

KOŠTICKÝ ZPRAVODAJ
pro obce Koštice, Vojnice, Vojničky, Želevice – leden 2013

Vážení občané!

Jsou před námi dvě významné akce, které stojí za to podpořit! Masopust a divadelní představení koštických ochotníků...přijďte a podpořte organizátory! Příprava je stála hodně času, energie a úsilí. Dáte jim najevo, že si jejich práce vážíte, a možná se pobavíte a budete vidět svět okolo sebe s nadhledem!

Společenská kronika

V měsíci únoru významné životní jubileum oslavují:

pan Oldřich Podaný – 91 let
paní Vladimíra Pfaiferová – 60 let
pan Václav Ryšlink – 79 let
paní Milada Nasavrcká – 80 let
pan Jaroslav Firstl – 65 let
paní Emilie Schovancová – 77 let
pan Jan Charvát – 60 let
paní Eliška Ryšlinková – 76 let
paní Božena Štýbrová – 85 let

Pan Oldřich Podaný oslavil na počátku měsíce mimořádné jubileum, přejeme mu dalších dnů
sil!
hodně zdraví a

Blahopřejeme!

V měsíci lednu zemřela paní Marie Hoblíková. ***Čest její památce!***

Masopust

Masopust neboli karnevalové období bylo v minulosti období od **Tří králů** do **Popeleční středy** (letos byla 13.2.2013). **Popeleční středou** začíná **postní** období před **Velikonocemi**. Maškarní zábava, která probíhala zpravidla na **masopustní úterý**, tedy v úterý před Popeleční středou, byla vyvrcholením masopustu. Název **karneval** je synonymem masopustu (z italského **carnevale**, vlastně "maso pryč"). Dnes se jako masopust (nebo **karneval**) označuje zejména toto masopustní veselí (nářečně masopust, šibřinky, fašank, ostatky aj.).

Masopust, a zvláště několik posledních dní tohoto období (fašank, fašanky, končiny, bláznivé dny, konec masopustu), byl pro lidi v minulosti oficiálním svátkem hodování, během kterého bylo třeba se dosyta najíst. Pak následoval dlouhý čtyřicetidenní **půst**. V době masopustu se na královském dvoře konaly hostiny, ve městech tancovačky, na vesnici vepřové hody. Těm, kdo se slávy nezúčastnil, se posílala bohatá výslužka, kdysi na **Moravě** zvaná šperky a

v Čechách zabijačka. Výslužka většinou obsahovala ostatky, huspeninu, klobásy, jelítka, jitrnice, ovar, škvarky.

Masopust končil v noci před Popeleční středou, kdy ponocný zatroubil na roh a rychtář všechny vyzval k rozchodu. Druhý den (na Popeleční středu) naposledy se konzumovaly masné rohlíky s kávou nebo mlékem, dopoledne ještě byla povolena kořalka. Oběd však už byl přísně postní, což většinou bývala čočka s vajíčkem, sýr, chléb, vařená krupice, pečené brambory.

Karneval (u Římanů původně Carnival) nebyl ani tak maso-pust, neboť pro masopust měli Římané výraz carniprivium, ale spíš označení onoho konkrétního zahájení masopustních svátků. Tedy dne, kdy se všichni dosyta najedí, aby byli silní na následující postní období. Carni-val ve významu nabytí síly (*valere*) z masa (*caro*, genitiv *carnis*). Carnival tedy označoval spíše jeden konkrétní den spojený s hodováním a maškarami, než celý masopust.

Maškary a masopustní průvod

Každý, kdo se průvodu masek zúčastnil, věnoval pečlivou přípravu svému kostýmu. Především si lidé vyráběli veselé masky, a v průvodu pak dováděli a žertovali. Záleželo na fantazii každého, jakou masku si vyrobí. Existovali ale tradiční kostýmy, které nemohly v žádném masopustním průvodu chybět. Byl to hlavně medvěd, kterého si medvěďář vedl na řetězu. Další tradiční maskou byla tzv. klibna, což byl kostým kobyly, ve kterém šli dva lidé. To proto, aby měl kuň čtyři nohy. Nechyběl ani Žid s pytlek na zádech, bába s nůší, kominík se žebříkem, kozel, smrtka s kosou nebo tlustý, strakatě oblečený masopust bakchus, který skončil popravou. Masopustní průvod pak procházel vesnicemi, kde jim vždy bylo nabídnuto pohoštění, a všichni se radovali a veselili.

Každá z nedělí před Velikonocemi měla své pojmenování či nějaký význam. Tady je jejich přehled:

- **Černá** - protože se v tento den ženy oblékaly do černých šatů. V některých oblastech se tato neděle nazývala "liščí", protože v noci upečené preclíky se solí či mákem, na červené mašli na vrbových proutcích rozvěšené po zahradě, měly brzy z rána hledat děti. Liška je symbolem prosperity.
- **Pražná** či **Sazometná** - tuto neděli bylo obvyklé jíst jídlo nazývané "pražmo". Pražmo jsou vlastně upražená obilná zrna nebo klasy. Z tohoto pražma se také připravovala polévka "praženka". Sazometná proto, že se v tento den vymetala kamna a komíny. Dělal se pořádek.
- **Kýchavá** - dříve panovalo přesvědčení, že kýchnutí čistí hlavu a užívala se k tomu celá řada rostlinných prostředků, podporující kýchnutí. Ten kdo si 2x kýchne, bude zdravý celý příští rok. Tento počin ostatně přežívá dodnes. A proto si lidé vzájemně přáli a přejí "Pozdrav Tě pán Bůh". Dříve bylo kýchnutí totiž projevem morové nemoci.
- **Družebná** - v tento den většinou chodil ženich do toho domu, kde se nacházela jeho nastávající. O Velikonocích přišel pak na námluvy. Pekli se koláče různých náplní zvané "Družbance". Jedla se také pučálka, namočený a potom upečený hrách s rozinkami, sypaný cukrem a pepřem. Když však ženich použil vidličku, všichni se mu vysmáli. Jedla se totiž lžící. Této neděli se také říkalo "růžová", protože se žehná Zlatá růže. Oltář zdobí růžové květy.
- **Smrtná** - to proto, že se už netrpělivě vyhlíží jaro. V tento den se obvykle vynáší Smrtka, Morana či Morena, aby zima rychle skončila. Někde se zase chodí s „litem“. Je to malý ozdobený smrček pentlemi a barevnými či bílými vyfouknutými vajíčky. Děvčata "lito" doprovázejí koledou.
- **Květná** - jako připomenutí vjezdu Ježíše do Jeruzaléma. V tento den se světí kočičky, tzv. "ratolesti", kterými se pak nahradí kočičky loňské.

Přijďte podpořit v sobotu 23. 2. 2013 masopustní průvod a večerní zábavu, které pro Vás již tradičně pořádají členové SDH Koštice!

Ochotnické divadelní představení

V sobotu 9. března 2013 se uskuteční (od 16.30 a 19.30 na sále KD) premiéra hry „S tvou dcerou ne“ v podání našich – koštických ochotníků. Po různých pohádkách a historických hrách sáhli tentokrát divadelníci po současnosti.

„S tvou dcerou ne“ je příběh docela obyčejných manželských párů (bankovní úředník s učitelkou a majitel neprosperující umělecké agentury s knihovnicí), snažících se předejít možné manželské krizi. Způsobí nejprve lehkou zápletku, postupně však nejrůznější krkolomné situace, trapasy a slovní humor. A to za přispění dospívající dcery, jejího kluka a ubohého bytaře, který přijde poctivě krást, zamotá se do světa intelektuálů a jen zírá, do jakých situací se zapletl ☺!

Při nacvičování hry se představitelé jednotlivých rolí opravdu moc pobavili a nasmáli. Snad se Vám bude představení líbit! Podrobnosti na plakátech. Srdečně Vás zveme, podpořte místní ochotníky!!!

Nový začátek fotbalu?

Nového pokusu o zmrtvýchvstání koštického fotbalu se tentokrát ujali pan F. Smrž a pan B. Duben. Do konce března se mohou všichni zájemci o aktivní hraní fotbalu, ale i o pomoc při organizování fotbalového klubu přihlásit **v želevické nebo koštické hospůdce!** Každá noha i ruka se bude hodit ☺! Zájemci budou následně kontaktováni a sejdou se k obnovení klubu. Snad se to tentokrát – pod pevným vedením zkušených fotbalistů – podaří. Měli bychom zase komu chodit fandit!

Masopustní pranostiky

- Masopust na slunci - pomlázka u kamen.
- Konec masopustu jasný - len krásný.
- Krátký masopust - dlouhá zima.
- Jaké jest masopustní úterý, taková bude Veliká noc.
- Bude-li příjemné povětrí (v masopustní úterý), bude dosti hrachu.
- Teče-li v úterý masopustní voda kolejem, bude úrodný rok na len.
- Bude-li v úterý masopustní neb v středu (Popeleční) vítr aneb vichr, tehdy celý půst větrný bude.
- Jaké je počasí o Popeleční středě, takové se drží celý rok.
- Suchý půst - úrodný rok.

Masopustní recepty

Boží milosti aneb Řezané koblihy

- 200 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli
- 1 lžíce cukru
- trochu citrónové nastrohané kůry
- 30 g rozpuštěného másla
- 4 lžíce mléka nebo smetany
- 1 lžíce rumu
- 2 žloutky
- olej nebo sádlo na smažení (přepuštěné máslo je nejlepší)
- moučkový cukr na obalení
- trochu hladké mouky na vyvalování

Ze všech ingrediencí vypracujeme lesklé a vláčné těsto, které se nechytá vařečky. Aby se boží milosti pěkně nafoukly, musíme si s těstem trochu pohrát a když je vypracované, necháme ho v chladu pod fólií alespoň půl hodinky odpočinout.

Poté odkrajujeme kousky a ty vyválíme na pomoučeném vále pěkně tence. Pomocí radýlka nebo ostrého nože vykrajujeme různé tvary (kolečka, čtverce, obdélníky) a ty uprostřed čtyřikrát prořízneme, ale jenom tolik, abychom neprořízli i okraje. Ty musí zůstat netknuté. Pečeme ve vyšší pánvi hojně naplněné olejem a pořádně ho rozežřejeme. Dříve se smažilo na přepuštěném másle nebo vepřovém sádle - nejlépe břišním, ale boží milosti nebo koblihy smažené v hovězím loji byly prý božské). Usmažené boží milosti osušíme papírovým ubrouskem a ještě horké obalujeme v moučkovém cukru. Jíme bez zbytečných odkladů, protože horké jsou jednoznačně nejlepší.

Jestli se u vás starodávné boží milosti nepečou, dejte si klidně masopustní koblihu se zlatým prstýnkem uprostřed a pořádnou dušičkou :)

Masopustní koblihy

- 500 g polohrubé mouky
- 80 g moučkového cukru
- 70 g másla pokojové teploty
- 2-3 lžíce rumu
- 3 žloutky
- 250 ml mléka
- 70 g droždí
- 1 vanilkový cukr
- zavařenina
- přepuštěné máslo, olej nebo sádlo na smažení

Rozdrobíme droždí do malé misky, přidáme trochu mouky, cukru, mléka a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Žloutky utřeme s máslem, práškovým i vanilkovým cukrem a rumem. Přidáme mouku, kvásek, zbytek mléka a zaděláme těsto na koblihy, které se nechytá vařečky. Slabě poprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme kynout.

Když je těsto vykynuté, rozválíme ho na pomoučeném vále na plát asi 1 cm vysoký a formičkou na koblihy nebo skleničkou vykrajujeme kolečka. Plníme zavařeninou a přitiskneme druhou koblihovou půlkou těsně k sobě a necháme ještě na vále přikryté utěrkou vykynout. V pánvi rozpálíme dostatečné množství oleje a po obou stranách smažíme do zlatohnědé barvy. Po vyjmutí z oleje necháme okapat na papírovém ubrousku. Někdo zavařeniny nedává přímo do koblih, ale udělá do těsta důlek, který naplní lžičkou zavařeniny až po osmažení. Kobliha by měla mít nějakou dobrou dušičku, protože to jim přidává na přitažlivosti. Když se v dřívějších dobách chtěla někomu vyseknout velká pochvala, řeklo se o něm, že voní čerstvě upraženým koblihem. A to bývala nějaká pochvala :)! Pro koblihy znali naši předci 100+1 náplň, tak se nemusíte bát experimentovat a plnit třeba bylinkami.

Kontakty: ou-kostice@cmail.cz, tel.: 415 695 340, 602 680 130, www.mesta.obce.cz/kostice