



Obecní úřad

Na schůzi OZ 18.6.2024 byly schváleny tyto body.

- Plnění rozpočtu k 31.5.2024
- Závěrečný účet obce za rok 2023. Celkové příjmy obce 5 474 040,79 Kč a výdaje 5 290 331,74 Kč.
Audit obce za rok 2023 s výsledkem bez závad. Při přezkoumání hospodaření územního celku Obec Šárovceva Lhota za rok 2023 jsme nezjistili žádné chyby a nedostatky.
- Přidělení bytů ve škole paní Skoršepové a paní Romanové.

Zastupitelstvo obce bere na vědomí:

1. Usnesení ze zastupitelstva 21.5.2024
2. Stav plnění zadaných úkolů

Přestavba vodárny.

V současné době probíhají dokončovací elektrické práce na vnitřním technickém vybavení vodárny. Filtry pro odstranění HEXAZONU a celá technologie je již nainstalována. V krátké době vstoupíme do zkušebního provozu, který potrvá cca 3 měsíce. Během této doby dojde k častému vzorkování vody. Součástí této technologie je i zařízení ke zvýšení pH, u kterého jsme také na hraně normy. Hodnota naší vody je 6,52 (norma je 6,5 – 9,5). Z důvodu přestavby jsme byli nuceni vypustit jednu nádrž vody, která nám teď chybí pro dočerpání deficitu přitékající vody. Minulý týden

jsme museli dovézt 16 m³ vody a do konce tohoto týdne ještě přivezeme dalších 16 m³ vody. Tímto chci na Vás, spotřebitele apelovat k šetření s pitnou vodou.

Obchod

Od 5. do 18. srpna 2024 bude obchod uzavřen z důvodu čerpání dovolené. Uzavřena bude také pošta, proto všechny doporučené zásilky budou uloženy na poště v Lázních Bělohradě. Děkujeme za pochopení.

Obecní byty

V přízemí bývalé školy byly dokončeny dva byty, které vznikly přestavbou původně jednoho třípokojového bytu. Po výběrovém řízení větší byt s přístupem z venku obec pronajme manželům Skoršepovým a menší paní Květě Romanové.

Posezení spoluobčanů a chalupářů

Jako každý rok pořádáme společné setkání všech našich občanů, chalupářů a přátel Lhoty. Přijďte posedět, popovídat si a poslechnout, co se v naší obci dělo a co chystá nového. Občerstvení bude pro malé i velké zajištěno. Setkání proběhne v sobotu 27. července od 17 hod. u tenisového kurtu.

Lekce jógy

Jóga je cvičení vhodné pro každého bez ohledu na věk či momentální fyzickou kondici. Tuto možnost můžete mít i u nás. V případě zájmu 10-ti žen proběhne jeden kurs v září a říjnu. Cena jedné lekce, která trvá 90 minut, je 150 Kč a bude jich celkem deset. Konkrétní informace získáte u Lenky Kopysove v obchodě.

Obecní hospoda

V pátek 26.7. se v Obecní hospodě konají cuketové hody. Variant tohoto pokrmu je hodně (slané, sladké, na grilu,..), tak přijďte ochutnat, třeba jako lehkou svačinku.

Sun wu kung festival

V pátek a sobotu 30. a 31. 8. se bude v Cihelně konat sun wu kung festival. Jedná se o setkání různých žánrů hudby. Hudba bude na dvou místech uvnitř budovy. Nejedná se o techno a jemu podobné akce.

Stará řemesla v Cihelně

14. září 2024 chystá 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. Podrobnější informace budou zveřejněny v dalších listech.

Výstavba kójí na bioodpad

V areálu sběrného dvora probíhá realizace stavby dvou kójí na bioodpad. V průběhu letních měsíců dojde ještě k vybetonování podlah a návazně dostavby plotu. Záměrem je zrušení aktuální skládky na místě proti sběrnému dvoru a od příštího roku využívání pro ukládání bioodpadu pouze těchto dvou kójí v areálu sběrného dvora. Materiál bude použit na štěpkování nebo se odveze do kompostárny.

Recepty do kalendáře

Červnový recept na Ďábelské fazole si pro nás připravil Ondra Vaniček.

Budeme potřebovat cibuli, česnek, klobásu, fazole v rajčatovém nálevu, kečup, sweet chilli omáčku, chilli pastu, sůl, pepř, sladkou papriku a kurkumu.

Cibuli pokrájíme na měsíčky, česnek na větší kousky a osmažíme na pánvi. Přidáme nakrájenou klobásu a společně orestujeme. Na to dáme fazole v nálevu (pokud obsahuje chilli, je to lepší) a lehce provaříme. Podle chuti přidáme ostatní ingredience. Podáváme s chlebem.

V červenci si pochutnáme na Pomalu pečené kachniče od pana Jiřího Holouše z Tikov.

Budeme potřebovat jednu kachnu, sůl, celý kmín a jablka. Kachnu osolíme ze všech stran i uvnitř, solí nešetříme a pořádně sůl vmasírujeme. Potom okmínujeme a vložíme do pekáče, přiklopíme a pečeme ve vyhřáté troubě na 100°C.

Bez povšimnutí necháme péct 8 hodin. Poté víko odklopíme, přidáme na čtvrtky nakrájená jablka, teplotu v troubě zvýšíme na 200 °C a ostrým špičatým nožem kůži opatrně propícháme tak, abychom nepíchli až do masa.

Polejeme výpekem a během pečení přidáme trochu vody. Pečeme ještě cca 1-1,5 hod., dokud nezískáme krásnou zlatavou barvičku.

Podáváme s červeným nebo bílým zelím a knedlíkem – houskovým, bramborovým nebo karlovarským.

Přejeme dětem krásné prožití prázdnin a všem, kteří se ještě chystají na dovolenou, aby se jim vydařila podle jejich představ.