

NEJNOVĚJŠÍ ZPRÁVY A DĚNÍ V OBCI
ŠÁROVCOVA LHOTA

MĚSÍČNÍK PRO VŠECHNY OBYVATELE
A CHALUPÁŘE

Vydává Starosta obce Šárovcova Lhota

Prosincové listy



ročník X

číslo 12

prosinec
2005

Valná hromada hasičů proběhla v pátek 27.listopadu v Obecní hospodě. Účast členů nebyla rekordní. Byla kladně zhodnocena práce za poslední rok a určeny směry vývoje v roce příštím. Za vedení okrsku se schůze zúčastnil starosta hasičů z Mlázovic Zdeněk Gabriel.

Čertovská zábava pro nejmenší přilákala do obecní hospody 3.prosince 43 dětí. Mikuláš a Čerti s Andělem odvedli pořádný kus poctivé práce. Všichni přítomní slíbili, že budou hodní po celý rok.

Obecní hospoda se letos pyšní moc pěknou vánoční výzdobou, vně i uvnitř objektu. Za vnější nasvícení patří poděkování Jardovi Šormovi, za vnitřní výzdobu paní Janě.

Poslední schůze obecního zastupitelstva v letošním roce 12.prosince schválila příkaz k provedení inventury, rozpočtové změny v roce 2005, rozpočtové provizorium na začátek roku 2006, odměny zastupitelům, vánoční dárky pro občany starší 80-ti let, výměnu boileru ve škole, finanční pomoc Karasu. Dále se zamýšlela nad tvorbou rozpočtu v roce 2006.

Dětský Silvestr se uskuteční jako už tradičně v pátek, 30.prosince. v Obecní hospodě od 18 hodin. Diskotéka bude zakončena předpůlnočním ohňostrojem.

Podkroví Obecní hospody - stavebně upravuje firma KU-KU. Vznikne zde nekuřácký prostor pro další společenské využití, například pro spolkové schůze, pro uzavřené společnosti, jako čajovna, kavárna, herna, dámský klub apod. podle probíhajících úprav se ukazuje, že zde vznikne zajímavý prostor, teprve čas asi ukáže co je možné zde podnikat.

Výsadbou lípek na rozcestí na Libíně udělali obyvatelé horní části Libína. Dvě sazenice lip zajistil Ing.Jan Hnízdo. Na jaře bude rozcestí doplněno dvěma dalšími lípami.

Lokální biocentrum pro obojživelníky budují na svém pozemku manželé Šanderovi. Přejeme jim, aby se zde dařilo skokanům zeleným, hnědým či kuňce

rudé.

Vánoční stromky - v našich mladých lesních porostech nad Dobšovými a Draštíkovými bylo vyřezáno cca 100 vánočních stromků.

Vánoční dárek - každý odběratel lhoteckých listů dostane s prosincovým číslem malý dárek v podobě tašky, tužky a brožurky, které jsme vydali při příležitosti vyhlášení vesnice roku 2005.

Klidné prožití svátků vánočních, pěkného Silvestra, třeba v Obecní hospodě, či při výstupu na Chlum a v novém roce zdraví, pohodu a dobré sousedské vztahy

Vám přeje obecní zastupitelstvo.

Vánoční receptis od našeho šéfkuchaře Vlad'ky Kadečky

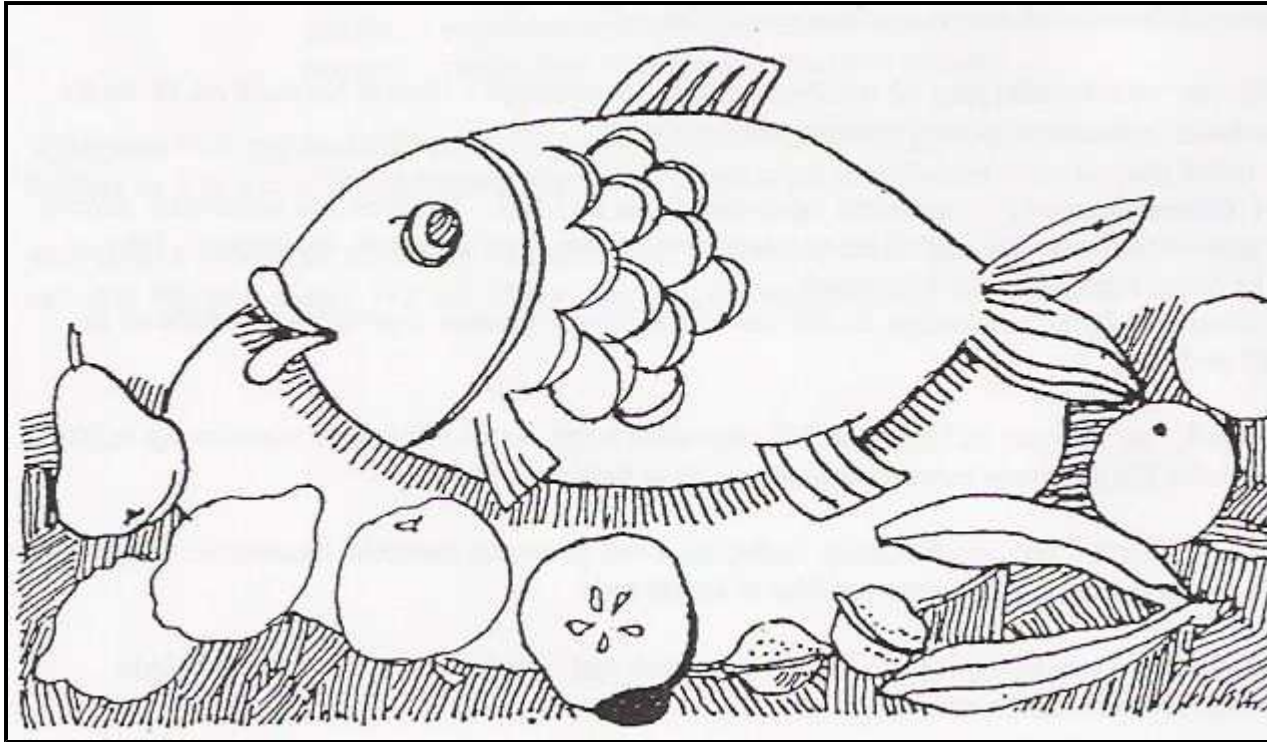
KAPR NA ČERNO (staročeský recept)

2 kg kapra očištěného, staženého z kůže nakrájíme na úhledné kousky. Chytili jste při zabíjení krev? Velmi dobře - použijete ji také. Nakrájíme kořenovou zeleninu na nudličky, dáme ji do kastrolu na máslo a přidáme cibuli., bobkový list, trochu pepře, nového koření, tymiánu. Osolíme a opečeme do zlatova (18 karátů). Pak přidáme krev, a 1/4 l černého piva, hrst sušených švestek a tlučené ořechy. Všechno necháme na mírném ohni vařit asi 30 minut. Pak tam přidáme kapra a dusíme dalších 15 minut. Po té kapra vyjmeme, přidáme med, perník, povidla, rozinky, rybízovou zavařeninu a ještě trochu piva. Dále přidáme mandle a náprstek tumu. Jako přílohu podáváme brambory.

Rozpis surovin: 2 kg kapra, 1/2 másla, kořenová zelenina, cibule, bobkový list, nové koření pepř, sůl, 1/2 l černého piva, balíček sušených švestek, ořechy, perník, povidla, zavařeninu, med, rozinky, 2 cl rumu, citron, pomerančová kůra, solamyl na přihuštění, brambory, petrželová nať.

Dobrou sváteční chut', klidné prožití vánoc a do nového roku pohodu a zdraví

Vám přeje Vlad'ka



LHOTECKÝ SILVESTR 2005

Tanec, hudba, zábava,
k tomu dobrá nálada.
A to kde?
No přeci u nás, ve Lhotě!

31.prosince 2005
od 18,00 hodin
Obecní hospoda Šárovcova Lhota

K poslechu a tanci hraje pro všechny věkové kategorie až do
rána
DJ Klokan

Vstupné včetně přípitku 150,-Kč.
