



Leden 2005

BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



Myšlenky:

Mít rád lidi a milovat lidi, to je celé tajemství a snad jediný recept na štěstí.

Jan Werich.

Naším čtenářům

V letošních vydáních zpravodaje dochází k určitým změnám oproti minulého ročníku. Ukončili jsme povídání o současných a minulých organizacích a budeme vám místo toho přinášet rozhovory o lidech samých a také se něco dozvíte o zajímavostech z historie obce a okolí. Zahrádkářské okénko zaujmou zajímavosti naší kuchyně. Samozřejmě, že Vás budeme informovat o dění v naší obci a o všem, co Vás čeká. Svě místo tu nadále bude mít tip na výlet a blahopřání. Také obecní zastupitelstvo Vás bude seznamovat s aktuálním děním a problémy v obci.

Ze života obce



V minulém měsíci jsme se snažili věnovat především našim dětem. V dopoledních hodinách 5.12.04 jsme znovu nazdobili obecní vánoční stromek, děti si vyráběly vánoční dárky a v odpoledních hodinách se po rozsvícení stromku konala v obecním domě **Mikulášská nadílka**. Nutno říci, že vedle hodného Mikuláše po sále neustále pobíhal huňatý čert. Ti

nejmenší se strachy tiskli ke svým rodičům a ti větší přemýšleli, odkud se tu tak strašlivý čert vzal.

Jelikož vánoční prázdniny byly na blátě, využili jsme nabídky místních hokejistů a místo plánovaného zájezdu do bazénu, jsme navštívili zimní stadión ve Studence. **Bruslení** se všem líbilo a na dětech i na těch starších bylo vidět, že hokej mají Bítovští v krvi.



Poslední akcí se stal **Vánoční turnaj ve stolním tenise**. Tento se již tradičně konal ve společenské místnosti hasičské zbrojnice. Celodenní zápolení nakonec skončilo těmito výsledky:

Mladší žáci	Starší žáci	Dospělí
1. Holec Jan	Frei Aleš	Nohel Radovan
2. Sochorová Klárka	Sochorek Jakub	Richter Bohdan
3. Murárik Radim	Sochorek Libor	Sochorek Jiří



Blahopřejeme všem vítězům a především děkujeme všem těm, kteří se podíleli na všech těchto akcích a těšíme se na opětovnou velkou účast dětí i dospělých.

Kulturní, společenské a sportovní akce

- **Tradiční rybářský ples**



Kdy: sobota 15.1.2005

Kde: v prostorách Obecního domu v Bítově

Srdečně Vás zvou bítovští rybáři.

- **Hasičský ples**



Kdy: sobota 29.1.2005

Kde: v prostorách Obecního domu v Bítově

Přijďte se pobavit mezi bítovské hasiče.

Sokol Bítov

Vyprávění o minulých a současných organizacích jsme započali sportem a také v tomto duchu své putování ukončíme.

Dnes se poohlédneme nad činností bývalého bitovského **SOKOLU**. Byla to organizace, která mimo již zmíněného hokeje vyvíjela i další jiné

činnosti. V sále místního pohostinství se konala v zimním období pravidelná cvičení a pořádaly se také závody a v létě pak tábory. Mnozí si určitě vzpomínají na autobusový zájezd na jižní Moravu a nezapomenutelné jsou akce jako pravidelné **CHOVANÍ BASY** nebo **KÁCENÍ MÁJE**. Díky obětavé práci členů se dařilo udržovat místní hřiště i s klubovnou v dobrém stavu. V současnosti obecní úřad přistoupil k opravě hrací plochy a k rekonstrukci stávající klubovny. Pomohou vynaložené finanční prostředky znovu oživit zaniklou celistvou sportovní organizaci? Podaří se někomu sjednotit síly nadšenců hokeje, stolního tenisu, návštěvníků posilovny či jógy a třeba i bitovských vran?



Tip na výlet

Horstva Jeseníků a Beskyd s mnoha horskými středisky, přívětivými hotely, chatami a lyžařskými terény pro sjezd, běžky i sánkování jsou ideálním cílem turistů v zimě. Známa střediska jako Poustevny-Radhošť, Karlov, Červenohorské sedlo, Ovčárna pod Pradědem a řada dalších lákají každoročně desetitisíce lyžařů a také ty, jež vyznávají procházky zimní přírodou. Zimní turistika a sporty v kombinaci s lahodnými nápoji a krajovými specialitami Severní Moravy a Slezska v útulných hospůdkách jsou dobrým tipem na trávení volného času.



Domácí kuchyně

Drůbež - kuřata

Maso drůbeže se svým složením celkem neliší od masa ostatních zvířat. Pokud má drůbež bílé maso, má toto maso volnější vazbu, a tím i méně vaziva a tuku. Je lépe stravitelné než maso tmavé. Nejhuř stravitelné je maso tučné drůbeže – tučných hus a kachen. Zatímco libová drůbež (kuře), ale i krůta mají na 100 g 20 a více gramů živočišných bílkovin, má jich tučná husa pouze 12g.



Kuře je opravdová pochoutka, ať už je upravené na jakýkoliv způsob. Máli být doma chované kuře chutné, musí být dobře živené a před zabitím aspoň několik dní zavřené a přikrmované. V současné době je u nás, stejně jako v jiných vyspělých státech, zavedena průmyslová výroba jateční drůbeže. Vykrmená kuřata speciálních ranných plemen se nazývají brojleři (pečenáče).

Recept - kuře dušené s jablky a se smetanou

1 středně velké kuře, 60 g rostlinného tuku nebo másla, 100 g celeru, 1 cibuli, 2 větší jablka, sůl, pepř, hřebíček, nové koření, 1 lžice hladké mouky, ¼ l sladké smetany.

Očištěné kuře rozdělíme na 4 porce a osolíme po obou stranách. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme na nudličky nakrájený celer, oloupaná nahrubo nastrouhaná jablka bez jádřinců, celé koření a vše krátce osmažíme. Na tento základ vložíme připravené porce kuřete, podlijeme je a dusíme. Při dušení porce obracíme. Vše upravujeme na mírném ohni, jablka i celer se snadno připalují. Měkké kuře vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou s rozšlehanou moukou a dobře povaříme. Maso pak vložíme do omáčky ještě prohřát. Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem.

Přejeme dobrou chuť.

Přejeme



Kraft Otakar 65 let

Gewinner Jiří 50 let