



OBEC

HORNÍ PĚNA

# Ohlasy od Dřeva

neperiodický zpravodaj zastupitelstva obcí Horní Pěna a Malíkov nad Nežárkou  
stránky obce: [www.hornipena.cz](http://www.hornipena.cz)

registrace u Ministerstva kultury ČR, odbor médií a audiovizí v r. 2007 pod evidenčním číslem MK ČR E 18057  
redakce: 728 675 347, [andrejchova@seznam.cz](mailto:andrejchova@seznam.cz)

číslo: 1/2011

Počet obyvatel: 582 (podle evidence obyvatel)

## INFORMACE KE SČÍTÁNÍ LIDU, DOMŮ A BYTŮ 2011

Rozhodným okamžikem sčítání, tj. okamžikem, k němuž se vztahují všechny zjišťované údaje, je půlnoc z pátku 25.3. na sobotu 26.3.2011.

Za každou osobu musí být vyplněn sčítací list osoby a za každý dům určený k bydlení jeden domovní list.

Do 11.3.2011 budou občané informováni o jménech a číslech služebních průkazů a o spojeních na příslušné sčítací komisaře na úřední desce Obce Horní Pěna a na webových stránkách obce. Sčítané osoby mají možnost vyplnit sčítací formuláře v elektronické podobě na internetových stránkách [www.scitani.cz](http://www.scitani.cz).

Pokud budete potřebovat, pomůže vám elektronické formuláře vyplnit paní Hiršová na obecním úřadě denně v době svých úředních hodin. Pokud někdo chce vyplnit formuláře elektronicky a nemá možnost buď doma nebo jinde ve všedních dnech, bude mu umožněn přístup k internetu na 2 počítačích v knihovně v půjčovně době (čtvtek 16:00-18:00) a dále o víkendech 26.3., 27.3., 3.4., 9.4. a 10.4.2011 vždy od 13:00 hod. do 15:00 hod. (v sobotu v kanceláři obecního úřadu, v neděli v knihovně).

Nesplnění povinnosti podrobit se sčítání je přestupkem podobně jako uvádění nepravdivých údajů a může být sankcionováno pokutou 10.000,- Kč.

## VZHLEDEM K MOŽNOSTI ZNEUŽITÍ SČÍTÁNÍ LIDU KRIMINÁLNÍMI ŽIVLY UPOZORŇUJEME OBČANY NA NÁSLEDUJÍCÍ SKUTEČNOSTI:

Každá domácnost obdrží předem do své poštovní schránky letáček o sčítání a lístek s informacemi o jméně a příjmení sčítacího komisaře s jeho služebním číslem a termín první návštěvy k předání sčítacích formulářů.

**Máte právo požádat o návštěvu sčítacího komisaře v jiném termínu podle vašich časových možností nebo až s vámi bude v domě či bytě další osoba. Sčítacího komisaře v žádném případě nemusíte přijmout, jste-li doma sami.**

Sčítací komisaři budou většinou v uniformě České pošty a všichni budou mít velkou speciální brašnu tmavomodré barvy s výrazně žlutým nápisem „Česká pošta“.

Sčítací komisař musí být označen služebním průkazem sčítacího komisaře fotografií, jménem a příjmením a současně musí předložit svůj občanský průkaz.

**Nechte si předložit od sčítacích komisařů průkazy a při jakékoliv pochybnosti volejte na OÚ - 384 388 136 nebo p. Hiršové - 724 195 814, starostovi ing.Duškovi - 724 524 494 nebo místostarostovi p.Kubátovi - 728 517 852. V případě pochybností o osobě sčítacího komisaře informujte prosím neprodleně obecní úřad, abychom mohli varovat**

místním rozhlasem občany obce.

V žádném případě nejste povinni vpouštět sčítacího komisaře do svého bytu či domu. Bude-li přesto sčítací komisař na vstupu trvat proti vaší vůli, ihned kontaktujte zástupce obecního úřadu na výše uvedených číslech.

XXXXXXXXXX

Vypadá to, že nás paní Zima konečně hodlá opustit. Z oblohy na nás kouká skoro jarní sluníčko a mizí i poslední zbytky sněhu. Bylo by to krásné, ale ouha! Jak zmizel sníh, objevuje se to, co dosud na zemi skrýval sníh - různé odpadky a také bohužel pozůstatky po našich čtyřnohých kamarádech.

To je jeden jarní problém. Nedávno jsme však museli znovu řešit staronový problém volného pobíhání psů po obci. Ne každému je příjemné, když ho radostně „vítá“ váš pejsek.

A proto znovu vyzýváme všechny občany-majitele psů, aby své kamarády po obci vodili na vodítku a pokud se vašemu psíkovi povede vytvořit v areálu obce úhlednou a „voňavou“ hromádku, uklid'te ji po něm. Všem nám přeje jde o to, abychom měli čistou obec a bez obav mohli kamkoli šlápnout.

A protože bychom měli jít svým miláčkům příkladem, odkládejte i vy svoje odpadky do košů a popelnic!

XXXXXXXXXX

#### **Poděkování:**

Děti i zaměstnanci mateřské školy by rádi poděkovali panu Rojkovi a jeho partnerům, kteří z vlastní iniciativy věnovali mateřské škole hudební aparaturu s příslušenstvím. Ta bude využita při různých dětských vystoupeních i akcích pro děti. Věříme, že bude přínosem nejen pro děti, ale i ke spokojenosti všem posluchačům.

#### **Dětské maškarní:**

nedělní odpoledne 20. února patřilo všem větším i menším dětem, které se přišly pobavit na dětský maškarní bál do Kulturního domu v Horní Pěně. Sešla se zde celá řada princezen, mušketýrů, pirátů i supermanů. Na všechny, bez rozdílu věku, čekala bohatá tombola, soutěže i vystoupení kejklíře Vítky. Malí účastníci si z maškarního bálu odnášeli nejen plno cen a sladkých odměn, ale určitě i spousty zážitků. Velkou zásluhu na spokojenosti našich nejmenších mají bezpochyby podnikatelé z Horní Pěny a blízkého okolí a Obec Horní Pěna, kteří přispěli buď finančním obnosem nebo věcnou cenou. Všem bychom chtěli ještě jednou velmi poděkovat.

Mateřská škola Horní Pěna.

**Knihovna** znovu upozorňuje všechny, že na chodbě před půjčovnou jsou k dispozici knihy po 1,- Kč za kus. Jde téměř výhradně o beletrii a po uvolnění regálů budou ještě další knihy doplněny. Částku za zakoupené knihy můžete buď zaplatit na obecním úřadě nebo v knihovně nebo vhodit do schránky na dveřích knihovny.

**Redakce** znovu nabízí možnost zasílání občasníku v elektronické podobě. Usnadní to práci se šířením občasníku. Stačí jen poslat mail na adresu: [andrejchova@seznam.cz](mailto:andrejchova@seznam.cz) a uvést vaše jméno. Můžeme zaručit, že vám bude z redakční adresy chodit pouze občasník či důležité informace z obecního úřadu.

Blíží se další již tradiční **blešák**. Tentokrát proběhne v termínu **1.4. a 2.4.2011** opět v sále kulturního domu. V pátek 1.4. se bude přijímat a prodávat zboží od 15.00 do 20.00 hod. a v

sobotu 2.4. od 9.00 do 17.00 hod.. Peníze za vaše prodané zboží a neprodané zboží si můžete vyzvednout v sobotu od 16.00 do 18.00 hod. Do prodeje přijímáme cokoli, co projde dveřmi kulturáku. Něco, co vy již nepotřebujete, se jistě bude hodit někomu jinému a vy sami určitě na blešáku najdete něco, co nutně potřebujete!

Chceme zkusit novou kulturní akci - **zájezd do divadla**, a to na otáčivé hlediště do Českého Krumlova v sobotu dne **27.8.2011** na českou komedii „Ženy krále Jindřicha VIII aneb chudák král“. Přesný termín odjezdu autobusu z obce bude ještě včas všem zájemcům oznámen. Část nákladů na dopravu uhradí účastníkům obec, je však nutné, aby každý zájemce složil nejpozději do **15.5.2011** nevratnou zálohu na dopravu a vstupné ve výši **850,- Kč** na osobu. Přihlásit se a složit tuto částku můžete kdykoli na obecním úřadě nebo u p. Evy Píšové nebo u p. Hany Andrejchové.

Protože se vám líbilo Vánoční cukrování a salátování, chceme vám nabídnout podobnou akci, a to **Velikonoční potlach** s ochutnávkou velikonočních specialit v pátek **22.4.2011** v malém sálku kulturního domu. Můžete se pochlubit svými velikonočními specialitami jako jsou mazance, hlavička, koblihy, jidáše apod. a můžete přinést na ukázkou a pro inspiraci ostatních také zdobená velikonoční vajíčka. Pokud chcete, přineste i recepty na své speciality. Zveřejníme je postupně v občasníku. Hlavně sebou vezměte dobrou náladu.

Sejdeme se v 17.00 hod. a možná přijde i harmonikář.

xxxxxxxxxx

### **Odpad z barevných kontejnerů na skládce nekončí**

Vytříděné odpady, které odkládáte do barevných kontejnerů, sbírají svozová vozidla, a to každý druh zvlášť. Odpady putují do třídících linek, kde jsou po odstranění nečistoty a nežádoucích příměsí rozděleny podle dalšího způsobu zpracování. Střepy z celé republiky míří do Příbrami na automatickou třídící linku, kde se sklo rozdělí podle barevnosti a je drceno na velikost, kterou pro další zpracování požadují sklárny.

Papír a plasty se rovněž odváží do třídící linky, kde se ručně dotřídí. Moderní linky jsou například v Písku, v Českém Krumlově, v Táboře a v Jindřichově Hradci. Po oddělení hrubé nečistoty se odpad ručně rozdělí podle jednotlivých druhů. Nároky zpracovatelů na čistotu suroviny se s hospodářskou krizí zvýšily, a základem je proto kvalitní třídění již v domácnostech.

Z roztříděného materiálu zůstává na pásu již jen minimum nezpracovatelného odpadu, který buď končí na skládce nebo se zpracovává jako alternativní palivo pro cementárny. Vytříděný odpad dál putuje k recyklaci.

**Sběrový papír** se recykluje velmi snadno a dobře, protože tvoří skoro polovinu vstupní suroviny v papírnách při výrobě nového papíru. Při zpracování se nejprve rozmáčí ve vodě, vzniklá kaše se vyčistí a upraví. V papírenském stroji se poté přemění na nový papír, například novinový nebo kartonový. Novinový papír může obsahovat až 70 procent, toaletní papír dokonce 100 procent recyklovaného materiálu.

**Sklo** má velkou výhodu, protože ani při opakované recyklaci neztratí své vlastnosti. Nadrcené skleněné střepy se ve sklárnách přimíchávají do sklářského kmene, který se roztaví a odlitím do forem vzniknou nové výrobky. Využíváním střepeů starého skla se šetří kromě základní suroviny také hodně energie. Například u barevných obalů, jako jsou pивní lahve, lze využít recyklované sklo až ze 70 procent, při výrobě čirých lahví mohou ve sklárnách použít až 40

procent recyklátu.

**Plast** je zpracováván podle druhu, protože každý má odlišné složení a vlastnosti a vyžaduje různou technologii. Jednotlivé plasty se drtí na jemné vločky, které se vyperou a dále taví na granule, coby surovinu pro výrobu nových výrobků.

Velká část PET lahví jde do závodu Silon v Plané nad Lužnicí, kde z nich vyrábějí vlákna. Ta se využívají při výrobě kobereců, izolačních materiálů nebo netkaných textilií. Velký zájem o vytríděné lahve mají obchodníci z Číny a jihovýchodní Asie. Také nové barevné PET lahve mohou obsahovat až 100 procent recyklovaného plastu, stejně jako jejich víčka z materiálu HDPE.

Z fólií, pytlíků a igelitových tašek se opět vyrábějí fólie. Tvrdé obaly, např. od šampónů, čistících prostředků a jiných výrobků, se po dotřídění melou, čistí a dále využívají ve výrobě. Většinou nahrazují část panenské suroviny, a tím snižují její spotřebu. Sebraný pěnový polystyren může sloužit i k výrobě speciálních cihel.

**Směsný plastový odpad** je zbytek po vytrídění ostatních dobře využitelných frakcí. Nelze u něho často rozpoznat, z jakého materiálu je. Přitom zpracování polyesteru, polyethylénu nebo polypropylénu je velmi rozdílné. Přesto se směsný plast dá využít. Vyrábějí se z něj výrobky, které možná nejsou na první pohled příliš krásné, ale svému účelu poslouží velice dobře: například zatravnovací dlaždice, „korýtka“ na ukládání kabelů do země, protihlukové stěny nebo třeba lavičky a další zahradní nábytek.

**Nápojové kartony**, které se na třídící lince oddělí od ostatního papíru, odcházejí k dalšímu zpracování do papíren v Bělé pod Bezdězem nebo Žimrovicích. Z kartonů se po rozemletí získá velmi kvalitní papírovina. Zbytek obsahující plast a hliníkovou fólii, končí buď na skládce nebo je využit při výrobě paliva. Rozemleté nápojové kartony lze také lisovat na stavební desky, které se používají například jako ztracené bednění či podobně jako sádrokartonové stěny. Vyrábí je u nás firma Flexibuild v Hrušovanech u Brna.

V pravidelné soutěži obcí, vyhlášené Jihočeským krajem a společností EKO-KOM a.s., nazvané *My třídít umíme*, se naše obec umístila (v kategorii obcí od 500 do 1999 obyvatel) na pěkném 24.místě z celkového počtu 127 obcí. Tento výsledek je za období od 4.čtvrtletí 2009 do 3.čtvrtletí 2010 včetně. Výsledky 4.čtvrtletí 2010 dosud nejsou zveřejněny. Kompletní výsledky soutěže můžete shlédnout na [www.jihoceske-trideni.cz](http://www.jihoceske-trideni.cz)

V letní soutěži ve sběru plastů, která proběhla v rámci akce *My třídít umíme*, jsme obsadili 16.místo ze 127 zúčastněných obcí. Za toto umístění naše obec jako cenu obdržela 2 lavičky, u nichž jsou sedáky a opěradla nahrazeny recyklátem z plastů. Obě lavičky jsou umístěny před budovou OÚ na zastávce autobusu.

**Děkuji vám všem, kteří odpad již třídíte a vás ostatní, kteří jste se k tomuto kroku ještě neodhodlali vyzývám „Připojte se k nám“. Pomůžete tím nejen životnímu prostředí, ale také rozpočtu naší obce, neboť tříděním snižujeme množství dále nevyužitelného komunálního odpadu ukládaného na skládku Fedrpuš, za což platíme nemalé finanční prostředky, které bychom mohli využít jinak ku prospěchu našich obcí“.**

**Tříd'te odpad - má to smysl !**

Ing. Karel Dušek, starosta obce

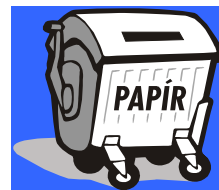
## PAPÍR

Do modrých nádob můžete odhodit:

- ✓ noviny, časopisy, reklamní letáky,
- ✓ kancelářský papír,
- ✓ knihy, sešity,
- ✓ krabice, lepenka, kartón,
- ✓ papírové obaly (např. sáčky).

Prosím, nevhazujte:

- ✗ mokrý, mastný nebo jinak znečištěný papír,
- ✗ uhlový a voskovaný papír,
- ✗ použité plenky a hygienické potřeby.



## SKLO

Do zelených nádob můžete odhodit:

- ✓ láhve od nápojů,
- ✓ skleněné nádoby,
- ✓ skleněné střepy - tabulové sklo.

Prosím, nevhazujte:

- ✗ keramiku, porcelán,
- ✗ zrcadla,
- ✗ drátěné sklo a autosklo.



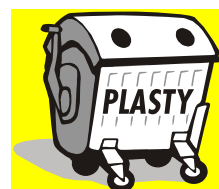
## PLASTY

Do žlutých nádob můžete odhodit:

- ✓ PET láhve od nápojů - prosím, nezapomeňte je sešlápnout!
- ✓ kelímky, sáčky, fólie,
- ✓ výrobky a obaly z plastů,
- ✓ polystyrén,
- ✓ nápojové kartony (krabice od džusů, mléka, vína, apod.)

Prosím, nevhazujte:

- ✗ novodurové trubky,
- ✗ obaly od nebezpečných látek (motorové oleje, chemikálie, barvy apod.).



xxxxxxxxxx

### Předpokládané stavební akce

#### **Autobusová čekárna - směr Jindřichův Hradec**

V průběhu jara letošního roku, předpokládáme vybudování autobusové čekárny v Horní Pěně směrem na Jindřichův Hradec, kde doposud žádný krytý prostor pro cestující nebyl, nepočítáme-li chodbu obecního úřadu.

Konstrukce čekárny bude z ocelových pozinkovaných jekl profilů, boční a čelní výplně zase z bezpečnostního skla, zadní stěnu a střechu bude tvořit ocelový trapézový plech. Rozměry čekárny (2,50 x 5,50 m) jsme zvolili jako maximálně možné s ohledem na prostor, který máme k dispozici mezi budovou OÚ a telefonním automatem O2. Po celé délce zadní stěny čekárny bude lavička na sezení.

#### **Kaple Malíkov nad Nežárkou**

Po delší přestávce v opravách této kaple, která byla způsobena jednáními s památkáři o stanovení oboustranně přijatelných kompromisů, budou letos práce pokračovat kompletní rekonstrukcí věže a opravou fasády. Veškeré práce budou probíhat pod dohledem statika a pracovníků památkové péče.

#### **Veřejné osvětlení**

Stejně jako v předchozích letech, tak i letos počítáme s rozšířením veřejného osvětlení o několik svítidel. Zároveň připravujeme výměnu několika již nevyhovujících a příliš energeticky náročných světelných těles za moderní úsporná tělesa.

## Odpočinková zóna nad sídlištěm

Tuto odpočinkovou zónu předpokládáme doplnit o dětskou prolézačku s klouzačkou, kterou navrhl pan Petr Racek ze Studené. Prolézačka bude vyrobena z přírodního materiálu a při její stavbě počítáme i s pomocí rodičů.

K financování těchto akcí předpokládáme využít i finanční granty JČ kraje, které byly v letošním roce vypsány na obnovy autobusových čekáren a veřejného osvětlení. Horší je to s financováním opravy kaple, kde není zatím žádná dotace vypsána a na naše žádosti o podporu opravy památkově chráněné stavby se nám v dnešní „úsporné“ době nedostává odpovědí.

Jaroslav Kubát, místostarosta

XXXXXXXXXX

Zastupitelstvo obce přeje všem občanům, kteří oslaví svá jubilea v dubnu a květnu, hodně zdraví, štěstí a spokojenosti a vše nejlepší do dalších let!

**Duben:** p. Stanislava Švíková  
sl. Zuzana Kubátová  
p. Dana Šrámková  
p. Jiří Rejthar  
sl. Barbora Kostková  
sl. Lucie Prokešová  
p. Nataša Cernatová  
p. Jiří Šefl  
p. Jan Hirš  
p. Martina Rejtharová

**Květen:** p. Pavel Haruda  
p. Jiří Wehle  
p. Veronika Licehamrová  
p. Karel Filípek  
p. Božena Nováková  
p. Ladislav Hikl  
p. Jiřina Přibylová  
p. Karel Koudelka  
p. Lukáš Rejthar

XXXXXXXXXX

## Zajímavé a za pokus to stojí.

V roce 1919, kdy chřipka zabila víc než 40 milionů lidí, jeden lékař navštívil řadu rodin s dotazem, jestli potřebují pomoc proti chřipce. Mnozí už byli nakažení, mnozí už zemřeli. Lékař jednou potkal sedláka a k jeho překvapení byli všichni z rodiny zdraví. Když se lékař zeptal, co dělají jinak než ostatní, selka mu odpověděla, že DO MÍSTNOSTÍ DALI NÁDOBY S NEOLOUPANOU CIBULÍ.

Lékař jí pochopitelně nevěřil a ptal se, jestli by mu dali jednu jejich cibuli, aby si ji prohlédl pod mikroskopem. Dali mu ji a on ji prohlédl, a našel na ní viry chřipky. Cibule evidentně pohltila všechny bakterie a uchránila rodinu zdravou.

Slyšela to jedna kadeřnice a v provozovně postavila několik hrnků s cibulí a jako zázrakem nikdo z personálu se nenakazil chřipkou, ačkoliv byli nechráněni ve stálém ve styku se zákazníky.

Protože je to laciná věc, vyplatí se zkusit to jak doma, tak v zaměstnání a uvidí se, jestli to bude účinkovat. Když to pomůže tobě a tvým blízkým ke zdraví, tím líp. Když náhodou někdo onemocní, stejně moc neztratí, jen něco drobných za cibuli.

XXXXXXXXXX

Všem čtenářům a hlavně čtenářkám nyní plní redakce slib zveřejnění vašich **osvědčených receptů** na dobré papání. Máte-li také nějaký dobrý recept, o který se chcete podělit, pošlete ho buď mailem na adresu redakce nebo ho napište a vhod'te do schránky knihovny. A tady je dávka naší kuchyňské alchymie z vánočního cukrování a salátování. Vyzkoušejte!

## Kuře na postýlce

4 porce kuřete(stena,zadničtvrťky,nebo naporcované celé kuře)

300 g libovější slaniny  
2 hodně velké cibule  
300 g lesních hub nebo žampionů  
Sůl, pepř, kmín, kousek másla

**Postup:** Zapékací misku vyložíme slaninou nakrájenou na plátky. Na slaninu navrstvíme nakrájenou cibuli. Na cibuli přidáme nakrájené houby, každou vrstvu mírně osolíme. Nahoru položíme porce kuřete, každou porci protkneme slaninou a cibulí. Osolíme, okmínujeme, opepříme, nepodleváme. Pečeme v troubě cca 3a3/4 hodiny až hodinu na 200-250 stupňů. Jako příloha se hodí brambory, rýže i těstoviny.

### **Kuře se zelím**

Celé kuře  
300 g brambor  
Sáček kysaného zelí  
2 cibule  
Česnek, máslo, grilovací koření, olej

**Postup:** Syrové brambory nakrájíme na plátky. Pekáč poklademe máslem, dno vyložíme nakrájenými brambory, osolíme, přidáme kmín a vymačkané zelí. Cibuli nakrájíme nadrobno, osmahneme a i s omáčkou přidáme na zelí. Kuře naporcujeme, potřeme česnekem, grilovacím kořením a dáme do pekáče. Přikrejeme pekáč, pečeme při 200 stupních 1-1,5 hodinu než kuře zrudne.

### **Vánočka**

Začneme přípravou kvásku na který potřebujeme: 1 dcl važného mléka  
1 kostka droždí  
1/2 lžičky cukru  
2 lžičky pol. mouky

Kvásek necháme vykynout a připravíme další suroviny:

50 dkg pol. mouky  
20 dkg cukru krystal  
15 dkg rozehřáté hery  
6 žloutků  
citronová kůra, špetka soli, rozinky namočené v rumu, kandované ovoce  
2 lžíce rumu, pár kapek vanilkové tresti, mléko podle hustoty těsta. (asi 1 - 1.5 dcl )

Vše spracujeme v těsto které dobře proděláme, nemělo by se lepit na vařečku a ani příliš tuhé. Těsto necháme 1.5-2 hod. kynout v klidu na teplém místě pak upleteme vánočku. Necháme ještě 10 min. kynout.

Pečeme ve vyhřáté troubě asi 150°C.

### **Jednoduchá jablečná roláda bez tuku**

4 vejce; 180 g cukru; 6 až 8 lžic hladké mouky; 250 g nastrohaných jablíček (asi tak 2 až 2 a půl středně velkého jablíčka); skořice a cukr na posypání jablíček

**Postup:** Plech vyložíme pečícím papírem, nastrohaná jablíčka rozložíme na plech, posypeme skořicí a eventuálně cukrem. Ušleháme vejce a cukr, až je hmota hustá. POZOR - vejce s cukrem se musí šlehat opravdu dlouho, až vznikne poměrně hustá kaše. Do ušlehané kaše lehce vmícháme mouku a nalijeme na jablíčka.

Dáme péct na zhruba 15 až 20 minut . Po upečení otočíme papír nahoru a ještě teplé stočíme, po vychladnutí pocukrujeme nebo polijeme nějakou polevou.

### **Ořechové ořechy**

250 g moučkového cukru  
125 g strouhaných ořechů  
80 g hladké mouky  
125 g hery  
špetka jedlé sody

Vše zpracujeme na těsto a necháme odpočinout v lednici asi 1-2 hodiny. Pak z těsta děláme kuličky o velikosti nehtu, namačkáme je do formiček-ořechů tak, aby nepřesahovaly okraje, uprostřed hodně přimáčkneme. Pečeme v předehřáté troubě na 130°C asi 15 minut (až se nafouknou a zrůžoví).

### **Skořicová klubička**

250 g hladké mouky  
100 g cukru moučka  
2 sypké kakaové pudinky  
2 vanilkové cukry  
1 polévková lžíce mleté skořice (stačí i trochu méně)  
200 g naměkklého másla nebo hery  
1 celé vejce

Vše zpracujeme na těsto a necháme chvíli odpočinout. Pak těsto protlačujeme lisem na česnek a vytváříme na plechu různé tvary - klubička. Na jedno klubičko jsou asi 3 protlačené dávky. Pak ozdobíme perličkami na zdobení a pečeme v předehřáté troubě.

### **Skořicové tlapky**

150 g mletých mandlí nebo ořechů  
270 g hladké mouky  
50 g moučkového cukru  
180 g měkkého másla  
citronová kůra, vanilkový cukr

Vše zpracujeme na těsto, naplníme formičky a pečeme ve vyhřáté troubě asi 5 minut, pak opatrně vyklepeme. Po vychladnutí namáčíme jeden konec v rozpuštěné čokoládě na vaření.

### **Buchta z drobenky**

2 hrnky polohrubé mouky  
2 hrnky cukru  
1 změkklá hera

Vše zpracujeme na drobenku.  $\frac{3}{4}$  těsta nasypeme na vymazaný plech. Na to rozetřeme rozdělaný tvaroh (4 tvarohy, 2 vejce a cukr podle chuti). Na tvaroh dáme ovoce a nastruháme nebo nadrobíme zbytek drobenky. Pečeme v předehřáté troubě na 180°C asi  $\frac{3}{4}$  hodiny.

### **Nevařený čokoládový likér**

4 tabulky hočké čokolády nebo čokoládové polevy a 1 ledové kaštaný se rozpustí v 1 nesladkém kondenzovaném mléce a 1 šlehačce nebo ve dvou nesladkých kondenzovaných mlékách. Pak se přimíchá  $\frac{1}{2}$  litru rumu (nebo méně podle chuti), přidá se cukr podle chuti a nechá se zchladit.

**Dobrou chuť !**

**Těšte se na jaro a slunce v duši!**



