

Zvony Podluží



**Jíme napříč
staletími...**

Pravidelné rubriky: O čem se právě mluví v regionu
• Co nového v obcích • Kalendář akcí • Weinviertler
Dreiländereck • MAS Dolní Morava • Fotoreportáž

Jak prožívaly advent válečné děti?

Od prvního dne adventu chodily všechny děti denně na pátou hodinu na mši (tzv. roráty). A jak vzpomíná stařenka Švirgová, byla i tato cesta často dobrodružstvím. Cesty byly ještě ve špatném stavu a zima bývala daleko větší. Navíc platila povinnost úplného zatemnění, takže nikde ani světélko. Vždy

se se svými bratrance a sestřenkami těšili na Martina a Barboru. V tyto dny se sešla celá rodina u tetičky, která nakládala višně do cukru. Každé dítě dostalo po višni a „ššáva“ se nalévala rodičům. Jediný problém pro děti byl, že tetička měla málo hrnečků. Musely si je předávat a ostatní zatím stály „frontu“

a povzbuzovaly ty přední k většímu spěchu. Na Štědrý den byl od rána půst. Jídlo bylo pouze na potravinové lístky, takže přilepšit si na svátky se moc nedalo. Před večerí chodily děti zpívat po příbuzných a známých. Dostávaly za to perníčky, ořechy, jablka a dýňová jádra. Doma se pak večere skládala jen z hrachovky nebo čočkové polévky a pukanců (malé buchtičky z bramborového těsta plněné povidly) sypaných mákem. Nesmělo se použít sádlo (ani na vymazání)! Domácí zvířata v tento den dostávala trochu vylepšenou vánoční porci. Stromeček byl nazdobený perníčky, jablky a ořechy. Každý dostával pouze jeden dárek. Většinou to byla dřevěná hračka, knížka, ponožky nebo nátepnice. Po večerí se celá



rodina sešla u stařečků, kde se podával čaj a cukroví (pepřenky a zázvorníky). Na Boží hod se pak nesmělo nic dělat (ani vařit) a s nikým se potkávat. Všichni byli doma, nikdo se nenavštěvoval a dojídaly se zbytky z předešlého dne. Vyprávěla stařenka Růženka Švirgová, ročník 1931



Podluží plánuje společně

„Podluží plánuje společně“, to je název projektu, který od října 2017 řeší Region Podluží z operačního programu Zaměstnanost pod číslem:

CZ.03.4.74/0.0/0.0/16_058/000737.

Cílem projektu je vytvoření Programu rozvoje obce ve vybraných členských obcích. Součástí samotné tvorby programu rozvoje jsou „besedy“ s občany, kde mají obyvatelé možnost vyjádřit své náměty, doporučení či různé podněty pro rozvojové záměry v konkrétních obcích. Besedy se těší velké účasti místních obyvatel, o čemž svědčí i doložené fotografie ze společných setkání.

Další možností v rámci projektu byla výměna zkušeností a získání inspirace zástupců Regionu Podluží při výjezdním zasedání v Novém Jičíně. Výjezdní zasedání umožnilo prohloubit a upevnit vztahy mezi zástupci Regionu Podluží.



O čem se mluví v Regionu Podluží

Atletické přebory

Ve dnech 28. - 29. května se konaly i letos pod záštitou Regionu Podluží atletické přebory v Lanžhotě pro děti ze základních škol.

Během prvního dne soutěžily děti 1. až 5. tříd a následující den bojovaly děti z II. stupně základních škol. Letos se zúčastnilo přeborů celkem osm škol z obcí Regionu Podluží.

Děti předváděly opravdu úžasné výkony i přes úmorné vedro po oba dva dny. Putovní pohár nakonec obhájilo družstvo dětí z Lanžhota, na druhém místě se umístily děti z Moravské Nové Vsi a třetí příčku obsadilo družstvo z Prušánky. Kromě medailí si všichni účastníci zasloužili i malou sladkost a především se děti i diváci po oba dva dny výborně bavili.



Atletické přebory v Lanžhotě

ATLETICKÉ PŘEBORY PODLUŽÍ 2018	SPRINT		SKOK		HOD		VYTRVALOST		CELKEM		SOUČET
	I.st.	II.st.	I.st.	II.st.	I.st.	II.st.	I.st.	II.st.	I.st.	II.st.	
LANŽHOT	55	45	25	60	58	61	71	49	209	215	424
LUŽICE	5	20	7	21	25	4	6	18	43	63	106
MIKULČICE	25	8	1	5	23	8	23	22	72	43	115
MORAVSKÁ NOVÁ VES	42	24	12	25	34	34	61	30	149	113	262
MORAVSKÝ ŽIŽKOV	35	9	9	12	11	15	13	10	68	46	114
PRUŠÁNKY	20	29	26	25	26	23	22	29	94	106	200
HRUŠKY	40		9		43		31		123		123
TYRDOVICE		41		28		38		18		125	125

Výsledky atletických přeborů 2018 v Lanžhotě

Štafetový běh Boba Zháňala

Za krásného počasí se ve středu dne 10. října 2018 konal pod záštitou Regionu Podluží jubilejní XX. ročník štafetového běhu Boba Zháňala v Hruškách. Tentokrát se štafety zúčastnily děti z osmi základních škol Regionu Podluží. Sportovní odpoledne otevřela starostka obce Hrušky Bc. Jana Filipovičová a celou štafetu pak odstartovala atletka Kateřina Hálová. Sám Bob Zháňal se tentokrát závodu nemohl zúčastnit

kvůli zdravotním potížím.

Všechny děti podaly krásné výkony, za které si odnesly nejen sladké ceny. Nejrychlejší byly tentokrát děti z Lanžhota, které zvítězily stylem start-cíl, na druhém místě pak doběhla štafeta z Moravské Nové Vsi a třetí místo obsadilo domácí družstvo z Hrušek. Stejně jako během minulého ročníku se i letos podařilo překonat časový rekord této soutěže. Vítězové si vezli domů medaile a krásný putovní pohár.



Jubilejní XX. ročník štafetového běhu Boba Zháňala v Hruškách

Kalendář Regionu Podluží

Také letos pro Vás Region Podluží připravil stolní kalendář pro rok 2019, ve kterém najdete i termíny plánovaných akcí v obcích Regionu Podluží.

Kalendář zakoupíte na obecních úřadech členských obcí za 50 Kč.

Denisa Spevářová



Kalendář Regionu Podluží pro rok 2019



Dolní Bojanovice

Lidové recepty z Dolních Bojanovic

Když se řekne tradiční nebo typické jídlo našich předků, vybaví se nám často moučné pokrmy, nebo jídla ze surovin, které byly pro zemědělský region obvyklé. Jak by ne, tyto recepty se předávají buď ústní formou, nebo v kuchařkách většinou z dob, kdy jak ekonomické, tak technické podmínky významně ovlivňovaly přípravu jídla a způsob stravování.

Nejzákladnější surovinou v devatenáctém a dvacátém století byla mouka. Domácnosti často „vyžily“ z vlastních zdrojů obilí, které se uschovalo v sýpkách a následně nechalo v mlýnech pomlít na mouku. Chleba se buď pekl doma v pecích nebo se později nosilo připravené těsto k pekaři. Chléb jako základní potravinu byl považován za Boží dar. Při načínání pecnu se nejprve udělal nožem větší křížek nebo tři malé křížky na zadní stranu, až pak se nakrojil. Dalšími surovinami byly samozřejmě brambory, zelenina z vlastních polí nebo zahrada a maso taktéž z vlastních chovů, mléko a vajíčka. Další suroviny jako sůl, cukr, koření nebo káva bylo možné zakoupit v několika obchůdkách v obci. Tady si však musíme uvědomit, že v období, ze kterého recepty pocházejí, proběhly dvě světové války a tyto suroviny nemusely být vždy dostupné nebo byly velice drahé či na lístkový příděl.

Zdroje potravin se měnily dle časových úseků během roku dle sklizní a možností uchování potravin, zejména masa. V období kolem Vánoc byl čas zabíjaček. V tomto chladném období se maso méně kazilo a bylo jednodušší ho ucho-



Meltašky

Zdroj: archiv ČT

vávat než se spotřebovalo. V časovém úseku okolo Velikonoc masa v jídelničce ubýlo a více se peklo a vařilo z mouky. Třetí úsek spadl do období kolem svatováclavských hodů (konec září), kdy už dorůstala drůbež, kuřata, husy a kačeny, které se před zabitím asi měsíc ručně dokrmovaly, králíci, případně krůty. Maso bylo tedy v jídelničce vzácné a jedlo se většinou jednou týdně nebo při výjimečných příležitostech, jako jsou rodinné oslavy, slavnosti a o nedělích. Během letních období bylo maso sušené, častěji však uzené kvůli delší trvanlivosti. Častými hlavními chody tak byly buchty, béleše (placky pečené v troubě, na plotně nebo smažené na sádle), motance, bramborové patenty a šišky (knedle) s omáčkami a někdy s vařeným či uzeným masem. Recepty, které zde uvádíme, nejsou ani tak typické pro Dolní Bojanovice, jako pro celý region a v různých částech se recepty mění dle místních zvyklostí.

Šumajstr (manželství – fazole s kroupami)

Složení:
1/2kg krup, 1/2 kg fazolí, 20 dkg sádla, 20 dkg špeku/slaniny, 3 velké cibule, česnek, sůl, pepř.

Postup:

Předem namočené fazole se bez soli uvaří do měkka. V jiné nádobě se uvaří proprané kroupy. Po uvaření se fazole smíchají s kroupami, přidáme podle chuti česnek, sůl a dozlatova upraženou cibulku. Hotové jídlo se přelije na kostičky nakrájeným osmaženým špekem nebo drobnými opraženými škvarky. Podáváme s kvašenými nebo zavařenými okurkami.

Meltašky

Složení těsta: 25 dkg másla, 7 žloutků, 60 dkg hladké mouky, 1 lžíce studené vody.

Složení nádivky: 20 dkg mletých ořechů, 25 dkg mletého cukru, 7 bílků.

Postup: Na vále do hladké mouky zapracujeme žloutky, změkklé máslo a lžící vody. Vypracujeme hladké těsto, ze kterého uděláme váleček, z válečku pak krájíme kousky a tvarujeme kuličky, celkem asi 60. Kuličky necháme přes noc v chladničce. Na druhý den kuličky rozvalujeme na velmi tenké placičky, které plníme nádivkou. Bílky ušleháme do tuha, jemně vmícháme ořechy a cukr. Placičku s náplní zabalíme do peřinky. Po upečení meltašky obalujeme v cukru.

Článek i recepty vychází z publikace o Dolních Bojanovicích, která vznikla v r. 2016 k 820. výročí založení obce.

Připravil: Michael Purmenský



Šumajstr



Hrušky

Guláš Cup

Guláš, pokrm pocházející z Maďarska, si našel své obdivovatele v mnoha zemích světa. O tom, že se guláš uchytil i v našich zemích, svědčí v poslední době hojně pořádané soutěže ve vaření a ochutnávání gulášů. Od roku 2015 se také v Hruškách koná vyhlášený Guláš cup. Pořadatelem je místní podnikatel František Polišenský.

Od té doby zde své kulinářské umění předvádí v průměru osm týmů, za což jsou náležitě odměněni hodnotnými cenami. Chuť, vzhled, hustotu a konzistenci uvařených pochutin hodnotí porota složená jak z laiků, tak profesionálních odborníků z oblasti gastronomie.



Obecní tým na soutěži Guláš Cup

Saláty z hrušek či s hruškami

Podzim s sebou přináší hojnou úrodu surovin na vaření, k nimž bezesporu patří i hrušky. Pojďme si představit chutné recepty na pomazánky, které lze použít nejen na chlebičky, ale také jako přílohu či dip.

Nutno dodat, že recept na „Hruškový salát s hruškami“ se umístil v roce 2006 na druhém místě soutěže o nejchutnější salát, zákusek či pálenku, která byla pořádána v Hranicích na Moravě u příležitosti setkání obcí majících ve svém názvu strom.

Hruškový salát s hruškami

250 g hrušek, 250 g jablek, 200 g celeru, dvě lžice majonézy, dvě lžice ořechů, šťáva z 1/2 citrónu, sůl, pepř, zelená petrželka na ozdobení.

Hrušky a jablka oloupeme a nakrájíme na kostky, očištěný celer nastroháme nahrubo. Přidáme nahrubo nasekané ořechy, majonézu, citrónovou šťávu, osolíme, opepříme a vše dobře promícháme. Zdobíme zelenou petrželkou.

Mrkvový salát s hruškou

300 g mrkve, 2 větší hrušky, 30 g vlašských ořechů, bílý jogurt, citrón. šťáva. Mrkev a oloupané hrušky nastroháme



Je libo mexický gulášek?

nahrubo, ořechy nasekáme. Přidáme jogurt a dle chuti citrónovou šťávu, promícháme a necháme v chladu uležet.

Kuřecí salát s ořechy a hruškou

300 g syrového kuřecího masa, 300 g oloupaných hrušek (zakápneme citrónovou šťávou), 150 g sýra (nejlépe niva), hrst vlašských ořechů; zálivka: 3 lžice bylinkového octa, 2 lžice olivového oleje, pepř, sůl.

Z kuřecího masa upečeme přírodní řízky, které po vychladnutí nakrájíme na nudličky. Přidáme nakrájené hrušky a nakrájený nebo nahrubo nastrohaný sýr. Vše promícháme se zálivkou a posypeme nasekanými ořechy.

Salát s hruškou a nivou

Čínské zelí (nebo ledový salát), hruška, sýr niva, olivy, olivový olej, citrónová šťáva, cukr, sůl.

Čínské zelí nakrájíme na nudličky, přidáme na malé kousky nakrájenou hrušku, olivový olej a dle chuti trochu cukru, citrónové šťávy a soli. Dobře promícháme a necháme chvíli uležet v chladu. Nakonec přidáme na kousky nakrájenou nivu a olivy.

Dobrou chuť!

Hrušky vydaly novou knihu

V letošním roce si Hrušky připomínají významnou událost - 650. výročí od první písemné zmínky o obci. Při této příležitosti byla vydána publikace zachycující nejen její historii, ale i události doby nedávno minulé. Autorskému kolektivu pod vedením Mgr. Jaroslava Čecha se podařilo shromáždit písemný a fotografický materiál, který naplnil téměř 300 stran a ukázal Hrušky v mnoha oblastech života. Čtenáři se dozví o historii obce od dob prvního osídlení území až po současnost, o školství a kultuře, spolkovém životě, lidových zvycích a tradicích, zemědělství, vinohradnictví, živnostech či řemeslech.

Nechybí zmínky ani o přírodních a historických zajímavostech, výstavbě nebo pamětihodnostech. Přidanou hodnotou knihy je její grafické zpracování a velké množství jak historických, tak i současných fotografií. Nejen místním občanům, ale i rodákům zcela jistě oživí vzpomínky na dobu či etapu jejich života spojenou s touto obcí. Publikace nese název „650 let obce Hrušky“ a zájemci si ji mohou zakoupit na obecním úřadě nebo také v Kulturně společenském centru za 390 Kč.

Sté výročí ukončení první světové války bylo příležitostí ke vzpomínce na hrušecké občany, kteří v ní položili své životy. Jejich jména jsou vytesána na pomníku před školou a připomínají 62 životních osudů, na jejichž konci byla nedobrovolná smrt na bojišti či následkem válečných útrap. Kdo byli tito lidé, jaké byly jejich osudy, kam je zavály válečné události a kde teď spí svůj věčný sen, přibližuje publikace „Padlí z pomníku“. Jejím autorům – Janě Šumberové, Jaroslavě Rajchmanové a Petru Tichému se v menším či větším rozsahu podařilo vypátrat osudy všech padlých a v mnoha případech zjistit i zcela nové informace. Rovněž tato publikace je za 140 Kč k dostání na obecním úřadě nebo Kulturně společenském centru.

Třetí knihou, která je v Hruškách již k dostání, je „Krása hrušecké krojové výšivky“. Podlužácký kraj je bohatý nejen barvami, ale i výšivkou, ať už se jedná o mužské či ženské součásti kroje. Tu hrušeckou představila uvedená publikace ve svém prvním vydání již v roce 2011. Její tehdejší náklad byl v krátké době vyprodán, proto se obec rozhodla pro dotisk, který je nyní v prodeji za 270 Kč na stejných místech jako výše uvedené publikace.

(JR)



Obálka nové knihy „650 let obce Hrušky“



Josefov

Jíme napříč stoletím

Když jsem si přečetla zadání k novému článku do Zvonů Podluží, přišla na mě trošku nostalgie. Co jsem vlastně jedla doma jako malé děčko?

Začal se mi pomalu vybavovat můj domov, kuchyně, kde jsme všichni dohromady snídali, obědvali i večeřeli, malý dvorek, plný slepic, husy na zahradě, ve chlívě dvě prasátka, jedno větší a druhé menší, koza s kůzlátky a králíci. Živilo nás pole, malá zahrádka a domácí zvířata. Na poli jsme pěstovali brambory, které byly krásně žluté a voňavé po uvaření. Hrnek studeného mléka a k tomu brambory na loupáčku, byla často večeře rodičů. Domácí zvířata nám dávala obživu po celý rok. Z prasete byl největší užitek. Rodiče dávali do vylévaných kýblů do sádla upečené maso, zrovna tak škvarky pro lepší uchování na pozdější dobu. Další maso se dalo do lágu (voda, česnek, sůl), po několika týdnech naložení, ho otec zaudil v udírně. Část masa se zavařila do sklenic, ostatní uzené maso nám viselo v komoře. Ovarová polévka, jitrnice a jelita se jedla tak dlouho, až se všechna snědla. Nic se nesmělo vyhodit. Mrazničky nebyly, my jsme měli pod domem hluboký studený sklep, tak se maso a jiné požitaviny uskladovaly tam.

Měli jsme hejno hus, chodila jsem je pást kousek od našeho na trávník, tam mně přinesla mamka oběd – v jedné mis-

ce kúska (nočky) s vajíčkama a v druhé hlávkový salát. Nejlepší oběd na světě to byl. Miluji jej dodnes, moje děti taky, i vnoučata. Husy jsme vyháněli na posečené pole, kde si vyzobávaly zrní z klásků, po němž pěkně přibíraly na váze.

Aby měly husy velká játra, přikrmovali jsme je ručně spařenou kukuřicí se sádlem, aby jim lépe kukuřice klouzala do krku. Když pak přišel jejich čas odejít z tohoto světa, mamka nachystala misku na chytání krve, aby nic z husy nepřišlo na zmar. Když se krev srazilá, usmažila se cibulka, na ni se nakrájela krev, znova se chvíli smažila a na konec se přidala ještě vajíčka. Byla to výborná smaženice, na kterou jsme se všichni moc těšili. Peří jsme po draní použili do dušen, z větších brk (letek) tatka upletl mašlováčky. Husu jsme většinou jedli se zelím a domácím knedlíkem. Dříve se knedle v obchodě koupit nedaly. Základním jídlem byl chléb. Chodili jsme pro něj k pekaři, dívala jsem se, jak jej vytahuje z pece, byl voňavý a měkoučký, nevím, čím to bylo, ale nikdy nám neplesnivěl. Vydržel i několik dní, a když nám mamka přinesla tvrdou kůrku od zajíčka, když přišla domů z pole, byla to nejlepší pochoutka. Protože jsme peněz neměli, jedlo se velmi skromně. Ve středu a v pátek se vařila fazulová, čočková, kmínová, česneková, nebo zapražená polévka, k tomu buchty, montance, bélešky smažené, nebo pečené na sporáku, patenty, perry, guliváry, nebo jak naši říkali ušubraný regiment a také šustka. Pro mouku jsme chodili do blízkého mlýna, tady jsem obdivovala všechny ty stroje, které zrní drtily, až z nich byla krásná bílá voňavá mouka. Na snídani byl suchý chleba s bílou kávou (melta + mléko), v neděli pak chléb omaštěný sádlem, když už bylo lépe, tak ve všední den jsme snídali omaštěný chléb sádlem a v neděli chléb jemně potřepený máslem.

Sladkosti jsme neměli, jen když byla vý-



Zabíjačka u Hasilů

plata, tak nám tatka koupil balíček cucavého cukroví. My jsme stejně měli nejraději chleba se sádlem a posypaný krystalovým cukrem. Jako zákusek po nedělním obědě, jsme měli máslem a marmeládou slepené dortové oplatky.

Recept na vánoční cukroví po mamce Esterkové

Skařupiny - 20 dkg másla (vite-la), 20 dkg mletého cukru, 1 vejce, 14 dkg ml. ořechů, 35 dkg hl. mouky
Těsto uhněteme a dáme na chvíli ztuhnout. Po té jej vyválíme asi na půl cm tlustou placku a vykrajujeme vykrajovátky různé tvary. Po upečení obalujeme v ml. cukru s vanilkovým cukrem.

Recept na vánoční cukroví po mamce Hasilové

Ořechové rohlíčky

4 bílky, 30 dkg cukru krystal, umíchat nad parou. Přidáme 30 dkg mletých ořechů, 2 lžíce hrubé mouky, když je těsto řídké, přidáme strouhanku nebo ořechy. Obalujeme v sekaných ořechách. Pečeme pomalu.

Co je to ušubraný regiment?

Nic jiného než upečená lité buchta, po zchladnutí buchtu nakrájíme na proužky asi tak 2 cm široké, rozpuštěným sádlem po obou stranách omaštíme, jednu stranu posypeme mletým mákem, otočíme a druhou omaštěnou stranu potřeme povídky a také posypeme mákem.

Šustka

Uvařené brambory dobře omaštíme, spaříme vřelým mlékem, přidáme krupici a promícháme. Dáme péct v kastrolu do předehřáté trouby. Křupavá kůrčička po bocích kastrolu je mňamka.

Dobrou chuť!

Připravila: Růžena Hasilová



Skařupiny se zázvorníky



Kostice

Vánoční menu v Kosticích

Adventní půst končil na Štědrý večer, když vyšla první hvězdička. Teprve potom zasedla rodina k večeři. U štědrovečerního stolu neměl být nikdy lichý počet stolovníků. Vždy se dával jeden talíř navíc, kdyby přišel nějaký pocestný. Přání všech bylo, aby se ve zdraví příští Vánoce zase sešli.

Vánoční pokrmy nebyly takové jako dneska, ovšem štědrovečerní stůl musel být bohatý - tradovalo se, že to pro příští rok přinese hojnost. Ještě před večeří se podávaly oplatky potřené medem. Oplatky byly jemné, bez náplně, jezdívalo se pro ně k p. Uhrové, která bydlela v Lanžhotě na Hrudě.

Ke štědrovečerní pohodě se uvařil čaj, podávala se i bábovka a nechybělo uvařené, doma sušené ovoce (jablka, hrušky, švestky). Postupem času se začala vařit čočková nebo hrachová polévka a dělaly se **žgance**:

Do mísy se dala hrubá mouka, spařila se mlékem a nechala se nabobtnat. Z toho vzniklo těsto, ze kterého se pak lžičkou ukrajovaly nočky, dávaly do mísy (těsto se dál nijak tepelně neupravovalo), posypaly mákem a mastily sádlem.

Žgance po čase vystřídaly **pečené pu-kance**. Na plechu se upekla placka z kynutého těsta, po upečení se roztrhala na malé kousky, které se opět spařily mlékem a celé se to na chvíli přikrylo, aby kousky změkly. Poté se posypaly mákem a omastily sádlem.

Teprve v 19. století se na vánočním stole začal objevovat kapr s bramborovým



Rybí polévka

salátem. Na Štědrovečerním stole nemohla chybět ani **rybí polévka**:

Uvaříme rybí hlavu a vnitřnosti, po uvaření zahustíme světlou jíškou, vše ochutíme dle libosti, přidáme osmaženou zeleninu a obrané maso a před servírováním do polévky sypeme na másle opražené kostičky z housky.

Kapr coby hlavní chod se u nás obvykle smaží, ale v dnešní době je kapří maso nahrazováno jinými druhy ryb a i způsoby přípravy se různí. V mnohých rodinách se od rybiho masa úplně ustoupilo a přednost se dává drůbežím či vepřovým řízkům. Oblíbený bramborový salát ale zůstává - ať už majoné-

zový nebo odlehčené verze s jogurtem nebo jen s cibulkou.

Na vánoční stůl patří i doma pečené sladkosti – suché zákusky jako vanilkové rohlíčky, pracičky, chlebíček, perníčky, marokánky a další. A nesmí chybět také **vánočka**:

35 dkg hl. mouky, 25 dkg polohrubé mouky, 13 dkg cukru, 5 žloutků, 1 droždí, 15 dkg másla, 2 dcl mléka. Vypracujeme těsto, necháme nakynout. Vánočku pleteme ze 4 pramínků (3 a 1), pečeme při 180 °C cca 45 minut.

Vánoční stromeček se začal objevovat až začátkem 20. století. Nejprve zdobení odpovídalo době, kdy se věšely papírové řetězy, jablka, ořechy, postupem času se začalo zdobit čokoládou a skleněnými ozdobami. Bývalo zvykem, že děti u rozsvíceného stromečku nejprve zpívaly koledy nebo odrecitovaly básničky, teprve pak se rozdávaly dárky. Po tomto doma stráveném čase se děti rozběhly na koledu. Vzaly to po celé ulici, dům od domu. Jako koledu dostávaly sušené ovoce, jádra, ořechy a jablíčka. Za chvíli toho měly plné paitle (kabele).

Po štědrovečerní večeři se nezapomínalo ani na dobytek, kterému se odnesly zbytky, slepice dostaly víc zrní, krávkám a koňům se taky přilepšilo.

A Štědrý večer končil společnou cestou na půlnoční mši do sousedních Tvrdonic. Tato tradice se udržuje dodnes.

Připravila: Alena Stibůrková



Vánočka p. Stibůrkové



Ladná

Milí čtenáři Zvonů Podluží,

dovolujeme si Vám přinést tři recepty, které mají souvislost s Ladnou, z toho u dvou si tróufáme tvrdit, že z Ladné pocházejí.

Prvním z nich, tak zvané „**Lanštorfské vlny**“, jsou pochoutkou pro milovníky sladkého a hrozbou pro diabetiky a milovníky štíhlé linie.

Připravte si:

280 g vody

280 g sádla

280 g hladké mouky

10 vajec

špetka soli

na špičku nože prášek do pečiva

Postup:

1. Vodu, tuk, špetku soli dáme do kastrolku, přivedeme k varu a zašleháme mouku. Vaříme tak dlouho, až vznikne hustá hmota, která se nelepí. Odstavíme z plotny, necháme vychladnout a postupně přidáme jedno vejce po druhém.

2. Připravíme si tři plechy, které vyložíme pečicím papírem a rovnoměrně na ně tuto hmotu rozetřeme. Pečeme v hodně vyhřáté troubě.

K výrobě prvního krému budeme potřebovat:

půl litru mléka, vanilkový pudink

2 žloutky, sníh ze dvou bílků a 100 g cukru

2 lžíce hladké mouky

150 g cukru krystal



Božena Lucká při pečení „ladenských vln“

čtvrt kila másla, 2 lžíce rumu

Postup:

1. Mléko, pudink, žloutky, mouku a cukr rozmícháme a povaříme do zhoustnutí. Za občasného míchání necháme vychladnout.

2. Zvlášť ušleháme máslo a po částech přidáme do krému. Znovu promícháme a nakonec přidáme sníh ušlehaný s cukrem nad parou.

K výrobě druhého krému budeme potřebovat:

3 vejce, 3 až 4 lžíce cukru krystal

1 máslo, 2 lžíce kakaa

Postup:

1. Vejce a cukr ušleháme nad parou. Zvlášť rozmícháme máslo a přidáme k vychladlým vajíčkům, pak zašleháme kakao.

2. Když máme krémy hotové, potíráme jimi vychladlé pláty: na spodní plát natřeme světlý krém, přiklopíme druhým plátem, potřeme tmavým krémem a přiklopíme třetím plátem. Poslední plát buď jen pocukrujeme, nebo připravíme citrónovou polevu. Krájíme na obdélníky nebo čtverečky.

Věřím, že už jenom při čtení receptu se Vám seběhly všechny sliny v ústech.

Bundavina

Druhý recept je relativně zdravou výživou a má zajímavý název „bundavina“. Slovník nářečí českého jazyka uvádí, že se jedná o pokrm z vařené zeleniny: „povařila sem šecku možnú zeleninu, přidala sem záklechtku, posolila a bila hotová, ta bundavina“.

Budete potřebovat:

2 lžíce sádla

střední cibule, čerstvý hrášek

mladá mrkvička, nové brambory

smetana, mléko

hladká mouka na zahuštění

kousek másla, sůl

Postup je jednoduchý:

1. Nakrájíme cibulku, zpěníme na sádle.

2. Přidáme nadrobno nakrájenou mrkev a brambory.

3. Přidáme hrášek, podlejeme, osolíme a necháme dusit přibližně 20 minut.

4. Vmícháme mouku (přibližně 2 lžíce) s vodou na zahuštění.

5. Přidáme smetanu a kousek másla.

6. Můžeme servírovat s vajíčkem, pečeným masem nebo uzeninou



Bundavina

Třetím receptem jsou tzv. „**mrkváče**“. Obyvatelům naší obce se říkalo a možná ještě někde říká „mrkváři“ nebo „mrkváři“. Údajně to pochází z doby, kdy se v Ladné pěstovala zelenina a dovážela se na vídeňský královský dvůr.

Na přípravu potřebujeme:

200 g Hery

300 g hladké mouky

300 g mrkve (strouhané)

1 prášek do pečiva, špetka soli

cukr moučka (na ozdobu)

marmeláda, povidla

Mouku smícháme s Herou a přidáme sůl, prášek do pečiva a mrkev, jemně nastrouhanou. Uhněteme těsto a necháme ho půl hodiny odpočívat. Pak těsto vyválíme pomocí válečku na tenkou placku. Vykrajujeme malá kolečka. Na každé kolečko dáme džem nebo povidla. Kolečka přehneme na polovinu, přitiskneme okraje, aby z nich náplň nevytekla a pečeme v troubě předehřáté na 200 °C tak dlouho, dokud není těsto zlatohnědé. Ještě zatepla posypeme cukrem.



Mrkváče

Všem čtenářům Zvonů Podluží, kteří budou naše recepty zkoušet přejeme dobrou chuť.

Připravila: Obec Ladná



Lanžhot

Jak se u nás jedlo před sto lety

Myslím, že před sto lety lidé žili a stravovali se stejně jako před léty osmdesáti nebo sedmdesáti. Je pravdou, že v letech války stravování ve městech bylo obtížnější než na venkově. Protože se říkalo „kravička - mamička“, a to bylo pro rodiny, které tuto možnost měly, velkým plusem. K tomu už stačilo osadit kousek pole bramborami a o večeri každého dne měla rodina postaráno. Brambory se vařily na plotně ve vodě nebo se dávaly upéct do trouby jako **pečenky**. Brambory se zapíjely mlékem.

Ale co se jedlo k obědu? Šest dní v týdnu to byla jídla bezmasá. **Polévky** byly luštěninové nebo zeleninové, zasmažené jíškou. K polévce se pekly buchty, a to třeba čtverečky nadívané marmeládou nebo lekvarem (povidly). Tašky byly s tvarohem. Holé, bez nádivky byly pletenky a praménky. Na plotně se smažily béleše, které se potíraly lekvarem a sypaly mákem. Na plotně se pekly i lokše (z bramborového těsta), které se potířely sádlem nebo škvarky a srolovaly. Do lokšů se dával někdy také mák. Dalším smaženým jídlem byly lívance s různými náplněmi, šlížky (z bramborového těsta) s mákem, guliváry se švestkami a sypané mákem, pirohy, řezance. Šlížky a řezance se mohly sypat také strouhaným perníkem, opraženou krupicí nebo cukrem se skořicí apod. Podkovičky bylo pečené kynuté těsto ve tvaru drobných podkoviček, které se po upečení spařily častěji vodou než mlékem a posypaly mákem.

Dalším bezmasým jídlem byly různé **omáčky**. Byly zasmažované nebo smetanové a chuť v nich dělaly přísady jako kopr, okurek, česnek nebo křen. Oblíbená kombinace s česnekovou omáčkou byla pečená vaječina (rozšlehaná vajíčka a mouka se upekla v troubě jako dort) a k tomu byly vařené knedle. Oblíbený byl také bramborový guláš (ovšem bez masa nebo salámu). Další bezmasou oblastí byly luštěniny na omáčku, do kterých se dávaly na kostičky nakrájené brambory, a omáčka se zatřepla smetanou s moukou. Nezapomenutelný byl také luštěninový **šurimajzl**. Možná jsme v tomto výčtu na některá jídla zapomněli, ale domácnost od domácnosti měla i svá specifika.

Neděle byla dnem výsadním, který byl určen k masitému pokrmu. Maso se dalo vařit na polévku a po uvaření se



polévka zavařila nudlemi nebo drobký a maso se rozkrájelo na porce a k tomu byla omáčka a knedlík. Omáčky byly smetanové a měly příchut' okurkovou, cibulkovou apod. Téměř každý měl na dvorku slepice a kohouty, a tak někdy byla také polévka slepičí a omáčka také slepičí, které se říkalo paprikáš, protože se na zpěněnou cibulku dávala také paprika a potom drůbeží maso. Slepici polévka se také nosila ženě po porodu a říkalo se, že se nese do kúta.

Za Rakousko-Uherska také od nás některá děvčata šla do služby k pánům do Vídně a odtud přinesla nové recepty. Snad nejznámější je bramborový salát a smažený řízek.

Zvláštní oblastí stravování bylo také **vaření jídla na pole** pro nádeníky (byli to muži a častěji ženy), kteří pracovali na poli. Manželka sedláka – hospodyně uvařila doma oběd, který dala do proutěné košíčky. Košíčku zabalila do ubrusu a uvázala na záda. Říkalo se, že má na zádech nošku. Polévka se přepravovala v konvi na mléko. Na svačinu se nádeníkům dával chléb omaštěný sádlem. K obědu byla zasmažená polévka, která se nalila do velké mísy, kolem níž se na prostřeném měchy sesedli dělníci, každý si nabíral jídlo z mísy svou lžičkou. Dalším chodem byla jedna ze zmíněných omáček. Na svačinu byly ještě buchty. Toto jídlo si ale maminky pro sebe odepřely a schovaly je do zástěry pro své děti. Tady se traduje rčení, že mamička nám donesly buchty z pola od zajíca. Při mlácení obilí se tradičně pro mlatce vařil šurimajzl. Bylo to jídlo složené z fazolí a krup, které se v míse polilo škvarkovým sádlem. Tato kombi-

nace základních komponentů udělala v žaludku své, takže při uvolňování tlaků bylo ve stodole nedýchatelně...

I před sto lety se konaly svatby a krsťinky (křtiny). Ale v té době byly svatby malé, jen nejbližší rodina. A tak si s přípravou jídla velké starosti nedělali. Jídlo se připravovalo stejně jako v neděli. Rodina si na pomoc pozvala nejčastěji své sousedy. Hlavním jídlem byla sladká křenová omáčka, která se později nahradila paprikášem z drůbeže. Až po válce se začala vařit svíčková.

V době války, jak se u nás říkalo „za rajchu“, musely být svatby velmi tiché, bez muziky, ani zpívat nebo zavýsknout se na ulici nesmělo. Zato po válce začaly být svatby velké s muzikou. V této době také na každou takovou svatbu skládala písně Rozka Horáková. Tyto svatby počítaly často 150 až 200 hostů. A na přípravu jídla se už musela pozvat hlavní kuchařka a také její pomocnice. Ale i tato krojovaná krása zažila svůj konec. V Lanžhotě byla poslední krojovaná svatba v roce 1990.

Starodávný recept na pepřenky:

Hladká mouka, asi 1 kg, (co to snese), ½ l mléka, ¾ kg mletého cukru, 10 dkg omastku (smetol), 2 vejce, trochu skořice, tlučný hřebíček, na špičku nože mletý pepř a 2 dkg spěšné soli (amoniak). Ze všech komponentů se vyhněte těsto, které se dá asi na 1 hodinu odpočinout do chladna. Potom se rozválí na tloušťku ½ centimetru a tvořítkem se vyznačuje. Peče se ve středně vyhřáté troubě.

Přípravily:

Marie Švirgová a Marie Prajková



Lužice

KOLÁČKOVÁ ČETA

V Lužicích jíme dobře a s chutí stále, a to i při různých společenských a kulturních akcích. Zásahu na tom má „Koláčková četa“, která již léta peče pro různé akce v obci chutné koláče i další sladké dobroty (blíže viz samostatný recept). Jedná se o skupinu lužických senierek pod vedením paní M. Dvořáčkové, které připravují pochutiny pro hody, různá setkání, ukončení roku atd. Pozitivem této zavedené aktivity je nejen onen voňavý a chutný koláčkový výsledek, ale také to, že se naše kuchařky a hospodyně mohou několikrát za rok sejít, popovídat si, probrat mnohé novinky z obce i od sousedů, zavzpomínat, plánovat...

Vnímám, že i přes nemalé starosti i únavu má pro ně tato činnost smysl a význam, že se na pečení, které probíhá v budově školy, těší a že se těší i na sebe navzájem. A to je myslím to nejdůležitější.

Přejeme si, aby jim elán a chuť co nejdéle vydržely a my si i nadále mohli v Lužicích pochutnávat na dobrotách „Koláčkové čety“. Dámy, děkuji Vám a přeji všem dobré zdraví a dobrou pohodu.

Mgr. Tomáš Klásek, starosta

Recept na Lužické koláče

Vezmeme 16 vaječných žloutků, 0,5 kg cukru krupice a 4 malé lžičky soli, vše pomalu mícháme a pomalu přiléváme olej – celkem 1 litr.

Z litru mléka a 16 dkg kvasnic uděláme kvásek. Dále mouka polohrubá – 0,5 kg, mouka hladká 1,8 kg, vanilkový cukr – 3 ks, citronová kůra z jednoho citronu

Drobenka:

Jedno celé máslo, jedna Hera, jedno



Koláčková četa z obce Lužice

balení vanilkového cukru, 2 žloutky, 16 dkg mletého cukru, 90 dkg mouky

Náplň – tvaroh:

2,5 kg tvarohu, 1 máslo, 3 žloutky, citronová kůra, vanilkový cukr, 0,75 kg cukru krupice

Škvarkové pagáčky

Stařeček Janeček jezdil v neděli s chlapama do Dolních Bojanovic do „bůdy“ (sklepa). Obyčejně si sebrat kus špeku a chleba. Když byl ale hodný, tak mu stařenka Anka napékla na zakusnutí k vínu škvarkové pagáčky.

Na vále vypracovala těsto:

30 dkg hladké mouky, 2 špetky soli

20 dkg oškvařků, 2 žloutky,

3 lžice smetany. 3 lžice bílého vína

Asi 8 lžic mléka s vykynutými kvasnicami.

Po vypracování těsto rozválala a složila do šátečku. To opakovala 3x. Naposledy vyválala na prst silnou placku a vykrájela kolečka. Poskládané na plechu nechala 3 hodiny. Vidličkú je popíchala a pomazala žlútkem. Rychlo upékla. (Na stařečka a stařenku vzpomínala Miluška Kopřivová)

Medový řez

2 celá vejce

15 dkg mletého cukru

2 lžice medu, 7 dkg tuku

50 dkg hladké mouky

1 kávová lžička jedlé sody

Sklenička marmelády

Krém:

¼ l mléka, 2 lžice hrubé mouky

20 dkg másla, 20 dkg mletého cukru

1 žloutek, 1 vanilkový cukr

Těsto zpracujeme tak, že celá vejce, cukr, med a tuk šleháme v páře asi 20 minut. Do vychladlé hmoty přidáme hrubou mouku a jedlou sodu. Vypracované těsto rozdělíme na 3 kusy a vyválíme ne moc silné pláty. Dáme upéct do středně vyhřáté trouby. Pečeme do zlatorůžova. Z mléka a mouky uvaříme kaši a necháme zchladnout – občas zamícháme. Přidáme máslo, mletý cukr, žloutek, vanilkový cukr a důkladně umícháme. Upečené prochlazené pláty potřeme dostatečně krémem a marmeládou. Zatížíme a necháme minimálně 4 dny odležet v chladu.

Recept podle Marie Dvořáčkové



Lužické koláče



Mikulčice

Jíme napříč stoletími

Jak sám název napovídá, téma o jídle je velmi široké. Hledala jsem a ptala se pamětníků, jaké jídlo je pro Mikulčice typické. Nic jsem nevypátrala, snad jen „Mikuleckou máčku“. Proto vám nabízím několik receptů, které jsou staré a jsou typické pro určité rodiny v Mikulčicích. Recepty jsou předávány po několika generacích a jídla podle nich se stále vaří nebo pečou.

Začneme receptem na „**Mikuleckou máčku**“, kterou občas ještě uvaří ve školní kuchyni.

Suroviny: 1 lžíce sádla, 1 střední cibule, 3 lžíce hladké mouky, 3/4 l mléka, 4 vařené brambory, 3 uvařené vejce natvrdo, 3 ks sterilované okurky, sůl, ocet, cukr podle chuti. Na sádle osmažíme cibuli a přidáním mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme mlékem a provaříme. Osolíme, přidáme ocet a cukr dle chuti. Do hotové omáčky dáme nakrájené uvařené brambory, vejce a okurky. Kdo má rád, může přidat kopr.



Mikulecká máčka

Zimní období bývalo a je časem domácích zabijaček. Při zabijačce se na oběd dělávají různá jídla: zabijačkový guláš, mozeček, bílá máčka, zabijačkové zelí.

U Hromků se vždy dělal **mozeček**. Dnes jej můžete ochutnat už jen u Jurásků. Jeho osobitá chuť vyniká použitím čerstvého, ručně nasekaného masa ze zabijačky.

Suroviny: vnitřní sádlo, zbytky různého masa z prasete i svičky, brzlíky, slezina, ledviny, játra, cibule, česnek, smažená cibulka, sůl, pepř, ml. paprika, mozeček. Nadrobno nasekané maso a sádlo opékáme. Postupně přidáváme ostatní ingredience (má to své přesné pořadí) a úplně na konec mozeček. Jí se s chlebem a je velmi sytý. Tak připravíme oběd pro 15 – 20 osob.

U Pavků se na zabijačku peče **karmina**. Suroviny: odřezky masa (1/2 libového,

1/2 tlustého), panenka, bránice, cibule, česnek, vejce, strouhanka, koření do sekané. Do klasické sekankové masové směsi zabalíme panenku. Sekanku zabalíme do bránice, kterou jsme posypali strouhankou. Navrch posypeme kmínem a pečeme.



Domácí zabijačka v roce 1967

Nyní něco sladkého.

Po své tetičce Ottce zdědila recept na **smažené trdelníky** Anežka Sýkorová. Často je dělávala pro své hosty.

Suroviny: 1 kg hladké mouky 00 (míň), 25 dkg másla (rozmělnit), 0,25 l mléka, za 1 Kč kvasnic (?), 4 žloutky, špetka soli, citronová kůra. Zaděláme těsto, několikrát promísíme. Z vykynutého těsta vyhazujeme kousky jak na koláče, tvoříme válečky a opět necháme kynout. Pak motáme od půlky na formičku. Potíráme bílkem, řádně rukou spojíme. Smažíme, počítáme do 5 a stáhneme z formičky. Dále smažíme, obracíme až je hotovo. Obalujeme v cukru s vanilkou.

Je čas adventu a mnozí už pečete na Vánoce. Máme pro vás několik tipů pro vánoční pečení.

Po válce se začaly péct na svatby **indiánci**. Recept je od Hubáčků a dodnes je peče J. Lacková. Suroviny: klasické piškotové těsto, máslový krém, rum, nasekané ořechy, sníh z bílků šlehaný nad parou, čokoláda, papírové košíčky. Z tenkého těsta vykrojíme kolečka, dáme do košíčků, na těsto uděláme kopeček z krému, obtočíme sněhem a postříkáme čokoládou. Krém: vejce s cukrem šleháme nad parou, přidáváme do másla. Přidáme drobky z piškotového těsta namočené v rumu a ořechy.

Od Kotásků je další zajímavý recept na „**Erteple**“. Suroviny: 5 žloutků, 250 g cukru, 8 lžic smetany (mléka), 500 g hladké mouky, 2 lžičky spěšné soli. Zpracujeme těsto a necháme odpoči-

nout přes noc. Vykrájené kolečka rychle upečeme. Vydlabeme a naplníme ovocným bílkovým sněhem (nejlépe meruňkovým, šlehaným nad parou) a lepíme k sobě. Omažeme krémem a oválíme v drobcích těsta, ořechů a kakaa.

Starý prvorepublikový recept na **cikánské koláčky** má od své maminky V. Uhrovičová. Ta jej získala v kurzu vaření, které pořádala v Břeclavi kuchařka Páčová. Suroviny: 7 dkg másla, 3 dkg cukru, 10 dkg mouky, žloutek - zpracujeme těsto, vykrajujeme kolečka a kolem každého oválek. Plníme. Nádivka: z 1 bílku sníh, zašleháme 6 dkg cukru, přidáme 5 dkg krájených ořechů, 1 tabulka čokolády, 2 dkg krájených rozinek. Pečeme na namaštěném plechu. A poslední tip na Vánoce - **ořechové tyčky** stařenky Morávkové. Stále je peče a velmi dobře Anna Pinkavová. Těsto: 280 g tuku (Smetol), 280 g mouky, 2 žloutky, 2 - 3 lžíce vody - zpracujeme, vyválíme, potřeme náplní a rozkrájíme na pruhy. Náplň: 2 bílky, 280 g cukru, 2 lžíce vody - smícháme vidličkou, přidáme 280 g mletých ořechů.

V 60. a 70. letech vařil v Mikulčicích na oslavách, svatbách aj. akcích vyhlášený kuchař J. Pavka. Z jeho receptů jsme vybrali svatební specialitu z **vepřových jater**. Suroviny: vepřová játra, sádlo, špek, cibule, sůl, pepř, ml. paprika. Na kousky nakrájená vepřová játra osmahneme na sádle. Zvláště upražíme na kousky nakrájenou domácí uzenou bokovinu (špek) a cibuli - hodně. Osolíme. Zamícháme do jater a ochutíme pepřem a mletou červenou paprikou. Podáváme s chlebem.

A nakonec si připijme jeho vyhlášeným „**Troňáčkem**“. Nevíme přesně recept. Bylo to jeho tajemství - víno, rum, griotka a koření. Pilo se to vřelě.

Přejeme vám krásný předvánoční čas a pohodový advent.

Připravila: Jarmila Uhrovičová



J. Pavka vaří na svatbě v roce 1979



Moravský Žižkov

Vážení přátelé,

doufám, že mi odpustíte trochu důvěrné oslovení, ale myslím si, že do desátého kolene jsme stejně všichni rodina. Požádala jsem svoji maminku, aby mi povyprávěla o jídelníčku našich předků a její slova vám nyní předkládám:

„Všeobecně se ví, že se jedlo maso daleko méně, než je tomu teď. Maso se konzumovalo dvakrát týdně, a to v neděli a ve středu. V zimě, v období zabíjaček, bylo maso častější a k tomu ještě různé masové dobrůtky, které ze zabíjačky vzešly.

Běžný den začínal snídaní. Tu tvořila černá nebo bílá káva. Rozumí se melta nebo jiná pražená obilná směs s mlékem anebo jen samotné mléko. Ke kávě se přikusoval chléb, většinou se sádlem, a když bylo, tak občas i s máslem. V zimě také se špekem. K obědu byla polévka. Ta byla každý den. Většinou byla zeleninová, bramborová, fazolová a zase jenom ve středu a v neděli byla s masem. Ovšem ve středu byla jen pro chlapy. Asi proto, že nebyla taková mechanizace a chlapi se víc nadřeli.

K hlavnímu jídlu patřila spousta bezmasých pokrmů. To se třeba uvařily brambory, ke kterým se přidala nakrájená knedla, která zbyla z předšlého dne a spolu se to rozšťouchalo, pro vylepšení chuti se přidala osmažená cibulka. Nebo se knedlíky udělaly s vejcem, což známe i dnes. Když zbyly rohlíky, pokrájené se spařily horkým mlékem a „pocákaly“ povidly. Oblíbené také bylo zelí nebo kapusta na sladko a k nim se podávaly na zakušování neplněné buchty nebo beleše. Protože se topilo v kamnech, tak beleše nebyly smažené, ale pečené na plotně. Tam se také dělaly i přesňáky nebo chcete-li patenty anebo lokše. Všude se jim říká jinak, ale žádaná pochoutka je to i dnes. Tyto přesňáky natíra-

li lidé sádlem, povidly a sypali mákem. K fazolové polévce také bývaly lámané buchty, ty mám já nejraději. Byly z bramborového těsta, zamotaly se jako závin a po upečení se rozlámaly na kousky a ještě na půlky, a pak je pokapali sádlem a posypali mákem s cukrem. Moc dobré!!! Taková jídla byla časově náročná, proto většinou maminka nebo babička zůstala doma, zatímco šli ostatní na pole, aby po jejich návratu bylo jídlo připravené. K večeři bývalo jídlo od oběda.

V zimě, kromě zabíjačkových pochutin, se častěji připravovalo maso. To se třeba nakrájelo na kousky, osolilo, nakořnilo a posypalo strouhankou. Ta udělala na povrchu takovou křupavou krustu a k tomu se podávaly brambory. Ačkoli to byla jídla obyčejná a chudá, určitě lidé žili a jedli zdravěji než my. Jedli spoustu zeleniny a ovoce a hlavně bylo všechno bio – tedy bez postřiků.“

V dnešní době je to jiné. Všechny nás tlačí čas a stále někam spěcháme. Po ruce je vždy maso a je ho dostatek, ke všemu je rychlé na přípravu. A tak jsme vyměnili rostlinné proteiny za živočišné a na mnoha z nás je to poznat – jen „kveteme“. Má to samozřejmě na svědomí i nedostatek správného pohybu. Výhodou dnešní uspěchané doby je možnost zajít si někam na již hotové jídlo. Tak jako většina restaurací nabízí i ta naše Restaurace Maděříč v Moravském Žižkově každý všední den polední menu a celodenní minutkový jídelní lístek. Je příjemné a pohodlné se po práci posadit a nechat obsloužit, dopřát si něco dobrého. Každá doba má své klady a zápory. Je jen na nás, abychom se naučili využívat kladů a záporům se vyhýbali. Všechny vás srdečně zdravím a třeba někdy na viděnou.

Anna Maděříčová

Jako malý bonus přikládám oblíbený recept z jídelníčku našich prarodičů:

LÁMANÉ BUCHTY

20 brambor uvařit, 1 vajíčko, ½ kostky droždí, 5 lžic mléka, ½ kg hladké mouky, špetku soli, krupice, sádlo, mák, cukr. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí. Vychladlé brambory nastrouháme, uděláme uprostřed důlek a do něj dáme vejce, sůl, mléko s droždím. Vše zamícháme a postupně zapracujeme mouku. Vypracované těsto rozdělíme na 6 dílů. Z každého dílu vyválíme placku asi ½ cm silnou, pomastíme rozpuště-

ným sádlem, posypeme krupicí, smotáme a dáme stranou. Vyválíme druhou placku. Ta může být trochu větší. Opět ji pomastíme, posypeme krupicí a zamotáme do ní tu první smotanou placku. Máme takový malý závin. Ostatní placky zpracujeme stejně. Dáme na vymaštěný plech a pečeme až do červena na 200 °C asi půl hodiny. Teplé rozlámat asi na 10cm kousky a ty ještě podélně rozlomit na polovinu. Naskládáme na táč nebo plech, pokapat sádlem a hojně posypat mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

ŠTĚDRÝ DEN

Kdo se na Štědrý den celý den postí, uvidí večer zlaté prasátko...

V Žižkově se zachovával na Štědrý den přísný půst, ale přece se na oběd něco málo připravilo, aspoň trochu čaje a vánočky. Nesmělo se zapomenout ani na dobytek, drůbež, psa a kočku, aby také měli Štědrý den. Byl to tehdy šlechtický zvyk, dávat po kousku vánočky i té němé tváři. V chaloupkách žily početné rodiny s pěti až deseti dětmi, stmeleny láskou a svorností, usedaly k štědrovečerní večeři. Začínala modlitbou a pak následovala postní jídla: čočková nebo česneková polévka, buchty, svažené víno, jablkový závin a čaj, nakonec vařené sušené ovoce. Hospodyně připravila k večeři kapra na černo se smetanovou omáčkou. Jemného pečiva bylo hojnost, pilo se víno a čaj. (výňatek z knihy:

„222 let obce Moravský Žižkov“)

Recept z Odborného kuchyňského kalendáře (r.1946):

Rybí polévka norská

Hlavu ryby a ploutve i ocas opereme, dáme vařit současně se zeleninou, 5 dkg fazolí a dvěma brambory do slané vody.

Vaříme tak dlouho, až se fazole i brambory rozvaří a polévku zahustí. Předcedíme, zavaříme jemnou krupicí.

Nadivany kapr

Očištěného a dobře prosoleného kapra plníme touto nádivkou: 4 tvrdší žemle okrájíme a nastrouháme, mlíčí z kapra jemně usekáme a osmažíme s houskou na tuku. Přidáme sůl, pepř, 1 vejce, citrónovou kůru a vše dobře promícháme. Nádivku dáme do kapra, zašijeme a pečeme na tuku půl až tři čtvrti hodiny. Do nádivky můžeme přidat jednu tlenou sardeli a trochu sekané zelené petržele.



Restaurace Maděříč



Nový Poddvorov

Co vonělo v chalupách našich babiček v malé vinařské vesničce

I v tak malé vesnici jako Nový Poddvorov se stále najde spousta šikovných kuchařek, které dokáží připravit tradiční stará jídla stejným způsobem, jako to dělaly jejich maminky. Jako příklad ráda uvádím paní Marii Zimolkovou, která se může pochlubit BELEŠKY PEČENÝMI NA ŠPORHELTU. Nebo paní Božena Jurkovičová dělá moc dobré LÁMANCE, ke kterým přikládá též recept - jak to již u zkušených hospodyněk bývá, vše je od oka, ale výsledek je vždy dokonalý.

Recept na Lámance:

Brambory uvařené ve slupce nastrojíme, posolíme, přidáme hladkou mouku a vajíčko. Ze všech těchto surovin vypracujeme hladké těsto, které rozválíme na pomoučeném vále, potřeme sádlem a posypeme krupicí, takto připravený plát srolujeme jako štrůdl a dáme péct. Hotové - upečené roztrháme na menší kousky a potřeme je povidly a posypeme mákem s cukrem.

Recept na Lepidupu:

Očištěné na kostky nakrájené brambory dáme vařit se solí a kmínem, vodu po uvaření brambor nesléváme, brambory rozmačkáme přímo v ní. Do vzniklé směsi přidáme sádlo a hladkou mouku, znovu začneme za stálého míchání vařit. Řádně provařenou hmotu přelijeme rozpuštěným sádlem se škvarky.

Na některé zvyky a činnosti mohou zavzpomínat už pouze pamětníci z naší obce, hodové a svatební koláče se zadělávaly převážně i ze 3 l mléka, při-

pravené koláčky se nosily do chalupy, kde stály pece, které zde vlastněly jenom některé rodiny, jako např. Koneční, Veverci, Stávci a Martinci, ale to už je hodně dávno. Stejně jako kuchařka naší stařenky Heduš, ze které přidávám s radostí recept na Lví pracky, které můžete použít jako vánoční cukroví.

Recept na Lví pracky naší Heduš

14 dkg oříšků, 14 dkg másla, 16 dkg cukru, 19 dkg mouky, 2 lžíce kakaa, trochu skořice, nové koření, udělá se těsto a vylepí formičky, peče se to v mírnej troubě.

V rámci povídání si s místními tetičkami, jsem si udělala obraz o tom, co se jedlo a nejčastěji vařilo. Samozřejmě se vše odvíjelo od ročního období, nejvíce náročná příprava surovin k vaření byla v létě a o podzimní sklizni. Sušení ovoce/bylin, zavařování, zpracovávání vypěstovaných surovin (zelenina, luštěniny...), vyorávání atd. Část výpěstků byla použita na výkrm domácích prasat, pro slepice, králíky a jinou zvířecí drobotinu, která běhala po dvoře. Podle úrody vypadal i jídelníček, níže uvádím seznam nejčastěji jmenovaných jídel od našich kuchařek.

Polévky:

- česnečka • kmínová • fazulnica
- ovarovica • hrachovka

Omáčky:

- cibulová • oharková • salátová
- křenová • erteplová

Pokrm z masa:

- domácí uzené



- paprikáč z vynesené slepice
- vařené vepřové maso

Slavnostní jídla:

- vepřová pečínka • vařená husa
- pečená - krmená kachna

Luštěniny:

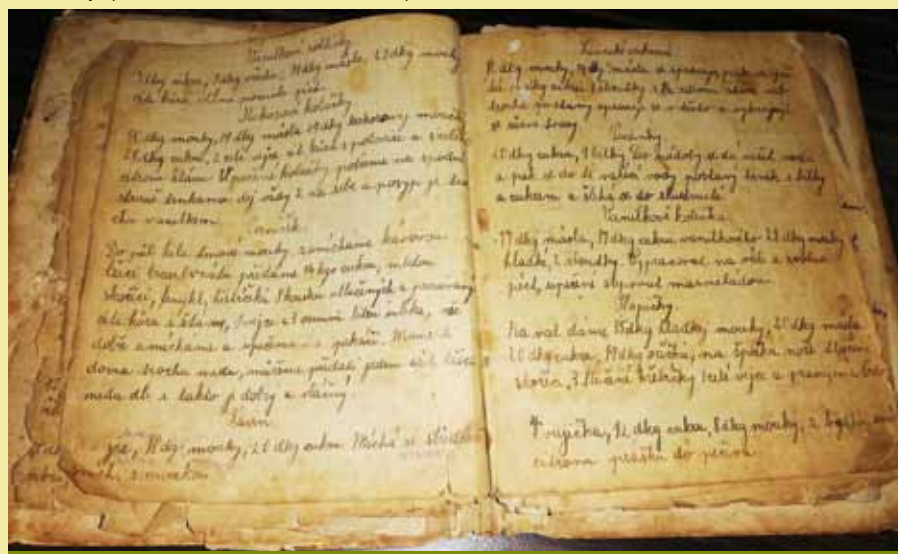
- šumajstr • luštěninové kaše

Sladká jídla:

- belešky s povidly a mákem pečené na šporhelu
- pěry • guliváry nadívané karlátkami
- boží milosti • erteplové šišky
- korýtka • přesháky • pukance

U nás ve vesnici nesměly chybět zahrádky před domy a humna za domy, kde lidé vysazovali ovocné stromy a keře, ořešáky, zeleninu a bylinky, které používali na každodenní vaření. Strava byla výrazně chudší než nyní, maso se konzumovalo jen ve velmi omezené míře. Hlavní jídla tvořily luštěniny a jídla z mouky. Možná v tom bylo to kouzlo, že stařečkové umírali s havraními vlasy a dlouhými - pevnými copy se mohly pochlubit i letité stařenky. A třeba ten recept na krásu je ukryt zrovna v jídelníčku našich babiček.

Připravila: M. Damborská





Prušánky

JÍME NAPŘÍČ STOLETÍMI

aneb prastaré i nové recepty, zvyky spojené s jídlem a slavní kuchaři v obci

Béleše, pěry, přesňáky, šumajstr, šúlan-ky s makem, zabíjačkové speciality, vá- noční pečení... To všechno mně vysko- čilo v hlavě, když jsem si přečetla téma zimních Zvonů. Přesto jsem se nakonec rozhodla, že budu psát o úspěšném kuchaři v obci. V Prušánkách ho totiž opravdu máme!

Prušánecký rodák Tomáš Javůrek se po ukončení střední hotelové školy vydal za dalšími životními a pracovními zku- šenostmi do světa. Jako kuchař proces- toval Německo, Rakousko, Irsko, Nor- sko, až se před deseti lety usadil ve Slo- vinsku, kde začal pracovat ve známých lublanských restauracích jako šéfkuch- chař. A musel být opravdu dobrý, proto- že ho jedna z tamních televizních stanic přizvala v roce 2015 do televizní kuchař- ské reality show „Gostilna išče šefa“ (Restaurace hledá šéfkuchaře), období nám známé soutěže MasterChef. V te- levizní show vystoupilo celkem šestnáct soutěžících, všichni profesionální ku- chaři a šéfové v restauracích a hotelech. Podle přísných pravidel soutěže se všichni hned od zahájení soutěže mu- seli vzdát jakéhokoliv kontaktu se svými blízkými a celým okolním světem. Byli bez telefonu, internetu, televize, rádia, knih a neměli ani papír a pero. Nic je nesmělo rozptylovat, všichni se museli soustředit jen na vaření, kuchyni, restau- raci. Soutěžící byli neustále pod bdělým okem kamer jak v domě, tak především v restauraci. To vše trvalo patnáct týd- nů. Každý týden dostali nový úkol. Úko- ly se týkaly přípravy různých jídel ze světové a domácí kuchyně, základů pří- pravy a technik vaření, rozpoznávání surovin (ryb, masa, koření, zeleniny), or- ganizace celé kuchyně, přípravy vlast-



Tomáš ve své restauraci

ních kreací, menu s více chody. Všechny připravované pokrmy musely splňo- vat nejvyšší gastronomické požadav- ky a po celou dobu soutěže byli všich- ni sledováni, kontrolováni a hodnoce- ni známými slovinskými šéfkuchaři.

(maso, ryby, zeleninu, ovoce) ale ne- měli žádné kuchařské pomůcky (např. hrnce, pánve, vařečky, nože, talíře), je- nom ohniště, sekýru a plechový kotlík. Nebo museli připravit „Dinner in the Sky“ (večeři v oblacích) pro dvacet hos- tů, kdy vařili a obsluhovali na platfor- mě visící asi padesát metrů nad zemí. Také vařili tříchodové menu v jedoucím vlaku, kde se každý chod musel ser- vírovat mezi jednotlivými zastávkami. Soutěže se aktivně zúčastnila i Tomá- šova maminka Veronika, měla za úkol uvařit jeho nejoblíbenější jídlo z dět- ství. Hádejte, co uvařila? Řízek, raj- skou omáčku a knedle, ze kterých byli všichni tak nadšení, že si opsali re- cept a ještě druhý den chodili vyzví- dat, jestli zbyly. Takže je zbytečné psát, že toto kolo Veronika vyhrála. Násled- ně bylo Tomášovým úkolem „upgrado- vat“ toto jídlo, tedy povýšit jeho úro- veň na gurmánskou delikatesu. Ne- vím, jak to udělal, ale prostě to celé vy- hrál! O jeho vítězství v soutěži nakonec rozhodovali diváci, kteří vybrali Tomá- še za nejlepšího šéfkuchaře roku 2015. Od konce soutěže letos uběhly tři roky. Po spoustě pracovních nabídek se To-



Večeře v oblacích

Restaurace, ve které soutěž probíhala, byla každý den otevřena pro veřejnost, takže ke všem zadaným úkolům muse- li soutěžící ještě spolupracovat na per- fektním chodu restaurace. Týdenní úko- ly však neplnili jenom v restauraci, ale na různých zajímavých místech, napří- klad v lese, kdy soutěžící museli přípra- vit tříchodové menu. K dispozici měli spoustu kvalitních čerstvých surovin

máš se svou partnerkou, cukrářkou Da- nijelou, která se v roce 2014 zúčastni- la mistrovství Evropy ve výrobě pra- vé italské zmrzliny v Berlíně a získa- la druhé místo, rozhodli otevřít vlastní menší restauraci nedaleko Šoke Lok. Tak ať se jim daří!

*Tomáš a Veronika Javůrkovi,
Jana Kamenská*



Tomáš a Danijela



Starý Poddvorov

JÍME NAPŘÍČ STOLETÍMI

Zamyslí-li se nad tímto tématem, nejdříve se mi vybaví tradiční pečení hodových koláčů. Ještě dnes vidím obraz z dětství, kdy hospodyňky v pátek, v měsíci listopadu, kdy se v obci konaly Martinské hody, přinášely nebo na kárách přivážely plechy s koláči do pekárny pana Nesvadby, který roztopil pec, aby jim napekl hodové koláče. Každá hospodyňka si doma zadělala těsto, udělala koláče a jen upéct si je přinesla do pece. Kdybychom studovali jejich recepty, určitě bychom mohli vydat celou kuchařku.



Pekař Karel Nesvadba při pečení chleba

Pekař pan Karel Nesvadba se přistěhoval do obce se svou ženou Vilemínou v roce 1926 z Domanína. Zakoupil si pekárnu od pekaře Josefa Medka. Pekárna byla stará a nevyhovující, proto si vystavěl novou modernější v Nové uli-



Karel Nesvadba pekl chléb až do konce 60. let

ci. Po II. světové válce pekařství rozšířil a zakoupil si také menší nákladní auto. Pekl chléb a dodával ho do obchodu až do konce 60. let. Ještě dnes cítím na jazyku chuť jeho precíků a chlebových bochánků.

Když v roce 1966 byl otevřen nový kulturní dům, který byl vybaven kuchyní, na žádost občanů byly zakoupeny elektrické pece, hnětač a plechy a v obci bylo obnoveno pečení koláčů. Dlouhá léta pekařku této tradiční pochutiny Podluží vykonávala paní Anna Štětková. Zařízení využívali nejen občané naší obce, ale svatební koláče sem přijížděli péct i z okolních obcí. Koláče paní Štětkové byly vyhlášené. Když zestárla a tuto činnost přestala vykonávat, její funkci převzala paní Marie Hájková. Dnes se již v kuchyni pod kulturním domem koláče pečou jen velmi sporadicky, vždyť v cukrárnách v Čejkovicích, Dolních Bojanovicích či Rohatci si je můžeme zakoupit za slušnou cenu.

Když se dále budu zamýšlet nad tradičním jídlem naší obce, nemohu nevzpomenout na smažení „Božích milostí“. Nedávno se mi dostala do rukou Domácí kuchařka Magdaleny Dobromily Rettigové, kde uvádí recept na tuto, jak sama píše, velikonoční pochoutku. Její

recept je velmi svérázný.

Cit: „Vezmi mouky na vál, rozdrob v ní kus másla, udělej vprostřed důlek, vraz tam dva žoutky, jedno celé vejce, tři lžíce dobré smetany, tři lžíce vína, trochu cukru, trochu soli, dobře to těsto vypracuj tak jako na nudle, pak je rozválej a kružátkem buď v čtverhraníčky nebo tříhraníčky pokrájej, v rozpékaném másle smaž, posyp cukrem a dej na stůl.“

V naší obci se „Boží milosti“ dodnes připravují na Fašaňk. Určitě bychom opět našli nepřeberné množství různých receptů: s vínem, pivem, rumem či s tvarohem.

Já bych ale vzpomenula ještě jednu příležitost v životě občanů naší obce, kdy bylo nutno „Boží milosti“ nasmažit. Vždy, když hospodyňka nesla do „kúta“. Kam to nesla? Šla navštívit maminku, které se narodilo dítě. Této významné události se směly účastnit jen ženy.



Pan Josef Šimek nese do „kúta“ paní hospodské

Dlouho vzpomínali obyvatelé obce na veselou příhodu, která začala sázkou v hospodě. Pan Josef Šimek se zavázal, že když se paní hospodské narodí syn, donese jí do „kúta“. Svůj slib splnil a i tradici dodržel. Převlečený za ženu si vesele vykračoval vesnicí za hudby z obecního rozhlasu s „pletenicí“ milostí na zádech.

Připravila Miroslava Hajdová



Stará pekárna v roce 1927



Nová pekárna v roce 1941



Tvrdonice

Tvrdomská domácí kuchyně

Celkový charakter stravy nejen ve Tvrdomicích bezesporu udávalo blízké spojení se zemědělstvím, s dostupností surovin a průběhem roku.

Ve všední dny se vařivalo ponejvíce z mouky a brambor: **erteplové žgance** – něco jako šklubánky, **šlízky**, **béleše**, **knofle** (knedlíky), **guliváry** např. třešňové, švestkové nebo hroznové. Z brambor se vařila **šustka** (bramborová kaše), **uokše** (placky pečené na plotně), **kyša** (uvařené brambory zasmažené a osolelé), vařené brambory s okurkovou nebo koprovou omáčkou.

Maso se podávalo k obědu pouze v neděli, jen v zámožnějších rodinách také ve čtvrtek. Jedlo se s knedlíkem a zelím, rajskou, koprovou, křenovou, cibulovou, houbovou, česnekovou omáčkou, nebo s bramborem. Důležitou součástí jídelníčku byly ve Tvrdomicích také ryby, v zimě zauzené.

Mastilo se sádlem, máslem a řepkovým olejem. Častým jídlem byly v našich rodinách luštěniny a zelenina. Zvláště oblíbený byl **šulimajz** – kroupy smíchané s fazolí maštěné **ošavarkama**.

Snídala a večeřela se ponejvíce kmínová nebo česneková polévka nebo káva či mléko s chlebem. Stejná jídla si nosili dělníci odcházející za prací z dědiny s sebou.

Větší hostiny, které si dopřávali bohatí i chudobnější, byly o hodech a o svatbách. Zvykem bylo nosit matce **do kúta** vařenou slepici s polévkou. O fašanku se smažily **koblíhy**, **boží milosti** a **šišky**. O Vánocích se jedla **fazulnica** a **pukan-ce**. Ke stolu sedali u nás všichni společně – rodina hospodáře i s čeledí. Pokrmy se nabíraly ze společné mísy do hlíněných nebo smaltovaných misek. O svátcích se jedlo z pestře malovaných talířů.



Kuchařky na svatbě A. Lokajové a L. Valy



Pekař Josef Blažek před svou pekárnou

Základním pokrmem byl chleba, který se těšil velké úctě a byl nazýván božím darem. Při zadělávání žehnila hospodyně kopistí dno **díže**, před nakrojením mnozí dodnes děláme na bochníku tři křížky. Chleba si pékávaly hospodyně nejdříve doma, už v meziválečném období si ale zvykly nachystat ho do ošatek a odnést péct do pekárny například ke **Klencom**, nebo **Blažkom**. Obě pekár-



Jara Špacír a Antonín Klenec

ny fungovaly i po válce, u Klenců se ještě v sedmdesátých letech chystalo třeba na svatby. V mnoha rodinách se ale na tuto velkou událost peklo doma. Byly party kuchařek, které se zvaly do domů a kde třeba 10 dní před svatbou chystaly svatební pohoštění za vydatné pomoci žen z rodiny ženicha nebo nevěsty. Jednu z nejznámějších ve Tvrdomicích

měla paní Marie Nešporová (Poláška), Anna Langová (Lokajka), vyhlášeným



Kuchařská parta Anny Langové (Lokajky)

cukrářem a kuchařem byl i Jan Kožnar, který vedl také kurzy studené kuchyně pro tvrdomské ženy. K dalším žádaným cukrářkám v širokém okolí patřily například paní Marie Gergelová, Marie Špacírová nebo Anna Hasilová. Posledně jmenovaná měla i svoje formy na „kuse“ – dorty. Byl to třeba motýl, vějíř a další. Důležitou součástí a obřadním jídlem byly o svatbách **brány**, tj. koláč s výzdobou ve tvaru bran na vláčení pole. K nejoblíbenějšímu svatebnímu cukroví patřily zázvorky, snihové, ořechová štangličky a zvláště oblíbené byly **Maryšky**. Recept na ně je následující: umíchejte hmotu z 50 dkg cukru, 4 dkg másla, 6 lžic rumu, 6 dkg kakaa, 4 dkg omlutých ořechů a žloutků. Tvořte z ní rukou placičky, které nalepujte na kolečka upečená z 50 dkg hladké mouky, 1 vanilkového cukru, půlky prášku do pečiva, šťávy z jednoho citronu, 10 dkg cukru, 3 žloutků a 28 dkg másla.

Připravila: Eva Tučková



Kurz studené kuchyně vedený Janem Kožnarem - 70. léta 20. století



Týnec

JÍME NAPŘÍČ STOLETÍMI

Díky kronikáři p. Josefu Miklínovi /1920 – 1995/ máme zachyceno, jak se u nás v Týnci a v blízkém okolí jedlo.

Ve všední dny se vařila jídla především z mouky, brambor, luštěnin a zeleniny, maso bylo jen v neděli. Po zabíjačkách byla jídla mastná častější. Bohatší stůl s několika jídly si rodiny dopřávaly pouze při zvláštních příležitostech. Základním pokrmem ve všech domácnostech byl chléb. V prvních poválečných letech se chleba doma pekl v samostatných pecích, až okolo roku 1930 se bochníky pekly u pekaře. Jejich uložení věnovaly hospodyně velkou péči. Chléb se jedl ke každému jídlu, většinou suchý. Jen zřídka byl namazán „putrem“ – máslem nebo sádlem. Snídaně sestávala většinou z kmínové či česnekové polévky s chlebem. Teprve okolo roku 1930 se i u nás ujalo vaření bílé kávy z melty, cikorky a mléka. Zrnková káva i kupovaný čaj byly přepychem. K večeri se pak ohřály zbytky od oběda, případně se uvařila stejná polévka jako ke snídani, často se jedly pečené brambory s mlékem. Nedělní oběd obsahoval hovězí nebo slepičí polévku, dále vařené nebo pečené maso s knedlíkem a omáčkou nebo s bramborovou kaší. Např. ze slepice se spotřebovala krev, hlava, dokonce i opaná střeva, která se vařila omotaná kolem pařátů. Teprve v pozdějších letech se místo omáček začalo jíst zelí. Pokrmy se podávaly na stůl v mísách, každý strážník si sám nabíral podle libosti na talíř. Jedlo se lžícemi, vidlička a nůž se používaly jen tehdy, když to bylo nezbytné. Jídlo se zapíjelo vodou, jen v rodinách s vlastním vinohradem vínem, někdy s vodou. Skladba pokrmů byla méně pestrá a kromě dodnes obvyklých jídel obsahovala rovněž typicky slovácká a dnes někomu málo známá jídla,



Dort do tomboly na ples

např.: **běleše** – na sádle smažené placky z kynutého těsta, jako dnes známý langoš, ale pomazané povidly, **přesnáky** – placky z vařených brambor a mouky pečené na plotně bez tuku a pomazané povidly, sypané mákem, **guliváry** – ovocné kynuté knedlíky plněné ovocem, sypané tvarohem, mákem, **pirohy** – vařené taštičky s povidlovou náplní posypané tvarohem nebo mákem, **pukance** – pečené malé Honzovy buchtíčky, někdy plněné povidly, polité horkým mlékem a posypané mákem, **šlížky** – doma dělané široké řezance (nudle), které se dávaly do polévky, posypané tvarohem či mákem, bývaly i hlavním jídlem, **žgance** – bramborové škrbáčky, z uvařených nakrájených brambor se slijí část vody a ještě do vřelých se vmíchá hladká mouka, přikryje pokličkou, zapařená hmota se vykrajuje lžící, omastí, opéká, posype mákem a cukrem..., **pečenky** – brambory ve slupce, pečené v troubě a osolené, jedly se k večeri s mlékem, **šulimajzr** – vařené

kroupy (později i rýže) s fazolí a škvarky, **luštěniny** – fazole nebo hrách nahusto se smetanou či nakyselo.

Při slavnostních příležitostech se do domácností zvaly osvědčené kuchařky, které chystaly i pečené cukroví. Při pečení „bufetu“- zákusků, které se v baličku prodávaly na ples, se sešly ženy a pod vedením jedné odbornice společně připravili laskominy, na které se doma těšily děti. Dorty na ples i jiné akce šikovné kuchařinky chystají stále a jejich umělecká díla zdobí mnohé slavnostní chvíle. Recepty na všechno se najdou na internetu. Přidáme jeden ze starého sešitku:

„**Cviboch zemákový** – 1 kg zemáků strouhaných (zřejmě vařených), 0,5 kg cukru, 8 žloutků, 8 lžic krupice a z 8 bílků sníh. Zemáky se žloutkami a cukrem dobře promíchat, pak pomalu dát sníh, aby se nesrazil, trochu spěšné soli.“ Babička si tento recept zapsala, asi ji u někoho toto piškotové těsto zaujalo.



Kuchařky z Týnce umí výborně i sladké

Nejen internet jako inspirace při vaření, ale i catering různých firem v okolí se stále více využívá při různých oslavách, ušetří mnoho starostí, přináší moderní jídla, ale zároveň se ztrácí napětí, jestli účastníci oslav dobře ohodnotí jídlo uvařené právě touhle místní odbornicí.

Připravila: Věroslava Hesová



Několik ukázek umění našich kuchařek...



Mikroregion Weinviertler Dreiländereck

Šťáva z 18 000 kilogramů jablek

Akce „Jablečná šťáva z regionu Weinviertler Dreiländereck“ se letos konala již potřetí. Díky prvotřídní úrodě ovoce se tentokrát zpracovalo obzvláště hodně jablek. Z iniciativy Mikroregionu Weinviertler Dreiländereck bylo na konci září převzato rekordní množství 18 500 kg jablek. Tento nápor při přebírání jablek a vydávání 12 200 lahví přírodní jablečné šťávy byl zvládnut bez problémů díky ovocnářské školce Schreiber a mnoha dobrovolným pomocníkům. Celkem se podílelo 118 domácností, jedna mateřská škola a jedna škola z 58 různých obcí Weinviertelu. Bez této akce pro zužitkování jablek by jich velká část určitě opadala a shnila. Díky této akci se speciálně u zúčastněných dětí zlepšuje povědomí o tom, že to dobré a zdravé leží tak blízko a zaslouží si tomu odpovídající uznání.



Účastníci akce Jablečná šťáva z regionu

Regionální výletní den po Dreiländerecku

Výborná nálada a nádherné výletní počasí panovalo při Výletním dnu po Dreiländerecku u příležitosti státního svátku. V Herrnbaumgartenu a mikroregionu Weinviertler Dreiländereck se tak mohli radovat z téměř 400 startujících při Ponožkovém výletním dnu. Vrcholem bylo „Hing Hängig“ (házení ponožek na šňůru) u „Line of Fame“ (u Šňůry slávy) a následná minuta k uctění ztracených ponožek v ulici Schindergasse. Na konci sedm kilometrů dlouhého výletu, plného párků a lahodných vín, se šlo do podzemí ve sklepním labyrintu. Pro děti byla uspořádána sběratelská hra v přírodě. Kdo našel pět požadovaných předmětů, dostal malou odměnu.

Vánoční koncert na 4. adventní neděli

Obecní kapela Ottenthal Vás zve na Vánoční koncert v neděli 23. prosince ve 14 hodin do farního kostela v Ottenthalu. „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ (Tichá noc, svatá noc) - píseň, která se rozezněla poprvé před 200 lety, dojírá svět. Toto jubileum pojala místní kapela jako příležitost, aby píseň, která ztělesňuje hudebního ducha Svatého svátku a dnes zaznívá po celém světě ve více než 300 jazycích a dialektech, uvedla jako vrchol svého Vánočního koncertu. Adventní melodie a texty naladí účastníky na Štědrý večer. Na závěr zvou hudebníci na malé občerstvení na návsí před kostelem.



Vánoční koncert se koná 4. adventní neděli

Saft aus 18 000 Kilogramm Äpfel

Die Aktion „Weinviertler Dreiländereck Apfelsaft“ fand heuer bereits zum dritten Mal statt. Begünstigt durch den erstklassigen Obstertrag gelangten diesmal besonders viele Äpfel zur Verarbeitung. Auf Initiative der Kleinregion Weinviertler Dreiländereck wurden Ende September rekordverdächtige 18 500 kg Äpfel übernommen. Dank der Obstbaumschule Schreiber und etlichen freiwilligen Helfern konnte dieser Ansturm bei der Übernahme der Äpfel und der Ausgabe 12 200 Flaschen naturtrüben Apfelsaftes problemlos abgewickelt werden. Insgesamt beteiligten sich 118 Haushalte, ein Kindergarten und eine Schule aus 58 verschiedenen Orten des Weinviertels. Ohne diese Verwertungsaktion wäre ein Großteil der Äpfel bestimmt verfallen und verrottet. Mit dieser Aktion wird speziell bei den teilnehmenden Kindern das Bewusstsein geschärft, dass das Gutes und Gesundes so naheliegend ist und auch dementsprechende Wertschätzung verdient.

Dreiländereck Regionswandertag

Beste Stimmung und herrliches Wanderwetter herrschte beim Dreiländereck Wandertag zum Nationalfeiertag Herrnbaumgarten und die Kleinregion Weinviertler Dreiländereck durften sich über annähernd 400 Starter beim Einzelsockenwandertag freuen. Das Highlight war das Socken „High Hänging“ bei der „Line of Fame“ und die anschließende GedenkminutefürdenverlorenenSockenin derSchindergasse. Im Anschluss an die sieben Kilometer lange Wanderung, auf der mit Würstel und köstlichen Weinen aufgewartet wurde, ging es zum Unterirdischen Weinwandertag in den Labyrinthkeller. Für die Kinder gab es ein Natursamelspiel. Wer fünf geforderte Gegenstände gefunden hatte, erhielt eine kleine Belohnung.



Einzelsockenwandertag

Weihnachtskonzert am 4. Adventssonntag

Die Dorfmusik Ottenthal lädt zum Weihnachtskonzert am Sonntag 23. Dezember um 14 Uhr in die Pfarrkirche Ottenthal. „Stille Nacht! Heilige Nacht!“ – Ein Lied das vor 200 Jahren zum ersten Mal erklang, bewegt die Welt. Dieses Jubiläum hat die Dorfmusik zum Anlass genommen, das Lied, das den musikalischen Geist des Heiligen Festes verkörpert und heute weltweit in über 300 Sprachen und Dialekten erklingt, in den Mittelpunkt des Weihnachtskonzertes zu stellen. Adventliche Klänge und Texte stimmen auf den Heiligen Abend ein. Im Anschluss laden Musikerinnen und Musiker zu wärmenden Getränken und kleinen Imbissen am Kirchenplatz.

Weinviertler Dreiländereck, A - 2170 Poysdorf
Brünner Straße 28, office@wde.at, www.wde.at

Kalendář akcí na Podluží

Datum	Obec	Název akce	Datum	Obec	Název akce
prosinec 2018			únor 2019		
15.12.	Kostice	Vánoční zpívání	2.2.	Kostice	Ples sportovců
16.12.	Ladná	Adventní neděle s ...		Prušánky	Společenský ples SRPDŠ
	Mikulčice	Vánoční koncert		Tvrdonice	Ples SRPDŠ
	Starý Poddvorov	Vánoční besídka	3.2.	Mikulčice	výstava „Dlouhé zimní večery“
19.12.	Hrušky	Ohňostroj Hrušské stavební s.r.o.	8.2.	Nový Poddvorov	Obecní ples
23.12.	Ladná	Adventní neděle s ...	9.2.	Hrušky	Krojový ples
24.12.	Prušánky	Vánoční koledování na návsi		Tvrdonice	Maškarní ples, Dělnický dům
	Týnec	Vánoční troubení z kostelní věže		Mikulčice	Krojový ples
26.12.	Hrušky	Štěpánská ochutnávka mladých vín	10.2.	Prušánky	Dětský karneval
	Prušánky	Štěpánský turnaj v ping pongu	16.2.	Dolní Bojanovice	Orelský ples
	Tvrdonice	Svěcení vína		Ladná	V.Obecní ples
	Lanžhot	Štěpánská zábava, Žehnání koní		Moravský Žižkov	Country bál
28.12.	Josefov	Silvestrovský turnaj ve šnopsu		Josefov	Ples obce Josefov, naruby
29.12.	Josefov	Silvestrovský turnaj ve stolním tenise	22.2.	Týnec	Degustace vín
	Josefov	Mistrovství Josefova ve stolním Stiga hokeji	23.2.	Dolní Bojanovice	Společenský ples SRPDŠ
	Mikulčice	Košt mladých vín		Hrušky	Farní ples M. N. Ves (pro Hrušky a Týnec)
30.12.	Josefov	Silvestrovský turnaj ve stolním tenise		Kostice	Maškarní karneval pro děti
	Tvrdonice	Dívčí vínek		Prušánky	Čundrbál - Kapela starých časů
31.12.	Josefov	Silvestrovský ohňostroj		Mikulčice	Ples hasičů a myslivců
	Lužice	Ukončení plavecké sezóny a rozloučení se starým rokem		Lužice	Ples školy
	Tvrdonice	Silvestrovský ohňostroj		Tvrdonice	Košt vín
leden 2019				Josefov	Dětský maškarní karneval
1.1.	Nový Poddvorov	Novoroční ohňostroj	24.2.	Starý Poddvorov	Dětský karneval
	Starý Poddvorov	Vovoroční setkání s ohňostrojem	březen 2019		
2.1.	Prušánky	Tradiční ohňostroj	2.3.	Ladná	Lanštorfský fašank a obecní zabijačka
5.1.	Kostice	Krojový ples		Lužice	Fašanková občůzka, fašanková zábava
	Nový Poddvorov	Tříkrálová sbírka		Týnec	Místní výstava vín
	Tvrdonice	Tříkrálová sbírka	3.3.	Moravský Žižkov	Fašank
6.1.	Mikulčice	výstava „Dlouhé zimní večery“		Lužice	Dětský karneval
	Josefov	Tříkrálová sbírka		Tvrdonice	Fašank DNS Pomněnka, Dělnický dům
11.1.	Hrušky	Vinařský ples		Dolní Bojanovice	Dětský krojový ples
12.1.	Dolní Bojanovice	Krojový ples	8.3.	Mikulčice	Společenský večer k MDŽ
	Lužice	Krojový ples	9.3.	Moravský Žižkov	Degustace vín
	Tvrdonice	Ples obce		Tvrdonice	Dětský maškarní ples
	Lanžhot	Krojový ples	10.3.	Kostice	Degustace vín
13.1.	Mikulčice	výstava „Dlouhé zimní večery“		Tvrdonice	Oslava MDŽ
19.1.	Dolní Bojanovice	Ples vinařů a přátel obce	16.3.	Kostice	Košt vín
	Prušánky	Krojovaný ples		Ladná	IV.setkání harmonikářů
	Starý Poddvorov	Ples rodičů		Moravský Žižkov	Výstava vín
	Tvrdonice	Krojový ples, Sokolovna	23.3.	Dolní Bojanovice	Místní výstava vín
	Josefov	Ples SDH Josefov, pyžamový		Lužice	Josefovská zábava
	Týnec	Dětský karneval		Mikulčice	Country bál
	Mikulčice	Košt ovocných pálenek a kysaného zelí	24.3.	Starý Poddvorov	VIII. ročník přehlídky Zpěváckí Podluží
20.1.	Ladná	Dětský karneval	30.3.	Hrušky	Košt vín a sýrů
	Mikulčice	výstava „Dlouhé zimní večery“	31.3.	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
25.1.	Hrušky	Ples Regionu Podluží	duben 2019		
26.1.	Hrušky	Ples Dřtichy	6.4.	Tvrdonice	Vynášení smrtky, Jarní výtvarná dílna, výstava
	Prušánky	Diskoples kuželkářů		Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
	Tvrdonice	Hasičský bál, dělnický dům		Mikulčice	45. ročník silničního běhu a Velkomoravský košt vín
	Týnec	Hasičský ples		Dolní Bojanovice	Přehlídka dětských folklorních souborů
	Mikulčice	reprezentační ples obce	7.4.	Tvrdonice	Jarní výstava
	Lanžhot	Ples města		Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ výstava
27.1.	Mikulčice	výstava „Dlouhé zimní večery“		Josefov	Smrtnica
			12.4.	Lužice	Pietní akt k 74. výročí osvobození obce RA

Kalendář akcí na Podluží

Datum	Obec	Název akce
duben 2019		
13.4.	Prušánky	Košť vín ve Vinných sklepech U Jeňoura
	Tvrdonice	Jarní výstava, Závodů JUDO mláďata
	Mikulčice	Mládežnický turnaj ve stolním tenise
14.4.	Tvrdonice	Jarní výstava
	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
	Mikulčice	Mládežnický turnaj ve stolním tenise
18.4.	Josefov	Hrkačování
19.4.	Josefov	Hrkačování
20.4.	Josefov	Hrkačování
	Kostice	Rybářské závody pro dospělé, Štěrkovna
21.4.	Kostice	Rybářské závody pro mláďež, Štěrkovna
	Prušánky	Velikonoční zábava
	Lužice	Velikonoční košť vína
	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
	Lanžhot	Velikonoční zábava
21-28.4.	Dolní Bojanovice	Velikonoční výstava
22.4.	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
26.4.	Kostice	Pálení čarodějnic

Datum	Obec	Název akce
26.4.		Cyklovýlet „Otvírání jara na Podluží a Hodonínsku“
27.4.	Hrušky	Pálení čarodějnic
	Kostice	Zpívání - 10. výročí sboru Kostičanky
28.4.	Tvrdonice	Pálení čarodějnic
	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
29.4.	Ladná	Pálení čarodějnic
30.4.	Dolní Bojanovice	Pálení čarodějnic
	Moravský Žižkov	Pálení čarodějnic
	Lužice	Pálení čarodějnic
	Ladná	Pálení čarodějnic
	Mikulčice	Pálení čarodějnic
květen 2019		
4.5.	Tvrdonice	Soutěž v požární útok, mladí hasiči
	Tvrdonice	Vitání jara, rybářské závody pro dospělé
	Josefov	Májový volejbalový turnaj
5.5.	Kostice	Květnové posezení na Kopance - rybaření
	Tvrdonice	Rybářské závody pro děti
	Mikulčice	„Vážíš, vážím, vážíme“ - výstava
7.5.	Kostice	Den matek

Přehled výrobců krojů a součástí krojů na Podluží

Druh výrobku	Jméno	Kontakt
Dolní Bojanovice		
Šití a vyšívání červenic, kordulí divčích i chlapeckých, šátečků, rožků, kabání, košil	Markéta Malániková	tel. 728 572 846
Šití krojových košil, rukávců, košilek pod rukávce, kasanice, sukní, slováckých šatů	Helena Pazderková	tel. 732 455 795
Malování mašlí	Blahová Anna	
Josefov		
Šití chlapeckých kabání, malování, vyšívání plátěných košil, kloboučků a toček	Vladislava Lekavá	tel. 724 764 561
Čižmy	Martin Tomašík	martinjanulik@seznam.cz
Šití rožků a šátečků	Štěpánka Pavková	tel. 602 517 980
Kostice		
Šití a vyšívání červenic a modřic	Zdeňka Rabušicová, Nová 109	tel. 725 544 905
Lanžhot (informace MÚ Lanžhot)		
Čižmy	Marek Tureček	731 479 760
Fiauky	Jarmila Hrnčířová	728 045 832
Červené vyšívání na košili	Bronislava Bartošová	606 846 596
	Dana Léťalová	776 143 468
Vyšíváčky	Marie Holobrádková	728 283 737
	Marie Kořínková	721 832 187
	Hana Tučková	721 381 438
Lajbl	Alena Škrobáčková	704 782 787
Malování mašlí	Marie Švirgová	728 037 908
	Silvie Markovičová	721 036 234
	Božena Růžicková	605 511 695
	Michaela Jurošková	721 538 367
	Dagmar Jurošková	721 538 368
Pérko na guláč a mašle, červený šátek	Ludmila Ciprysová	702 655 820
Šití sukní	Jitka Gálová	775 651 126
Lužice		
Mužácké šaty, sukně, jupky, kasanice, krejzlíky, třaslavice, lajbl, kabaně atd.	Vladka Magdolenová	tel. 605 751 996
Moravský Žižkov		
Šití krojů	Věra Vašíčková	tel. 721 459 112



Místní akční skupina pracuje pro region

Velké množství aktivit pro rozvoj regionu realizuje Místní akční skupina Dolní Morava (MAS) a stává se tak významným prvkem v rozvoji území Podluží a Hodonínska. MAS dlouhodobě sleduje problémy a slabá místa tohoto regionu a svými aktivitami následně přispívá ke zlepšení situace, osvětě a také ke zlepšení vzájemné komunikace všech akterů v území. MAS v uplynulém období vyhlásila a zadministrovala 7 dotačních výzev. Dvě výzvy byly určeny pro zemědělce a podnikatele v rámci Programu rozvoje venkova (PRV). Dotaci získalo celkem 15 žadatelů.

Dále byly vyhlášeny dvě výzvy z operačního programu Zaměstnanost na příměstské tábory a na podporu sociálního podnikání. Dva projekty podané do těchto programů dotaci získaly. Na podzim tohoto roku také byly ukončeny dvě výzvy z Integrovaného regionálního operačního programu (IROP). Byl podpořen projekt na podporu sociálního podnikání a projekt na vybudování komunitního centra.

Doposud tak přes naší MAS byly podpořeny projekty za celkem 24,65 mil. Kč.



Už teď plánujeme výzvy na rok 2019. Předběžný harmonogram výzev je uveden v následující tabulce, podrobnější informace jsou uvedeny na www stránkách MAS Dolní Morava: www.mas-dolnimorava.cz

Další významnou aktivitou MAS v letoš-

ním roce je převzetí provozu Regionálního centra v Hodoníně. Centrum tak opět nabízí oblíbené prohlídky z radniční věže a také poskytuje informace o nabídce aktivit a možností využití volného času v Hodoníně a v obcích Podluží a Hodonínska. Turisté i cykloturisté informační služby na hodonínském náměstí velmi vítají. Například se dozví, kam vyrazit na výlet či kde se koná nějaká zajímavá akce. V nabídce regionálního centra je též prodej drobných turistických předmětů a regionálních produktů. Do budoucna je v plánu zprovoznění „slovácké izby“ s ukázkou regionálních krojů, dobovým vybavením a prezentací vinařů. Součástí stále expozice bude postupně prezentace všech obcí Podluží a Hodonínska.

Podporovat region se snažíme také prostřednictvím půjčovny krojů ve Starém Poddvorově. Celé léto bylo v šatních skříních půjčovny téměř prázdná, neboť kroje se půjčovaly doslova z ruky do ruky. Počáteční nejistota je pryč a nyní už víme, že o půjčování krojů je rostoucí zájem, a že zřídit půjčovnu byl krok dobrým směrem. I díky finančnímu příspěvku Regionu Podluží můžeme půjčovaný sortiment postupně rozšiřovat, abychom byli schopni pokrýt narůstající poptávku.

(Dokončení na str. 22)

Číslo a název výzvy	Aktivita	Vyhlášení výzvy	Celková alokace
6. IROP Stanice IZS		06/2019	2 375 000
5. IROP - Rozvoj sociálních služeb		11/2018	7 000 000
7. IROP - Komunitní centra II		06/2019	10 810 000
8. IROP - Doprava	Bezpečnost dopravy	04/2019	4 948 000
3. OPZ - Zaměstnanost	Aktivity pro řešení problémů nezaměstnanosti a sociálního vyloučení	02/2019	3 000 000
4. OPZ - Prorodinná opatření	Prorodinná opatření, podpora péče o děti zaměstnaných rodičů (příměstské tábory)	02/2019	4 844 125
MAS Dolní Morava - 3. PRV Podpora zemědělského a nezemědělského podnikání		01/2019	15 000 000
MAS Dolní Morava - 4. PRV Podpora zemědělského a nezemědělského podnikání		04/2019	11 463 133
1. OPŽP - ÚSES		01/2019	4 832 500
2. OPŽP – Protierozní opatření		01/2019	4 375 000
3. OPŽP – Veřejná zeleň		01/2019	4 000 000



Nebráníme se také jakýmkoliv podporujícím příspěvkům z řad obcí, podnikatelů či lidí, kterým folklor na Podluží není cizí.

Velkou událostí a zkušeností pro MAS byla 10. Národní konference Venkov, která se uskutečnila 19. - 21.9.2018 ve Strážnici a které jsme se účastnili jako spoluorganizátoři. Třídenní konference pro 350 účastníků předcházely půlroční přípravy jak organizační, tak programové. Účastníci konference se mohli zúčastnit také tematických workshopů nebo zajet na zajímavou exkurzi do všech částí jihomoravského Slovácka. Jedna z exkurzí vedla i do našeho území, konkrétně do Lužic, Mikulčic a Čejkovic. Účastníci, kteří byli skutečně ze všech koutů republiky si velmi pochvalovali pohostinnost a příjemnou atmosféru nejen na exkurzích, ale po celou dobu konference. Tak snad jsme je nalákali na další návštěvu Moravy.

A kde jste se s námi mohli potkat? Jak se už stalo tradicí, MAS prezentuje vinaře z našeho regionu při Svatovařineckých a Svatomartinských slavnostech na náměstí v Hodoníně. V Hodoníně jsme již „zavedenou značkou“, která nabízí kvalitu vín našich vinařů. S pracovníky místní akční skupiny jste se také mohli setkat při besedách s občany v rámci projektu Podluží plánuje společně. Tato setkání

se realizují v obcích, které si zpracovávají svůj Program rozvoje obce. Občané tak mohli například vyplnit dotazník nebo se zúčastnit setkání, kde své připomínky či doporučení mohli sdělit napřímo. Besedy jsou velkým zdrojem námětů a také občany inspirují k podílení se na aktivitách své obce.

Těšíme se na Vás v Regionálním centru v Hodoníně.

MAS Dolní Morava mění název!

Myšlenka změny názvu byla projednávána v orgánech MAS už v roce 2015. Mezi hlavní důvody změny názvu patří stále rostoucí popularita rekreačního střediska v Jeseníkách, které nese stejný název Dolní Morava. Tyto názvy jsou často zaměňovány a zařazení naší MAS v rámci České republiky tak z tohoto důvodu není zcela jednoznačné.

Na základě průzkumu z roku 2015 byl

jako nejvhodnější z navržených tipů vybrán název Místní akční skupina Jižní Slovácko. Tento název jednoznačně určuje území MAS, žádnou část území neupřednostňuje a zapadá i do konceptu rozdělení oblastí v rámci jednotlivých turistických destinací v Jihomoravském kraji v rámci destinační oblasti Slovácko. V příštím vydání Zvonů Podluží už tedy jako MAS Jižní Slovácko.

Svatomartinské slavnosti máme zdárně za sebou

Letošní IX. ročník Svatomartinských slavností máme zdárně za sebou. Neděle 11.11.2018 se nesla v duchu Svatomartinských a mladých vín a také pochutin, které k tomuto dni patří. Slavnostně jsme si společně připili v 11 hodin a 11 minut. Připítek pronesl nový starosta města Hodonín Libor Střecha. K poslechu, a v pozdějších hodinách i k tanci, hrála Hruševská cimbálová muzika, která navodila tu správnou atmosféru. Den 11. listopadu je také Den válečných veteránů. Návštěvníci mohli při této příležitosti přispět koupí vlašského máku na pomoc veteránům po úrazech, v životní krizi a podobně.

Těšíme se za rok na shledanou!



Chcete se zviditelnit v celém Regionu Podluží?

Inzerujte v časopisu ZVONY PODLUŽÍ

**Více než 8000 výtisků
do všech domácností ve 14 obcích!**

Přístupné ceny

a podmínky pro všechny.

**Bližší informace na tel.: 777 328 062
nebo e-mailu: info@podluzi.cz**

Smelektro

ELEKTRO SMETANA

VELKOOBCHOD • MALOOBCHOD

**• Velký výběr elektroinstalačního
materiálu, kabelů a svítidel**

• Elektromateriál pro domácnost

(úsporné žárovky, LED, vypínače, baterie, prodlužky)

Husova 25, 690 02 BŘECLAV, tel.: +420 774 879 468
obchod@elektro-smetana.cz • www.elektro-smetana.cz



PŮJČOVNA KROJŮ NA PODLUŽÍ

www.facebook.com/pujcovnakrojunapodluzi/

T: 724 843 075



STARÝ PODDVŮROV

Turistická asociace Slovácko, z. s. (TAS)

Masarykovo nám. 115/27,
695 01 Hodonín,
IČ 05671116
tel.: +420 775 004 523

PODNIKÁTE V CESTOVNÍM RUCHU

a působíte na Podluží, Hodonínsku, Kyjovsku, Strážnicku,
Veselsku či Hornácku?

**Dejte o sobě vědět a zařadte se do společné databáze
subjektů v cestovním ruchu na Slovácku!**

V současné době probíhá na území Slovácka rozsáhlá pasportizace (tvorba databáze) turistických cílů a aktivit, poskytovatelů ubytovacích, stravovacích a dalších služeb v cestovním ruchu.

Informace o vás se tak dostanou do nejrůznějších forem propagace našeho regionu (webové stránky, rezervační systém, sociální sítě, tištěné propagační materiály).

Elektronický formulář : <https://goo.gl/forms/3Uvuksa07DracSEF3>





Atletické přebory v Lanžhotě



Běh Boba Zháňala v Hruškách

