádla a hladké mouky a za stálého míchání dobře provaříme. Nakonec tepelné přípravy přidáme v dlaních rozemnutou majoránku.

Den starých řemesel a historické techniky



**Martin Pour a obec Šárovceva Lhota Vás zvou
v sobotu 14. září 2024 od 09:00 do 17:00 do areálu cihelny**

- * výstava veteránů - auto, moto, traktory, stabilní motory
- * představení a možnost vyzkoušení různých dobových řemesel
- * prohlídka všech prostor staré cihelny
- * pro děti řemeslné dílničky, projíždky na koních i historických strojích
- * ukázky staré hasičské techniky a další překvapení
- * odpoledne divadélko pro děti a improvizované kino pro nejmenší
- * od 16h posezení u živé hudby, **vstupné dobrovolné**

Stylové občerstvení - domácí guláš, zeláky, bramboráky, bramborové placky, stáčení hořických trubiček, pivo, limo...

„SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ GULÁŠ“ dělaný v kotlíku na ohni, přihlášky do 10.9.2024 na e-mail: o.pechacek@gmail.com, více na www.sarovceva-lhota.cz

