



Březen 2005

BÍTOVSKÝ ZPRAVODAJ

Vydává kulturní komise Obecního úřadu v Bítově.



Myšlenky:

Člověk raději poznává vesmír než sám sebe.

Ernest Hemingway

Zastupitelstvo obce informuje

Mnozí z Vás se určitě zamýšlejí nad tím, proč je nyní v obci tolik rozdělaných akcí a nic není hotovo. Na tuto otázku bychom Vám nyní rádi odpověděli a vše vysvětlili.

Všechny akce, kromě rekonstrukce obecního domu, jsou vázány dotacemi. Tyto ne vždy přijdou v tu správnou dobu a navíc ne vždy na to, co je třeba. Pak se stane, že se najednou vše nahromadí a budí to dojem chaosu. Všem občanům chceme říci, že práce na hřišti a na budově Obecního úřadu budou ukončeny tento rok a všechny dostupné finanční prostředky budou dále dány do postupných oprav místních komunikací.

Ze života obce



V měsíci únoru jste si mohli s námi zaplavat v bazénu lázeňského komplexu v Hýlově. Voda byla teplá a kupodivu všech i prostředí bylo velice příjemné. Druhou neméně zajímavou akcí byla beseda s účastníkem rally **Paříž – Dakar** p. **Tomečkem** a **Vodákem**. Samotná beseda byla velmi zajímavá a celá atmosféra byla ještě umocněna video projekcí

a především shlédnutím závodního vozu Tatra. Všem, kteří se podíleli na uskutečnění této akce, děkujeme a samotným **tatrovákům** přejeme hodně úspěchů v dalších závodech.



Kulturní, společenské a sportovní akce

Měsíc březen bude ve znamení kultury.

• **Zájezd do divadla**



Kdy: neděle 13.3.2005 v 15 hod.

Kde: v Ostravě

Organizační záležitosti: doprava autobusem (hradí obecní úřad), vstupné 130,- Kč, přihlásit se můžete u Švidrnýchové M. a Richtera T.

Pojďte s námi za kulturou!

• **IV. Velikonoční koncert skupiny UFO**



Kdy: neděle 27.3.2005 v 19.00 hod.

Kde: v sále Obecního domu v Bítově

Přijďte si poslechnout staré i nové hity této hudební skupiny.

Využití větrné energie - větrné elektrárny

V dnešním článku navážeme na využití větrné energie a to v oblasti největšího současného rozmachu, kterým jsou větrné elektrárny.

Využití větrné energie pro výrobu elektrického proudu bylo ponecháno dlouhou dobu v ústraní. Teprve energetická krize v 70. letech dala impuls k rozvoji větrných elektráren.

Průkopníkem v jejich výstavbě se stalo Dánsko - země stálých větrů. Od počátečních 30 kW elektráren se postupně v této zemi začaly stavět elektrárny o 750 kW výkonu a tento se stále zvyšoval. Postupně začaly vyrůstat dokonce i celé větrné farmy. Dánsko



začalo následovat Německo, Švédsko, Holandsko a dokonce i konzervativní Velká Británie. Velký rozvoj větrných elektráren je také zaznamenán v USA a v dalších státech.

U nás se první malé elektrárničky (pro chatové osady) začaly vyrábět ve 40. letech. Pak následovalo období, kdy myšlenky využití větrné energie oživovali pouze svými amatérskými konstrukcemi ojedinelí nadšenci a mezi ně patří i bitovský občan pan **Čestmír Marek**. Po rozhovoru s ním bychom Vám rádi něco o jeho malé větrné elektrárničce napsali.

Impulsem pro stavu elektrárničky se mu stala celkem obyčejná kniha Modely a hračky s tranzistory, ve které si přečetl článek o větrné elektrárničce. Tato oblast ho tak zaujala, že začal shromažďovat veškerou dostupnou literaturu, a dnes v jeho bohaté knihovně naleznete i takové unikáty, jako je kniha z roku 1944 Větrné elektrárny vlastní výroby od Zdeňka Šťastného. Praktické poznatky ještě získával v té době v oblíbeném časopise VTM. Samotná jeho elektrárnička procházela neustálým vývojem. Dřevěnou konstrukci stožáru nahradila ocelová a samotným několikaletým vývojem prošla i samotná vrtule. Dřevěnou (vytesanou dokonce s fošny) nahradila dvanácti lopatková, kterou vzápětí nahradila letecká vrtule. Dnes používá třílistou laminátovou vrtuli vlastní výroby. Výkon elektrárny je max. 5 KW a pracuje s třífázovým generátorem. Vyrobenou elektrickou energii používá k ohřevu teplé vody a k vytápění své dílny. Může ji také použít k pohonu různého elektrického nářadí. V plánu má i jiné možnosti využití energie ze své elektrárničky a tak mu přejeme hodně tvůrčích úspěchů do dalších let.

Závěrem našeho článku se ještě vrátíme k velkým větrným elektrárnám na našem území. V 80. letech byly postaveny první elektrárny zahraniční výroby. V roce 1989 začaly tehdy Vítkovice v mostárně ve Frýdku Místku s výrobou větrných elektráren. Jednalo se o kombinaci domácí produkce se zařízením z tehdejší Spolkové republiky Německa. Štafetu výroby větrných elektráren u nás pak po Vítkovicích převzaly dvě firmy: EKOVA a ENERGOVARA, obě se sídlem ve Frýdku Místku. Dnes můžete na našem území vidět nesčetné množství větrných elektráren domácích i zahraničních výrobců a vše nasvědčuje tomu, že tato oblast má před sebou jasnou budoucnost.

Tip na výlet



Pomalou se nám začíná probouzet příroda ze zimního spánku a v říčních nivách můžete opět spatřit rozkvetlé sněženky. Těm, kteří si chtějí tuto nádheru vychutnat, doporučujeme procházku údolím řeky Odry, třeba jen u nedalekého Jístebníku či Polanky.

Příroda má své kouzlo a měli bychom si ji chránit.

Domácí kuchyně

Králík

Králičí maso patří k bílým lehkým masům s velmi jemnými svalovými vlákny. Je bledě až šedě červené, řídké, málo tučné, snadno stravitelné, chutné a zdravé. Obsahuje až 60 % vody, 20 % bílkovin, 18 % tuku a 1 % minerálních látek. Nejjakostnější je maso králíka ve stáří šesti až osmi měsíců. Pro nízký obsah purinových látek je vhodné pro rekonvalescenty a lidi trpící chorobami žaludku, žlučníku, výměny látkové, a zejména pro revmatiky. Maso králíka má poměrně nevýraznou chuť a proto ho dostatečně kořeníme.



Recept – králík smažený ve vaječném těstíčku (v bylinkách)

2 králičí kýty (větší), sůl, 4 lžice sekaných zeleninových natí (pažitky, petrželky, libečku, kopru), tuk na smažení.

Vaječné těstíčko: 100g polohrubé mouky, sůl, 1 lžice sekaných zelených natí, 1/8 l mléka, 1 vejce.

Všechny přísady bylinkového těstíčka dobře rozšleháme nebo rozmixujeme a necháme asi 15 minut stát. Teprve potom porce v těstíčku namáčíme. Králičí kýty vykostíme, obalíme a plátky nakrájíme na 4 porce. Po obou stranách je dobře naklepeme, osolíme, obalíme v posekaných zelených natích a pak ve vaječném těstíčku. Vkládáme do fritézy nebo do pánve se zahřátým tukem a stejnoměrně po obou stranách osmažíme. Podáváme s brambory, se salátem z čerstvé nebo sterilizované zeleniny. Výborně se hodí i kompot.

Přejeme dobrou chuť.

Přejeme



Richterová Anna 75 let

Kupka Zdeněk 55 let

Javorský Karel 50 let

Blahopřejeme všem ženám k jejich svátku!