



KOTENČICE

Kotenčický zpravodaj



3/2023
V. ročník

Čas nových začátků a skvělých příležitostí

Září pro mnohé z nás znamená konec prázdnin a začátek dalšího školního roku. Život tak opět dostane obvyklý, pravidelnější rytmus. Je to ale také konec léta, předzvěst podzimu a zimních měsíců. Prázdniny jsou za námi a přichází čas zase se chopit výzev. Ať už jste ve škole či v pracovním křesle, září je tu, abychom se posunuli vpřed.

Nový školní rok, nové pracovní projekty – i když to může znít náročně, je to také šance ukázat, co dokážeme.

Přejeme vám tedy úspěšný průběh nadcházejícího období.

(ozk)

Oslavenci a jubilanti

Kulaté jubileum oslavili:

Dušek Petr
Veselý Václav
Loužecký Josef

Přejeme vše nejlepší a hodně dlouhý a spokojený život.

(ozk)

Ze zasedání zastupitelstva

červen:

- Byl předložen a schválen střednědobý výhled rozpočtu na rok 2024-2026.
- Proběhne oprava hasičské zbrojnice - výměna oken, dveří a fasáda.
- Bylo předloženo několik nabídek na opravu hasičské zbrojnice a vybrána konkrétní nabídka. Realizace proběhne do konce září.
- Zastupitelstvo obce schválilo příspěvek na pořádání dětského dne pro SDH.
- Byla domluvena brigáda na úpravu a montáž přístřešků u hřiště. Zastupitelstvo obce schválilo nabídku na opravu a rozšíření parketu.
- Byl schválen závěrečný účet za rok 2022.

srpen:

- Zastupitelstvo obce schválilo zprávu Kontrolního a Finančního výboru.
- Starosta informoval o realizaci zavedení místního rozhlasu, nabídky jsou pro vysokou cenu nepřijatelné. Zastupitelstvo obce neschválilo zavedení rozhlasu v obci.

(ozk)

Obecní úřad Kotenčice
26223 Kotenčice 69

Úřední hodiny:

Pondělí: 18:00–20:00 hod.
pravidelně
Středa: 7:30–9:00 hod.
po předchozí domluvě

Telefon:

v úřední hodině+420 725 021 744

Mail:

obec@kotencice.cz

WWW:

www.kotencice.cz

Bankovní spojení:

521694319/0800

Výběr stočného

Stočné lze platit čtvrtletně, pololetně nebo na celý rok. Rozpisy jste dostali všichni do schránek. Pokud nevíte, přijďte se zeptat, pracujeme každé pracovní pondělí. Při platbě na účet uveďte jméno a číslo popisné.

Termíny výběru:

III. čtvrtletí 2023

4.9.
11.9.
18.9.
25.9.

VI. čtvrtletí 2023

4.12.
11.12.
18.12.

(ozk)



Pout'

Bývá pravidlem, že se v půli srpna můžeme potkat na tradiční pouťové zábavě pod širým nebem. Nejinak tomu bylo i letos, protože tancovačka vyšla na 12.8. Přípravy vždy zahajujeme už ve čtvrtek, kdy navážíme stany, podium, parket, lavičky a vše stavíme. Páteční den je ve znamení dodělávek areálu a příprav občerstvení v KlubKo. Tyto dva dny náročných příprav vrcholí sobotní osmou hodinou, kdy si za doprovodu zaještě a oblíbené kapely Signál mohli první tanečníci ozkoušet opravený a rozšířený parket. A ti, co si na tanec ještě netroufli, mohli nabrat kuráž na baru☺ Ačkoli nás brzy večer zkroutil letní déšť, dorazil rekordní počet lidí a parket i bar byly brzy zaplněny. Věřím, že se všichni dobře bavili, i proto, že jsme zamykali až v ranních hodinách. Neděle pro nás bývá náročnější, všichni bychom rádi střízlivěli na gauči, ale

máme povinnosti. Areál se musí připravit na odpolední Sousedské posezení - letos rozšířené o dva skákací hrady, aby i nejmenší měli vyžití. Závěrem chci poděkovat všem, kteří se zúčastnili čtvrtečních, pátečních a sobotních příprav a také nedělního a pondělního úklidu. A také děkujeme za zapůjčení prostor a zázemí a lešení na podium. Tak zase za rok na viděnou.

(zm)

Dovolím si dodat pár slov. Líbí se mi, že tady se chystají akce společně. Lidé tu mají nadšení a chystají je srdcem. Místní pouťová zábava se zapsala do srdcí nejen našich, ale i do srdcí příbuzných a známých. Myslím, že nemluví jen za naše, ale za všechny. Už tradičně si rezervují termín. Tanec nebo spíš blbnutí pod





širým nebem si všichni užívají. Jak jinak, než právě těmito akcemi udržovat ten křehký genius loci. Díky a za mne jen víc takových akcí.

(rdn)

Nedělní posezení

Jako každý rok po sobotní taneční zábavě, následovalo nedělní sousedské posezení, kde součástí byly dva skákací hrady a děti měly řádné vyžití. Přestože spadlo několik osvěžujících kapek, neodradilo to místní i okolní příznivce lidové muziky, kteří dorazili za písničkou a za kapelou Kotenčanka, ať už posedět, popovídat či v neposlední řadě si v parném letním odpoledni i zatančit. Budeme se těšit na příští akci a setkání s vámi.

(jt)



Nohejbalový turnaj – II.ročník

Druhou srpnovou neděli se na multisportovním hřišti v Kotenčicích odehrál již druhý ročník



nohejbalového turnaje trojic. Tento sportovní den nabídl nejenom skvělou zábavu, ale také mnoho napínavých momentů a vzrušujících utkání. Celkem se do turnaje zapojilo osm odhodlaných mužstev, která se utkala v boji o pohár.

Organizátoři turnaje rozdělili účastnická družstva do dvou skupin, ve kterých se střetla v řadě vyrovnaných soubojů. Každý tým se snažil předvést ty nejlepší nohejbalové dovednosti a vybojovat si co nejlepší pozici pro postup do další fáze turnaje. Po odehrání skupinového kola měly následně dva nejlepší týmy z každé skupiny zajištěný postup do semifinále.



akci, ale také ukázal, že vašeň pro sport a soutěživost spojují lidi a vytvářejí nezapomenutelné okamžiky. Těšíme se na další ročníky tohoto turnaje a na nové příběhy, které nám nohejbal přinese.

(ph)

Samotné semifinálové zápasy přinesly ještě větší napětí a očekávání. Týmy, které se probíjovaly až sem, ukázaly, že mají na to vyhrát celý turnaj. Zápasy byly dramatické a plné taktických manévřů, až se nakonec probíjovaly do finále dva nejsilnější soupeři – nový účastník turnaje z Obořiště, nesoucí název "Jágr", a tým z Dlouhé Lhoty. Finálový zápas byl vrcholem turnaje, plný vášně a soutěživosti. Oba týmy daly do hry všechno a předvedly nádherné momenty nohejbalového umění. Nakonec se však tým "Jágr" z Obořiště radoval z celkového vítězství, a to díky své skvělé hře a taktickým rozhodnutím, která zúročil v klíčových okamžicích.

Kromě vítěze si zaslouží pozornost i tým složený pouze z žen z FK Příbram. I přes konkurenci mužských týmů se jim podařilo dosáhnout skvělého 6. místa, což je ohromný úspěch a svědectví o jejich houževnatosti, dovednostech a vášni pro sport.

Celý nohejbalový turnaj trojic v Kotenčicích tak zanechal nejen vzpomínky na vydařenou sportovní



Nákup a montáž přístřešků – brigáda zastupitelů

V letošním rozpočtu se počítalo s pořízením menšího přístřešku lesnického typu ke sportovnímu hřišti. V průběhu jara probíhal výběr z několika variant, s důrazem na jeho funkčnost, životnost, cenovou přijatelnost a také, aby esteticky zapadal do prostředí sportovního hřiště. Byly vybrány dva stejné přístřešky, dřevěný stůl s dvěma lavicemi, o rozměru cca 200 x 310 cm. Pro finanční úsporu byly zakoupeny v demontovaném stavu a bez nátěru, a o jejich dokončení se postarali zastupitelé formou brigády. Těch proběhlo hned několik. Postupně se jich zúčastnili všichni zastupitelé a Martin Burian. Začátkem června byly doručeny dvě poměrně velké palety s jednotlivými díly. Začalo se nátěrem. První sobotu jsme se sešli ve 4, na další sobotu, tedy druhý nátěr, nás bylo 6. Následné hrubé sestavení si vzali na starosti Fanda a Martin Burianovi. Pak už zbývalo přístřešky jen umístit ke sportovnímu hřišti, což jsme naplánovali na jednu z posledních červencových sobot. Sešli jsme se opět v hojném počtu pěti lidí, vyrovnávali jsme terén a přístřešky následně usadili. Doladili jsme pár detailů, a přístřešky se mohly začít užívat. Věříme, že budou důstojně sloužit dětem, sportovcům, fanouškům, i všem zbylým obyvatelům k rychlému schování se před sluncem, deštěm, nebo jen tak k relaxaci. Děkuji všem, kteří přidali ruku k dílu.



(fb)





Košť vína

Dostaveníčko pod pergolou si 30. června dali především milovníci vína, konal se zde první ročník vinného koštu. Zúčastnění zde mohli ochutnat a porovnat osm odrůd vín pod vedením moravského vinaře, kde součástí bylo i občerstvení, ochutnávka byla rozdělena do dvou kol. Za doprovodu kapely Tox jsme pokračovali nejen v ochutnávce vín, ale přivítali jsme i pivaře. A už nyní se těšíme na druhý



ročník s vámi. Děkujeme všem, kteří se o nás starali, ať už s organizací nebo s obsluhou.

(jt)



Bylinkové okénko –

Blíží se podzim. Je čas sklízet dary přírody. Ještě máme čas zpracovat byliny, které se nám v zimě budou hodit. Proskurník a jitrocel použijeme na kašel, zlatobýl na



oslabené ledviny a řepík a sléz na špatně se hojící rány. Tuto přírodní lékárnu v zimě jako když najdeme.

křečových žil.

Řepík lékařský (*Agrimonia eupatoria*)

Řepík můžeme snadno pěstovat. Neměl by chybět v žádné domácí lékárně. Nemá vedlejší účinky a tak jej mohou užívat i těhotné a kojící ženy. Podporuje činnost jater a žlučníku. Reguluje tak hladinu cholesterolu. Pomáhá s onemocněním plic či hlasivek. Dokáže také tlumit průjmy a jako kloktadlo je výborný



při onemocnění dásní. Obklady z výluhu slouží k rychlejšímu hojení ran, je velmi vhodný pro citlivou pokožku a při akné. Koupele jsou výborné při vaginálních infekcích a při hojení poporodních ran. Z řepíku můžeme vyrobit mast. Kromě hojení ran ji využijeme například i na ošetření

(rdn)

Cukety

Kromě bylin dozrává v zahradě úroda a tak je radost ji jíst a připravit tak, abychom si i v zimě mohli užívat těchto darů. Hodně lidí se vrací k domácímu zpracování ovoce a zeleniny. Kromě cenového hlediska je důležité i to, že víme, co jíme. To je třeba pro mě moc důležité. Kupovaná zelenina navíc není většinou tak aromatická.

Dnes má mnoho z nás na zahradě sazenice cuket. Někdy to vypadá, že nebudou (to když úradují slimáci), pokud rostlina ustojí počáteční nájezdy hnědých potvůrek, pak se často stává, že nevíme jak zpracovat velké množství plodů.

Cuketa je kultivarem jednoleté plodové zeleniny pocházející od tykve obecné stejně jako třeba dýně. Zatímco tykev je amerického původu, cuketa neboli cukína byla vyšlechtěna v Itálii. Cuketa připomíná keřík, má velké listy na dlouhých řapících, květy má žluté a plod je dužnatý a protáhlý, tvarem se podobající okurce.

Cuketa obsahuje zejména mnoho vody až 90 %, díky tomu je vhodná do jídelníčku všech, kteří se snaží zhubnout. Dále obsahuje vlákninu, vitamíny C a B, draslík, vápník, hořčík a fosfor. Cuketa je bohatá na vitamin B6. Výzkum naznačuje, že tento vitamin může pomoci s regulací glukózy v krvi. Vitamin B6 může dokonce pomáhat proti cukrovce.



Cuketa má v zásobě i další zdravotní benefity. Sloučeniny jako lutein a zeaxanthin chrání buňky oka filtrováním vlnových délek modrého světla. Strava bohatá na tyto sloučeniny může snížit riziko vzniku šedého zákalu nebo jiných zdravotních problémů souvisejících s očima.

Cuketa navíc tělu poskytuje antioxidant zeaxanthin a několik dalších sloučenin, které mohou hrát významnou roli v prevenci rakoviny.

Kdysi jsem si koupila knížku od herečky Jany Štěpánkové „Tak tady jsou ty slíbené recepty, paní Ehmová“. Mám ještě tu původní z roku 1994, pro velký úspěch vyšla znovu, takže se dá koupit i dnes.



Kuchařka je napsaná vtipně a s grácií. Četla jsem ji kdysi jako beletrii a moc se mi líbila. Za dob, kdy o cukety nebyl moc zájem, mi k nim otevřela dveře. Zaujal mě postřeh paní Štěpánkové, kdy psala, že její manžel si ráno vzal starou klasickou kuchařku, zapíchl do ní nůž a tam, kde se otevřel, zkoušel uvařit recept, jen s přidáním cukety. Většinou se to prý povedlo.

Tenkrát se mi moc líbil základní recept na takzvanou **Královskou cuketu**. To je cuketa nakrájená na kostičky, osmažená na másle. Můžeme přidat cibuli. Velmi chutná večeře. Pokud jste masožravci, přidejte do hotové směsi domácí zavařené maso a prý je to „nebe v hubě“. ☺

Pokud se vám stane, že opomenete sebrat plody a přerostou, můžete z nich udělat **cuketové zelí**. Příprava je stejná, je jemnější, tolik nenadýmá. Zavařit ho můžeme tak, že cuketu nastrouháme, dáme do sklenic, mírně zmáčkne a zalijeme lákem na okurky. Zavaříme na 90°C cca 25 minut. Příprava takového zavařeného zelí je už velice rychlá. Uděláme zasmažku s cibulkou, provaříme s trochou vody, vyklopíme sklenici a je hotovo. Stejně můžete nastrohat i dýni, jen tedy budete mít třeba oranžové zelí ☺.

Přerostlé cukety se špatně loupou. Proto je můžeme rozkrojit na polovinu, vydlabat semínka a upéct s ochuceným mletým masem. Nebo z nich můžeme udělat takzvaný **zelený kaviár**. Cukety upečeme, vydlabeme lžící, měkkou dužinu rozmačkáme a necháme vykat přebytečnou vodu. Přidáme nasekaná rajčata, česnek, sůl, pepř a majolku nebo olej. Získáme výtečnou pomazánku na čerstvý chléb. A jen krátce připomenou, že nastrohanou s cibulí, rajčaty, paprikou, pórkem můžete podusit a zavařit na základní zeleninovou směs pod maso, k topinkám. Tak dobrou chu

(rdn)

Plánované akce

14.10. Posvícení

3.12. Advent

Kotenčický zpravodaj, čtvrtletník, V. ročník, 3. číslo, vychází 15. 9. 2023, vydává obec Kotenčice v nákladu 110 výtisků, evidenční číslo: MK ČR E 23526.

Redakční rada: Radomíra Diana Nosálová (rdn), František Burian (fb), Iveta Hájková (ih), Petr Hlinka (ph), Zdeněk Maršík (zm), Jaroslava Trnková (jt), Barbora Trochová (bt), obecní zastupitelstvo obce Kotenčice (ozk), zkratka sdh – Sbor dobrovolných hasičů.

Za fotografii v záhlaví děkujeme místnímu občanovi Jiřímu Jirouškoví. Uzávěrka příštího čísla 5. 12. 2023. Redakce si vyhrazuje úpravu dodaných příspěvků i bez souhlasu autora. Tisk: Reklama Straka, distribuce OU Kotenčice, Kotenčice 69, 26223.