



4/2019

BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



Vážení spoluobčané,

děkujeme vám za dosavadní důvěru, přejeme příjemné prožití vánočních svátků a v novém roce mnoho zdraví, štěstí, pracovních i osobních úspěchů.

zastupitelé obce Branžež



BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



VÁNOCE

V dobách minulých měli naši pohanští předci tuto dobu spojenou s oslavami slunovratu. Za nejdůležitější proto považovali dny 21. a 22. prosince. Součástí tradic byly nejrůznější obřady, které měli přinést hojnost, zdraví a štěstí v následujícím roce.

Vánoce jsou druhým nejvýznamnějším křesťanským svátkem a v evropském kulturním prostředí jsou považovány za nejvýznamnější svátek v roce i pro nekřesťany. Se slavením Vánoc a s dobou adventní, která jim předchází, je proto spojeno množství místních či národních rituálů a zvyklostí. Za vánoční období je považováno období od adventu do Tří králů.

ZVYKY V OBDOBÍ ADVENTU

SVÁTEK SVATÉ BARBORY

Jako Barborky vystupovaly dospělé dívky a oblékaly si bílé šaty a chodily navštěvovat domácnosti ve skupinách po třech až šesti. Každá měla kolem pasu modrou nebo červenou stuhu, ale někdy i jinou širokou pentli s dlouhými převislými konci na levém boku. Přes obličej Barbory nosily dlouhé rozčesané vlasy, aby je nikdo nepoznal. Na hlavě je zdobil květinový věneček, někdy měly i korunku, v pravé ruce pak metlu, v levé ruce uzlík nebo košíček s dárky. Jedna z nich vždy nosila v ruce i malý zvoneček.

Každá Barborka něco dětem dala. Obvykle ořechy, jablka, cukroví, ale i tu a tam nějakou bramboru. Barbory provázel čert a koza.

Děti obvykle plny strachu hned klekly a modlily se. Ale kdo se nechtěl modlit, toho šlehal Barbory metlou a hrozily mu, že ho vezme čert. Dodnes se tento svátek v některých rodinách dodržuje.

V den svaté Barbory nebo svatého Ondřeje ulomí-li dívky višňovou nebo třešňovou větvičku dají do vody, a pokud na Vánoce vykvete, do roka se vdají.

SVATÝ MIKULÁŠ

Svatý Mikuláš je osoba představující postavu v dlouhém, bílém šatě, s lesklou, zlatou biskupskou čepicí na hlavě, v levici s berlou, a v pravici s dlouhým, postříbřeným prutem. Dlouhý vous se mu vždy bělal až po pás. Za Mikuláše obvykle stával pěkný anděl, jenž měl v ruce velkou cínovou mísu, plnou dárků pro hodné děti, jablek, ořechů, perníku a různých cukrových figurek. V průvodu za nimi často byli i husaři, kominíci, čert, mastičkář, dva medvědi ověšení zvonky a rolničkami, a také několik chasníků, nesoucích dárky pro hodné děti.

I v naší obci navštívil děti doma Mikuláš, anděl a šest čertů. Rodičů se ptali, zda byly děti hodné. Děti zazpívaly či přednesly krásné písničky a básničky, za





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



kteřé byly odměněny balíčky, kteřé každoročně daruje Obec Branžež.

SVATÁ LUCIE

V Česku chodila Lucie, na rozdíl od severské tradice, bez věnce, se svícemi na hlavě. V ruce nosila peroutku a vařečku nebo velký dřevěný nůž. Lucky kontrolovaly pořádek, neposlušné děti, dodržování půstu a zvyku, že se 13. prosince nesmí drát peří ani příst. Kdo zákaz porušil, toho přišly Lucie klepnout přes prsty vařečkou a pocuchat mu přádlo.

Nehodné děti svatě Lucie strašily, vytahovaly z postelí a cpaly do džberu, chtěly jim dlobat oči, propíchnout břicho nebo si je odnést. Poslušným dětem Lucie nadělovaly do punčoch. Peroutkou z husího křídla ometla ve světnici prach, vyčistila police a skříně a všechny učesala hřebenem.

ŠTĚDRÝ DEN

Magický den. Den kdy působí silněji kouzla. Předvečer svátku narození Ježíše Krista, 24. prosince, Štědrý den, či přesněji Štědrý večer, je považován lidmi odedávna za zvláštní dobu. Některé lidové zvyky, provozované v tento den, pocházejí dokonce ještě z předkřesťanské doby. Kolem roku 1400 popsal sedm nejběžnějších českých lidových tradic, spojených se Štědrým večerem, benediktinský mnich Jan z Holešova.

Těmito zvyky byly půst, pohoštění a almužna, vzájemné obdarování,

příprava bílého pečiva v podobě klínu či pletence (patrně vánočka), pojídání a krájení ovoce, chození na koledu a karnevalový průvod, kladení slámy na podlahu.

Štědrý den je poslední den půstu, kdy na stůl patří jen bezmasá jídla a polévky. Je známa pověra, že ten kdo se na Štědrý den postí, uvidí zlaté prasátko. Jde o velmi starou pověru. Již Šimon Žlutický v roce 1588 zmiňuje v dopise, že na Štědrý den byl bez jídla a pití. Škádlivali se pak odleskem zrcadélka, které jako zlaté prasátko „běhalo“ po zdi.

V hostincích bývala pro štamgasty kořalka svařená s kořením zdarma, jako projev díků. Města jsou vánočně vyzdobena, stejně jako domy a někdy i okna a dveře domů. Soboty a neděle tráví lidé, ti kteří tyto dny nemusí pracovat, svátečně. Často vycházkami do přírody nebo do města, kde navštěvují trhy, muzea, kostely, galerie a jiná hezká místa. Celé období před Vánoce má sváteční nádech. Během období před Vánoce obyvatelé uklidí a vyčistí celý dům, nakupují dárky a pečou cukroví. Ve vánočním období jsou v ČR časté koncerty a děti na náměstích mají pod vedením učitelek vystoupení se zpěvem a hrami, ve školách a školkách ukázky prací s vánoční tematikou. Bývají připravovány betlémy, jesličky často se živými herci.

VÁNOČNÍ STROMEK

Na Štědrý den, nebo před tímto datem bývá zdoben vánoční stromek. V Čechách se začíná zdobit v polovině 20. století je nezbytností i na Moravě všude, kde jsou děti. Vánoční stromek je také často





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



zdoben v kostelech. Ozdoba vánoční oslavy je stromek s pozlacenými ořechy a jablky, cukrovinkami, pestřími papírovými řetízky, zářivými světly.

ŠTĚDROVEČERNÍ VEČEŘE

Všichni jsou svátečně oblečeni a jídelna je vyzdobena. Na stole může být ubrus s vánočním motivem a zapálené svíce. S požíváním jídla se čeká, až bude shromážděna celá rodina. Před večeří se všichni společně nahlas pomodlí, nebo jsou pronášeny přímluvy. Na večeří se podává ryba, obvykle kapr. Během večeře se v různých oblastech země dodržují některé zvyklosti. V některých rodinách se připravuje o talíř více pro nečekanou návštěvu.

Po večeří bývá zvykem rozbalovat vánoční dárky, které dětem v českých zemích přináší Ježíšek. Štědrý den tradičně vrcholí půlnoční mší, na které se zpívají koledy, a začíná samotná církevní oslava narození Krista.

SVATÝ ŠTĚPÁN

Svatý Štěpán byl považován podle lidové víry v českých zemích od odedávna za patrona koní. Kněz po kostele na sv. Štěpána chodil, aby kropil oves svěcenou vodou, a farníci na něj házeli hrstmi oves, prý na památku kamenování sv. Štěpána.

NOVÝ ROK

Nový rok byl odedávna oslavován bujarým veselím. Lidé ve městech odedávna Nový rok slaví hlučně, i dříve, podobně jako byl v 20. a 21. století očekáván půlnoční ohňostroj, dříve čekali na půlnoční výstřel v Praze na hradbách. Ten byl pozdravem Novému roku na uvítanou. Půlnoc na přechodu od starého roku k novému roku byla vítána hlaholem zvonů, zpěvem hlásného na věži a jásotem a radovánkami obyvatel, projevujících radost že se dočkali nového roku.

TŘI KRÁLOVÉ

Mudrci Východu, tradičně označovaní jako Tři králové, jsou postavy z Matoušova evangelia, které navštívily Ježíše krátce po jeho narození v Betlémě a přinesly mu dary: zlato, kadidlo a myrhu.

Tento svátek je svou podstatou totožný se slavností Narození Páně, je dvanáctým dnem Vánoc a fakticky jím Vánoce vrcholí a končí.

SVÁTEK NAROZENÍ PÁNĚ (BOŽÍ HOD VÁNOČNÍ)

Lidé věřili, že čerstvý chléb upečený 25. prosince a čerstvá vejce snesená 25. prosince mají kouzelnou moc.





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



OBLÍBENÉ VÁNOČNÍ RECEPTY ZASTUPITELŮ OBCE BRANŽEŽ

KOKOSKY RENÉHO HORÁKA

Zdravím všechny,
s přípravami na Vánoce pomáhat občas musím :-). Postoj, že se Ježíšek narodil ve chlívě, tak ať se u nás cítí jako doma, by u nás ze strany mé ženy rozhodně neprošel... Tak občas s nějakými přípravami pomoci musím. Při pečení je mým úkolem obsluha trouby, hlídat správně zarůžovělé kraje a pálit se o horké formičky. Nejoblíbenější činností ze všech vánočních příprav je ale ochutnávání vzorků cukroví.

Tradičně jedním z mých nejoblíbenějších cukrátek jsou kokosky dle tohoto starého receptu:

- 200 g moučkového cukru
- 120 g strouhaného kokosu
- 60 g strouhanky
- 4 velké bílky
- 1 lžička citrónové šťávy

Z bílků ušleháme tuhý sníh, za stálého míchání postupně přidáváme cukr. Nádoba, v níž šleháme, se postaví na vařič do jiné nádoby s horkou vodou a šleháme dál, až je hmota horká. Pak přidáme kokos, strouhanku, vanilkový cukr a vše zlehka prošleháme, až se hmota sváže. Nakonec přidáme citrónovou šťávu a po promíchání, až se hmota spojí, se odstaví z vařiče. Po vychladnutí tvarujeme na plech malé kopečky a pečeme na 160 °C cca 17 min. Nejlepší jsou ještě vláhé.

Přeji dobrou chuť, klidné svátky a pevné zdraví po celý nový rok.

RYBÍ POLÉVKA MARTINA DRBOHLAVA

- 1-2 hlavy z kapra
- jikry, mlíčí
- 30 dkg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- cibule
- sůl
- pepř
- muškátový květ

na jíšku:

- 50 g másla
- 50 g hladké mouky

Na másle osmažíme nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli, jakmile zelenina mírně zžhnedne, přidáme vodu, hlavu a všechny odřezky z kapra, jikry, mlíčí a mírně vaříme asi půl hodiny.

Potom polévku přecedíme, do vývaru vrátíme zeleninu, ochutíme solí a pepřem. Zahustíme světlou máslovou jíškou a ještě asi 10 minut provaříme a před koncem dochutíme špetkou muškátového květu. Po odstavení přidáme obrané maso a pokrájené jikry, mlíčí.

Nakonec přidáme nadrobno nakrájenou petrželku. Podle chuti podáváme s na másle smaženou nakrájenou houskou.





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



MANDLOVÉ CUKROVÍ JANY BARKMANOVÉ ST.

- ½ kg hladké mouky
- 37 dkg Hery
- 5 dkg mletých mandlí
- 12 dkg cukru moučky
- 1 vejce
- kůra z poloviny citrónu

krém:

- 12 dkg másla
- 5 dkg cukru moučka
- 2 hrsti mletých mandlí

Vypracujeme hladké těsto, které necháme nejlépe přes noc odpočinout. Odpočinité těsto vyválíme a vykrajujeme oblíbené tvary. Poté naplníme krémem a slepíme. Poté vždy polovinu cukroví namáčíme v čokoládě a navrch dáme celou mandli.

HOUBOVÝ KUBA JANA MUSILA

Houbového kubu děláme tradičně na Štědrý den k obědu.

- sůl
- česnek
- sádlo
- majoránka
- 150 g slaniny
- pepř mletý
- 2 hrsti sušených hub
- 1,5 hrnku krup

Houby namočíme přes noc do vody. Rozškvaříme slaninu, zpěníme na ní na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme houby a podusíme. Kroupy uvaříme v osolené vodě, smícháme s houbovou směsí,

ochutíme solí, majoránkou, pepřem a česnekem. Urovnáme do zapékací mísy, pokapeme sádlem a zapečeme, až povrch zezlátne.

SVARÁČEK NA ZAHŘÁTÍ JANY BARKMANOVÉ ML.

- lahev červeného vína
- 1 dcl rumu
- 6 lžic vody
- cukr
- 1 svitek skořice
- 5 ks hřebíčku
- 1 hvězdička badyánu
- 2 semínka kardamomu
- kůra z citrónu a pomeranče
- máslo

Do hrnce nasypete cukr podle chuti, k cukru přidejte trochu vody, koření a kůru z pomeranče a citrónu. Zahřejte, po 10 minutách získá voda krásnou vůni koření a je čas nalít k ní víno. Čekejte, až se víno zahřeje, a v momentu, kdy začnou jít ze dna malinkaté bublinky, hrnec odstavte a přilijte rum.

Na závěr přidáme oříšek másla, který celý svařák zjemní a zabrání unikání alkoholu.

KULIČKY RAFAELO ŠÁRKY SVOBODOVÉ

- Salko
- kokos
- mandle

Mandle spaříme a oloupeme. Do misky nalijeme Salko a přidáme do něho kokos, aby vznikla tužší hmota. Vezmeme mandli,





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



obalíme v Salku – tvoříme kuličky. Potom nakonec obalujeme v samotném kokosu.

Chutné a hlavně rychle připravené cukroví, zvládnou ho připravit i jedinci mužského pohlaví!!!

VÁNOČKA VLADISLAVA STEJSKALA

- 1 kg pol. mouky
- 220 g tuku (máslo)
- 220 g cukru
- 4 žloutky
- 60 g droždí
- necelý ½ l mléka
- citronová kůra
- vanilka
- 40 g rozinek
- 70 g mandlí
- 10 g soli

- vejce na potřetí

Postup: (kvásek: trochu mléka, droždí, trochu cukru, hrstka mouky) utřít nahřátý tuk s cukrem a žloutky, přidáme mouku, sůl, kvásek, mléko, rozinky, vanilku a nakrájené mandle. Vypracovat. Poprášit moukou, přikrýt utěrkou a nechat v teple vykynout.

Můj způsob pletení vánočky:



ZÁJEZD DO DIVADLA

Zveme Vás na zájezd do divadla Broadway (Praha) na novou muzikálovou komedii z hitů Heleny Vondráčkové Kvítek mandragory. Zájezd se uskuteční v sobotu 22. 2. 2020.

Začátek představení v 18:00 hodin. Cena 500,- Kč s dopravou (původní cena lístku 699,- Kč). Hrají: Miroslav Etzler, Sagvan Tofi, Aleš Háma, Adéla Gondíková, Jaroslava Obermaierová, Josef Laufer, Yveta Blanarovičová a další. Lístky k prodeji na OÚ do 8. 2. 2020.

SBĚR JEDLÝCH OLEJŮ

Od ledna můžete třídit i jedlé oleje a tuky. Oleje a tuky slijte do uzavíratelných PET lahví a vhodte do určené oranžové nádoby u obecního úřadu v Branžeži. **Do nádoby patří pouze použité jedlé oleje a tuky z domácnosti**, nikoliv minerální oleje (motorové, hydraulické, převodové), maziva a kapaliny.





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



OTEVÍRACÍ DOBA RESTAURACE NA KŘÍŽOVATCE

Pondělí	23. 12. 2019	11:00 – 14:00
Úterý	24. 12. 2019	ZAVŘENO
Středa	25. 12. 2019	ZAVŘENO
Čtvrtek	26. 12. 2019	11:00 – 21:00
Pátek	27. 12. 2019	11:00 – 22:00
Sobota	28. 12. 2019	11:00 – 22:00
Neděle	29. 12. 2019	12:00 – 20:00
Pondělí	30. 12. 2019	ZAVŘENO
Úterý	31. 12. 2019	12:00 – 02:00
Středa	1. 1. 2020	ZAVŘENO

ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMEČKU

Dne 30. 11. 2019 se již tradičně konalo rozsvícení vánočního stromečku na dětském hřišti Ušátko. Na úvod nás po famózním nástupu navštívili hrůzostrašní čerti Krampusáci, Mikuláš s anděly, kterým děti přednesly své připravené básničky. Shlédnout jste mohli krásná vystoupení místních dětských hvězd, Bohouše Matuše, Patrika a Hynka Hradečtích a skupiny Queenmania. Na zahřátí byl připraven svařák, klobásy a polévka. Tečkou večera byl nádherný ohňostroj.

Děkujeme Leoši Najmanovi za organizaci a sponzorování krásné akce, SDH Branžez a ženám ze Spolku tradic a všem ostatním sponzorům a občanům, kteří pomáhali s přípravami a organizací.

CENÍK POPLATKŮ PRO ROK 2020

1) Poplatek za komunální odpad:

- trvale hlášení 550,- Kč / osoba
- chataři a chalupáři 550,- Kč / nemovitost
- odpadní pytel 110 l 60,-Kč / ks

2) Poplatek za vodu za rok 2019

34,- Kč / m³ (plac. v r. 2020)
pro rok 2020 34,-Kč / m³
(plac. v r. 2021)

3) Poplatek za psa

100,- Kč

- za druhého a každého dalšího psa
téhož držitele: 150,- Kč

4) Poplatek pobytový

19,-Kč / osoby od 18 let

5) Odvoz fekálií: Branžez, Nová Ves a Zakopaná

- místní obyvatelé 950,- Kč / 10m³,
490,- Kč / 5m³
- chataři a chalupáři 950,- Kč /
přistavení vozidla
- podnikatelé 2.800,- Kč /
přistavení vozidla





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



HISTORIE – ZE ZÁPISKŮ HASIČŮ BRANŽEŽE (ROK 1919)

- 1919.
- Volby.* Dne 6. ledna konána valná hromada. zvoleni:
Josef Gařík, starostou sboru,
Jan Svoboda, velitelem,
Jos. Hruša, náměstkem velitelovým,
Jan Musil, dozorcem náradí,
Jos. Ambroský, delegátem do řep. výboru,
Václ. Felda, nástupcem delegáta.
- Sošár u Jarův.* Dne 23. února hořelo v žaboproaně u Jarův č. 6.
Sošár vznikl nejspíše neopatrností. Majitelka byla
právě v plenu dřevorubeckém v Jabsku. Ustáta
značnou škodu. Shorel jí též vísk, suchadlo i brány.
Sošár vznikl ve 2 hod. ráno.
- Schůle* Dne 19. března doprovodil sbor na poslední cestě svého
člena Josefa Janovského. Trávil si křivkou, nemocí
vvalky. Když se převěděl, že je choroba jeho nevyléči-
telna, sám si v nestřecheném okamžiku převědění
šil na berku smrt uspisil. Hasiči sebrali, mezi sebou
40 Kč, a věnovali je na pomník padlým ve válce.
- Kolkování
bankovek.* Dne 6. dubna dal sbor kolkovati papírové peníze (350 Kč)
a zaplatil od kolkování 3.5 Kč.
- Sázení
lip.* Dne 11. května účastnil se sbor sázení lip: v Brasov
řiči nasázena „Lipa svobody“ (která uschla) a v
Nové Vsi „Lipa Masarykova“.
- Naviják* Dne 14. května koupil sbor dvoubolý naviják na
hadice za 261.4 Kč.





BRANŽEŽSKÝ ZPRAVODAJ



VÝJEZDY ZÁSAHOVÉ JEDNOTKY JPOV OBCE BRANŽEŽ V ROCE 2019

Celkem bylo v letošním roce uskutečněno 7 výjezdů.

- **10. března** ve 23:15 hodin byla jednotka povolána ke zprůjezdnění komunikace směrem od Branžeže na Kněžmost, kde poryvem větru došlo k pádu náletového porostu z přilehlých břehů do vozovky.
- **17. května** ve 02:14 hodin vyjela jednotka k zásahu na nahlášený požár restauračního objektu u Křinče.
- **1. července** byl jednotce ohlášen výjezd do obce Srbsko, kde se došlo k pádu větví a kmene stromu krajské komunikace do vozovky a tím se stala neprůjezdnou. Jednotka vyjela v 5:15 hodin.
- **27. července** jednotka vyjela v 7:45 hodin uhasit požár, který vznikl na zahradě u rodinného domu v Nové Vsi.
- **1. září** byl vyhlášen poplach jednotce z důvodu pádu části kmene po poryvu větru na trafostanici v Zakopané poblíž krajské komunikace, kdy došlo ke zkratu vodičů a k požáru travního porostu. Jednotka vyjela k zásahu v 16:32 hodin.
- **2. září** byla jednotka povolána k výjezdu z důvodu požáru v části restaurace v Nové Vsi. Výjezd jednotky byl ve 2:03 hodin.
- **24. září** jednotka vyjela v 17:02 hodin k nahlášenému požáru pařezu kmene a přilehlého lesního porostu v prostoru lesa v Zakopané. Pomocí TEA - technického automobilu Jeep Cherokee byl tento požár uhašen.



Branžežský zpravodaj, periodický tisk obce Branžež, vychází čtyřikrát ročně. Vyšlo v nákladu 150 kusů. Vydavatel a místo vydání: Obec Branžež, Branžež 33, 294 02 Kněžmost, IČ: 00509205. Zpravodaj zpracovala, texty, grafika: Jana Barkmanová ml. za výpomoci zastupitelů obce Branžež, ev. č. zpravodaje: MK ČR E 17154

