



Obecní úřad informuje

Úřední hodiny obecního úřadu:

pondělí a středa 8:00 - 12:00, 13:00 - 17:00

Kontakty na obecní úřad:

telefon: 582 333 398,

e-mail: podatelna@drzovice.cz,

web: www.drzovice.cz

Bankovní spojení:

1889171369/0800

Starosta: Jaroslav Studený

- telefon: 602 709 327

- e-mail: obec@drzovice.cz

Místostarostka: Františka Jana Kreplová

- telefon: 602 709 328,

- e-mail: mistostarostka@drzovice.cz

Stav obecního účtu k 31.7. 2022: 15 449 465,28 Kč

Počet bydlících obyvatel k 31. 7. 2022: 1524

SBĚRNÝ DVŮR NATURE (ul. Olomoucká):

PO-PÁ 7:00-15:30, Sobotní provoz 10:00-12:00 hod.

OBECNÍ KNIHOVNA: přes prázdniny zavřena

POPLATKY ZA PSY: Roční sazba 1 pes za 60 Kč, každý

další 120 Kč. U všech poplatků preferujeme platbu na účet:

1889171369/0800 (do zprávy pro příjemce uveďte jméno, ulici, popisné číslo a účel platby).

POPLATKY KOMUNÁLNÍ ODPAD

(splatné k 30. červnu): **480 Kč/osobu**. Hradí

občané s trvalým pobytem a majitelé nemovitostí v Držovicích.

Komunální odpad můžete také uhradit chytrým telefonem pomocí tohoto QR kódu:



Slovo starosty

Milí občané, jsem rád, že se můžeme za letošním jarem a létem poohlédnout s úsměvem. Téměř celý dosavadní rok byl bohatý na kulturní akce, příznivé počasí a my jsme se konečně měli příležitost setkávat při mnohých kulturních i sportovních akcích. Máme za sebou nejen tradiční oslavy držovských hodů, stavění máje a držovský jarmark, ale také spoustu akcí našich spolků, bez kterých si život v Držovicích ani neumíme představit. Přivítali jsme také nový spolek Floriánek, kterému přejeme hodně zdaru v jejich aktivitách. Letošní rok jsme měli navíc ještě příležitost vyjet s klubem seniorů na zájezd do Rožnova pod Radhoštěm a nouze nebyla ani o koncerty a letní kino. Chtěl bych tímto vám všem popřát klidné prožití zbytku léta a hezkého počasí a dětem šťastné vykročení do školního roku. Jaroslav Studený

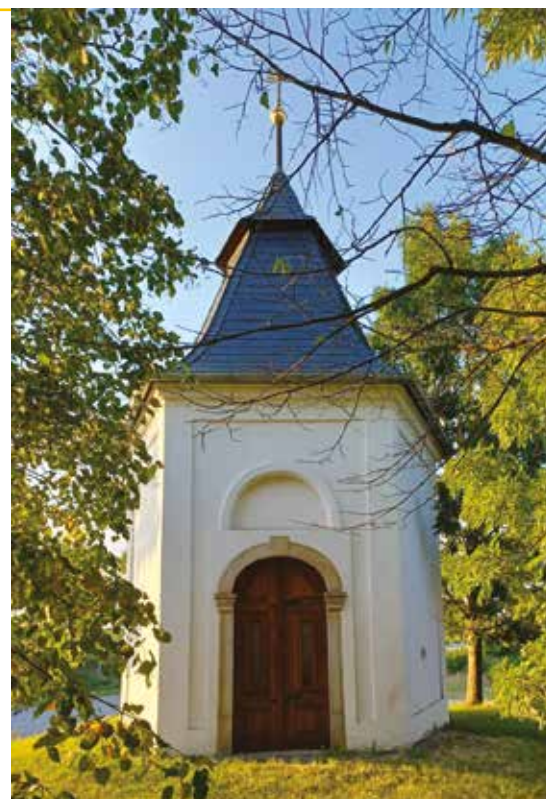
Volby do zastupitelstev obcí

Volby do obecního zastupitelstva se budou konat v pátek 23. 9. 2022 od 14:00-22:00 a v sobotu 24. 9. 2022 od 8:00-14:00. Volit může státní občan ČR, který v den voleb, tj. 24. 9. 2022, dosáhl věku 18 let a je v den voleb přihlášen v obci Držovice k trvalému pobytu.

Dále může volit občan EU, který v den voleb, tj. 24. 9. 2022, dosáhl věku 18 let a je v den voleb v obci Držovice přihlášen k pobytu (má povolení k trvalému pobytu nebo potvrzení o přechodném pobytu). Zároveň však musí požádat o zápis na seznam voličů na

Obecním úřadě v Držovicích, SNP 71/37, 796 07 Držovice. V případě osobní žádosti musí prokázat svou totožnost, státní občanství v EU a povolení k pobytu na území ČR. V případě písemné žádosti je nutné uvést datum narození a pro bližší identifikaci také adresu v ČR. Žádost o zápis je možné podat nejpozději ve středu 21. 9. 2022 do 16 h.

Voličské průkazy se pro volby do zastupitelstev obcí nevydávají a není ani možné volit ze zahraničí. Pokud si přejete ze zdravotních důvodů volit z domu, kontaktujte prosím paní zapisovatelku Zitu Holbovou na tel. čísle 737 825 681 do soboty 24. 9. 2022 do 10:00.



Informace z besedy občanů se zastupiteli obce

V letošním roce se konaly besedy dvě. První setkání se zastupiteli proběhlo 20. června v sále obecního domu. Občany zajímaly zejména informace týkající se následujících témat:

Chodníky Smržická

Chodníky na Smržické ulici byli tématem číslo jedna, které si vyžádalo druhou besedu s projektantem Ing. Holotíkem, která se konala s obyvateli Smržické a přilehlých ulic 20. července. Zastupitelé vidí tento projekt jako velký dluh z minulosti, jehož realizace se díky vlivům třetích stran táhne již několik let. Pro shrnutí můžeme připomenout původní plán obce, který počítal vybudováním podélných parkovacích míst v místě nynější strouhy a vybudování nových chodníků. Zatrubnění strouhy nám nebylo Správou údržby silnic umožněno. Požadovali souběžné odvodnění silnice, kterou by musel majitel (Olomoucký kraj) opravit a uvést do stejné výšky. Olomoucký kraj bohužel opravu silnice vedoucí na Smržice v blízké době neplánuje a nejbližší termín, kdy by se oprava mohla realizovat je až po ukončení všech objížděk, které touto trasou vedou. Plánované objížděky se budou týkat např. rekonstrukce dálničního sjezdu a nájezdu a vybudování nového kruhového objezdu u Tesca, který ještě ani nezačal a na jehož dokončení si počkáme ještě několik let. V rámci budoucí rekonstrukce budeme požadovat po Kraji zpomalovací ostrůvek za osadou.

Situace s chybějícími chodníky na ulici Smržická je ale urgentní a nesnese dalšího odkladu. Z tohoto důvodu jsme se rozhodli s parkovacími místy pro tuto chvíli počkat a vybudovat pouze chodníky, jejichž realizace možná je. K tomuto tématu jsme se sešli na druhé besedě o měsíc později přímo s projektantem Ing. Holotíkem, abychom se mohli domluvit na konečné podobě tohoto projektu. Obyvatelé Smržické a přilehlých ulic se s Ing. Holotíkem domluvili na zhotovení studie, která bude zahrnovat nejen chodníky, ale také budoucí podélná parkovací stání, která budou vybudována v rámci projektové fáze č. 2, jakmile to okolnosti dovolí. Z chodníku budou vyňaty parcely č. 700/3 a 700/5 jejichž majitelé si nepřejí, aby veřejný chodník vedl přes jejich pozemky. V těchto místech bude průchod možný buď po krajnici silnice nebo využitím chodníku na protější straně vozovky. Jakmile bude studie celkové situace na Smržické zhotovena, dotčení účastníci budou pozváni na další setkání

Projekt ZŠ Držovice pro první stupeň vzdělávání

Projektová kancelář pracuje na finální verzi studie, která bude zahrnovat vývařovnu s kapacitou nejen pro základní školu, ale také pro zájemce např. z řad důchodců a ostatních občanů. Dalším požadavkem, který se zapracovává, je velká tělocvična, která kapacitně poslouží také mimoškolnímu sportovnímu využití pro širokou veřejnost. Jakmile bude studie hotová, bude z ní stejnou kanceláří vypracován projekt a zažádáno o stavební povolení. Samotná realizace bude již záležet na vhodných dotačních příležitostech.

Dešťová kanalizace

SNP, Gorkého, Za Branou, Pod školou a Trávníky

Jedná se o projekt, který bude zahrnovat oddělení hloubkové a povrchové (dešťové) kanalizace. V rámci tohoto projektu se počítá i s celkovou rekonstrukcí ulice SNP – nový povrch silnice, parkovací místa v místě příkopu, pod kterou povede povrchová kanalizace a nové chodníky. Do konce srpna 2022 by mělo být vydáno stavební povolení, poté budeme čekat na vhodný dotační titul.

Rozšíření sportovišť v obci

V rámci tohoto tématu pan starosta Studený zmínil oblast okolo ul. Mičoly a Karla Kryla, která se hojně rozrůstá a stěhuje se sem spousta mladých rodin s dětmi. Stávající malé dětské hřiště na rohu ul. Mičoly a K. Kryla je zcela nevyhovující. Obec Držovice koupila do svého vlastnictví pozemek za Tescem o celkové výměře cca 10 000 m². Na polovině tohoto pozemku plánujeme vybudovat multifunkční hřiště, které bude podobné jako hřiště v ul. Gorkého, ale bez zázemí.

Hluková zeď

Hlukovou zeď bohužel nelze postavit v rámci blížícího se projektu úpravy rychlostní komunikace a jejich sjezdů a nájezdů. Vedení Držovic, které vedlo obec v době přípravy projektu rekonstrukce rychlostní komunikace R46, bohužel nevyužilo svého práva připomínkovat, takže hluková zeď nyní nemůže být zpětně do projektu zahrnuta. Současní zastupitelé nicméně hlukovou zeď vidí jako prioritu a nadále o ni budou usilovat. Její realizace ale nebude možná dříve než po dokončení projektu rekonstrukce sjezdů.

Sběrný dvůr v režii obce

Zastupitelé občanům přednesli plán na zřízení sběrného dvora, který by byl v režii obce. Pro tento dvůr nyní hledáme vhodné pozemky. Správa vlastního sběrného dvora by Držovicím umožnila efektivnější třídění a úplnou kontrolu nad množstvím vyvezeného odpadu, který je v tuto chvíli počítán na počet obyvatel, ne dle vyvezené tonáže. Starosta obce dále uvedl, že jakmile se naskytne nejbližší dotační příležitost, obec hodlá zajistit občanům popelnice na bioodpad. Upozornil také na možnost využití obecního štěpkovače zdarma pro obyvatele obce.

Cyklostezka Olomoucká

Občané i nadále projevují zájem o prodloužení cyklostezky na Olomouckou ulici. V tomto ohledu se prozatím chystá úsek od zastávky Zelenina, který povede okolo obchodu Action, který stojí u kruhového objezdu. Tento úsek cyklotrasy bude uskutečněn na náklady soukromého investora (majitele pozemku, na kterém stojí obchod Action) jako výsledek vyjednávání s obcí Držovice během příprav projektu výstavby tohoto obchodu.

Mini Market Držovice

ul. U cihelny

Obchod pana Šaňka na ulici U cihelny bude mít od září nového provozovatele, provoz obchodu tedy zůstane zachován. Nově bude prodejnu provozovat pan Tomáš Nguyen, kterého tímto srdečně vítáme v Držovicích.



Tenisová školička

Jarní část tenisové školičky se konala pod záštitou Obce Držovice, které se zúčastnilo 24 dětí, kdy účast na trénincích byla hojná. Děti trénoval pan Zdeněk Jetelina, v jeho nepřítomnosti ho zastupoval pan Jiří Novák mladší, oběma trenérům moc děkujeme a těšíme se na podzimní část, která začne již 2.9.2022! Děti byly moc šikovné. Dva účastníci školičky, Patrik Štuller a Lukáš Nejedlý, dokonce sbírali míčky na tenisovém turnaji UniCredit Czech Open. Sbíráni míčků na srpnovém turnaji družstev World Junior Tennis Final se zúčastnil opět Lukáš Nejedlý a premiéru měl Matěj Cetkovský a Nick Janovský. Jsme na ně nesmírně pyšní. Podzimní část tenisové školičky již proběhne pod záštitou nově vzniklého spolku Floriánek Držovice, z.s.

Za Floriánek, Lucie Janovská Nejedlá



Sbíráni míčků na UniCredit Czech Open



Slavnostní zahájení aktivit nového spolku Floriánek, z.s.



Floriánek - příměstský tábor

Stravování dětí příměstských táborů probíhá v restauraci Na císařské cestě



Floriánek - příměstský tábor

Zahrádkáři Držovice

Již uplynula více jak polovina roku, a i naše organizace pracuje jako dřív. Pravidelně se schází výbor a pracujeme na daných úkolech. Koncem května se uskutečnil výlet do Slavkova na zámek, Čejkovic do známé výroby čajů Sonnentor a Bukovanského mlýnu. V červnu se po pěti letech opět prodlužovala nájemní smlouva s nájemcem naší palírny, výše nájmu byla navýšena. Vzhledem ke zdravotnímu stavu nájemce, odmítl v letošním roce moštovat, obracíme se touto cestou, zda by někdo z členů anebo občanů neměl zájem tuto činnost vykonávat. Podrobnosti sdělíme na tel. 606344528. Pokud se moštování nepodaří zajistit, doporučujeme moštovat ve Smržicích. Během prázdnin probíhá focení domů a zahrádek pro naši soutěž. Na podzim plánujeme ještě jeden výlet pravděpodobně do vinařské oblasti.

Užívejme si sluníčka a pohody, kterou nám doba prázdnin umožňuje a mějme radost z našich zahrádek.

Výbor ZO ČZS

Hasiči Držovice

Vážení spoluobčané,

dovolte mi, Vás seznámit co nového u Držovických hasičů, od vydání posledního čísla zpravodaje. V nočních hodinách 5. dubna jsme vyjeli na požár rodinného domu v řadové zástavbě na ulici SNP, rozsáhlý požár s nasazením devíti jednotek v druhém poplachovém stupni. Zásah a následná likvidace ohnisek trvala třináct hodin.

Dalším nočním budíčkem byl požár 30. 4. na ulici Konečná, jednalo se o zahoření zahradního odpadu v kompostéru.

Příjemným opakem naší činnosti, byla spolupráce s obcí Držovice při stavění májky a hodových oslavách.

Jak jsem se už v minulém čísle zpravodaje zmínil, vybudovali jsme u Romže za palírnou „hasičské cvičiště“, a pilné tréninky na něm, zúročili mladí hasiči na okresním kole Plamen. Ve svých kategoriích se starší žáci umístili na čtvrtém a dorost na druhém místě v okrese Prostějov.

Dalšími závody po dvouleté pauze, bylo okrskové kolo v požárním útoku. V neděli 5. června se na fotbalovém hřišti v Mostkovicích za naše SDH zapojila čtyři družstva.

Největší a nejdůležitější akcí tohoto roku, byly důstojné oslavy 130. výročí od založení SDH Držovice. Na facebooku SDH Držovice je fotodokumentace z průběhu oslav. Dovolte mi se zmínit a zároveň znovu poděkovat, že nám byla obcí Držovice věnována na prapor slavnostní stuha k výročí a k žehnání sochy sv. Floriána, patrona hasičů. Zakoupené z prostředků obce a v nejbližších dnech bude instalována na průčelí hasičské zbrojnice.

V sobotu 4. června se v prostorách sportovního areálu na ul. Gorkého a v okolí říčky Romže konal dětský den aneb „pohádková cesta“. Trasa se spoustou pohádkových postavíček a soutěžních úkolů, zaujala jak malé, tak i rodiče. Bohužel letní bouřka, narušila či spíše spláchla naše snažení. Ti, kteří s námi vydrželi a přečkali, byli odměněni bohatou tombolou, kterou nám věnovali naši příznivci a sponzoři. Dovolte mi, všem, co nás v naší dobrovolné práci podporují, ještě jednou poděkovat.

Ani o prázdninách hasiči nezahálí. V pondělí 25. července jsme byli spolu s dalšími jednotkami na D 46, v době dlouhotrvající uzávěry, a zajišťovali distribuci nápojů. Řidiči a osádky jejich vozidel uvízli několik hodin při více jak 35°C.

Miroslav Prokop,
člen výboru SDH Držovice a zástupce velitele
JSDH Držovice.



130. výročí od založení SDH Držovice

Kalendář akcí 2022

- 01. 9. Vítání prvňáčků, obecní dům
- 15. 9. Přednáška Finance, inflace, Ing. F. Fojtek obecní dům
- 15. 9. Zahájení - Taneční kurzy pro dospělé začátečníci 10 lekcí
- 16. 9. Stezka odvahy
- 24. 9. Třetí ročník turnaje v nohejbalu, víceúčelové hřiště Gorkého
- 15. 10. Promítání pro děti, obecní dům
- 21. 10. Uspávání broučka
- 05. 11. Halloweenový jarmark, park Tichá
- 19. 11. Závěrečný taneční večer pro absolventy tanečního kurzu
- 24. 11. Vázání adventních věnců
- 26. 11. Zahájení adventní doby
- 27. 11. První adventní neděle - Adventní koncert
- 04. 12. Mikulášská nadílka
- 11. 12. Třetí adventní neděle - Adventní koncert
- 17. 12. Adventní zájezd Praha
- 08. 01. Tříkrálový koncert NOTA BENE



Ohlédnutí za kulturními akcemi

Letošní jaro a léto nebylo o kulturní akce v naší obci nouze. Přinášíme vám vzpomínku formou několika fotografií. Fanoušci soutěže o Držovicko bocho také ocenili, že se s námi letošní vítězové podělili o své recepty.

Mraky (Antonín Weiner)

Těsto:	Krém:
1/4 l vody	1/2 l mléka
15 dkg tuku	1/2 - 1 sáček van. pudinku
15 dkg hladké mouky	10 dkg polohrubé mouky
6 vajec	25 dkg másla
	rum
	7 dkg cukru

Na přípravu těsta potřebujeme kastrolek, ve kterém ohřejeme potřebné množství vody, přidáme tuk a přivedeme k varu. Za stálého míchání vsypeme mouku a mícháme a mícháme a odpálujeme těsto do hladké vymaštěné hmoty neurčeného tvaru až do doby, než se na hrnci začne dělat film (připékat mouka). Všeho vsydu cca 2 min. Odstavíme a necháme za občasného promíchání vychladnout. Do vychladlé hmoty začneme zapracovávat vejce. Jedno po druhém, nespěcháme a vždy vymícháme do hladka. Neleknout se, nejprve se dělají „cucky“ pak se vše rozmíchá. Vypracované těsto rozdělíme na 2 poloviny a každou z nich natřeme v souvislé vrstvě na poctivě vymazaný velký plech. Nelekejte se, vrstva těsta je poměrně tenká. Plechu se nedotýkáme, plát by se nám v místě přilepil k plechu. Je nutné, aby před vložením plechu do trouby byla trouba dostatečně předehřátá na cca 200 - 220°C. Vložíme plech s těstem a cca 5 min se nic neděje. Po odpaření vody z těsta se těsto nafoukne – udělá mraky, ale nespěcháme otevřít dvířka, jinak nám vše spadne. Vytahujeme, až je těsto růžové a „usušené“! cca 7–10 min pečení dle trouby. Každá hospodyně tu svojí „troubu“ zná!

Vytáhneme a necháme vychladnout. Upečený plát by měl jít poměrně snadno sundat z plechu. Případně si trošičku pomůžeme. Na krém uvaříme hmotu – kaši z výše uvedených surovin, mimo maslo a rum. To nejlepší na konec! Hmotu je lepší uvařit den předem, aby pomalíčku vychladla. Přikrývám pergamenem, aby se neudělal škraloup. Pokud se udělá, tak ho jednoduše odeberu pryč, nešel by rozmíchat a udělal by v krému žmolky. Pak do roboty dám změkklé maslo, cukr, rum a vše rozmíchám na krém. Kaši do másla přidávám postupně a ze směsi vyšleháme lehký krém. Cukru a rumu dle chuti. Pozn. Krém může být karamelový – použijeme karamelový pudink, čokoládový, aj.

Plát těsta natru krémem a přiklopím druhým plátem, lehce přitlačím k sobě a nahoru pocákám rozpuštěnou čokoládou. Samozřejmě, že můžeme karamel, toppingem apod.

Celou buchtu nechám vychladit a ztuhnout. Pozor, je návyková. Jeden kousek nestačí! Ať se dílo podaří, přejí Weineri!

Pudinková buchta (Monika Hrazdilová)

Píškot:
5 vajec
20 dkg cukru
20 dkg hl. mouky
1 vanilkový cukr
1 dcl oleje
1 prášek do pečiva

Vyšleháme sníh do tuha přidáme cukr a žloutky, šleháme do rozpuštění cukru. Pak přidáme ostatní suroviny a ručně promícháme. Upečeme na 180 stupňů a necháme vychladnout.

Krém:
750 ml mléka
2 pudinky podle chuti
cukr dle chuti

Uvaříme a nalijeme na korpus opět necháme vychladnout

Vrchní vrstva:
2 zakysané smetany
2 šlehačky na šlehání
1 vanilkový cukr
Šlehačky vyšlehat, smíchat se zakysanou smetanou a cukrem, rozetřít na pudink a navrch nastrouhat čokoládu.





Valašské frgály

(Martina Šafaříková)

Kvásek	Tvarohová nádivka
0,50 l mléko	2 kostky tvaroh plnotučný
100 g droždí	100 g máslo rozpuštěné
1 lžíce cukru	1 ks vejce našlehat sníh
	1 hrst rozinky dle chuti
Těsto	1 lžíce hnědý rum nebo trest
750 g polohrubá mouka	
250 g hladká mouka	Hrušková povidla
6 ks žloutek	hrušky sušené
2 ks vejce celá	švestková povidla
3 lžíce moučkový cukr	jíška polohrubá mouka a olej
1 lžička sůl	1 špetka badyánu mletý
1 ks Hera	1 špetka skořice
100 g olej asi 1 dl	1 špetka hřebíček mletý

Posypka
150 g polohrubá mouka
150 g hladká mouka
150 g moučkový cukr
300 g máslo rozpuštěné

Připravíme kvásek a smícháme s ingrediencemi na těsto. Těsto zpracovat do hladka a nechat vykynout. Minimálně jej ještě jednou promísíme a necháme znovu vykynout. Mezitím připravíme nádivky, posypku a plechy. Můžete použít kulaté plechy na frgály (cca průměr 30 cm), které tence vymaže sádlem, protože těsto je dost tučné. Já si pořídila plechy na pizzu (také o průměru 30 cm), plechy mají děrované dno, které překrývám pečícím papírem.

Kynuté těsto rozdělíme na bochánky (cca 220 g), které opět necháme vykynout. Bochánky přendáme na plech a rozválíme malým jednoručním válečkem (rozťapkáme) od středu až po kraje plechu na tenko. Kraje těsta potřeme rozšlehaným vajíčkem a na těsto rozetřeme nádivku (necháme asi 1/2 cm okraje). Nakonec posypeme posypkou a dáme opět trochu kynout.

Troubu rozejdeme na 200-250°C a jednotlivé plechy s frgálama pečeme každý tak 6 minut, až jsou okraje dozlatova. Po vytažení frgála z trouby ještě potřeme lehce okraje sádlem. Po vychladnutí (nejlépe až večer) zalijeme koláče rozpuštěným máslem, ve kterém je rum a přidat trochu tresti a trochu vanilkového cukru (máslem nešetřit).

Hrušková nádivka: sušené hrušky namočit, povařit, a nakonec jemně pomlít. Vývar z hrušek nevylijeme, později jej smícháme s pomletými hruškami. Nachystáme trochu jíšky: polohrubá mouka a olej (stačí jen mouku rozpustit v oleji, nesmažíme do růžova). Jíšku s vývarem vmícháme do mletých hrušek a vznikne pyré, které promícháme se švestkovými povidly (v poměru 2/3 : 1/3). Švestková povidla se přidávají hlavně kvůli tmavší barvě. Pokud jsou povidla tuhá, rozvaříme je předtím v kastrůlku, aby se vše dobře spojilo. Nakonec do směsi přidáme dle chuti badyán, skořici a hřebíček (vše mleté – největší část koření tvoří badyán). Pokud máte pouze čerstvé hrušky, udělejte si z nich povidla takto: doporučuji den předem hrušky odjadrincovat, neloupat, povařit do měkka. Poté hrušky scedíme, rozmixujeme a předáme na pekáč do trouby (cca 150°C) vaříme 3-4 hodiny. Po vystydnutí připravujeme nádivku podle výše uvedeného návodu (přidáme jíšku... atd.).

Poloviční dávka vyjde na 4 frgály.

Mrkvový dort

(Kateřina Chronková)

Suroviny:
3 hrnky strouhané mrkve
2 hrnky polohrubé mouky
2 hrnky třtinového cukru
1 hrnek vlašských ořechů
1,25 hrnku oleje
2 lžičky vanilkového extraktu
2 lžičky jedlé sody
2 lžičky prášku do pečiva
2 lžičky skořice
1/2 lžičky soli
4 vejce

Nejprve našleháme cukr, vejce, vanilkový extrakt a olej. Zamícháme a přidáme všechny sypké přísady, nakonec nahrubo strouhanou mrkev a ořechy. Těsto dáme do vymazané a vysypané formy a pečeme přibližně hodinu při 175°C.

Frgály

(Jana Vrbová)

Těsto	Na potřetí
125 ml teplého mléka	rozšlehané vejce
40 g cukru	smetana 30%
18 g čerstvého droždí	
160 g hladké mouky	Rumové máslo
90 g polohrubé mouky	60 g másla
½ lžičky soli	3 lžíce cukru
60 g změkklého másla	rum podle chuti

Hrušková náplň	Na posypání
400 g hruškových povidel	moučkový cukr
2 lžičky skořice	s vanilkou
1 lžička badyánu	
3 lžíce rumu	

Drobenka
100 g másla
50 g moučkového cukru
150 g hladké mouky

Na drobenku si do misky nakrájíme máslo na kostky, přidáme cukr, mouku a prsty zpracováváme suroviny tak dlouho, až vznikne sypká směs.

Hruškovou náplň si připravíme smícháním hruškových povidel, skořice, badyánu a rumu.

K přípravě rumového másla použijeme máslo, do kterého vmícháme rum.

Nyní do mísy robotu vložíme všechny suroviny kromě másla a mícháme, dokud se nespojí. Následně přidáme máslo a těsto ještě 10 min. zpracováváme. Dobře zpracované těsto přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo vykynout. Poté z něj vytvoříme 2 bochánky. Každý bochánek položíme na jeden plech vyložený pečícím papírem a rozválíme na kolo o průměru 25 cm a tloušťce asi 0,5 cm. Těsto potřeme náplní, vynecháme 2 cm od kraje. Okraje potřeme vajíčkem a náplň posypeme drobenkou. Koláče necháme ještě asi 30 min. kynout na plechu. Takto připravené koláče vložíme do trouby předem vyhřáté na 200°C a pečeme do zlatova.

Po vytažení z trouby pokropíme povrch koláčů rumovým máslem a okraje potřeme smetanou, aby zůstaly dlouho vláčné. Nakonec frgály posypeme moučkovým cukrem a vanilkou.

Kulturní akce v Držovicích



Vítání občáňů



Eucharistický průvod, hodová neděle



Stavění máje - vystoupení dětí z MŠ Držovice



Zdobení máje



O držovickó bochto



O držovické kalíšek



*Stavění máje - vystoupení
Mánes*



Výstava drobného zvířectva



Hodový jarmark v parku



Hodový jarmark - vystoupení Klas



Letní kino - hřiště Gorkého



Loutkové divadlo Pronitka



Zájezd do Rožnova pod Radhoštěm



Inzerce:

Kurzy patchworku a šití

Od října 2022 začíná další ročník kurzů patchworku a šití. Přidejte se k držovickým šikovným švadlenkám a přijďte si ušít vlastní originální výrobky. Společně se naučíme, jak si vyrobit krásné kabelky, organizéry, nástěnné dekorace nebo textilní hračky, ubrusy a polštáře. Kurzy jsou určeny pro ženy a dívky od 14 let a budou probíhat v Obecním domě v Držovicích každou středu v odpoledních hodinách. V případě zájmu, mohou být připraveny kurzy i pro děti. K dispozici jsou šicí stroje i pomůcky. Bližší informace získáte na telefonním čísle 602 733 568, na www.evapeshop.cz, www.evape.cz, : Evape mail eschwarzova@seznam.cz.
Těším se na naše společné tvoření. Eva Schwarzová





Otevírá v Obecním domě centrum mimoškolního vzdělávání pro děti od 6 do 11 let
Provoz bude od 5. 9. 2022 do 22. 12. 2022 dále pak od 3. 1. 2023 do 30. 6. 2023

Program

Ranní svoz dětí do školy autobusem v 7.30 - děti budou kontrolovány dle seznamu.

Odpolední část dne - příprava dětí na další den do školy a poté volnočasové aktivity, stolní hry, malování, tvůrčí činnost dle daných témat ročního období, procházky do parku nebo na hřiště Gorkého v případě hezkého počasí atd.

Svačinka v 15.00

Odpolední vyzvednutí dětí dle jejich rozvrhů. Vyzvedávání dětí bude probíhat nejpozději do 16.30

Je možné děti přihlásit i do zájmových kroužků, které trvají vždy 60 minut. Ty by navazovaly od 16.00 - 16.30 dále. Kroužky budou začínat od 3. 10. 2022 - konec bude vždy upřesněn lektory jednotlivých aktivit.

Kapacita je max. 25 dětí

Platba činí 1.100 Kč za 10 měsíců (včetně svačinek a pití) na účet č. 248902526/0600, jako VS uveďte datum narození dítěte a do zprávy jméno a příjmení dítěte.

Kontaktujte nás na čísle: + 420 776 677 959

Kdy bude zavřeno?

V době prázdnin a státních svátků.

Podzimní prázdniny - 26. 10., 27. 10. a 28. 10. 2022

Vánoční prázdniny - 23. 12. 2022 až 2. 1. 2023

Početní prázdniny - 3. 2. 2023

Jarní prázdniny - 6. 3. 2023 až 12. 3. 2023

Velikonoční prázdniny - 6. 4. 2023 až 10. 4. 2023

Zájmové kroužky

Malý zpěvák (hudební kroužek) - pondělky od 16.30, placeno zvlášť 600 Kč za školní rok.

Angličtina pro začátečníky - úterky od 16.30, placeno zvlášť 1.000 Kč za školní rok.

Míčové hry - středy od 16.30, placeno zvlášť 600 Kč za školní rok.

Taneční kroužek - čtvrtky od 16.30, placeno zvlášť 600 Kč za školní rok.

Tenisová školička - pátky od 16.00 hod nebo od 17.00, placeno zvlášť 500 Kč za jarní lekce. Přihlášení bude možné až v březnu 2023. Trenér si vyzvedne děti a přejde s nimi na hřiště Gorkého.

MINI FLORIÁNEK



Otevírá v Obecním domě Baby Club pro děti od 9 měsíců do 2,5 let
Provoz bude od 20. 9. 2022 do 22. 12. 2022 dále pak od 3. 1. 2023 do 30. 6. 2023

Baby Club

Program pro děti přiměřený jejich věku pod vedením zkušeného pedagoga, každé úterý a čtvrtek do 9.00 do 11.00 v 1. patře Obecního domu v Držovicích.

Je možno zakoupit permanentku na 10 vstupů na období od 20. 9. 2022 do 22. 11. 2022 za cenu 1.000 Kč, nebo lze platit každý vstup jednotlivě za 150 Kč.

Ukázková hodina

Proběhne zdarma v úterý
13. 9. 2022 v 9.00 hod.

Platba a přihlášení

Platbu je možné provést na účet
248902526/0600, jako VS uveďte datum
narození Vašeho dítěte a do poznámky jméno
rodiče, který bude docházet s dítětem.

Sledujte
naš Facebook
[florianek.drzovice](https://www.facebook.com/florianek.drzovice)



Pro přihlášení nás kontaktujte na čísle:
+420 776 677 959 nebo se přihlaste
do Facebookové skupiny: MiniFloriánek

Angličtina pro dospělé



Důležité informace:

- vhodné pro úroveň Beginner (Začátečník)
- každé ÚTERÝ - 18:15-19:15
- místo konání Obecní dům v Držovicích - Floriánek
- zimní semestr Angličtiny
13. 9. 2022 - 13. 12. 2022
- letní semestr Angličtiny
10. 1. 2023 - 13. 6. 2023
- cena za oba semestry Angličtiny **1.500,- Kč**
- každý student je povinen si zakoupit učebnici Angličtiny, která se bude prodávat na první hodině
- cena učebnice - okolo 650,- (bude upřesněno)

Mgr. Michaela Malátová
lektorka

Deadline přihlášek

2. 9. 2022

Pro více informací:
Florianekdrzovice@seznam.cz



FLORIÁNEK DRŽOVICE z.s.

Pořádá v Obecním domě TANEČNÍ KURZY PRO DOSPĚLÉ - začátečníky
od 15. 9. 2022

10 lekcí tance a zábavy ~~~

Taneční kurzy budou zaměřeny pro nadcházející plesovou sezónu, kdy lekce budou věnovány tancům, které se nejčastěji hrají právě na plesích.

Od 15. 9. 2022 každý čtvrtek od 19.15 do 21.15 v hlavním sále Obecního domu.
Cena za kurz je 1.500 Kč za osobu a maximální kapacita je 20 párů.

Platba a přihlášení ~~~

Platbu je možné provést na účet
248902526/0600, jako VS uveďte 1592022
a do poznámky jméno a příjmení.

Pro přihlášení nás kontaktujte na čísle:
+420 776 677 959 nebo se přihlaste
na Facebookové stránce: Floriánek Držovice

Taneční večer ~~~

Závěrečná lekce proběhne
19. 11. 2022.



Sledujte
naš Facebook
[florianek.drzovice](https://www.facebook.com/florianek.drzovice)