



Kulinárský kalendár

Kalendár kulinárny

2013

Staré Město pod Sněžníkem

„vstup do tří pohorí“

Staroměstsko se nachází v kotlině lemované na západě masivem Králického Sněžníku, na severu Rychlebskými horami a na východě hřebenem Hrubého Jeseníku. Území Staroměstska má průměrnou nadmořskou výšku 750-800 m. Údolím říčky Krupé vede silnice a železniční trať spojující městečko s blízkými Hanušovicemi.

Ve městě najdete kino a kulturní zařízení s knihovnou. Jeho dominantou jsou renesanční radnice z roku 1619 a kostel z roku 1618. V budově radnice najdete informační centrum a městské muzeum s expozicí představující historii, přírodní prostředí, průmysl a kulturní tradice Staroměstska. V některých kasárnách vzniklo vojenské muzeum s expozicí historie kasáren a další expozici upomínající na minulost betonových pevností, vybudovaných v pohraničí před druhou světovou válkou. Na ně navazuje naučná stezka.

Ve městě působí dva divadelní soubory (DS Šok a dětský DS Slůňata). DS Šok pořádá každoročně divadelní festival Šokáček, na něj jste srdečně

zváni. Rodiny s dětmi mohou využít také prostory nově vybudovaného multifunkčního sportovního areálu. Mluvíme-li o Staroměstsku, máme na mysli nejen Staré Město pod Sněžníkem, ale i jeho místní části Hynčice pod Sušinou, Chrástice, Kunčice, Stříbrnice, Seninka, Velké a Malé Vrbo, které z velké části převzaly úlohu letovisek nabízejících turistům celoroční odpočinek.

Malebná a zachovalá horská příroda nabízí celou řadu příležitostí k aktivnímu odpočinku a rekreaci. Krásu zdejších hor si můžete vychutnat prostřednictvím pěších tras i cyklotras. Dominantou Staroměstska je nejvyšší hora Králický Sněžník 1 424 m n.m. Cestou k vrcholu můžete navštívit sošku slona, pramen Moravy a na samotném vrcholu na Vás čeká zřícenina rozhledny. V zimním období nabízejí sjezdářské areály výborné podmínky s kvalitními službami a upravované běžkařské trasy. Přechod přes Kladské sedlo (do 3,5t) umožňuje každoročně realizovat řadu kulturních, sportovních a společenských aktivit v rámci příhraniční spolupráce s partnerským městem Stronie Śląskie (PL).

Staré Město pod Sněžníkem

„punkt wyjścia do trzech pasm górskich“

Region Staroměstsko znajduje się w kotlinie otoczonej od zachodu masywem Śnieżnika (czes. Králický Sněžník), od północy Górami Złotymi (czes. Rychlebské Hory) a od wschodu grzbietami Wysokiego Jesionika (czes. Hrubý Jeseník). Teren Staroměstska ma średnią wysokość nadmorską 750-800 m. Przez dolinę potoku Krupa prowadzi droga i linia kolejowa łącząca miasteczko z pobliskimi Hanušovicami.

W mieście znajdują się kino i dom kultury z biblioteką. Dominującymi budowlami w mieście są renesansowy ratusz z 1619 r. oraz kościół z 1618 r. W ratuszu znajduje się informacja turystyczna oraz muzeum miejskie, w którym można zapoznać się z historią, środowiskiem przyrodniczym, przemysłem oraz tradycjami kulturalnymi Ziemi Staromiejskiej. W byłych koszarach powstało muzeum wojskowe, w którym można zwiedzić dwie ekspozycje. Pierwsza poświęcona jest historii koszar, druga przedstawia betonowe schrony budowane przed drugą wojną światową wzdłuż granicy czeskiej. Jej uzupełnieniem jest ścieżka dydaktyczna.

W mieście działają dwie grupy teatralne (GT Šok i dziecięca GT Slůňata). GT Šok organizuje coroczny festiwal teatralny Šokáček, na który serdecznie

zapraszamy. Rodziny z dziećmi mogą skorzystać z nowo wybudowanego wielofunkcyjnego ośrodka sportowego. Mówiąc o regionie Staroměstsko, nie mamy na myśli tylko miasta Staré Město pod Sněžníkem, ale również jego dzielnice: Hynčice pod Sušinou, Chrástice, Kunčice, Stříbrnice, Seninka oraz Velké i Malé Vrbo, które w dużej mierze przejęły funkcje letnisk oferujących turystom całoroczny wypoczynek.

Malowniczo i zachowana przyroda górską oferuje szereg okazji do aktywnego wypoczynku i rekreacji. Piękno tutejszych gór można podziwiać dzięki trasom dla pieszych i ścieżkom rowerowym. Główną dominantą regionu Staroměstsko jest najwyższa góra Śnieżnik (czes. Králický Sněžník) o wysokości 1 424 m n.p.m.. Wchodząc na szczyt można zobaczyć posąg słonia, źródło rzeki Moravy a na samym szczycie czekają ruiny wieży widokowej. W okresie zimowym ośrodki narciarskie z wysokiej jakości usługami i utrzymanymi trasami, oferują doskonałe warunki do jazdy na nartach. Przejście graniczne przez Przełęcz Ploszczyzna (czes. Kladské sedlo) do 3,5t, umożliwia realizację corocznych imprez kulturalnych, sportowych i towarzyskich w ramach współpracy przygranicznej z partnerskim miastem Stronie Śląskie.



Obec Stronie Śląskie

vesnice a osady

Obec Stronie Śląskie, ležící v jihovýchodní části Kladského výběžku, je přirozeně předurčena k provozování turistiky.

Bohaté turistické zázemí umožňuje našim návštěvníkům věnovat se různým formám odpočinku. Na jaře a v létě zde panují vynikající podmínky pro pěší i cyklistické výlety. Hustá síť potoků a říček je rájem rybářů a milovníci koupání v horkých letních dnech mohou využívat vodní nádrž ve Staré Moravě.

V zimní sezóně na lyžaře čeká horský areál Czarna Góra, lyžařské středisko Kamienica a vleky v Nowém Gieraltowé, Bielcích a Nowé Moravě. Naše sjezdovky jsou nejdelší v Kladské kotlině.

Doporučujeme také navštívit Medvědí jeskyni, Muzeum Země, Muzeum minerálů, historickou vápenku, Fluoritovou stolu a také Centrum sportu a rekreace s komplexem biologické obnovy, sportovní halou a krytým bazénem.

Stronie Śląskie je městečko malebně položené na křižovatce tří horských údolí, kterými protékají řeky Biela Łądecka, Morawka a Sienna Woda. Obklopují ho tři horská pásma: na západě pohoří Krowiarki, na jihovýchodě Góry Bialskie, na východě Góry Złote (Rychlebské hory) a na jihu masiv Králického Sněžníku, jehož centrální vrchol svou nadmořskou výškou 1424 m dominuje širokému okolí. Obec Stronie Śląskie, tvořená stejnojmenným městem a okolními vesnicemi, se nachází v nadmořské výšce 500-610 m. Rozloha obce činí 146 km², z čehož 75 % tvoří lesy.

NAVŠTIVTE NAŠI OBEC A POZNEJTE JEJÍ KRÁSY!

Gmina Stronie Śląskie

mięscowosci

Gmina Stronie Śląskie, położona w południowo-wschodniej części Ziemi Kłodzkiej, w naturalny sposób jest predestynowana do uprawiania turystyki.

Rozbudowana baza turystyczna daje naszym gościom możliwość organizacji licznych form wypoczynku. W sezonie wiosenno-letnim panują tu dobre warunki do uprawiania turystyki pieszej i rowerowej. Gęsta sieć strumieni i rzeczek będzie rajem dla wędkarzy, a w upalne dni zapraszamy nad zbiornik rekreacyjny w Starej Morawie. W sezonie zimowym na narciarzy czekają: Ośrodek Górski „Czarna Góra”, Stacja Narciarska „Kamienica” oraz wyciągi narciarskie w Nowym Gieraltowie, Bielcach i Nowej Morawie. Posiadamy najdłuższe trasy narciarskie w Kotlinie Kłodzkiej.

Polecamy również: Jaskinię Niedźwiedzią, Muzeum Ziemi, Muzeum Minerálów, zabytkowy Wapiennik, Sztolnię Fluoritową oraz Centrum

Sportu i Rekreacji z zespołem odnowy biologicznej, halą sportową i krytą pływalnią.

Stronie Śląskie jest malowniczo położonym miasteczkiem u zbiegu trzech dolin rzecznych: Białej Łądeckiej, Morawki, Siennej Wody otoczonym trzema pasmami górskimi. Od zachodu Wzgórzami Krowiarek, od południowego wschodu Górami Bialskimi, od wschodu górami Złotymi, od południa Masywem Śnieżnika (z dominującym nad okolicą szczytem Śnieżnik 1424 m. n.p.m.). Stronie leży na wysokości 500-610 m. n.p.m. Powierzchnia gminy wynosi 146 km². 75% jej powierzchni zajmują lasy.

ZAPRASZAMY!



Kulturní zařízení Města Staré Město

Organizační složka Kulturní zařízení Města Staré Město vznikla na podzim roku 2007. K základním činnostem organizační složky patří provoz Kulturního domu, knihovny, provoz městského Kina Sněžník a zajišťování služeb směnárny v TIC Staré Město.

Ostatní činnosti organizační složky:

- Organizace městských slavností a sportovních akcí (Anenská pouť, Přejezd Kladského sedla na koloběžkách, Mezinárodní výstup na Králický Sněžník, Rozsvěcení Vánočních stromů)
- Spolupráce s komisí pracujícími při Radě města
- Spolupráce s neziskovými organizacemi, Základní a Mateřskou školou při pořádání akcí
- Vyhledávání dotačních titulů v rámci činnosti složky, podávání projektů a jejich realizace
- Přihraniční spolupráce s partnerským městem Stronie Śląskie, realizace projektů přeshraniční spolupráce
- Spolupráce s Euroregionem Pomezí Čech, Moravy a Kladska, Euroregionem Glacensis
- Provoz směnárny v TIC Staré Město
- Provoz webových stránek Informačního centra a kultury, účast na veletrzích a výstavách cestovního ruchu, zajišťování propagačních materiálů města, zajišťování prezentace města na partnerských webech

Jednotka organizacyjna Dom Kultury Miasta Staré Město powstała jesienią 2007 roku. Do podstawowych czynności jednostki organizacyjnej należą funkcjonowanie Domu Kultury, biblioteki, działania miejskiego kina Sněžník oraz zapewnianie usług w kantorze w TIC Staré Město.

Pozostały zakres działalności jednostki organizacyjnej:

- Organizacja uroczystości miejskich i imprez sportowych (Odpust św. Anny, Przejazd przez Przełęcz Ploszczyzna na hulajnogach, Międzynarodowe wejście na Sněžnik, Rozświecenie choinek bożonarodzeniowych)
- Współpraca z komitetami pracującymi przy Radzie Miasta
- Współpraca z organizacjami pozarządowymi, Szkołą Podstawową i Przedszkolem podczas organizowania imprez
- Wyszukiwanie dotacji w ramach działalności jednostki, składanie projektów i ich realizacja
- Współpraca przygraniczna z miastem partnerskim Stronie Śląskie, realizacja projektów współpracy transgranicznej
- Współpraca z Euroregionem Pogranicze Czech, Moraw i Ziemi Kłodzkiej, Euroregionem Glacensis
- Działalność kantoru w TIC Staré Město
- Funkcjonowanie strony internetowej Centrum Informacyjnego i Kultury, uczestnictwo w targach i wystawach ruchu turystycznego, zapewnianie materiałów promocyjnych miasta, zapewnianie prezentacji miasta na stronach partnerskich



Kulturní zařízení Města Staré Město
tel.: +420 583 239 267
mob.: +420 725 502 753
e-mail: kultura-stare mesto@seznam.cz
www.stare mesto.info
www.facebook.com/kultura.stare mesto



Centrum vzdělávání, cestovního ruchu a kultury v Stroniu Śląskim

V CETiKu probíhají následující aktivity:

- hip-hop pro děti a mládež
- keramický kroužek pro děti
- v CETiKu se nachází volnočasové centrum pro děti a mládež
- relaxační aktivity - „relax při hudbě“
- divadelní workshopy pro děti a mládež
- workshopy orientálního tance pro děti
- sborový zpěv s klavírním doprovodem
- taneční kroužek „zumby“
- v CETiKu působí folklorní soubor „siekiereczki“
- v CETiKu působí kapela „z ulicy hutniczej“
- uskutečňují se zde setkání „klubu seniorů“
- působí zde dechový orchestr mládeže

W CETiKu organizowane są zajęcia:

- hip-hop dla dzieci i młodzieży
- zajęcia plastyczne dla dzieci
- przy CETiKu działa świetlica środowiskowa
- zajęcia relaksacyjne - „relaks z muzyką“
- warsztaty teatralne dla dzieci i młodzieży
- warsztaty z tańca orientalnego dla dzieci
- warsztaty chóru z elementami gry na pianinie
- zajęcia taneczne „zumba“
- przy CETiKu działa zespół ludowy „siekiereczki“
- przy CETiKu działa kapela „z ulicy hutniczej“
- odbywają się spotkania „klubu seniora“
- działa młodzieżowa orkiestra dęta



Centrum vzdělávání, cestovního ruchu a kultury v Stroniu Śląskim
ul. Kościuszki 18, 57-550 Stronie Śląskie
tel.: +48 748 143 205
fax/tel.: +48 748 143 242
www.stronie.pl



Celoroční přehled 2013

01

Po 7 14 21 28
Út 1 8 15 22 29
St 2 9 16 23 30
Čt 3 10 17 24 31
Pá 4 11 18 25
So 5 12 19 26
Ne 6 13 20 27

02

Po 4 11 18 25
Út 5 12 19 26
St 6 13 20 27
Čt 7 14 21 28
Pá 1 8 15 22
So 2 9 16 23
Ne 3 10 17 24

03

Po 4 11 18 25
Út 5 12 19 26
St 6 13 20 27
Čt 7 14 21 28
Pá 1 8 15 22 29
So 2 9 16 23 30
Ne 3 10 17 24 31

04

Po 1 8 15 22 29
Út 2 9 16 23 30
St 3 10 17 24
Čt 4 11 18 25
Pá 5 12 19 26
So 6 13 20 27
Ne 7 14 21 28

05

Po 6 13 20 27
Út 7 14 21 28
St 1 8 15 22 29
Čt 2 9 16 23 30
Pá 3 10 17 24 31
So 4 11 18 25
Ne 5 12 19 26

06

Po 3 10 17 24
Út 4 11 18 25
St 5 12 19 26
Čt 6 13 20 27
Pá 7 14 21 28
So 1 8 15 22 29
Ne 2 9 16 23 30

07

Po 1 8 15 22 29
Út 2 9 16 23 30
St 3 10 17 24 31
Čt 4 11 18 25
Pá 5 12 19 26
So 6 13 20 27
Ne 7 14 21 28

08

Po 5 12 19 26
Út 6 13 20 27
St 7 14 21 28
Čt 1 8 15 22 29
Pá 2 9 16 23 30
So 3 10 17 24 31
Ne 4 11 18 25

09

Po 2 9 16 23 30
Út 3 10 17 24
St 4 11 18 25
Čt 5 12 19 26
Pá 6 13 20 27
So 7 14 21 28
Ne 1 8 15 22 29

10

Po 7 14 21 28
Út 1 8 15 22 29
St 2 9 16 23 30
Čt 3 10 17 24 31
Pá 4 11 18 25
So 5 12 19 26
Ne 6 13 20 27

11

Po 4 11 18 25
Út 5 12 19 26
St 6 13 20 27
Čt 7 14 21 28
Pá 1 8 15 22 29
So 2 9 16 23 30
Ne 3 10 17 24

12

Po 2 9 16 23 30
Út 3 10 17 24 31
St 4 11 18 25
Čt 5 12 19 26
Pá 6 13 20 27
So 7 14 21 28
Ne 1 8 15 22 29

Celoroční přehled 2014

01

Po 6 13 20 27
Út 7 14 21 28
St 1 8 15 22 29
Čt 2 9 16 23 30
Pá 3 10 17 24 31
So 4 11 18 25
Ne 5 12 19 26

02

Po 3 10 17 24
Út 4 11 18 25
St 5 12 19 26
Čt 6 13 20 27
Pá 7 14 21 28
So 1 8 15 22
Ne 2 9 16 23

03

Po 3 10 17 24 31
Út 4 11 18 25
St 5 12 19 26
Čt 6 13 20 27
Pá 7 14 21 28
So 1 8 15 22 29
Ne 2 9 16 23 30

04

Po 7 14 21 28
Út 1 8 15 22 29
St 2 9 16 23 30
Čt 3 10 17 24
Pá 4 11 18 25
So 5 12 19 26
Ne 6 13 20 27

05

Po 5 12 19 26
Út 6 13 20 27
St 7 14 21 28
Čt 1 8 15 22 29
Pá 2 9 16 23 30
So 3 10 17 24 31
Ne 4 11 18 25

06

Po 2 9 16 23 30
Út 3 10 17 24
St 4 11 18 25
Čt 5 12 19 26
Pá 6 13 20 27
So 7 14 21 28
Ne 1 8 15 22 29

07

Po 7 14 21 28
Út 1 8 15 22 29
St 2 9 16 23 30
Čt 3 10 17 24 31
Pá 4 11 18 25
So 5 12 19 26
Ne 6 13 20 27

08

Po 4 11 18 25
Út 5 12 19 26
St 6 13 20 27
Čt 7 14 21 28
Pá 1 8 15 22 29
So 2 9 16 23 30
Ne 3 10 17 24 31

09

Po 1 8 15 22 29
Út 2 9 16 23 30
St 3 10 17 24
Čt 4 11 18 25
Pá 5 12 19 26
So 6 13 20 27
Ne 7 14 21 28

10

Po 6 13 20 27
Út 7 14 21 28
St 1 8 15 22 29
Čt 2 9 16 23 30
Pá 3 10 17 24 31
So 4 11 18 25
Ne 5 12 19 26

11

Po 3 10 17 24
Út 4 11 18 25
St 5 12 19 26
Čt 6 13 20 27
Pá 7 14 21 28
So 1 8 15 22 29
Ne 2 9 16 23 30

12

Po 1 8 15 22 29
Út 2 9 16 23 30
St 3 10 17 24 31
Čt 4 11 18 25
Pá 5 12 19 26
So 6 13 20 27
Ne 7 14 21 28

Změny termínů akcí vyhrazeny. / Zmiany terminów imprez zastrzeżone.

ČESKO-POLSKÝ MIKROPROJEKT „Regionální produkty - forma propagace regionu“ / TRADICE, KVALITA, ORIGINALITA, ŠETRNOST K PŘÍRODĚ...UŽIJTE SI S NÁMI ATMOSFÉRU REGIONU



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ / EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO
PŘEKRAČUJEME HRANICE / PRZEKACZAMY GRANICE



Tento projekt je spolufinancován z prostředků ERDF prostřednictvím Euroregionu Glacensis.

Leden

týden/tydzień 1

Po/Po
Silvestr
Melania, Sylwester

31

Út/Wt
Nový Rok
Mieszko,
Mieczysław

1

Nový rok
Den obnovy samostatného českého státu (CZ)
Nowy Rok, Świętej Bożej Rodzicielki (PL)

St/Śr
Karina, Vasil
Izydor, Grzegorz

2

Čt/Cz
Radmila, Radomila
Danuta, Zdzisław

3

Pá/Pi
Diana
Elzbieta, Aniela

4

So/So
Dalimil
Hanna, Edward,
Szymon

5

Ne/Ni
Kašpar, Melichar
Baltazar
Kacper, Melchior,
Baltazar

6

Trzech Króli (Objawienie Pańskie) (PL)

Brynzová pomazánka Pasta do smarowania z bryndzy

Suroviny:

- 1 máslo (250 gr)
- 250 gr bryndzy
- sůl, paprika
- 1 najemno nakrájená cibule

Postup:

Změklé máslo utřeme s povolenou brynzou, vmícháme najemno nakrájenou cibuli, osolíme, okořeníme sladkou paprikou, případně kmínem, zelenou petrželkou.

Pomazánku mažeme na chleba.

Składniki:

- 1 masło (250 gr)
- 250 gr bryndzy
- sól, papryka
- 1 drobno posiekana cebula

Sposób przygotowania:

Miękkie masło utrzec z bryndzą, dodać drobno posiekaną cebulę, posolić, doprawić papryką, kminkiem i zieloną pietruszką.

Pastę smarujemy chleb.



Autor receptu: Michal Hrdlička, Kravské a ovčí sýry

Styczeń

týden/tydzień 2

Po/Po
Vilma
Lucjan, Julian

7

Út/Wt
Čestmír
Seweryn, Juliusz

8

St/Śr
Vladan, Valtr
Adrian, Marcelina

9

Čt/Cz
Břetislav
Danuta, Wilhelm

10

Pá/Pi
Bohdana
Honorata, Matylda

11

So/So
Pravoslav
Ada, Benedykt,
Arkadiusz

12

Ne/Ni
Edita
Bogumila,
Weronika

13

Leden

týden/tydzień 3

Po/Po
Radovan
Feliks, Nina

14

Út/Wt
Alice
Pawel, Arnold,
Izydor

15

St/Šr
Ctirad
Marcela,
Włodzimierz

16

Čt/Cz
Drahošlav
Antoni, Jan

17

Pá/Pi
Vladislav
Vladislava
Malgorzata, Piotr

18

49. Myslivecký reprezentační ples
/ 49. Reprezentacyjny bal myśliwski
Kulturní dům ve Starém Městě / Dom Kultury
w Starym Mieście

So/So
Doubravka
Henryk, Marta

19

Ne/Ni
Ilona, Sebastián
Fabian, Sebastian

20

Michal Hrdlička - Kravské a ovčí sýry Michal Hrdlička - Sery krowie i owcze

Michal Hrdlička s rodinou hospodaří pátým rokem v Brničku na 20 ha. Chová dojně ovce francouzského plemene Lacaune, dojně krávy Jersey, masné krávy a koně. Z vlastního nepasterovaného mléka se na statku vyrábějí sýry tradičními způsoby. Čerstvé, uzené, pažené sýry a bryndza dle slovenských tradičních sýrů a zrající sýry italského typu. Sýry vyrábíme ručně, z nepasterovaného ovčího a kravského mléka, ovčí mléko neodtučňujeme (6-10 % tuku) kravské ano. Díky tomu můžeme vyrábět domácí máslo. Zrání sýrů probíhá za pomoci přirozených mléčných kultur. Čerstvé vyrobené sýry tak chutnají smetanově, nasládlé a po čase se jejich chuť

Michal Hrdlička wraz z rodziną już piąty rok prowadzi w Brničku gospodarstwo o powierzchni 20 ha. Hoduje owce mleczne francuskiej rasy Lacaune, dojne krowy Jersey, bydło rzeźne oraz konie. Z uzyskanego niepasteryzowanego mleka produkują w tradycyjny sposób sery. Sery świeże, wędzone, parzone i bryndza produkowana według tradycyjnej słowackiej receptury oraz sery dojrzewające typu włoskiego. Sery produkujemy ręcznie, z niepasteryzowanego owczego i krowiego mleka, mleka owczego w przeciwieństwie do krowiego nie odtuszczamy (6-10% tłuszczu). Dzięki temu możemy produkować swoje masło. Dojrzwianie serów odbywa się za pomocą naturalnych mlecznych kultur bakterii, świeże sery mają śmietankowy, lekki

mění na kyselou, tu svou chuť si tak jistě najde každý zákazník. Zrající sýry, specialita dle italského receptu, zrají ve vlastních sklepech minimálně 3 měsíce. Sýry dodáváme zavakuované, dle domluvy cca 0,5kg nebo cca 0,25kg. Sýry prodáváme „ze dvora“ a naše výrobky vozíme i na farmářské trhy a do farmářských prodejen v regionu (Farmářská prodejna – Šumperk, Delikates – Šumperk, Bio Straková – Šumperk, Krajánek – Šumperk, Český grunt - Olomouc). Osobně prodáváme na těchto farmářských trzích: Olomoucký farmářský trh, Farmářský trh Šumperk, trhy v Mohelnici, Šumperku a Záběhu.

stodki smak, po jakimś czasie staje się on kwaśny, a zatem każdy z klientów może znaleźć smak dla siebie. Sery dojrzewające, specjalność według włoskiej receptury, dojrzewają w piwniczkach, przez co najmniej 3 miesiące. Sery dostarczamy zapakowane próżniowo, w zależności od umowy mają 0,5kg lub około 0,25kg. Sery sprzedajemy „na ulicy“ a nasze produkty można znaleźć na targach rolnych i w sklepach regionalnych (Farmářská prodejna – Šumperk, Delikates – Šumperk, Bio Straková – Šumperk, Krajánek – Šumperk, Český grunt - Olomouc). Można nas spotkać na następujących targach: Targ rolny w Olomuńcu, Olomuniecki targ Franciszkański, Targ rolny Šumperk, targi w Mohelnicy, Šumperku i Záběhu.



Michal Hrdlička
Na Statko 32
789 75 Brničko u Záběhu
Mob.: +420 777 577 077
firmahrdlička@seznam.cz
<http://ovcistatek.webnode.cz>



Styczeń

týden/tydzień 4

Po/Po
Béla
Agnieszka,
Jaroslaw

21

Út/Wt
Slavomír, Slavomíra
Anastazy, Wincenty

22

St/Šr
Zdeněk
Ildetons, Rajmund

23

Čt/Cz
Milena
Rafał, Felicja,
Franciszka

24

Pá/Pi
Miloš
Pawel, Młosz

25

So/So
Zora
Tymoteusz, Michal

26

Ne/Ni
Ingrid
Aniela, Jerzy

27

Den památky obětí holocaustu a předcházení
zločinům proti lidskosti (významný den) (CZ)

Leden / Lúnos

týden/tydzień 5

Po/Po
Otýlie
Walery, Karol

28

Út/Wt
Zdislava
Franciszcz, Jozef

29

St/Šr
Robin, Erna
Maciej, Martyna

30

Čt/Cz
Marika
Jan, Marcela,
Ludwika

31

Pá/Pi
Hynek
Brygida, Ignacy

1

20. Dětský maškarní bál / 20. Dziecięcý bál maskowy
Kulturní dům ve Starém Městě / Dom Kultury w Starym Mieście

So/So
Nela, Hromnice
Maria, Mirosław

2

Ne/Ni
Blažej
Blažej, Oskar

3

Haviřská pochoutka Przysmak górniczy

Suroviny:

- 150 g vepřová kotleta bez kosti
- 50 g domácí klobáska
- 50 g slanina
- sůl, pepř
- česnek

Postup:

Vepřovou kotletku naklepeme, osolíme, opepríme a potřeme česnekem, klobásku nakrojíme společně se slaninou a opékáme spolu s masem po obou stranách. Potom maso, klobásku a slaninu vyjmeme a vše podlijeme na talíři výpekem.

Skladniki:

- 150 g kotletów wieprzowych bez kości
- 50 g domowej kiełbasy
- 50 g słonina
- sól, pieprz
- czosnek

Sposób przygotowania:

Kotlet wieprzowy rozbić, osolić, popieprzyć i natrzeć czosnkiem, kiełbasę i słoninę pokroić a następnie obsmażyć razem z mięsem. Następnie mięso, kiełbasę i słoninę przełożyć na talerz i polać tłuszczem z pieczenia.



Autor receptu: Penzion Národní Dům



Penzion Národní Dům
Nám. Osvobození 71
788 32 Staré Město pod Sněžníkem
tel./fax: +420 583 239 170
mobil: +420 606 320 594



Styczeń / Luty

týden/tydzień 6

Po/Po
Jarmila
Andrzej, Jozef,
Tytus

4

Út/Wt
Dobromila
Agata, Adelajda

5

St/Šr
Vanda
Doroča, Bogdan,
Paweł

6

Čt/Cz
Veronika
Ryszard, Teodor

7

Pá/Pi
Milada
Hieronim,
Sebastian

8

So/So
Apolena
Apolina, Eryka,
Cyril

9

Ne/Ni
Mojmír
Elwira, Jacek

10

Ános

týden/tydzień 7

Po/Po
Božena, Dezider
Grzegorz, Lucjan **11**

Út/Wt
Slavěna, Slávka
Radosław, Damian **12**

St/Šr
Věnceslav
Věnceslava
Grzegorz, Katarzyna **13**

Čt/Cz
Valentýna
Valentýna
Cyryl, Metody **14**

Pá/Pi
Jiřina
Jowita, Faustyn **15**

So/So
Ljuba
Danuta, Julian **16**

Ne/Ni
Miloslava
Aleksy, Lukasz **17**

Uzený pstruh s ovocným salátem Pstrąg wędzony z sałatką owocową

Suroviny uzený pstruh:

- filety ze pstruha
- zakysaná smetana
- limetka
- balzamikový krém
- sůl, pepř, paprika

Suroviny salát:

- ananas
- kiwi
- broskve
- jahody
- čerstvá máta

Postup:

Dva filety z pstruha osolíme, opepříme a potřeme čerstvou paprikou. Ze zakysané smetany, nastrouhané kůry limetky a bílého balzamikového krému připravíme omáčku. Ovocný salát připravíme z ananasa, kiwi, broskví, jahod a čerstvé máty. Pstruha svineme do ruličky a 15 až 20 minut uduíme při teplotě 120 °C. Vyuzené rybí plátky položíme na salát, jemně polijeme omáčkou a ozdobíme čerstvými bylinkami.

Skladniki pstrąg wędzony:

- filety z pstrąga
- śmietana kremówka
- limonka
- krem balsamiczny
- sol, pieprz, papryczką

Skladniki sałatką:

- ananas
- kiwi
- brzoskwinie
- truskawki
- świeża mięta

Sposób przygotowania:

Dwa filety z pstrąga doprawiamy solą i pieprzem oraz świeżą papryczką chili i odstawiamy na dwie godziny do lodówki. Sos do pstrąga sporządzamy z śmietany kremówki, otartej skórki z limonki i białego kremu balsamicznego. Sałatkę owocową robimy z ananasa, kiwi, brzoskwinie, truskawki i świeżej mięty. Pstrąga zwijamy w rulon i wędzimy od 15 do 20 min wtem. 120 °C. Gotową rybę kładziemy na sałatkę i delikatnie polewamy sosem. Dekorujemy świeżymi ziołami.



Autor receptu: Restaurace a pivnice Puchaczówka

Luty

týden/tydzień 8

Po/Po
Gizela
Szymon,
Konstancja **18**

Út/Wt
Patrik
Arnold, Jozef,
Konrad **19**

St/Šr
Oldřich
Leon, Ludomir **20**

Čt/Cz
Lenka, Eleonora
Robert, Eleonora **21**

Pá/Pi
Petr
Marta, Malgorzata **22**

So/So
Svatopluk
Romana, Damian **23**

Ne/Ni
Matěj, Matyáš
Maciej, Marek **24**

Divadelní přehlídka ŠOKÁČEK 2013
/ Przegład teatralny ŠOKÁČEK 2013
Kulturní dům ve Starém Městě
/ Dom Kultury w Starym Mieście

Únor / Březen

týden/tydzień 9

Po/Po
Liliana
Cezary, Donat **25**

Út/Wt
Dorota
Miroslaw,
Aleksandr **26**

St/Śr
Alexandr
Gabriel, Anastazja **27**

Čt/Cz
Lumír
Roman, Ludomir **28**

Pá/Pi
Bedřich, Bedřiška
Albin, Antoni **1**

Učitel'ský ples/ Bal nauczycieli
Kulturní dům ve Starém Městě
/ Dom Kultury w Starym Mieście

So/So
Anežka
Helena, Halszka **2**

Ne/Ni
Kamil
Maryna,
Kunegunda **3**

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem Knedle ziemniaczane nadziewane wędzonym mięsem

Suroviny na 4 porce:

- 40 dkg uzeného masa (krkovička, plecko, bůček)
- 80 dkg vařených brambor
- 40 až 45 dkg hrubé mouky
- 1 vejce
- lžička soli

Postup:

Uvařené brambory nastrouháme najemno, osolíme, přidáme mouku, vejce a dobře zpracujeme. Těsto vyválíme na výšku asi 3mm a naporcujeme podle toho, jak velké budeme chtít mít knedlíky. Na každý kousek dáme nahrubo rozsekané uzené maso a dobře zabalíme. Knedlíky dáváme do osolené a vařící vody a vaříme podle velikosti asi 10 minut. Hotové knedlíky můžeme potřít sádlem, aby neokoraly.

Podáváme s kysaným zelím a osmaženou cibulkou.

Składniki dla 4 porcji:

- 40 dkg wędzonego mięsa (karkówka, plecówka, boczek)
- 80 dkg gotowanych ziemniaków
- 40-45 dkg grubo mielonej mąki
- 1 jajko
- łyżeczka soli

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki utrzeć na drobnej tarce, osolící, dodać mąkę, jajko i dobrze wymieszać. Ciasto wywałkować do grubości ok. 3mm i pokroić na kawałki odpowiednio do wielkości knedli. Na każdy kawałek ciasta włożyć pocięte mięso wędzone i uformować w kulkę. Knedle włożyć do osolonej, wrzącej wody i gotować zależnie od wielkości - ok. 10 minut. Ugotowane knedle można posmarować smalcem, aby nie oschły. Podawać z kapustą kiszoną i podsmażoną cebulką.



Autor receptu: Chata U Profesora

Luty / Marzec

týden/tydzień 10

Po/Po
Stela
Arkadiusz, Eugeniusz,
Kazimierz **4**

Út/Wt
Kazimír
Adryjan, Fryderyk **5**

St/Śr
Miroslav
Roza, Wiktor **6**

Čt/cz
Tomáš
Tomasz, Felicyna **7**

Pá/Pi
Gabriela, Zoltán
Beata, Wincenty **8**

Mezinárodní den žen (významný den) (CZ)

So/So
František
Franciszka,
Dominika **9**

Ne/Ni
Viktorie
Cyprian, Aleksandr **10**

Březen

týden/tydzień 11

Po/Po
Anděla, Angelika
Benedykt,
Konstantyn **11**

Út/Wt
Řehoř
Alojzy, Bernard **12**

Den přístupu české republiky k Severoatlantické smlouvě (NATO) (významný den) (CZ)

St/Šr
Růžena
Božena, Krystyna **13**

Čt/Cz
Růt, Matylda
Leon, Martyna **14**

Pá/Pi
Ida
Longin, Klemens **15**

So/So
Elena, Herbert
Izabela, Oktawia **16**

*Międzynarodowe Tradycje Wielkanocne:
CETIK w Stroniu Śl.*

Ne/Ni
Vlastimil, Vlastimila
Patrik, Zbigniew **17**

Chata U Profesora

Horská chata U Profesora se nachází v Kunčicích u Starého Města pod Sněžníkem.

Specializujeme se především na dětskou rekreaci, zejména pak školky, školy v přírodě, zimní pobyty, lyžování, letní tábory a školní výlety, čemuž odpovídá nabídka služeb, vybavení chaty, klidné až rodinné prostředí a výhodné ceny.

Vaříme domácí kuchyni.

Nabízíme ubytování ve 12 čtyřlůžkových pokojích.

V okolí je dostatek značených turistických cest vhodných pro pěší i cyklistické využití. Lákadlem pro Vás může být Králický Sněžník (1424 m) s pramenem řeky Moravy.

Schronisko U Profesora znajduje się w Kunčicach koło Starego Miasta pod Śnieżnikiem.

Specjalizujemy się przede wszystkim w obsłudze wczasów dla dzieci, szczególnie zielonych szkół i przedszkoli, zimowisk, kursów narciarskich, kolonii letnich oraz wycieczek szkolnych. Pod tym kątem dostosowana jest oferta naszych usług, poziom cen oraz wyposażenie schroniska, w którym panuje spokojna, rodzinna atmosfera.

Oferujemy dania domowe i zakwaterowanie w 12 pokojach 4-osobowych. W okolicy prowadzi wiele oznakowanych szlaków turystycznych dla pieszych i rowerzystów. Atrakcyjnym celem wycieczki jest szczyt Śnieżnika (1424 m) z źródłem rzeki Morawy.



Chata U Profesora

Kunčice 39, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem

mob.: +420 777 123 102

e-mail: jiri.matous@email.cz

www.staromestsko.cz



Marzec

týden/tydzień 12

Po/Po
Eduard
Cyryl, Edward **18**

Út/Wt
Josef, Josefa
Jozef, Bogdan **19**

St/Šr
Světłana, Světla
Klaudia, Eufemia **20**

Čt/Cz
Radek
Ludomir, Benedykt **21**

Pá/Pi
Leona
Katarzyna,
Bogusław **22**

So/So
Ivona
Pelagia, Feliks **23**

Ne/Ni
Gabriel
Mark, Gabriel **24**

Březen/Duben

týden/tydzień 13

Po/Po
Marian
Mariola,
Wienczyslaw

25

Út/Wt
Emanuel
Emanuel, Larysa,
Teodor

26

St/Šr
Dita
Lidia, Ernest

27

Čt/Cz
Soňa
Aniela, Jan

28

Pá/Pi
Tatána
Viktoryn, Helmut

29

So/So
Arnošt, Ernest
Aniela, Leonard

30

Ne/Ni
Kvido
Beniámin, Balbina

31

Velikonoční neděle, Boží hod velikonoční
V 02.00 začíná letní čas (CZ)
Wielkanoc (PL)

Mazanec / Mazanec

Suroviny na 4 porce:

- 300 g celozrnné špaldové jemně mleté mouky Bioharmonie
- 300 g bílé pšeničné hladké mouky Bioharmonie
- 100 g třtinového cukru Biolinie
- 120 g másla
- 3 žloutky
- 40 g droždí
- 250 ml mléka nebo rýžového nápoje Isola
- 60 g rozinky sultánky Bioharmonie
- citronová kůra z chemicky neošetřeného plodu
- muškátový oříšek
- 50 g vlašských ořechů
- nastrouhané mandle
- sůl

Postup:

Ve 3 polévkových lžících vlažného mléka či rostlinného nápoje rozmícháme 1 polévkovou lžici cukru, 1 polévkovou lžici mouky, rozdrobíme droždí a na teplém místě necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme s cukrem, přidáme rozšlehané žloutky se špetkou soli, špetkou nastrouhaného muškátového oříšku, kůru z citronu, kvásek, rozpuštěný tuk. Vypracujeme tuhé těsto, které by se nemělo lepit. Přikryjeme a necháme na teplém místě vykynout. Do vykynutého těsta zapracujeme opláchnuté rozinky a hrubě nasekané ořechy. Těsto pak rozdělíme na polovinu, vytváříme 2 bochánky, které potěme rozšlehaným bílkem a posypeme nastrouhanými mandlemi. Vrcholy mazanců nařizeme na kříž a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 45 minut.

Skladniki dla 4 porcji:

- 300 g drobno mielonej pełnoziarnistej mąki orkiszowej Bioharmonie
- 300 g mąki pszennej tortowej Bioharmonie
- 100 g cukru trzcinowego Biolinie
- 120 g masła
- 3 żółtka
- 40 g drożdży
- 250 ml mleka lub napoju sojowego Isola
- 60 g rodzynek sultanek Bioharmonie
- skórka z cytryny z upraw ekologicznych
- gałka muszkatołowa
- 50 g orzechów włoskich
- tarte migdały
- sól

Sposób przygotowania:

3 łyżki ciepłego mleka lub napoju sojowego zmieszać z 1 łyżką cukru, 1 łyżką mąki oraz rozdrobnionymi drożdżami, a następnie odstawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie mąkę zmieszać z cukrem, dodać roztrzepane żółtka ze szczyptą soli, szczyptę utartej gałki muszkatołowej, skórkę z cytryny, kwasek oraz rozpuszczone masło. Zmieszać z drożdżami i wyrobić sztywne ciasto, które nie powinno się lepić. Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do wyrośniętego ciasta dodać oplukane rozynki oraz grubo pokrojone orzechy. Ciasto podzielić na połowę, uformować 2 bochenki a następnie posmarować je białkiem i posypać tartymi migdałami. Wierchołki mazanców naciąć na krzyż i piec w średnio nagrzanym piekarniku przez około 45 minut.



Autor receptu: PRO-BIO, obchodní spol. s.r.o.

Marec/Kwiecień

týden/tydzień 14

Po/Po
Hugo
Grazyna, Irena

1

Velikonoční pondělí (CZ)
Poniedziałek Wielkanocny (PL)

Út/Wt
Erika
Władysław,
Franciszka

2

St/Šr
Richard
Ryszard, Irena

3

Čt/Cz
Ivana
Benedykt, Izydor

4

Pá/Pi
Miroslava, Mirka
Katarzyna,
Wincenty

5

So/So
Vendula, Venuše
Izolda, Ireneusz

6

Ne/Ni
Heřman, Herrmina
Rulín, Donat

7

Den vzdělanosti (významný den) (CZ)

Duben

týden/tydzień 15

Po/Po
*Ema
Dionizy, Julia* **8**

Út/Wt
*Dušan
Mária, Dymitr* **9**

St/Šr
*Darja
Michal, Makary* **10**

Čt/Cz
*Izabela
Filip, Leon* **11**

Pá/Pi
*Julius
Damian, Juliusz* **12**

So/So
*Aleš
Przemysław, Ida* **13**

Ne/Ni
*Vincenc
Berenika, Walerian* **14**

Tatarský biftek z pstruha Tatar z pstrąga

Suroviny na 4 porce:

- 400 g čerstvého pstruha
- 2 šalotky nebo malé cibulky
- 1/2 svazku kopru
- sůl, pepř
- 2 lžičce oleje
- citrony nebo limetky
- kopr na ozdobení
- šťáva z 1-2 citrónů

Postup:

Šalotky nakrájíme na drobné kostičky. Kopr nasekáme. Pstruha nakrájíme na větší kostičky. Maso smísíme s cibulí a koprem, osolíme, opepříme a polijeme olejem. Porce položíme na vychlazené talíře. Ozdobíme citronem a koprem. Citrónovou šťávu podáváme zvlášť. Jako přílohu můžeme podat také kapary nebo nakládané okurky.

Skladniki dla 4 porcji:

- 400 g świeżego pstrąga
- 2 szalotki lub małe cebulki
- 1/2 pęczka koperku
- sól, pieprz
- 2 łyżki oliwy
- cytryny lub limonki
- koperek do przybrania
- sok z 1-2 cytryn

Sposób przygotowania:

Szalotki pokroić w drobną kostkę. Koperek posiekać. Pstrąga pokroić w niezbyt drobną kostkę. Rybę wymieszać z cebulą i koperkiem, doprawić solą, pieprzem i oliwą. Położyć porcje na ochłodzonych talerzach. Przybrać cytryną i koperkiem. Sok z cytryny podawać osobno. Można też dodać kapary lub ogórki konserwowe.



Autor receptu: Nad Stawami

Kwiecień

týden/tydzień 16

Po/Po
*Anastázie
Ludwina, Waclawa* **15**

Út/Wt
*Irena
Cecylián,
Bernadeta* **16**

St/Šr
*Rudolf
Robert, Rudolf* **17**

Čt/Cz
*Valérie
Alicja, Bogusław* **18**

Pá/Pi
*Rostislav, Rastislav
Adolf, Tymon* **19**

So/So
*Marcela
Czesław, Agnieszka* **20**

Ne/Ni
*Alexandra
Bartosz, Feliks* **21**

Duben/Květen

týden/tydzień 17

Po/Po
Evženie
Kazimierz, Łukasz **22**

Út/Wt
Vojtěch, Vojtěška
Jerzy, Wojciech,
Idzi **23**

St/Šr
Jiří
Aleksy, Horacy **24**

Čt/Cz
Marek
Mark, Jarosław **25**

Pá/Pi
Oto
Marzena, Maria,
Klaudiusz **26**

So/So
Jaroslav
Ludwik, Piotr **27**

Ne/Ni
Vlastislav
Paweł, Waleria **28**

Sportovní areál ve Starém Městě pod Sněžníkem



- kurt na odbíjenou / boisko do siatkówki
- kurt na košíkovou / boisko do koszykówki
- kurt na tenis / kort
- minigolf
- stolní tenis / tenis stolowy
- dětský koutek (zdarma) / plac zabaw dla dzieci
- běžecká dráha a doskočiště / bieżnia
- hřiště na kopanou / boisko do gry w piłkę nożną



Více informací na
www.staremesto.info
a v TIC Staré Město
tel.: +420 583 239 134
e-mail: tic.staremesto@tiscali.cz

Akce „Sportovní areál Staré Město“ byla dokončena v červnu roku 2010. Byla spolufinancována z Evropského fondu pro regionální rozvoj prostřednictvím Regionálního operačního programu Střední Morava, Prioritní osa 2 Integrovaný rozvoj a obnova regionu, Oblast podpory: 2.3 Rozvoj venkova.

Evropská unie
Evropský fond pro regionální rozvoj
Partner pro váš rozvoj



Evropská unie a Evropský fond pro regionální rozvoj jsou partnery pro váš rozvoj.

Kwiecień/Maj

týden/tydzień 18

Po/Po
Robert
Rita, Donata **29**

Út/Wt
Blažoslav
Marian, Katarzyna **30**

Slet čarodějnic a čarodějů
/ Czwarty zlot czarownic i czarodziejów
bývalé koupaliště Staré Město

St/Šr
Svátek práce
Jozef, Jeremiasz **1**

Svátek práce(CZ)
Święto Pracy(PL)

Čt/Cz
Zikmund
Zygmunt, Atanazy **2**

Pá/Pi
Alexej, Alex
Maria, Mariola **3**

Święto Konstytucji 3 Maja (PL)

So/So
Květoslav
Monika, Florian **4**

Ne/Ni
Klaudia
Irena, Waldemar **5**

Květnové povstání českého lidu (významný den)

Květen

týden/tydzień 19

Po/Po
Radoslav
Radoslava
Filip, Judyta

6

Út/Wt
Stanislav
Benedykt, Gizela

7

St/Šr
Státní svátek
Iliza, Stanislav,
Wíktor

8

Den vítězství (CZ)

Čt/Cz
Ctibor
Bozydar, Grzegorz

9

Pá/Pi
Blážená
Izidor, Antoniny

10

So/So
Svatava
Iga, Ignacy

11

Ne/Ni
Pankrác
Joanna, Achilles

12

Svátek matek (CZ)

Bramborový guláš Staroměstských skautů Gulasz ziemniaczany Skautów Staromiejskich

Suroviny:

- špekáčky
- brambory
- sůl, paprika, majoránka
- sádlo
- hladká mouka

Skladniki:

- kielbaski
- ziemniaki
- sól, papryka, majeranek
- smalec
- mąka tortowa

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Do rozpáleného hrnce dáme sádlo. Přidáme cibulku, kterou necháme zesklivatět. Pak přidáme brambory, papriku, kmín a vše podlijeme vodou. Brambory dusíme do měkka. Mezitím oloupeme špekáčky a nakrájíme je na půlkolečka (podle chuti je můžeme i orestovat). Když jsou brambory měkké, zahustíme guláš trochou mouky a necháme provařit. Nakonec přidáme připravená kolečka špekáčků, okořeníme majoránkou a solí a dovaříme. Hotový guláš podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, drobno posiekać. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Do rozgrzanego garnka wrzucić smalec, zeszklić na nim cebulę. Następnie dodać ziemniaki, paprykę, kmień a na koniec wszystko zalać wodą. Ziemniaki dusić do miękkości. W międzyczasie obrać kielbaski i pokroić na krążki (można ją również podsmażyć). Kiedy ziemniaki zmiękną, zagęścić gulasz odrobiną mąki i zagotować. Na koniec dodać przygotowaną kielbasę, doprawić majerankiem i solą. Gotowy gulasz najlepiej podawać ze świeżym chlebem.



Autor receptu: Staroměstští skauti

Máj

týden/tydzień 20

Po/Po
Servác
Gloria, Gerwazy

13

Út/Wt
Bonifác
Bonifacy, Dobiesław

14

St/Šr
Žofie, Sofie
Zofia, Nadziea

15

Den rodin (CZ)

Čt/Cz
Přemysl
Andrzej, Jędrzej

16

Pá/Pi
Aneta
Brunon, Paschalis

17

So/So
Nataša
Eryk, Feliks

18

Ne/Ni
Ivo
Piotr, Iwa

19

Zesłanie Ducha Świętego (Zielone Świątki) (PL)

Květen/Ćerven

týden/tydzień 21

Po/Po
Zbyšek
Aleksandr, Bazylý

20

Út/Wt
Monika
Jan, Wiktor

21

St/Śr
Emil
Helena, Wiesław

22

Čt/Cz
Vladimír, Vladimíra
Emilia, Iwona

23

Pá/Pi
Jana, Vanesa
Joanna, Zuzanna

24

Noc kostelů - kostel Sv. Anny
/Noc kościołów - kościół św. Anny
Staré Město pod Sněžníkem

So/So
Viola
Boryslaw, Grzegorz

25

Ne/Ni
Filip
Filip, Paulina

26

Pohankové palačinky Naleśniki gryczane

Suroviny:

- 250 g pohankové hladká mouka Bioharmonie
- 600 ml voda nebo mléka
- špetka soli
- 1 - 2 vejce
- olej na pečení a smažení Biolinie

Postup:

Mouku dobře rozmícháme ve vodě nebo mléce na hladké těsto, přidáme špetku soli a vklepneme vejce. Znovu dobře promícháme. Těsto necháme asi 15 minut odstát. Pánev pokapeme jemně olejem a po obou stranách pečeme slabé palačinky. Ještě teplé potřeme zavařeninou, stoučime a klademe na talíř. Těsně před podáváním můžeme ozdobit šlehačkou a posypeme skořicovým cukrem. Palačinky je možné plnit zeleninovou, masovou či jinou náplní a posypané strouhaným sýrem zapékat v troubě.

Náš tip: Pokud chcete ušetřit čas, použijte naši sypkou směs, ze které si pohankové palačinky jednoduše připravíte.

Skladniki:

- 250 g mąki gryczanej Bioharmonie
- 600 ml wody lub mleka
- szczypta soli
- 1 - 2 jajka
- olej do pieczenia i smażenia Biolinie

Sposób przygotowania:

Mąkę z mlekiem lub wodą dokładnie wymieszać, aby uzyskać jednolite ciasto, dodać szczyptę soli oraz jajko. Dobrze wymieszać. Ciasto odstawić na 15 minut. Patelnię skropić olejem, smażyć niezbyt mocno zarumienione naleśniki. Jeszcze ciepłe posmarować dżemem, zwinąć i układać na talerzu. Przed podaniem można je ozdobić bitą śmietaną oraz posypać cukrem cynamonowym. Naleśniki z nadzieniem warzywnym, mięsny czy jakimkolwiek innym można posypać serem i zapiekać w piekarniku.

Nasza rada: Jeśli chcesz zaoszczędzić czas skorzystaj z naszej sypkiej mieszanki, z której łatwo przygotujesz naleśniki gryczane.



Autor receptu: PRO-BIO, obchodní spol. s.r.o.

Maj/Ćzerwiec

týden/tydzień 22

Po/Po
Valdemar
Augustyn, Julian

27

Út/Wt
Vilém, Viliam
Jaromír, Justyna

28

St/Śr
Maximilián, Maxim
Magdalena,
Bogumila

29

Čt/Cz
Ferdinand
Karol, Ferdynand

30

Boże Ciało (PL)

Pá/Pi
Kamila
Aniela, Petronela

31

So/So
Laura
Jakub, Justyn

1

Czerwcowy Plac zabaw:
Park Miejski w Stroniu Śląskim

Ne/Ni
Jarmil
Erazm, Marianna

2

Po/Po **3**
 Tamara, Kevin
 Leszek, Tamara

Út/Wt **4**
 Dalbor
 Franciszka, Karol

St/Šr **5**
 Dobroslav
 Dobroslava
 Bonifacy, Walter

Čt/Cz **6**
 Norbert
 Norbert, Laurenty

Pá/Pi **7**
 Iveta, Slavoj
 Robert, Wiesław

So/So **8**
 Medard
 Maksym, Medard

Ne/Ni **9**
 Stanislava
 Anna, Felicjan

Topinka s pomazánkou z uzeného pstruha Grzanka z pastą z wędzonego pstrąga

Suroviny:

- chléb 3 krajice
- uzený pstruh 1 ks
- vařená cizrna 50 g
- vlašské ořechy podle chuti
- čerstvý špenát 30 g
- měkký kozi sýr 30 g
- včelí med 25 ml
- lněný olej 35 ml
- sušená rajčata v oleji 30 g
- mletý pepř a sůl podle chuti
- citrónová šťáva podle chuti
- čerstvé bylinky podle chuti

Postup:

Krajice chleba opečeme. Uzeného pstruha vykostíme, rozdrtíme, smícháme s cizrnou, vlaškými ořechy a sušenými rajčaty, rozmixujeme a dochutíme solí, pepřem, citrónovou šťávou a bylinkami.

Připravíme omáčku: sůl rozpustíme v citrónové šťávě, přidáme pepř, včelí med, olej a vše promícháme.

Způsob podání:

Topinky ořízneme do tvaru kolečka, první topinku položíme doprostřed talíře, namažeme pomazánkou, na ní položíme další topinku, přidáme další vrstvu pomazánky a přikryjeme třetí topinkou. Navrch položíme listy čerstvého špenátu a kousky měkkého koziho sýra. Vše polijeme omáčkou. Ozdobíme podle vlastního vkusu.

Skladniki:

- kromki chleba 3szt
- pstrąg wędzony 1szt
- ugotowana ciecierzycza 50g
- orzechy włoskie do smaku
- szpinak świeży 30g
- kozo ser miękkie 30g
- miód Sudecki 25 ml
- olej lniany 35 ml
- suszone pomidory w oliwie 30 g
- pieprz mielony, sól do smaku
- sok z cytryny do smaku
- świeże zioła do smaku

Sposób przygotowania:

Kromki pieczywa opiekamy, wędzonego pstrąga oddzielamy od ości, rozdrabniamy z cieciorą, orzechami włoskimi i suszonymi pomidorami na gładką masę, doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z cytryny oraz ziołami.

Sporządzamy sos: sól, pieprz mieszamy z sokiem z cytryny do rozpuszczenia przypraw, dodajemy miód sudecki oraz wlewamy olej do momentu powstania sosu miodowo cytrynowego.

Sposób podania:

Wycinamy krążek z grzanki, układamy na środku talerza, na grzance smarujemy pastę, kolejną grzankę i ponownie pastę i grzankę. Na tym układamy listki świeżego szpinaku i kawałki miękkiego koziego sera. Całość skrapiamy sosem. Dekorujemy dowolnie.



Autor receptu: Villa Elise Park Pension

Po/Po **10**
 Gita, Margita
 Bogumił, Malgorzata

Út/Wt **11**
 Bruno
 Barnaba, Radomił

St/Šr **12**
 Antonie
 Janina, Jan

Čt/Cz **13**
 Antonin
 Lucjan, Antoni

Pá/Pi **14**
 Roland, Herta
 Bazylly, Eliza

So/So **15**
 Wit
 Wit, Jolanta

Ne/Ni **16**
 Zbzynek
 Alina, Benon

Vyhlašení obce Lidice (významný den) (CZ)

týden/tydzień 25

Po/Po
Adolf
Albert, Ignacy **17**

Út/Wt
Milan, Milana
Mark, Elzbieta **18**

St/Šr
Leoš, Leo
Gerwazy, Protazy **19**

Čt/Cz
Květa, Květuše
Dina, Bogna **20**

Pá/Pi
Alois, Aloisie
Alicja, Alojzy **21**

So/So
Pavla
Paulina, Tomasz **22**

Ne/Ni
Zdeňka
Wanda, Zenon **23**

Bezinkový sirup Syrop z czarnego bzu

Suroviny:

- 30 velkých květů černého bezu
- 2 kg cukru
- 100g kyseliny citronové
- 2l vody

Postup:

Na bezinkový sirup sbíráme velké rozkvetlé květy, které důkladně vypereme ve vodě a necháme jeden den louhovat ve dvou litrech vody. Bezinkový výluh přecedíme přes plátno, promícháme s cukrem a necháme chvíli povařit. Poté je necháme trochu vychladnout a vmícháme kyselinu citronovou. Nakonec bezinkový sirup rozlijeme do lahví, které vzduchotěsně uzavřeme. Velmi dobře fungují například lahve od rumu. Lahve s bezinkovým sirupem skladujeme nejlépe na chladném místě bez přístupu světla.

Skladníci:

- 30 dužých kwiatów czarnego bzu
- 2 kg cukru
- 100g kwasku cytrynowego
- 2l wody

Sposób przygotowania:

Do przygotowania syropu z czarnego bzu będziemy potrzebować dużych, mocno rozkwitniętych kwiatów, które należy dokładnie umyć w wodzie a następnie pozostawić zanurzone przez jeden dzień w dwóch litrach świeżej wody. Wyciąg z czarnego bzu przedzić przez tkaninę, wymieszać z cukrem i gotować przez chwilę. Po ostygnięciu dodać kwasek cytrynowy. Gotowy syrop przelać do butelek, a następnie szczelnie zamknąć. Do przechowywania syropu doskonale nadają się butelki po rumie. Butelki z syropem z czarnego bzu przechowywać w chłodnym miejscu z dala od światła.



týden/tydzień 26

Po/Po
Jan
Jan, Danuta **24**

Út/Wt
Ivan
Lucja, Wilhelm **25**

St/Šr
Adriána
Adrian
Jan, Paula **26**

Čt/Cz
Ladislav
Ladislava
Maryla, Władysław **27**

*Den památky obětí komunistického režimu
(významný den) (CZ)*

Pá/Pi
Lubomír
Lubomíra
Leon, Ireneusz **28**

So/So
Petr a Pavel
Piotr, Paweł **29**

*Přejezd Kladského sedla na koloběžkách
/ Przejazd przez Przełęcz Płoszczyna
na hulajnogach
Kladské sedlo*

Ne/Ni
Šárka
Emília, Lucyca **30**

Červenec

týden/tydzień 27

Po/Po
Jaroslava
Halina, Marian

1

Út/Wt
Patricie
Jagoda, Urban

2

St/Šr
Radomír, Radomíra
Jack, Anatol

3

Čt/Cz
Prokop
Malwina, Odon

4

Pá/Pi
Státní svátek
Marii, Antoni

5

Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje (CZ)

So/So
Státní svátek
Dominika, Gotard

6

Den upálení mistra Jana Husa (CZ)

Zalew Nad Poziomem Morza: Zalew w Starej Morawie

Ne/Ni
Bohuslava
Benedýkt, Cyryl

7

Marmeláda / džem Marmolada / džem

Postup:

Lze použít jakékoli ovoce i jejich kombinace. Pokud použijeme například ostružiny nebo jiné drobné a peckovité ovoce a nechcete v hotovém produktu pecičky, lze je odstranit odšťavňovačem. Případně plody krátce povaříte a ještě teplé propasírujete pomocí čtverce plátna. Postupujte po malých dávkách. Zůstane vám méně odpadu a půjde to lépe. V tomto případě zároveň doporučuji snížit množství ovoce (šťávy) na asi 800 g, aby výsledná marmeláda nebyla řídká. Vznikne chutná hladká marmeláda.

V případě většího ovoce jej vypeckujeme a nakrájíme na malé kousky. Část ovoce lze pomlet a část pokrájet (vznikne tak velmi chutný džem s kousky ovoce).

Očištěné, případně odpeckované a nakrájené ovoce odvážíme (1kg) a dáme do hrnce vařit. Přidáme odpovídající množství želírovacího cukru (dle návodu výrobce) a za stálého míchání přivedeme k varu. Důkladně povaříme asi 5 minut. Poté před plněním do sklenic vyzkoušejte, zda má džem vhodnou konzistenci a zda dobře želíruje. Kápněte na talířek asi 1 lžičku horkého džemu. Pokud dostatečně neztuhne, přidejte do džemu 2 kávové lžičky kyseliny citrónové a znovu povařte. Džem odstavíme, odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených omytých a suchých sklenic. Sklenice uzavřeme a otočíme dnem vzhůru asi na 5 minut.

Sposób przygotowania:

Do przygotowania można wykorzystać dowolne owoce lub ich kombinacje. Jeśli wykorzystamy na przykład jeżyny lub inne małe owoce i nie chcemy aby w gotowym produkcie były grudki czy małe pesteczki, można je usunąć za pomocą sokowirówki. Można również po krótkim przegotowaniu owoców, kiedy będą jeszcze ciepłe przetrzeć je przez płótno. Najlepiej robić to stopniowo, przepuszczając przez płótno mniejsze ilości owoców, dzięki temu zostanie mniej odpadów a cała operacja pójdzie sprawniej. W takim przypadku zalecamy zmniejszyć ilość owoców (soku) do około 800 g, aby marmolada nie była zbyt rzadka. Dzięki temu powstanie smaczna, gładka marmolada. Przygotowując produkt z większych owoców należy je wypestkować i pokroić na małe kawałki. Część owoców można również zmielić a część pokroić (dzięki temu powstanie bardzo smaczny džem z kawałkami owoców). Oczyszczone, ewentualnie wypestkowane i pokrojone owoce zważyć (1 kg) a następnie wrzucić do garnka i gotować. Dodać odpowiednią ilość cukru żelującego (zgodnie z instrukcją producenta), mieszając doprowadzić do wrzenia. Gotować przez około 5 minut. Przed przelaniem do słoików sprawdzić, czy džem ma odpowiednią konsystencję i czy jest odpowiednio żelowany. Nałożyć na talerz 1 łyżkę gorącego džemu. Jeśli dostatecznie się nie zestali, do džemu dodać 2 łyżeczki kwasku cytrynowego i ponownie zagotować. Dżem odstawić i zebrać ewentualną pianę, niezwłocznie przelozki do przygotowanych umytych i osuszonych słoików. Słoiki zamknąć i odwrócić do góry dnem na około 5 minut.



Lipiec

týden/tydzień 28

Po/Po
Nora
Adryana,
Eugeniusz

8

Út/Wt
Drahoslava
Drahuše
Lukrecja, Weronika

9

St/Šr
Libuše, Amálie
Olaf, Witalis

10

Čt/Cz
Olga, Helga
Olga, Kalina

11

Pá/Pi
Božek
Jan, Brunon

12

So/So
Markéta
Ernest, Małgorzata

13

Bioslavnosti / Święto natury
areál společnosti PRO-BIO

Ne/Ni
Karolína
Bonawentura,
Stella

14

Červenec

týden/tydzień 29

Po/Po
*Jindřich
Dawid, Henryk* 15

Út/Wt
*Luboš
Eustachy,
Mania* 16

St/Šr
*Martina
Aneta,
Bogdan* 17

Čt/Cz
*Drahomíra
Drahomír
Emil, Erwin* 18

Pá/Pi
*Čeněk
Wincenty,
Wodzisław* 19

So/So
*Ilija
Czesław,
Fryderyk* 20

Ne/Ni
*Vítězslav
Vítězslava
Daniel, Dalida* 21

Anenská pouť 2013 Odpuštění sv. Anny 2013

Úspěchy předchozích ročníků nám slibují zajímavé hudební obsazení i bohatý doprovodný program. Součástí sobotního programu bude opět historický jarmark s ukázkami tradičních řemesel. V nedělním programu nebude chybět především Slavnostní mše v kostele sv. Anny.

Sukcesy poprzednich edycji są potwierdzeniem ciekawej oprawy muzycznej oraz bogatego programu dodatkowego. Częścią sobotniego programu ponownie stanie się jarmark historyczny z pokazami rzemieślniczymi. W niedzielnym programie nie zabraknie przede wszystkim uroczystej Mszy świętej w kościele św. Anny.



Lipiec

týden/tydzień 30

Po/Po
*Magdaléna
Magda
Mária, Magdalena* 22

Út/Wt
*Libor, Larisa
Bogna, Apolinary* 23

St/Šr
*Kristýna
Kinga, Krystyna* 24

Čt/Cz
*Jakub
Walentyna,
Krzysztof* 25

Pá/Pi
*Anna, Anita
Anna, Mirosława* 26

So/So
*Věroslav
Celestyn, Liila* 27

Ne/Ni
*Viktor, Alina
Aida, Innocenty* 28

ANENSKÁ POUŤ 2013
ANENSKI KIERMASZ 2013
náměstí ve Starém Městě

Červenec/Srpen

týden/tydzień 31

Po/Po
Marta
Olaf, Marta
29

Út/Wt
Bořivoj
Juliita, Piotr
30

St/Šr
Ignác
Ignacy, Lubomir
31

Čt/Cz
Oskar
Alfons, Nadia
1

Pá/Pi
Gustav
Karina, Gustaw
2

So/So
Miluše
Lidia, August
3

Ne/Ni
Dominik, Dominika
Dominik, Jan
4

Kynuté borůvkové knedlíky Knedle drożdżowe z jagodami



Suroviny na 10 porcí:

- 1500 g mražených borůvek
- 160 g cukr krystal
- sůl (15 g)
- 150 g sušeného mléka
- 60 g droždí
- 2250 g hrubé mouky
- vejce (210 g)
- voda – dle potřeby
- 750 g másla
- 20 g kakaa
- 800 g cukr moučky na posypání

Postup:

Droždí promícháme s cukrem, rozředíme je malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu hrubé mouky a rozmícháme, až vznikne řídké těstíčko – kvásek, který necháme na teple vykynout. Do zbylé dávky mouky přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek a zbylou dávku vlažného mléka. Směs pečlivě promícháme, vypracujeme hladké, nelepivé těsto a dáme je vykynout. Dostatečně vykynuté těsto rozválíme na silnější plát a nakrájíme čtverce potřebné velikosti. Na jednotlivé dílky těsta naneseeme borůvky, pečlivě zabalíme knedlíky a necháme je vykynout. Vykynuté knedlíky vkládáme do vařící, osolené vody vaříme 10-12 minut (během vaření obrátíme). Uvařené knedlíky ihned po vyjmutí z vody propichujeme špejlí nebo vidličkou, aby mohla pára vyprchat a knedlíky se nesrazily. Podáváme posypané směsí moučkového cukru a kakaa a přelijeme rozpuštěným máslem.

Skladníky dla 10 porci:

- 1500 g mrožených jagód
- 160 g cukru kryształu
- sól (15g)
- 150 g mléka w proszku
- 60 g drożdży
- 2250 g mąki tortowej
- jajka (210g)
- woda - w zależności od potrzeb
- 750 g masła
- 20 g kakao
- 800 g cukru pudru do posypania

Sposób przygotowania:

Drożdże połączyc z cukrem, niewielką ilością ciepłego mleka, dodać trochę mąki i mieszać do uzyskania rzadkiego ciasta – zaczyn pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Do pozostałej mąki dodać jajka, sól, zaczyn oraz ciepłe mleko. Składniki dokładnie pomieszać, wyrobić gładkie, nie lepjące się ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto rozwałkować w grubszy plát i pokroić na kwadraty potrzebnej wielkości. Na każdy kawałek ciasta nałożyć jagody, dokładnie zawinąć w kulkę i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte knedle wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 10-12 minut (podczas gotowania obracać). Ugotowane knedle zaraz po wyciągnięciu z wody nakłuć widelcem lub szpikulcem, aby usunąć parę. Serwować posypane mieszanką cukru pudru i kakao oraz polewać rozpuszczonym masłem.



Autor receptu: Horský hotel Paprsek

Lipiec/Sierpień

týden/tydzień 32

Po/Po
Kristián
Maria, Oswald
5

Út/Wt
Oldřiška
Slawa, Jakub
6

St/Šr
Lada
Kludia, Kajetan
7

Čt/Cz
Soběslav
Cyprian, Dominik
8

Pá/pi
Roman
Roman, Ryszard
9

So/So
Vavřinec
Bogdan, Borys
10

Ne/Ni
Zuzana
Klára, Lidia
11

Srpen

týden/tydzień 33

Po/Po
*Klára
Lech, Euzebia* 12

Út/Wt
*Alena
Diana, Hipolit* 13

St/Šr
*Alan
Alfred, Euzebiusz* 14

Čt/Cz
*Hana
Maria, Napoleon* 15

*Święto Wojska Polskiego, Wniebowzięcie
Najświętszej Maryi Panny (PL)*

Pá/Pi
*Jáchym
Stefan, Roch* 16

So/So
*Petra
Aniła, Eliza* 17

*Polsko-Czeska Storońska Drezyniada:
CETIK w Stroniu Śląskim*

Ne/Ni
*Halena
Ilona, Klára* 18

Borůvkový koláč se sněhem Ciasto jagodowe z pianką

Suroviny na křehké těsto:

- 4 hrnky mouky
- ½ hrnku cukru
- 5 žloutků
- 250 g margarínu
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžice kakaa

Sníh:

- 5 bílků
- 1 balení vanilkového pudinku
- 1 hrnek cukru

Dále:

- 1 litr borůvek
- cukr moučka na posypání

Skladniki ciasto kruche:

- 4 szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- 5 żółtek
- 250 g margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao

Pianka:

- 5 białek
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 1 szklanka cukru

Ponadto:

- 1 litr jagód
- cukier puder do posypania

Postup:

Margarín posekáme s moukou a práškem do pečiva. Přidáme žloutky, cukr a zaděláme těsto. Je možné přidat trochu smetany. Těsto rozdělíme na 3 díly (1 díl větší a 2 menší). Do menšího dílu těsta zamícháme kakao. Umyjeme borůvky. Větší díl těsta vyložíme na vymazaný plech. Na těsto vysypeme borůvky, poté natrháme bílé těsto, přikryjeme sněhem z bílků, cukru a pudinku. Potom natrháme tmavé těsto. Pečeme asi 60 minut. Po vystydnutí těsto poprášíme moučkovým cukrem.

Sposób przygotowania:

Margarynę posiekać z mąką oraz proszkiem do pieczenia. Dodać żółtka, cukier, zagnieść ciasto. Można dodać trochę śmietany. Ciasto podzielić na trzy części (1 większą i 2 mniejsze). Do mniejszej wsypać kakao. Jagody umyć. Większą część ciasta wyłożyć na natłuszczoną blaszkę. Na ciasto wyłożyć jagody, następnie poskubać ciasto białe, wyłożyć piankę ubitą z białek z cukrem i budyniem, następnie poskubać ciasto ciemne. Piec około 60 minut. Ostudzone ciasto posypać cukrem pudrem.



Autor receptu: KOŁO Gospodyń Wiejskich, Stronie Śląskie Wies

Sierpień

týden/tydzień 34

Po/Po
*Ludvík
Jan, Bolesław* 19

Út/Wt
*Bernard
Bernard, Samuel* 20

St/Šr
*Johana
Franciszka, Joanna* 21

Čt/Cz
*Bohuslav
Maria, Cezary* 22

Pá/Pi
*Sandra
Roza, Apolinary* 23

So/So
*Bartoloměj
Emilia, Jerzy* 24

Ne/Ni
*Radim
Luiza, Ludvík* 25

Srpen/Lázeň

týden/tydzień 35

Po/Po
Luděk
Maria, Zefiryna **26**

Út/Wt
Otakar
Monika, Cezary **27**

St/Šr
Augustýn
Patrycja, Wyszomir **28**

Čt/Cz
Evelína
Beata, Jan **29**

Pá/Pi
Vladěna
Rebeka, Szczęсна **30**

So/So
Pavčina
Izabela, Ramona **31**

Ne/Ni **1**
Linda, Samuel
Bronislawa, Idzi

Penzion U Kampů

Penzion U Kampů se nachází v malebném prostředí v podhůří Králíckého Sněžníku ve Stříbrnicích, 15km od Hanušovic, 5km od Starého Města pod Sněžníkem. Dostanete se k nám ze Starého Města, které je dostupné jak autobusovou, tak i vlakovou dopravou. Letiště v blízkosti bohužel nemáme.

Nabízíme ubytování ve 2 až 5 lůžkových pokojích, v podkroví máme dva pokoje s vlastním sociálním zařízením. Ostatní pokoje jsou vybaveny umyvadly, sprchy a záchody jsou na patře. Hosté mají k dispozici vlastní společenskou místnost s krbem, televizi, DVD přehrávačem a VHS přehrávačem. Součástí Penzionu u Kampů je také občerstvení s výčepem. Penzion má vlastní parkoviště.

Penzion U Kampů
Stříbrnice pod Králíckým Sněžníkem,
Adresa: Stříbrnice 9, 788 32 Staré Město
tel.: +420 583 239 536, mob.: +420 731 109 292
www.ukampu.vrchniprchni.cz, www.ceskehory.cz/ukampu



Pensjonat U Kampů znajduje się w malowniczej okolicy w podgórzu Śnieżnika, w miejscowości Strzybnice, 15 km od Hanusowic, 5 km od Starego Miasta pod Śnieżnikiem. Można do nas dojechać autobusem ze Starego Miasta, do którego kursują zarówno autobusy, jak też pociąg. Lotniska w pobliżu niestety nie ma.

Oferujemy noclegi w pokojach 2, 3, 4 i 5-osobowych, na poddaszu mamy dwa pokoje wyposażone w łazienkę. Pozostałe pokoje posiadają tylko umywalki, prysznicę i toalety znajdują się na korytarzu. Goście mogą korzystać ze wspólnej świetlicy z kominkiem, telewizorem oraz odtwarzaczem DVD i VHS. W skład pensjonatu wchodzi także bar szybkiej obsługi. Obiekt posiada własny parking.



Sierpień/Wrzesień

týden/tydzień 36

Po/Po **2**
Adéla
Julian, Stefan

Út/Wt **3**
Bronislav
Bronislava
Izabela, Szymon

St/Šr **4**
Jindřiška
Rozálie
Jda, Lilianna

Čt/Cz **5**
Boris
Dorota, Wawrzync

Pá/Pi **6**
Boleslav
Beata, Eugeniusz

So/So **7**
Regina
Regina, Melchior

Ne/Ni **8**
Mariana
Maria, Adriana

„Mezinárodní výstup na Králícký Sněžník a Poход k prameni Moravy“
„Międzynarodowe wejście na szczyt Králíckiegó Sněžnika i pochod do źródeł Morawy“
Králícký Sněžník

Zari

týden/tydzień 37

Po/Po
Daniela
Piotr, Sergiusz

9

Út/Wt
Irma
Lukasz, Mikolaj

10

St/Šr
Denis
Denisa
Jack, Dagna

11

Čt/Cz
Marie
Radzimir, Gwidon

12

Pá/Pi
Lubor
Eugenia, Aureliusz

13

So/So
Radka
Roksana, Bernard

14

Ne/Ni
Jolana
Albin, Nikodem

15

Guláš Gulasz

Postup:

Do dobře připraveného cibulového základu přidáme na kostky nakrájené hovězí maso, vydusíme do tuku, zaprášíme hladkou moukou, osmahneme a zalijeme vývarem nebo vodou.

Přidáme sladkou papriku, pepř, kmín, sůl a dusíme do měkka. Nakonec přidáme majoránku a česnek.

Sposób przygotowania:

Na dobrze podsmażoną cebulę włożyć mięso wołowe pokrojone w kostki, dusić do pojawienia się tłuszczu, następnie posypać gładko mieloną mąką, osmażyć i zalać bulionem lub wodą.

Doprawić słodką papryką, pieprzem, kminkiem i dusić do miękka. Na koniec dodać majeranek i czosnek.



Autor receptu: Penzion U Kampů

Wrzesień

týden/tydzień 38

Po/Po
Ludmila
Edyta, Kornel

16

Út/Wt
Naděžda
Franciszka,
Hildegarda

17

St/Šr
Kryštof
Irma, Jozef

18

Čt/Cz
Zita
January,
Konstancja

19

Pá/Pi
Oleg
Filipina, Eustachy

20

So/So
Matouš
Jonasz, Mateusz

21

Ne/Ni
Daria
Tomasz, Maurycy

22

Září / Říjen

týden/tydzień 39

Po/Po
Berta
Bogusław, Tekla **23**

Út/Wt
Jaromír
Gerard, Teodor **24**

St/Šr
Zlata
Aurelia, Ladystaw **25**

Čt/Cz
Andrea
Justyna, Cyprian **26**

Pá/Pi
Jonáš
Damian, Amadeusz **27**

So/So
Václav
Luba, Waclaw **28**

Den české státnosti (CZ)

Ne/Ni
Michal
Michal, Michalina **29**

Pyramida z bramboráčků Piramida z placków ziemniaczanych

Suroviny na 4 porce:

- vepřová pečeně 50 g
- kuřečí prsa 50 g
- uzené moravské 50 g
- brambory
- kysané zelí
- česnek
- vejce
- feferony
- sůl, pepř, kmín, olej
- majoránka

Skladniki dla 4 porcji:

- pieczeń wieprzowa 50 g
- pierś z kurczaka 50 g
- wędzonka morawska 50 g
- ziemniaki
- kapusta kiszona
- czosnek
- jajka
- peperoni
- sól, pieprz, kminek, olej
- majeranek

Postup:

Oloupeme brambory a nastrouháme na jemném struhadle. Vodu vzniklou při strouhání slijeme a brambory vymačkáme. Přidáme mouku, rozdrčený česnek, majoránku, vejce, kmín, pepř a sůl. Pořádně promícháme a z vytvořeného bramborákového těsta usmažíme do zlatova 4 ks menších bramboráčků. Na pánvi opečeme plátek vepřové pečeně, kuřečích prs a plátek uzeného masa. Poté střídavě prokládáme na sebe bramboráčky, maso, vše spojíme špejli s feferonkou a podlijeme výpekem.

Podáváme zdobené kysaným zelím a bohatou zeleninovou oblohou.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Wodę, która pojawiła się podczas ścierania, odlać a ziemniaki wycisnąć. Dodać mąkę, rozgnieciony czosnek, majeranek, jajka, kminek, pieprz i sól. Dokładnie wymieszać, z masy uformować i usmażyć na złoto 4 niewielkie placki ziemniaczane. Na patelni podsmażyć kawałek pieczeni wieprzowej, pierś z kurczaka oraz kawałek wędzonki. Następnie ułożyć na przemian placki ziemniaczane, mięso, wszystko łączymy szpikulcem do szaszłyków z papryczką peperoni i podlać tuszczem ze smażenia mięsa.

Podawać przyozdobione kapustą kiszoną oraz dużą ilością warzyw.



Autor receptu: Horský hotel Sněžanka ***

Wrzesień / Październik

týden/tydzień 40

Po/Po
Jeronym
Wera, Honoriusz **30**

Út/Wt
Igor
Danuta, Remigiusz **1**

St/Šr
Olivie, Oliver
Teofil, Dinozja **2**

Čt/Cz
Bohumil
Teresa, Heliodor **3**

Pá/Pi
František
Rozalia, Edwin **4**

So/So
Eliška
Igor, Flawia **5**

Ne/Ni
Hanuš
Artur, Brunon **6**

Ríjen

týden/tydzień 41

Po/Po
Justýna
Maria, Mark **7**

Út/Wt
Věra
Pelagia, Brygida **8**

St/Šr
Štefan, Sára
Arnold, Dionizy **9**

Čt/Cz
Marina
Paulina,
Franciszka **10**

Pá/Pi
Andrej
Emil, Aldona **11**

So/So
Marcel
Eustachy,
Maksymilian **12**

Ne/Ni
Renáta
Gerard, Edward **13**

Horský hotel Sněžinka *** Hotel górski Sněžinka ***

Horský hotel Sněžinka*** se nachází v malebném údolí Chrastického potoka na východním svahu masivu Králického Sněžníku s nadmořskou výškou v rozmezí 700 - 1424 m. Jeho polohu v malebné horské přírodě je možno využít k celé řadě aktivit.

Letní dovolená v horách je opravdu velice dobrá relaxace. Pokud vás už omrzely mořské pláže, není nic lepšího, než vyrazit na túru do romantických hor. V okolí hotelu si můžete vybrat ze spousty zajímavých tras. Když hory pokryje bílá peřina, tak žádný lyžař nebo snowboardista neodolá a vyrazí na sjezdovku. V okolí hotelu Sněžinka*** se nachází oblíbené skiareály se spoustou kvalitních sjezdovek a běžeckých tras. Nejen okolí hotelu, ale i hotel samotný nabízí mnoho příjemných možností, jak strávit volné chvíle. U nás se nebudete nudit ani minutu.



Hotel górski Sněžinka*** położony jest w malowniczej dolinie Chrastického potoka na wschodnim stoku masywu Králického Sněžníku na wysokości pomiędzy 700 - 1424 m n.p.m. Jego położenie w malowniczej górskiej scenarii sprzyja szerokiej gamie aktywności.

Letnie wakacje w górach są wspaniałym relaksem. Jeśli znudziły ci się morskie plaże, nie ma nic lepszego niż udanie się na wyprawę w romantyczne góry. W okolicach hotelu znajduje się wiele ciekawych tras. Kiedy góry przykryje biała kolderka, żaden narciarz ani snowboardzista nie oprze się i uda się na stok. W okolicach hotelu Sněžinka*** znajdują się popularne stoki z wieloma wysokiej jakości wyciągami oraz liczne trasy biegowe. Nie tylko okolice hotelu, ale również sam hotel oferuje wiele możliwości spędzenia czasu wolnego. U nas nie będziecie mieli czasu na nudę.



HORSKÝ HOTEL
SNĚŽENKA

Horský hotel Sněžinka***
Hynčiče pod Sušinou 15, 788 32 Staré Město
tel.: +420 583 239 008-9
fax.: +420 583 239 114
mob.: +420 608 555 276, +420 777 632 860
e-mail: info@hotel-snezinka.cz
www.hotel-snezinka.cz

Październik

týden/tydzień 42

Po/Po
Agáta
Alan, Kalikst **14**

Út/Wt
Tereza
Teresa, Jadwiga **15**

St/Šr
Havel
Gawł, Florentyna **16**

Čt/Cz
Hedvika
Malgorzata, Wiktor **17**

Pá/Pi
Lukáš
Juliusz, Łukasz **18**

So/So
Michaela
Pelagia, Piotr **19**

Ne/Ni
Vendelín
Irena, Jan **20**

Rijen/Listopad

týden/tydzień 43

Po/Po
Brigita
Urszula, Hilaria **21**

Út/Wt
Sabina
Filip, Kordula **22**

St/Šr
Teodor
Mariena, Seweryn **23**

Čt/Cz
Nina
Rafal, Marcin **24**

Pá/Pi
Beáta
Daria, Wilhelmina **25**

So/So
Erik
Lucjan, Ewaryst **26**

Ne/Ni
Šarlota, Zoe
Jwona, Sabina **27**

V 03.00 končí letní čas
O godz. 03:00 koniec czasu letniego

Rafaello Rafaello

Suroviny na těsto:

- 4 vejce
- 1 hrnek cukru
- 1 hrnek mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička octu

Náplň:

- ½ litru šlehačky 30-36%
- 1 šlehačka v prášku
- 2 bílé čokolády (rozpustit ve 3 lžicích mléka)
- 2 balení sušenek (nadrobit)
- 10-20 dkg kokosových hoblínek
- 10 dkg mandlí (pokrájených a opečených)

Postup:

Ušleháme smetanu (šlehačku) s přidáním šlehačky v prášku, přidáme rozpuštěnou a vychlazenou čokoládu, nadrobené sušenky, mandle. Zamícháme a poklademe na upečené těsto a poté posypeme kokosovými hoblínekami. Nejlépe chutná vychlazené z lednice.

Składniki dla ciasta:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka octu

Masa:

- ½ litra śmietany kremówki 30-36%
- 1 śnieżka (bita śmietana w proszku)
- 2 czekolady białe (rozpuścić w 3 łyżkach mleka)
- 2 opakowania herbatników (pokruszyć)
- 10-20 dkg wiórków kokosowych
- 10 dkg migdałów (pokrojonych i podsmażonych)

Sposób przygotowania:

Ubić śmietanę z dodatkiem śnieżki dodać rozpuszczoną i przestudzoną czekoladę, pokruszone herbatniki, migdały. Wymieszane składniki wyłożyć na upieczone ciasto i posypać wiórkami kokosowymi. Najlepiej smakuje schłodzone w lodówce.



Autor receptu: KOŁO Gospodyń Wiejskich, Stronie Śląskie Wies

Październik Listopad

týden/tydzień 44

Den vzniku samostatného československého státu (CZ)

Po/Po
Alfréd, Dobromila
Szymon,
Tadeusz **28**

Út/Wt
Silvie
Euzebia, Wioletta **29**

St/Šr
Tadeáš
Zenobia,
Przemysław **30**

Čt/Cz
Štěpánka
Urban, Saturnin **31**

Pá/Pi **1** >Wszystkich Świętych (PL)

So/So **2** >Památká zesnulých (CZ)

Ne/Ni **3**

Listopad

týden/tydzień 45

Po/Po
Karel, Karla
Karol, Olgierd **4**

Út/Wt
Miriam
Elzbieta, Sławomir **5**

St/Śr
Liběna
Feliks, Leonard **6**

Čt/Cz
Saskie
Antoni, Zytomir **7**

Pá/Pi
Bohumír
Sewer, Hadriana **8**

So/So
Bohdan
Ursyn, Todor **9**

Ne/Ni
Evžen
Lena, Ludomir **10**

Srnčí medailonky v brusinkové omáčce Medaliony z sarniny w sosie żurawinowym

Suroviny:

- srnčí kýta
- brusinky
- vývar
- solamyl
- sůl, koření na zvěřinu

Postup:

Srnčí kýtu nakrájíme na menší kousky - medailonky, naklepeme, osolíme, okořeníme kořením na zvěřinu. Zprudka opečeme na oleji z obou stran, vyndáme a do výpeku přidáme brusinky (zavařeně nebo i brusinkový kompot), podlijeme vývarem, povaříme. Přidáme do omáčky medailonky, krátce povaříme. Dochutíme dle chuti, zahustíme solamylem. Vznikne řídký načervenalá omáčka. Podáváme s různě upravenými bramborami nebo čerstvým chlebem. Dozdobíme citronem.

Sposób przygotowania:

- comber z sarny
- żurawinę
- wywar
- mąką ziemniaczaną
- sol, przyprawą do dziczyzny

Sposób przygotowania:

Comber z sarny pokroić na mniejsze kawałki - medaliony, rozbić, posolić, doprawić przyprawą do dziczyzny. Szybko obsmażyć na oleju z obu stron, wyciągnąć a na patelnię dodać żurawinę (z puszki lub kompot żurawinowy), podlać wywarem, zagotować. Do sosu dodać usmażone medaliony, krótko gotować. Doprawić do smaku, zagęścić mąką ziemniaczaną. Powstanie rzadki czerwony sos. Serwować z ziemniakami w różnych postaciach lub świeżym chlebem. Przyozdobić cytryną.



Autor receptu: Hotel Pohoda

Listopad

týden/tydzień 46

Po/Po
Martin
Marcin, Bartłomiej **11**

Den válečných veteránů (CZ)
Święto Niepodległości (PL)

Út/Wt
Benedikt
Renata, Witold **12**

St/Śr
Tibor
Mikolaj, Stanisław **13**

Čt/Cz
Sáva
Roger, Serafina **14**

Pá/Pi
Leopold
Albert, Leopold **15**

So/So
Otmar
Gertruda, Edmund **16**

Ne/Ni
Mahulena
Grzegorz, Salomea **17**

Den boje za svobodu a demokracii (CZ)

Listopad/Prosinec

týden/tydzień 47

Po/Po
Romana
Roman, Klaudyna **18**

Út/Wt
Alžběta
Elzbieta, Seweryn **19**

St/Šr
Nikola
Anatol, Sedzimir **20**

Čt/Cz
Albert
Janusz, Konrad **21**

Pá/Pi
Cecilia
Mark, Cecylia **22**

So/So
Klement
Adela, Klemens **23**

Ne/Ni
Emilie
Flora, Emma **24**

Hotel Pohoda

Hotel se nachází ve Starém Městě, v podhůří Králického Sněžníku, v centru města. Před hotelem naleznete mnoho obchůdků, cukrárnu, lékárnu, poštu i bankomat. Z oken pokojů máte možnost spatřit nejen okolní krajinu, ale i centrum města.

Vybrat si můžete ze 14 pokojů 2-5 lůžkových. Pokoje hotelu jsou nově vybavené, na každém pokoji naleznete sociální zařízení, sprchu, fén, televizi, chladničku. Zdarma připojení WiFi. Je zde možnost objednat polopenzi nebo jen snídaně. Platba v hotelu je možná kreditní kartou nebo českými korunami. K relaxaci můžete využít hotelovou „suchou“ saunu se 4 lehátky za poplatek.

Hotel znajduje się w Starém městě, u podnóża Králického Sněžníku, w centrum miasta. W okolicy znajduje się wiele sklepów, cukiernia, apteka, poczta i bankomat. Z oken pokoju można podziwiać nie tylko okoliczny krajobraz, ale również centrum miasta.

Posiadamy w ofercie 14 pokojów 2-5 osobowych. Pokoje są nowo wyposażone, w każdym z nich znajduje się łazienka z prysznicem, suszarka do włosów, TV oraz lodówka. Dostępne jest bezpłatne połączenie WIFI. Goście mogą skorzystać z oferty śniadań oraz obiadokolacji. Honorujemy płatność kartą lub koronami czeskimi. Goście, którzy chcą się zrelaksować mogą skorzystać z hotelowej „suchej” sauny przeznaczonej dla 4 osób, konieczność wcześniejszej rezerwacji.

Hotel Pohoda

nám. Osvobození 68, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem
tel.: +420 583 212 806, mob.: +420 732 302 862, +420 602 733 657
e-mail: info@pohodahotel.cz
www.pohodahotel.cz



Listopad/Grudzień

týden/tydzień 48

Po/Po
Kateřina
Katarzyna, Erazm **25**

Út/Wt
Artur
Delfina, Sylwestr **26**

St/Šr
Xenie
Walerj, Wilgiusz **27**

Čt/Cz
René
Lesław, Zdzisław **28**

Pá/Pi
Zina
Blazej, Saturnin **29**

So/So
Ondřej
Maura, Andrzej **30**

Ne/Ni
Iva
Natalia, Elgiusz **1**

Prosinec

týden/tydzień 49

Po/Po
Blanka
Balbina, Bibiana

2

Út/Wz
Svatoslav
Franciszka,
Ksawery

3

St/Šr
Barbora
Barbara, Krystian

4

Čt/Cz
Jitka
Saba, Kryspin

5

Pá/Pi
Mikuláš
Mikolaj, Jarema

6

Rozsvěcení vánočních stromů a Vánoční trhy
/ Zapalenie bożonarodzeniowych choinek oraz
kiermasz świąteczny
náměstí Osvobození ve Starém Městě

So/So
Ambrož, Benjamin
Marcin, Ambroza

7

Ne/Ni
Květoslava
Maria, Swiatozar

8

Lýžování na Staroměstsku

BĚŽKAŘSKÉ OKRUHY STAROMĚSTSKA:

Okruhy okolo Paprsku

Nový okruh: Velký Šengen 20 km
Malá Pralinka: 3 km (strojově upravovaná stopa)
Pralinka: 8 km (strojově upravovaná stopa)
Pohádka: 6 km (strojově upravovaná stopa)
Travná hora: 6 km (strojově upravovaná stopa)
Smrk: 9 km (strojově upravovaná stopa)
Růžovka: 8 km (strojově neupravovaná stopa)
Kuní sedlo: 10 km (strojově upravovaná stopa)
Trnová hora: 13 km (strojově upravovaná stopa)

Od Paprsku směř

- Petříkov – Promenáda: 7,5 km (strojově upravovaná stopa)
- Ostružná: 6 km (strojově upravovaná stopa)
- Smrk po hranici: 3 km (strojově upravovaná stopa)
- Smrk po Pohádce: 6 km (strojově upravovaná stopa)

Okruhy Hynčice - Stříbrnice - Dolní Morava

- Štvanice – Jasaní hřbet - U Sedmi cest – Pod Babuší – Horní stanice vleku (D. Morava, 15 km)
- Hynčice – Stříbrnice – Štěpánov (5 km)

Okruhy Starého Města

- Staré Město – Štěpánov – Hynčice pod Sušinou – Návrší – U Kapličky – Stříbrnice – Staré Město
- Staré Město – RS Morava – Starý kopeček – Větrov – Paprsek – Staré Město (18 km)
- Staré Město – Květná – Kunčická hora – Nad Seninkou – U Kapličky – Stříbrnice – Staré Město (21 km)
- Staré Město – Stříbrnice – Návrší – Králický Sněžník (stopa upravovaná rolbou do sedla pod KS, 21 km)
- Staré Město (Květná) - Kunčice a zpět (6 km)

Výchozím bodem vypsanych běžkařských tras je Staré Město.

Trasy navazují na trasy uvedené na
<http://www.navstivtejeseniky.cz/zimni-sporty/bezecke-lyzovani>

Strojově upravované stopy udržují rolbou tito provozovatelé: Město Staré Město, Ski areál Kraličák a Horský hotel Paprsek.

Více informací podá
Turistické informační centrum Staré Město
tel.: +420 583 239 134, e-mail: tic.staremesto@tiscali.cz
www.staremesto.info

SKI AREÁLY STAROMĚSTSKA:

Ski areál KRALIČÁK

Info: www.skikralicak.cz, info@skikralicak.cz
tel: 603 150 184, 734 676 327

Skiareál Kunčice (Skitech)

Info: www.skikunčice.cz, skikunčice@seznam.cz
tel: 777 719 900, 777 719 579

Ski areál Sněžník, Stříbrnice

Info: www.skinavrsci.cz, jiri.bilos@centrum.cz
tel.: 734 636 264

Snowpark Paprsek

Info: www.paprsek.net, paprsek@razdva.cz
583 294 100, 777 076 542

Olsanka, Velké Vrbno

Info: www.olsanka.cz, olsanka@olsanka.cz
tel: 774 415 358, 583 211 112



Grudzień

týden/tydzień 50

Po/Po
Vratislav, Vratislava
Wieslaw, Leokadia

9

Út/Wz
Julie
Julia, Daniela

10

St/Šr
Dana
Damazy, Waldemar

11

Čt/Cz
Simona
Dagmara,
Aleksandra

12

Pá/Pi
Lucie
Lucja, Otylia

13

So/So
Lýdie
Alfred, Izidor

14

Ne/Ni
Radana, Radan
Nina, Cělina

15



Prosinec

týden/tydzień 51

Po/Po
Albina
Albina, Zdzisław **16**

Út/Wt
Daniel
Olimpia, Łazarz **17**

St/Śr
Miroslav
Gracjan, Bogusław **18**

Čt/Cz
Ester
Gabriela, Dariusz **19**

Pá/Pi
Dagmar
Bogumila,
Dominika **20**

So/So
Natálie
Tomasz, Tomislav **21**

Ne/Ni
Šimon
Zenon, Honorata **22**

Linecké z pohankové a špaldové mouky Ciasteczka z mąki gryczanej i orkiszowej

Suroviny:

- 200 g pohankové mouky Bioharmonie
- 300 g celozrnné špaldové mouky Bioharmonie
- 100 g javorového sirupu Biolinie
- 270 g másla
- pikantní džem

Postup:

Všechny suroviny zpracujeme v těsto a uložíme aspoň na 1 hodinu do chladu. Odležené těsto vyválíme na 3 mm silný plát a vykrajujeme různé tvary. Ve vyhřáté troubě pečeme cca na 150 °C asi 20 min. Necháme vychladnout a po té natřeme džemem a slepíme. Cukroví je po dvou dnech měkké.

Składniki:

- 200 g mąki gryczanej Bioharmonie
- 300 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej Bioharmonie
- 100 g syropu klonowego Biolinie
- 270 g masła
- pikantny dżem

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki połączyć i zagnieść ciasto, odłożyć na co najmniej 1 godzinę w chłodne miejsce. Ciasto rozwałkować na grubość 3 mm a następnie wycinać różne kształty. Piec w piekarniku nagrzanym do 150 °C około 20 min. Pozostawić do wystygnięcia a następnie posmarować dżemem i złożyć. Po dwóch dniach ciastka robią się miękkie.



Autor receptu: PRO-BIO, obchodní spol. s.r.o.

Grudzień

týden/tydzień 52

Po/Po
Vlasta
Wiktoría, Sławomira **23**

Út/Wt
Adam a Eva
Adam, Ewa **24**

Štědrý den (CZ)
Wigilia (PL)

St/Śr
Anastazja, Eulalia **25**

1. svátek vánoční (CZ)
Boží hod vánoční (CZ)
Boże Narodzenie (pierwszy dzień) (PL)

Čt/Cz
Štěpán
Jana, Zaneta **26**

2. svátek vánoční (CZ)
Boże Narodzenie (drugi dzień) (PL)

Pá/Pi
Žaneta
Teofila, Godzislav **27**

So/So
Bohumila
Jana, Maksym **28**

Ne/Ni
Judita
Dawid, Tomasz **29**

Prosinec / Leden 2014

týden/tydzień 1

Po/Po
David
Irmína, Eugeniusz **30**

Út/Wt
Silvestr
Melánia, Sylwester **31**

St/Śr
Mieszko,
Mieczysław **1**

Nový rok (CZ)
Nowy Rok, Świętej Bożej Rodzicielki (PL)

Čt/Cz
Karína
Lzydor, Grzegorz **2**

Pá/Pi
Radmila
Danuta, Zdzisław **3**

So/So
Diana
Elzbieta, Anieli **4**

Ne/Ni
Dalimil
Hanna, Edward,
Szymon **5**

Balené zelné závitky Zawijańce z kapusty (Gołąbki)

Suroviny:

- 1 středně velká hlávka zelí
- 1 hrnek rýže (1/4l)
- cibule
- uzené maso (vepřové)
- maso nebo sekaná)
- sůl, sladká paprika, pepř
- ocet (asi 2 lžíce)
- 1 stroužek česneku
- 1 malý protlak

Postup:

Středně velkou hlávku zelí uvaříme ve vodě, do které přidáme dle chuti sůl a ocet. Pokud odstraníte před vařením košťál, je lepší dát hlávku vařit na páru a v utěrce (půjde lépe vytáhnout). Postupně pak odlupujeme uvažené listy hlávky. Necháme vychladnout.

Uvaříme rýži a než vychladne, připravíme si na tuku cibulku. K cibuli přidáme uzené maso nakrájené na kostky (dle chuti můžeme použít sekanou nebo vepřové maso), trochu papriky a utřený česnek. Tento základ nalijeme do rýže a přidáme protlak. Nakonec vše dochutíme solí a pepřem. Takto připravenou směsí rýže a masa dáme na listy vařeného zelí, které zavineme do roliček. Množství rýže a vlastní velikost závitků, závisí na velikosti listů uvažené hlávky. Jednotlivé závitky vkládáme do hrnce, na pařák pokrytý zelnými listy. Nakonec vložené závitky zakryjeme několika listy zelí, zalijeme vodou a na mírném ohni vaříme asi 1 hodinu.

Skladníci:

- 1 střední velikosti glávka kapusty
- 1 szklanka rýžu (1/4l)
- mięso wędzone (wieprzo we lub pieczeń)
- sól, papryka słodka, pieprz
- ocet (2 łyżki)
- 1 ząbek czosnku, cebula
- 1 mały przecier

Sposób przygotowania:

Średniej wielkości glówkę kapusty ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem octu. Jeśli przed gotowaniem zostanie usunięty głób, gotować ją na parze w ściereczce (dzięki temu łatwiej ją wyciągnąć). Stopniowo wyciągać ugotowane liście kapusty. Pozostawić je do wystygnięcia.

Ugotować ryż i pozostawić do wystygnięcia, w międzyczasie podsmażyć cebulę. Do cebuli dodać mięso pokrojone na wykorzystać mięso wieprzowe lub pieczeń), odrobine papryki oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Tak przygotowaną bazę wlać do rýžu a następnie dodać przecier. Doprawić solą i pieprzem. Farsz z rýžu i mięsa nakładać na ugotowane liście kapusty, a następnie związać w rolki. Ilość farszu oraz wielkość gołąbków, zależy od wielkości liści ugotowanej kapusty. Garnek wyłożyć zielonymi liśćmi kapusty, włożyć do niego gołąbki. Całość przykryć kilkoma liśćmi kapusty, zalać wodą i gotować na małym ogniu przez około 1 godzinę.



Grudzień / Styczeń 2014

týden/tydzień 2

Po/Po
Kašpar, Melichar
Baltazar, Kacper,
Melchior, Baltazar **6**

Út/Wt
Vilma
Lucjan, Julian **7**

St/Śr
Čestmír
Seweryn, Juliusz **8**

Čt/Cz
Vladan
Adrian, Marcelina **9**

Pá/Pi
Břetislav
Danuta, Wilhelm **10**

So/So
Bohdana
Honorata, Matylda **11**

Ne/Ni
Pravoslav
Ada, Benedykt,
Arkadiusz **12**

Horský hotel Paprsek

Horský hotel Paprsek se nachází na jednom z nejkrásnějších míst oblasti Jesenicka uprostřed hlubokých lesů na zdravém horském povětří. Po náročné rekonstrukci a modernizaci poskytuje vysoký standard ubytování i bohaté služby, všestranný sportovní program pro každou roční dobu a za jakéhokoli počasí. Chata se nachází v oblasti s nulovým průmyslovým znečištěním. V létě je Paprsek výbornou základnou pro horskou turistiku. Po celodenním výšlapu můžete relaxovat večerním posezením u táborového ohně. Velká louka na planině může sloužit k různým míčovým hrám. Stejně tak může být i dostatečnou plochou pro létání s termickými RC větroni, což má v tomto horském prostředí své nepopsatelné kouzlo. V zimě provozovatel chaty pravidelně upravuje běžecke tratě v blízkém i vzdálenějším okolí chaty. Sjezdovky patří k chatě jsou každý den preparovány sněhovou rolbou. Svahy jsou středně obtížné, denně upravené. Perfektní terény pro snowboardy.

Hotel górski Paprsek położony jest w jednym z najpiękniejszych miejsc obszaru Jesenicka pośród głębokich lasów gdzie jest zdrowe górskie powietrze. Po rekonstrukcji i modernizacji oferuje wysoki standard zakwaterowania oraz bogaty zakres usług, wszechstronną ofertę sportową na każdą porę roku i na każdą pogodę. Obiekt znajduje się w obszarze gdzie w ogóle nie występuje zanieczyszczenie przemysłowe. W lecie Paprsek jest doskonałą bazą wypadową do turystyki górskiej. Po całodniowej wędrówce można się zrelaksować przy wieczornym ognisku. Duża łąka na wyżynie może być wykorzystywana do różnych gier w piłkę. Nadaje się także do latania termicznymi szybowcami RC, co ma na obszarze górskim szczególny nieopisany urok. W zimie pracownicy hotelu regularnie dbają o trasy biegowe w najbliższej i trochę dalszej okolicy. Stoki należące do kompleksu są codziennie ratrakowane. Stoki są umiarkowanie trudne, codziennie wyrównywane. Są to doskonałe tereny dla snowboardów.



Horský hotel Paprsek
Velké Vrbno 27, 788 32 Staré Město
tel.: +420 583 294 100
e-mail: paprsek@razdva.cz
<http://www.paprsek.net>



Pro-Bio, obchodní spol. s r.o.

Obchodní společnost PRO-BIO s.r.o. je největším českým výrobcem a zpracovatelem biopotravin. Svou činnost firma započala v červnu roku 1992.

Od počátku svého podnikání se zaměřuje na zpracování původních „zapomenutých“ plodin jako je pohanka, špalda, dvouzrnka či jáhly. Provozuje vlastní bio mlýn - ojedinělý a unikátní provoz, specializovaný na produkci bio mouk.

Dodavatele surovin pro své produkty hledá mezi menšími a středními ekologickými farmáři či využívá našich vlastních ekofarem. Podporou ekologického zemědělství tak naplňuje jedno z našich hlavních poslání - šetrný způsob hospodaření a zachování zdravé planety.

V sortimentu naleznete přes 1 200 položek biopotravin v kvalitě bio.

Firma PRO-BIO s.r.o. jest największym czeskim producentem oraz przetwórcą żywności ekologicznej. Powstała w czerwcu 1992 r. i obecnie obchodzi 20-lecie. Od początku swej działalności specjalizuje się w przetwórstwie pierwotnych, dziś często „zapomnianych” gatunków zbóż, takich jak gryka, orkisz oraz proso. Posiadamy własny młyn – unikalny zakład specjalizujący się w produkcji mąk ekologicznych. Dostawców surowców do produkcji naszych wyrobów szukamy wśród mniejszych i średnich gospodarstw ekologicznych, a także korzystamy z własnych upraw. Wspierając rolnictwo ekologiczne, realizujemy jeden z naszych głównych celów, którym jest zrównoważony sposób prowadzenia gospodarstwa i zachowanie zdrowej planety. Nasz asortyment zawiera ponad 1200 produktów ekologicznych w jakości bio.



Špaldik



Bioslavnosti



Bioslavnosti

PRO-BIO, obchodní spol. s r.o.
Lipová 40, 788 32 Staré Město pod Sněžníkem
tel.: +420 583 301 952
fax: +420 583 301 960
e-mail: probio@probio.cz
www.pro-bio.cz
www.probio.cz



KOLO Gospodyń Wiejskich - Stronie Śląskie Wios

Spolek vesnických hospodyněk byl založen v červenci roku 2009. Na chodu kroužku se aktivně podílí několik dam, mj. Czesia, Teresa, Jola, Jadwiga, Agnieszka, Marysia, Kasia, Gabrysia a Monika. Rády se setkávají, vyměňují si recepty na koláče a různá jídla. Často reprezentujeme naši obec během různých akcí: Setkáních velikonočních tradic, Tradičních vánočních stolech, Dožínkách. Podíli jsme se na organizaci volného času dětí z naší vesnice, setkáních s Mikulášem, na Rozloučení s prázdninami atd. Každoročně se účastníme stále většího počtu akcí a setkání. Jsme jedním z hlavních organizátorů „Houbománie“ (Grzybomania) - plenérové akce, která se točí kolem všeho, co souvisí s houbami. Od roku 2012 se podílíme i na česko-polských aktivitách.

Kolo Gospodyń Wiejskich zostało założone w lipcu 2009 roku. Czynnie uczestniczy w działaniach Koła kilka Pań m.in. Czesia, Teresa, Jola, Jadwiga, Agnieszka, Marysia, Kasia, Gabrysia i Monika. Lubimy się razem spotykać, wymieniamy się przepisami na ciasta i potrawy. Często reprezentujemy nasze sołectwo podczas różnych uroczystości: Spotkania Tradycji Wielkanocnych, Tradycyjne Stoly Bożonarodzeniowe, Dożynki. Pomagamy w organizacji czasu wolnego dzieci z naszej wsi, Mikolajek, Pożegnania Wakacji itp. Z roku na rok bierzemy udział „w coraz większej ilości spotkań. Jesteśmy jednym z głównych organizatorów „Grzybomanii”, imprezy plenerowej traktującej o wszystkim co związane jest z grzybami. Od roku 2012 uczestniczymy w działaniach polsko-czeskich.



Kontakt:
agro@danielowka.pl
www.stronie.pl



Nad Stawami

Objekt se nachází u vody, v neobyčejně půvabné části Kletna. Hosté mají k dispozici tři chovné rybníky, ve kterých si mohou sami ulovit pstruha. Ubytovací kapacitu tvoří 12 lůžek v chatkách se sociálním zařízením a kuchyňským koutem a 16 lůžek v penzionu. Ryby a další grilované speciality mohou hosté ochutnat ve zdejší smažárně.

Objekt położony jest nad stawami, w niezwykle pięknym zakątku Kletna. Do dyspozycji naszych gości przygotowaliśmy 3 stawy, w których można samodzielnie złowić wspaniałego pstrąga. Proponujemy Państwu 12 miejsc noclegowych, w samodzielnych domkach z łazienkami i aneksami kuchennymi oraz 16 miejsc w budynku pensjonatowym. Rybę, a także inne specjały kuchni grillowej, przygotujemy Państwu we własnej smaźalni.



Nad Stawami
Kletno 6 F, 57-550 Stronie Śląskie, Polsko
tel.: +48 748 140 832
mobil: +48 693 828 383
e-mail: figursky@gmail.com



Villa Elise Park Pension

Villa Elise Park Pension, jako bývalá rezidence majitelů sklárny, je dnes členem Sdružení historických hotelů. Nabízí 15 stylově zařízených pokojů a apartmánů, moderní relaxační centrum, útulný drink bar a restauraci. Chutná jídla polské i mezinárodní kuchyně, bohatý výběr vín a profesionální obsluha, to jsou hlavní přednosti restaurace Villa Elise. Zdejší šéfkuchař tvoří nezapomenutelné speciality, při jejichž přípravě čerpá z vlastních zkušeností a nejnovějších gastronomických trendů. Restaurace je otevřena po celý rok. V letní sezóně je v provozu také venkovní gril.

Villa Elise Park Pension, będąca niegdyś rezydencją właścicieli huty szkła kryształowego obecnie wchodzi w skład Stowarzyszenia Hoteli Historycznych Oferuje ona 15 stylowo urządzonych pokoi i apartamentów, nowoczesną Strefę Relaksu kameralny drink bar i restaurację. Wykwintne dania kuchni polskiej i międzynarodowej, bogaty wybór win oraz profesjonalna obsługa to główne atuty restauracji Villa Elise. Szef kuchni tworzy niezapomniane kreacje kulinarne, łącząc swoje doświadczenie z najnowszymi trendami w gastronomii. Restauracja czynna jest przez cały rok. W sezonie letnim zapraszamy również do naszej Chaty Grillowej.



Villa Elise Park Pension
ul. Mickiewicza 9
57-550 Stronie Śląskie, Polsko
tel.: +48 74 814 25 16
e-mail: info@villaelise.pl
www.villaelise.pl



Restauracja i Karczma Puchaczówka

Restaurace a hospoda Puchaczówka je stylový roubený objekt postavený beskydskými horaly. Tato v Kladském výběžku neobvyklá stavba se skládá ze dvou sálů, jejichž celková kapacita činí 300 osob. V každém sálu je krb. Zdejší kuchyně je velmi chutná, specialitou firmy je pečený pstruh s čerstvými bylinkami a vepřová svičková na hříbkách s italskými nudlemi. Stojí za to ochutnat pirohy, hovězí vývar s domácími nudlemi nebo pečené vepřové koleno.

Restauracja i Karczma Puchaczówka to stylowy obiekt zbudowany z drewnianych bali przez beskidzkich górali. Ten niespotykany w regionie Ziemi Kłodzkiej budynek składa się z dwóch sal mogących pomieścić łącznie do 300 osób. W każdej znajduje się kominek. Serwowane dania są wyjątkowo smaczne, a specjalnością zakładu jest pstrąg z pieca ze świeżymi ziołami oraz połówdzicka wieprzowa z tagliatelle i borowikami. Warto spróbować pierogów, rosółu z własnym domowym makaronem lub pieczonej golonki.



Restauracja i Karczma Puchaczówka
mob.: 602 511 254, fax: 74 813 09 45
e-mail: restauracja@puchaczowka.pl

Biuro (pon. - pt., 9 – 17)
tel.: +48 748 130 943
fax: +48 748 130 945
mob.: +48 604 588 532
e-mail: biuro@puchaczowka.pl

