



# **Lazinovský zpravodaj**



**6/2007 6. ročník prosinec/2007**

---

Vážení a milí čtenáři Lazinovského zpravodaje,

krásný předvánoční čas Vám všem. Vzhledem k tomu, že došlo k některým změnám v termínech plánovaných akcí, ráda bych Vám tyto změny sdělila prostřednictvím mimořádného čísla Lazinovského zpravodaje. Najdete zde také recepty z letošní „Dámské jízdy“.  
ZZ

\*\*\*\*\*

## **Veřejné zasedání obecního zastupitelstva**

Starosta obce Lazinov zve všechny občany na  
4. veřejné zasedání obecního zastupitelstva Lazinov, které se uskuteční  
**v pátek 14. 12. 2007 v 18.00 hodin**  
v zasedací místnosti obecního úřadu Lazinov.

-----

## **Předvánoční odpoledne pro děti**

Paní Radka Košíková zve všechny děti na **sobotu 15. 12. 2007 ve 13.00 hodin** do zasedací místnosti Obecního úřadu Lazinov na předvánoční tvořivé odpoledne.

-----

## **Za zvířátky do lesa**

Termín vycházky za zvířátka do lesa se nemění – **neděle 23. 12. 2007 ve 14.00 hodin**. Sejdeme se na zastávce u Boba a Bobka – na točně. Nezapoměňte na dobroty pro zvířátka. Alena a Zdena

## Zpívání pod vánočním stromem

Zpívání pod vánočním stromem se letos uskuteční v **úterý 25. 12. 2007 v 17.00 hodin** u Lazinovské zvoničky. Muzikanti již trénují a noty jsou připraveny, stačí jen naladit hlas a přijít si zazpívat krásné české a moravské koledy.

\*\*\*\*\*

## RECEPTY Z „DÁMSKÉ JÍZDY“ 2007

Musím předeslat, že žádná dáma nepřišla s prázdnou, že všechny dámy vytvořily sladkou nebo slanou dobrotu, ale receptů se sešlo málo. Tak tady jsou.

### *Šneci z listového těsta*

1 balení listového těsta od Family Frost

Plátkový sýr nebo niva

Šunka

Kečup

Česnek

Bazalka

Plátky listového těsta vyjmeme z obalu a necháme lehce rozmrazit. Pomažeme kečupem a poklademe plátky sýra. Sýr potřeme česnekem, posypeme bazalkou (můžeme použít sýr již ochucený) a navrch položíme plátky šunky. Pevně svineme do ruličky a nakrájíme na plátky asi 1,5 cm silné. Takto připravené šneky poklademe řezem dolů na plech vyložený pečícím papírem. Šneky můžeme potřít rozšlehaným vajíčkem a ozdobit mandlí, oříškem nebo olivou. Pečeme v troubě při mírné teplotě asi 15 minut.

### *Hromádky z ovesných vloček od paní Dáši Pětové*

1 hera (25 dkg)

50 dkg ovesných vloček

1 vanilkový cukr

15 dkg polohrubé mouky

20 dkg cukru

4 vejce

½ prášku do pečiva

Ořechy, rozinky, arašídy

Vejte rozšleháme, rozpustíme heru, přidáme všechny ostatní ingredience a zpracujeme těsto. Na vymaštěný plech tvoříme hromádky, které upečeme v troubě. Po upečení můžeme ozdobit čokoládou.

### ***Anýzový chlebíček od paní Jarmily Vybíralové***

14 dkg mletého cukru

19 dkg hladké mouky

2 vejce

1 balíček rozinek (10 dkg)

½ balíčku anýzu

½ prášku do pečiva

Kandované ovoce, čokoláda

Z přísad zpracujeme těsto, uděláme šišky, potřeme vejcem a mírně pečeme. Studené nakrájíme.

### ***Střecha z BeBe sušenek od paní Drahy Ludvíkové***

1 balíček světlých BeBe sušenek

1 balíček kakaových BeBe sušenek

15 dkg cukru

20 dkg másla

50 dkg obyčejného jemného tvarohu (ne z vaničky)

Rum

2 banány

Utřeme máslo s cukrem, tvarohem, ochutíme rumem. Nalobal naskládáme jako šachovnici 3 řady sušenek po 7 kusech. (Střídáme světlou a tmavou barvu.) Potřeme tvarohovým krémem, zakryjeme znovu sušenkami, ale barvy prostrídáme. Rozetřeme zbytek krému, středem položíme 2 banány. Vezmemelobal z obou delších stran a přiklopíme k sobě tak, že se sušenky nahoře spojí do střechy. Polijeme čokoládovou polevou. Necháme ztuhnout a rozležet.

### ***Veselí tučníci s mandlemi od paní Ivy Přichystalové***

150 g kulatých dětských piškotů

2 lžice rumu

150 g másla

150 g jemně mletého kokosu

80 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

Krém: 100 g másla, 2 lžice kakaa, 50 g moučkového cukru, 2 lžice rumu

Dohotovení: 100 g bílé čokoládové polevy, 75 g tmavé čokoládové polevy,

50 g mandlí, 25 kulatých piškotů

Na krém vyšleháme máslo, kakao, moučkový cukr a rum. Rozdrcené piškoty (150 g) smícháme s rumem, kokosem, cukrem, vanilkovým cukrem a kousky másla. Vypracujeme hmotu a rozdělíme na kousky velikosti vlašského ořechu.

Z každého kousku vyválíme kuličku, obalíme v moučkovém cukru a vtlačíme do formičky na včelí úl. Vařečkou ve hmotě v úlcích vytlačíme

otvor, naplníme čokoládovým krémem, uzavřeme celým piškotem a máme tělo tučňáka. Bílou čokoládovou polevu rozehřejeme ve vodní lázni, celé tělíčko v ní namočíme a necháme ztuhnout.

Tmavou čokoládovou polevu rozehřejeme ve vodní lázni a namočíme do ní polovinu tělíčka. Než zatuhne přilepíme po stranách tělíček poloviny mandlí jako křídélka. Zobáček vytvoříme z kousku oranžového marcipánu a oči namalujeme čokoládou. Tučňáky necháme v lednici ztuhnout.

### ***Vynikající lískové rohlíčky***

200 g mletých lískových oříšků

170 g cukru moučka

1 celé vejce

Čokoládová poleva na zdobení

Máslový krém s přidáním kávy

Vypracujeme vláčné těsto, které vyválíme na cukru a pomocí tvořítko vykrájíme malé rohlíčky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečené a vychladlé rohlíčky spojíme kávovým krémem a růžky namáčíme v čokoládové polevě. Jsou výborné i bez krému.

### ***Krémové rohlíčky***

60 g hrubé mouky

200 g cukru moučka

200 g jemně mletých vlašských ořechů

1-2 vejce

Čokoládová poleva

Máslový krém kakaový

Vypracované těsto necháme alespoň hodinu odpočinout. Z těsta vyválíme tenké válečky a z nich vytváříme malé rohlíčky. Pečeme v horké troubě, když se nafouknou pomalu je dosušíme. Na vychladlé rohlíčky stříkáme hvězdičkou máslový krém a poléváme čokoládovou polevou. Jsou výborné i bez krému.

\*\*\*\*\*

## **Zkuste si to!**

V současné době je jen velmi málo lidí, kteří si uvědomují, co je na určitém místě krásné, proč se tam cítíme dobře, bydlíme tam, vracíme se tam. Tím místem myslím vesnici a nejen tu naši. Je jich tu kolem zatím ještě plno.

Lidé, kteří dokáží vnímat a uvědomují si její krásu a zranitelnost, jsou bohužel skromní a nemají potřebu se velkolepě prezentovat. Chtějí z ní zachovat, co ještě zůstalo, mají snahu s velikou dávkou citu obnovit, co je možné. Jsou to někdy lidé, u nichž by člověk vřelý vztah k vesnici

nepředpokládal, protože nepochází právě z této vesnice nebo dokonce pochází z města. Lidé, jejichž rod byl ve vesnici znám již před staletími, mají k vesnici také vztah, ale už vůbec neumí vnímat a přestávají si uvědomovat, co pro ně vesnice znamená. Některé skutečnosti berou jako samozřejmost a vnímají je jen podvědomě. Co když se ale vesnice změní? Reknou si: „Hm, už to není jako dřív. Ale co, to je ten pokrok, vývoj, rozvoj. Co nadělám.“ Přitom každá změna někde začíná a někde končí. Je jednoduché přijít k hotovému a více či méně souhlasit nebo být naopak rozhořčen. Zajímat se o problém od začátku, vnímat, co se děje a přispět do diskuze je zajisté náročnější, stojí to více úsilí a už se to netýká jenom osobních zájmů v bezprostřední blízkosti vlastního majetku.

Kvůli takovému nezájmu pak dochází ke změnám, které se nám nemusí ještě několik desítek let líbit. Nemysleme si, že zvolením zastupitelstva jsme přenechali všechny pravomoce na něm. Zastupitelstvo pouze zastupuje, uskutečňuje vůli občanů. Proto máme každý právo se ke všemu vyjádřit, podávat návrhy a diskutovat. Když ale občan mlčí, nezajímá se, nemá názor, těžko může zastupitelstvo plnit jeho vůli. Pak činí vůli svoji.

Vztah k vesnici zajisté každý z nás má. Každý z nás má tento vztah jiný. Pro každého má tento vztah jinou důležitost. Zkusme se projít vesnicí, nejen tou naší, s otevřenými očima, srdcem a duší. Vnímejme atmosféru, vůni, zvuky, barvy. Již při druhém projití poznáme, kde je nám dobře, kde se nám líbí. Někde se rádi zastavíme, ale jsou i místa kudy jdeme rychle nebo se jim raději vyhneme a podruhé je nenavštívíme. Zkuste si to, funguje to!

Místa, na která se nevrátíme jsou zpravidla ta, kde zasáhla lidská ruka člověka necitlivého s povrchními myšlenkami. Člověk je od přírody tvor napodobující. Někde něco vidí a napodobuje a napodobuje. Když se napodobování spojí s otupělým vnímáním místa, prostoru, dochází k přenosu prvků do prostředí, kde bychom je vůbec nečekali. Místo na nás pak nepůsobí harmonicky.

Napodobování přivleklo na vesnici mnoho prvků z měst. Jako jediný důvod tohoto jednání vidím to, že si lidé na vesnici připadají méněcenní a chtějí se za každou cenu vyrovnat městu. Mít, vlastnit to, co mají tam. Není to hloupé? I na vesnici již dávno přišly standardy vyspělé životní úrovně, to je vpořádku. Ale přitom je stále třeba zachovávat ráz těchto prostor. Bránit se napodobování a naopak vyzvednout to, co je tu jiné, malé, krásné.

Konkrétním příkladem napodobování a necitlivé volby nám může být použitý kámen. Některé staré suché zídky, někde již jen pozůstatky, jsou úplně z jiného materiálu, než je používán při současných úpravách. Stoupněte si na ta místa. Cítíte ten rozdíl? Také měřítko staveb je odlišné, často zbytečně přehnané. Bohužel dnes používané materiály dovolují téměř vše, a tak člověk není technicky omezován a dává to (ne)patřičné najevo.

Vnímat místo je běžné a každému člověku vlastní. Architekti tuto skutečnost nazývají „genius loci – dobrý duch místa“. Každé místo na nás nějak působí. Jednou si řekneme, tady je to takové ..., vydechneme a

nedokážeme to pojmenovat. Tento pocit není způsoben stromem, domem nebo čímkoli jiným. Prostě je to tak. Duch místa na nás dýchne a najednou jsme spokojeni a je nám na daném místě dobře. Tento duch je s námi rád a my jsme rádi, když je s námi, ale zároveň je velmi zranitelný a snadno zaplašitelný. Když je jednou zaplašen, málokdy se podaří ho nalákat zpátky. Zaplašení ducha místa se děje tím, že do prostředí necitlivě zasáhne člověk a přetvoří je.

Duch místa na nás dýchne z citlivě řešených prostorů u pramenů, křížků, zvoníčků nebo třeba v sadě, zahradě, volné krajině, zkrátka kdekoli. Nemusíme si tato místa pojmenovávat a značit v mapě. Prostě když máme chuť, zajdeme tam. Když jdeme kolem a máme chuť, tak se zastavíme. Záleží jen na pocitu a citu člověka. Jenže to se dnes nenosí.

*Ivana Zobačová*

\*\*\*\*\*

## Země Česká

Ludmila Lujková

Moji milí, zvu Vás na procházku po zemi České.

Pán Bůh jí nadělil tolik přírody hezké.

Hory vysoké, lesy husté a čisté vody k pití,

je tu krásné, v zemi České, žití!

Lidé žijí zde hodní a milí,

pomohou vždy v těžké chvíli.

V každém Čechu je kousek lásky k zemi České,

tak se to patří a je to hezké.

Jen na závěr chci dodat jedno přání.

Lidé, milujte svoji Českou zemi bez přestání!

\*\*\*\*\*

Krásné, klidné a spokojené vánoční svátky všem lidem dobré vůle!

Materiály pro zpravodaj zpracovala Zdenka Zobačová.

Lazinovský zpravodaj vychází 1x za dva měsíce. Vydává Sdružení občanů Vesnice Lazinov, Lazinov 107, 679 62 Křetín, IČ: 26538571. Příspěvky pro další číslo přijímá Zdenka Zobačová do 15. 12. 2007 tel./fax: 516 470 731. Tisk Občanské sdružení Vesnice Lazinov. Náklad 120 výtisků. Zdarma. Evidenční číslo MK ČR E 13 551. Zvoničku na úvodní stránku namaloval Zdeněk Skácel.