

# Zpravodaj

Obecní úřad Řenče  
Řenče 54, 334 45  
377 985 594  
M. Loudová – 603 810 622  
www.rence.cz  
e-mail: ou\_rence@volny.cz



kaplička Libákovice

únor 2010

## ZNÁMKY NA POPELNICE

Upozorňujeme občany, kteří si ještě nezakoupili známky na popelnice, že tak mohou učinit nejpozději do 15. 2. 2010 na Obecním úřadu v Řenčích v úředních hodinách.

Vývoz popelnice s jednorázovou známkou je nutno nejdéle den před svozem oznámit na komunální služby telefon 377 983 588. V případě problémů s vývozem popelnic se obračejte také na výše uvedené telefonní číslo, zrychlíte tím řešení stížností.

Vývozovým dnem je ve všech našich obcích stále středa, svoz 1x ze 14 dní je prováděn vždy v lichý týden, pouze v obcích Háje a Osek v sudý týden. Svoz 1x za měsíc je prováděn vždy první středu v měsíci.

## MASOPUSTNÍ PRŮVOD

Ženy Vodokrty zvou všechny příznivce a přátele masopustního veselí do MASOPUSTNÍHO PRŮVODU v sobotu 13. 2. 2010, za doprovodu dechové hudby „Hájénka“, sraz všech zájemců je v 11:00 hodin v klubovně na koupališti ve Vodokrtech. K průvodu se můžete připojit: v Řenčích v 11:30 hodin u školy, ve Knihách ve 12:00 hodin, ve Vodokrtech ve 12:30 hodin, v Hájích ve 14:30 hodin a v Oseku v 15:30 hodin.

## AUTOBUSEM NA ŠUMAVU – 14. 2. 2010

Oddíl turistiky a lyžování TJ Řenče společně s Obecním úřadem Řenče pořádají v neděli 14. 2. 2010 autobusový zájezd na Šumavu. Autobus parkuje po celý den na parkovišti Špičák – sedlo. V dopoledních hodinách se konají na ukončení lyžařského kurzu závody dětí na Weissovo louce.

Odjezd v 7:30 hodin od školy ze Řeneč a dále dle zájmu z jednotlivých vesnic. Cena za dopravu: děti do 6 let zdarma, děti 6-15 let 100 Kč a dospělí 150 Kč. Přihlášky: u I. Baumruka 605 439 834, I. Baumrukové 605 068 175 a M. Loudové 603 810 622.

## MASOPUSTNÍ VESELICE

Ženy Vodokrty také srdečně zvou na tradiční **MASOPUSTNÍ VESELICI** v pátek **19. 2. 2010** od 20:00 hodin, hudba **SEKVENCE** pod vedením paní Ladislavy Stachové, masky vstup zdarma, tombola, dámská volenka.

## ZÁJEZD DO SVIJAN

Spolek přátel Svijanského piva v Oseku zve spoluobčany všech obcí na jarní výlet do Svijan, který se uskuteční 20. 3. 2010. Výlet bude spojen s návštěvou pivovaru, obědem a možností nákupu suvenýrů. Cena: 290,- Kč. Přihlášky u V. Příbáňové na telefonu 736204383 a na OÚ Řenče 377 985 594.

## MASÁŽE

VODOKRTY	1. 2. 2010	1. 3. 2010
ŘENČE	3. 2. 2010	1. 3. 2010
LIBÁKOVICE	17. 2. 2010	17. 3. 2010

## **KURZY**

ÚTERÝ	17:00 - 18:00 hodin – BŘIŠNÍ TANCE
ČTVRTEK	16:15 - 17:45 hodin – ANGLIČTINA – Ing. O. Volfová Naxerová
PÁTEK	17:00 - 19:00 hodin – PALIČKOVÁNÍ – J. Patočková

## **MASOPUST A KOBLIHY**

První zmínky o specializovaném pekaři kobližníkovi pocházejí již ze 14. století. O něco mladší jsou zmínky o ženách - kobližnicích. Ve středověku slovo koblih symbolizovalo masopust - maso není, koblihy jíst nebo těž rozmařilé hodování.

Nejstarší zmínka v Čechách o slaveném masopustu pochází již ze 13. století. Koblihy (vdolky, kraple či šišky) se začínaly smažit na tzv. tučný čtvrtek (poslední čtvrtek masopustu). Hospodyňky si na nich dávaly záležet a plnily je rozličnými náplněmi, např. marmeládou, mákem a povidly. Koblihy se staly dárkem pro fašankovníky, babkovníky, masopustníky i maškarádníky, kteří obcházeli vesnice a zpívali veselé písně.

### **MASOPUSTNÍ KOBLIHY PANÍ MARUŠ**

Suroviny: 500 g hladké mouky, 4 žloutky, 40g cukru, 40g másla, 40 g droždí, 4 lžíce rumu, 250 ml mléka, špetka soli, olej na smažení, marmeláda

Postup: 1) mléko mírně zahřejeme, dáme do něj rozpustit cukr, rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek, 2) mouku přesejeme do mísy, přidáme špetku soli, rozpuštěné máslo, žloutky, rum a kvásek, 3) všechno důkladně promícháme a vypracujeme těsto až se dělají bublinky na povrchu, 4) potom přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme asi hodinu vykynout, 5) lžící namočenou v mouce vyndáváme malé kousky těsta, které zakulatíme a uprostřed uděláme důlek, do kterého dáme malou lžičkou marmeládu a uzavřeme jako buchtu, 6) pokládáme na moukou posypaný vál a necháme 10 minut vykynout, 7) pak smažíme ve vysoké vrstvě tuku, aby koblihy plavaly.

Tyto koblihy se nemusí vyvalovat a vykrajovat, abychom je mohli naplnit marmeládou, ale uzavíráme je jako buchty. Recept je jednoduše zapamatovatelný, na půl kila mouky všeho čtyři a čtvrt litru mléka.

Dobrou chuť.