



Obecní úřad

Na schůzi OZ 3.9.2024 byly schváleny tyto body.

1. Plnění rozpočtu k 31.8.2024
2. Záměr prodeje části pozemku p.č. 63 u obecního úřadu.

Zastupitelstvo obce vzalo na vědomí:

1. Stav plnění zadaných úkolů.
2. Přípravu Strategického rozvojového dokumentu obce.
3. Postup prací na sběrném dvoře.
4. Přípravu „Dne starých řemesel v cihelně“.
5. Zahájení zkušebního provozu vodárny.
6. Stav přepisu budovy ČD – WC.
7. Záměr prodeje pozemku u obecního úřadu a pozemek p.č. 20/3 vedle domku paní Hypiusové.

Stará řemesla v Cihelně – ohlédnutí

Máme za sebou další akci v Cihelně, a i přes nepřízeň počasí, byla velmi úspěšná. Kvůli hlášenému dešti a silnému větru se většina řemesel přesunula dovnitř cihelny, což se nakonec ukázalo jako skvělý nápad, který většina návštěvníků ocenila pochvalně. Soutěž o nejlepší guláš vyhrál tým „Les království“ Pavla Draštíka se 101 hlasy. Odhadem se akce zúčastnilo na tisíc návštěvníků. Velké poděkování patří všem, kdo se zapojili do přípravy zázemí pro návštěvníky, občerstvení a úklid po akci.

Obchod

Od 20. září 2024 bude zahájen prodej brambor ze ZD Slatiny. Jedná se o odrůdu Bernina – varný typ A, pozdní salátová, určená k zimnímu uskladnění. Cena je 16,90 za 1 kg, v pytli je 25 kg.

V sobotu 28. září 2024 bude obchod uzavřen z důvodu státního svátku.

Od 30. září 2024 bude zahájen prodej dobrovodského krouhaného zelí. Termín závozu bude v pátek 4.října. Cena bílého je 24 Kč/kg a červeného 32 Kč/kg. Krouhanka bude v balení 5 kg nebo 10 kg. Objednávky prosím v obchodě do 2.října ráno.

V týdnu od 7. do 13. října 2024 bude obchod i pošta z důvodu dovolené uzavřen. Nedoručené dopisy a balíky budou uloženy na poště v Lázních Bělohradě. Děkujeme za pochopení.

Lhotecký kalendář 2025

Blíží se konec roku a s ním vydání nového obecního kalendáře. Jako námět jsme zvolily „Kuriozity“. Proto prosíme všechny, kdo by chtěl přispět něčím zajímavým, ať se přihlásí v obchodě u Lenky Kopysove. Jistě si většina z vás vzpomene na TV soutěž Kufr, kde soutěžící hádali různé předměty. Podobně bychom to chtěli pojmout i my. V každých listech bychom postupně odkrývali, o jakou věc se jedná. Zároveň jsou vítány i další nápady a náměty pro náš kalendář.

Tříděný odpad

Prosíme všechny, aby neukládali odpad mimo sběrné nádoby. Sběrná služba nám takto uložený odpad neodvází. Tyto nádoby jsou určeny hlavně pro chalupáře a nadměrný odpad, který se do pytlů nevejde. Používejte prosím sobotní

sběrný dvůr. Za tříděný odpad v pytlích dostává obec větší finanční částku zpět. V případě potřeby jsou pytle na tříděný odpad k vyzvednutí v obchodě.

Sběr starého železa

SDH Šárovцова Lhota provede 12. října 2024 sběr starého železa. Sběr proběhne v sobotních dopoledních hodinách se začátkem v 8.00. Železo prosím připravte před plot nebo na přístupné místo. V případě že budete potřebovat pomoc s těžkými předměty kontaktujte prosím nejpozději do čtvrtka 10. října 2024 Jana Čáslavského na telefonu 725 991 866.

V případě dobrých povětrnostních podmínek proběhne zároveň brigáda hasičů na spálení roští za Cihelnou. Pokud se chystáte na případný ořez stromů, bylo by dobré toto udělat před tímto datem.

Dřevosochání

V sobotu 12.října pořádá obec ve spolupráci s Martinem Pourem další ročník „Dřevosochání“ v areálu Cihelny. Přijďte se podívat, co dokážou šikovné ruce čtyř pozvaných sochařů. Občerstvení zajištěno.

Drakiáda

Pokud bude příznivé počasí, uspořádali bychom v sobotu 19. října na kopci za Cihelnou Drakiádu. Začátek akce upřesníme formou SMS nebo v dalších listech. Drobné občerstvení bude zajištěno.

Poděkování

Tímto bychom chtěli poděkovat paní Vobořilové a paní Pourové za vzornou péči o květiny na nádraží.

Recept do kalendáře

Recept na Bograč nám poskytl pan Ivan Hluško z Libína. Budeme potřebovat 2 cibule, asi 20 dkg anglické slaniny, 1 kg hovězího masa, 2-3 stroužky česneku, sůl, pepř, sladkou papriku, 2-3 mrkve, brambory, předvařené nebo konzervované fazole, 2 červené papriky a petrželku.

Cibuli osmahneme spolu se slaninou, přidáme pokrájené maso a orestujeme. Okořeníme, zalijeme vývarem (vodou) a vaříme do měkka. Pak přidáme pokrájenou mrkev, brambory a fazole a znovu povaříme. Na závěr přidáme červenou papriku pokrájenou na kostičky a petrželku.

Čerti

S předstihem bychom rádi oslovili rodiče, kteří budou mít zájem o návštěvu Mikuláše s čerty u nich doma, aby se přihlásili u Petry Vaníčkové nebo v obchodě u Lenky Kopysové.

