



1/2021
III. ročník

Je to už rok, co jsme se ocitli v nestandardní situaci a ta trvá dosud. Museli jsme si hodně věcí přerovnat. Naše hodnoty se možná dost změnily. Začínáme si uvědomovat, že nemá cenu čekat na návrat do „normálu“. To co žijeme, je současný stav normálu. Nezbyvá než se s tím smířit. Zkusme si vzít to dobré. Rodina, která spolu žije v jedné domácnosti, se stýká daleko víc než dříve. Pro mnohé je to zkouška trpělivosti a tolerance. Omezení pohybu, výpadek volnočasových aktivit, omezení provozu restaurací nás donutilo myslet jinak. Mnohem více času trávíme na vycházkách, běhkování se stalo oblíbeným sportem. Společně s dětmi se učíme, ale i tvoříme. Všichni se stravují doma a tak jsme začali daleko víc vařit. My na malé vesnici máme štěstí, že můžeme vyjít na zahradu. Tato pracovní terapie je asi nejlepší relaxací pro naše tělo i ducha. S našimi příbuznými, kteří s námi nebydlí, se nevidíme, telefonujeme si. Nemůžeme změnit svět, ale můžeme změnit naše vnímání tohoto světa. Pečujme o sebe, rozmazlujme se, použijme sílu přírody pro upevnění našeho zdraví. To vše můžeme dělat každý den a stojí nás to minimum finančních prostředků. Veselá mysl je půl zdraví. I když je to čím dál těžší, zkusme se každý den zasmát.(ozk)

Desinfekce obce

Opět probíhá pravidelná desinfekce obce. Jedná se o prostory vstupu k Obecnímu úřadu, zastávky autobusové dopravy a prostory kolem popelnic. Desinfekce probíhá obden. (fb)

Oslavenci jubilanti

V době covidové jsme omezili návštěvy jubilantů. Ale i v této době můžeme předat dárkový balíček a poblahopřát alespoň přes plot. Tentokrát slavili kulaté jubileum:

Milan Krákora

Miroslav Krákora

Josef Mochán

Přejeme vše nejlepší a ještě dlouhý a pokojný život. (okz)



Obecní úřad Kotenčice
26223 Kotenčice 69

Úřední hodiny:

Pondělí: 18:00–20:00hod.

Středa: 7:30–9:00 hod. po předchozí domluvě

Telefon: 725 021 744

Mail: obec@kotencice.cz

WWW: www.kotencice.cz

Bankovní spojení:

521 694 319/0800

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:

II. čtvrtletí

12.4.

19.4.

26.4.

III. čtvrtletí

7.6.

14.6.

21.6.

(okz)

Ze zasedání zastupitelstva

Snažíme se fungovat normálně. Naplánovali jsme rozpočet na tento rok, hlídáme pokračování započatých akcí, pokud se stanou neočekávané události, tak je řešíme. Členové finančního a kontrolního výboru provedli pravidelnou kontrolu činnosti OÚ.

Celé zápisy ze zasedání zastupitelstev jsou na stránkách www.kotencice.cz

Odvoz odpadů

Změna provozovatele odvozu odpadů proběhla bez problému. Je přemístěno svozové hnízdo na druhou stranu parku tak, aby bylo přístupnější. Přibyly pěkné přístřešky, všude jsme vytiskli informace o způsobu třídění a snad si vše sedá. Prosím buďte pečliví s rozkládáním papírových krabic a s lisováním PET lahví. Je v našem společném zájmu, aby se do popelnice vešlo optimální množství odpadu. Pokud by bylo vyhazování nevhodné (celé krabice), dojde v příštím roce opět ke zdražení služeb. Nově je u hřiště umístěna popelnice na kovy.



Větve odvázejte prosím za skladovák na valník nebo rovnou dozadu k ČOV. Děkujeme za spolupráci. Musím pochválit naprostou většinu občanů, že se k výzvě postavili čelem a zaplatili poplatky v termínu. Chybí Ti, co mají platit nově, ale snad i u nich zvítězí zodpovědnost a dočkáme se.

Kdo nedostal známky a má zapláceno, prosím vyzvedněte si je na úřadě nebo u mě. (rdn)

SMS kontakty

Společně jsme vyplňovali dotazníky o psech. Seřadíme je a budeme doufat, že naši psi kamarádi zůstanou doma a nebudeme je muset tímto způsobem hledat.

Ráda bych vás požádala, až půjdete kolem úřadu nebo kolem nás zastavte se a společně vyplníme ještě jeden krátký dotazník. Bude se týkat souhlasu s použitím



vašeho telefonního čísla pro informace z místního úřadu. Ráda bych udělala databázi a informace, které jsou na stránkách nebo na facebooku posílala i v podobě sms. Z jiných vesnic mám kladnou odezvu především mezi staršími občany. Až bude ještě více teplo, můžete to pojmout jako zdravotní procházku.

(rdn)

Jak bude jezdit veřejná doprava?

informace ze Středočeského kraje

Od 7.3.2021 dochází k **omezení veřejné dopravy ve Středočeském kraji o cca 10%** společně s vydáním nových jízdních řádů. V drtivé většině případů se jedná o omezení na linkách s četnější frekvencí spojů tak, aby základní dopravní obslužnost obyvatel nebyla výrazně ohrožena.

Od pondělí 8. března 2021 budou omezeny i tzv. školní autobusové spoje, a to v souvislosti s uzavřením škol a školek. Jedná se tedy o spoje, které mají v příslušné časové poznámce uvedeno, že nejedou v období letních či vánočních prázdnin. Znovuzavedení těchto spojů se předpokládá v době alespoň dílčího obnovení prezenční školní docházky - v tuto chvíli předpokládáme datum 5.4.2021.

Nadále pak zůstávají omezeny večerní autobusové spoje, kdy poslední z nich zajišťují odvoz cestujících z výchozích zastávek do 23. hodiny a rovněž jsou zrušeny noční autobusové linky.

Výše uvedená omezení budou zanesena v celostátních vyhledávacích dopravního spojení (např. www.idos.cz <<http://www.idos.cz>>). Ve fyzické podobě pak budou vyvěšena na

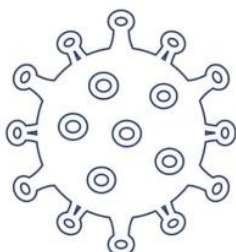
zastávkách veřejné dopravy a dále v elektronické podobě na webových stránkách www.pid.cz nebo v aplikaci PID Lítačka.

Věřím, že tyto informace přijmete s pochopením. Situace není jednoduchá vůbec pro nikoho, v tuto chvíli se pak snažíme pro Vás udržet služby veřejné dopravy v rozumném rozsahu. (ozk)

Čistírna odpadních vod

Oprava ČOV jde podle plánu. Proběhly přípravné práce. Nyní se čeká na přijatelné počasí. (fb)

Informace od hejtmanky Středočeského kraje o očkování



Vše o očkování ve Středočeském kraji

- Informace o podmínkách a očkování v kraji
- Odpovědi na základní otázky
- Seznam očkovačích míst i užitečných kontaktů
- Přehledné statistiky očkovaných, dávek a rezervací

To vše najdete na nových stránkách:

<https://ockovani.kr-stredocesky.cz>

Přesto si nevíte si rady? Nevadí, jsme tu pro vás

- Pomoc s registrací nově na lince **800 124 111**
(za spolupráci děkujeme společnosti Chytrá péče)
- Ostatní informace k očkování poskytujeme zdarma v pracovních dnech 8-17 na lince **800 710 710**
- Dotazy lze směřovat také na mailovou adresu **covid@kr-s.cz**

Tipy

Tentokrát nebudeme psát o bylinkách, ale o praktických tipech, které nám usnadní práci.

Housky, chleba

Chleba je boží dar. Se začátkem omezení vyvstala potřeba domácího pečiva. Zakoupení domácí pekárny nám umožní prodloužit intervaly nákupu potravin a přitom mít čerstvé pečivo. Existují spotřebitelské testy domácích pekáren. Osobně jsem používala s jedním hákem i se dvěma. Pekárna s dvěma háky bývá většinou větší, ale není to pravidlo. Pro běžnou rodinu stačí i menší s jedním hákem. Pečivo je stejně nejlepší čerstvé. Kromě jiného se pekárny liší počtem programů. Ze zkušenosti mohu říci, že je to stejné jako s jakýmkoli jiným spotřebičem. Má hodně programů, ale ve finále používáte tak 4 oblíbené. Osobně používám pekárnu nejčastěji k přípravě těsta. Je moc příjemné, nelepí se, opravdu luxusní záležitost. Nejčastěji připravuji těsto na housky, bagety. Výborné je těsto na pizzu nebo třeba na smažené vdolečky. Langoše jsou taky moc dobré. V pekárně se dá připravovat i jogurt, smažit v ní škvarky nebo péct sladká buchta. Upečený chleba má tvar čtvercový nebo obdélníkový podle tvaru pekárny. Lze i umíchat těsto, dát vykynout na ošatku a upéct v troubě.

Housky z domácí pekárny

Přísady dáme do pekárny v uvedeném pořadí. To je nejdříve dáváme tekuté, pak teprve tuhé.
300ml vody, 500ml mouky, 1ČL cukru, 1ČL soli, 1PL sušených kvasnic nebo kostka čerstvých.

Mouky můžeme střídat podle nálady. Většinou dávám asi 300g bílé a 200 g směsi. Na směs můžeme použít žitnou, žitnou chlebovou, pšeničnou chlebovou, špaldovou, grahamovou, pohankovou, lupinovou, můžeme přidat slunečnicová, sezamová, konopná, lněná semínka. Místo části vody můžeme použít mléko nebo jogurt. Když se těsto míchá, vizuálně ho zkontroluji. Utvoří-li se z těsta koulička, je to ta správná

hustota, kdy těsto i krásně vykyne. Pokud je těsto moc řídké a táhne se, přidám pár lžic mouky. Moc se mi líbí využití kráječe na jablka. Udělá na housce tvar kaiserky. Dají se koupit i originální formičky, ale tato víceúčelovost se mi líbí víc.

Pokud máte svoje oblíbené recepty ať už do pekárny nebo bez ní, pošlete je na mail zpravodaj@kotencice.cz Založím na stránkách obce album a můžeme se o ně podělit. Fota vítána.



Zkratky: ČL čajová lžička, PL polévková lžíce

Marmelády, džem, povidla, strouhaná jablka, ovocné přesnídávky

V létě jsme zpracovávali ovoce a zeleninu. Teď je vhodná doba na konzumaci. Protože do obchodů s potravinami chodíme pokud možno co nejméně, možná se vám bude hodit pár tipů na zpracování domácích produktů.

Ráda bych, abychom si navzájem vyměnili zkušenosti s tipy na využití. Budu ráda, když mi je pošlete do mailu. Zveřejním je na stránkách obce.

Mluvíme teď o sladkých produktech. Liší se ve velikosti ovoce a ve způsobu zpracování. Můžeme je namazat na chleba nebo rohlík s máslem. Mažeme palačinky, koláče, řezy. Marmeládu můžeme použít do snídaně jako rozvar s trochou másla. Přidáváme místo cukru a části tekutiny do makovce, perníku, zkrátka buchtu. Lze dát do čaje. Dodá mu sladkou ovocnou chuť. Rozmixované můžeme využít jako šťávu. Připravíme si vždy jen takové množství, které se nám vejde do ledničky a které rychle spotřebujeme. Zkoušela jsem bezinkovou marmeládu (z plodů). Přidáním rumu a kávy vznikl moc dobrý likér. Když do marmelády přidáme maličko vody a pudink, můžeme použít na upečený moučník jako ovocný rosol. Ze strouhaných jablek upečeme štrůdl nebo je dáme do

zemlovky. Rozpůlené zavařené švestky ve vlastní šťávě jsou výborné v jahelníku.

Pokud zavařujeme maso, platí jedno jednoduché pravidlo. Raději zavařujeme nadvakrát. Začala jsem více kupovat maso od lokálních prodejců. Znamená to nakoupit větší množství narázově. A protože místo v mrazáku je omezené, rozhodla jsem se zpracovat kosti na vývar (dělala jsem vepřový, hovězí, kuřecí i krůtí). Do něj jsem přidala sušenou zeleninu (vlastní výroby). Maso jsem obrala zvlášť a čistý vývar dala do sklenic a zavařila. Narovnála do zavařovacího hrnce, zapnula. Druhý den jsem zapnula znovu a hotové dala do chladu. Zjistila jsem, že při každodenním vaření jde o velmi rychlou variantu jak uvařit polévku nebo jak přidat do jídla místo vody vývar. Začala jsem zavařovat i maso. Většinou ho upeču nebo uvařím, už jsem zkoušela pečené jen tak bez ničeho, variantu s uzenou paprikou, nebo s mým kořením. Ze zavařených sklenic se dá udělat rychle guláš, rozsekaná je výborná pomazánka. Maso nesolím nebo jen velmi mírně. Opět to hodně urychluje každodenní vaření.(rdn)

Plánované akce:

Rádi bychom uspořádali nějaké společenské akce. Musíme se podřídit vládním nařízením a tak budeme plánovat operativně.

O konkrétních opatřeních a upřesnění akcí budete informováni na stránkách obce. Informací dostanete též do schránek. Děkujeme za pochopení.(ozk)

Velikonoční kraslice

Budou velikonoce.

Rádi bychom zopakovali loňskou akci tvoření dětí. Letos



půjde o velikonoční kraslici. Ozdobte vejce, upečte z perníku, vytvořte dle vlastní fantazie, vyfoťte se s ní a pošlete mailem na adresu zpravodaj@kotencice.cz do začátku velikonoce. Fotografie uveřejníme na stránkách obce a účastníci dostanou drobnou sladkou odměnu.(ozk)

Kotenický zpravodaj, čtvrtletník, III. ročník, 1číslo, vychází 15. 3. 2021, vydává obec Kotenčice v nákladu 110 výtisků. Evidenční číslo: MK ČR E 23526, Redakční rada: Radomíra Diana Nosálová (rdn), Jitka Hadamovská(jh), Petr Hlinka(ph), František Burian(fb), Jan Grubner(jg), Zdeněk Maršík (zm), Miroslav Černohorský (mč) obecní zastupitelstvo obce Kotenčice(ozk), Za poskytnuté fotografie děkujeme místnímu občanovi Jiřímu Jirouškoví. Zkratka sdh – Sbor dobrovolných hasičů. Uzávěrka příštího čísla 5. 6. 2021, Redakce si vyhrazuje úpravu dodaných příspěvků i bez souhlasu autora. Tisk: Reklama Straka, distribuce OU Kotenčice, Kotenčice 69, 26223.