

Koštický zpravodaj

(pro obce Koštice, Vojnice, Vojničky, Želevice)

9. číslo

17. září 2008

Vážení občané!

Prázdniny skončily, většina z nás má už za sebou dovolenou...prodlužuje se noc, ochlazuje se. Rychle sklízíme výpěstky, připravujeme se na zimu. V obchodech se objevily vánoční sladkosti. Za chvíli budou Vánoce ☺! My se ale těšíme, že si uijeme ještě dost příjemných, teplých, podzimních dnů. Čekají nás společné akce, doufáme, že se Vám budou líbit a že se jich s radostí zúčastníte. Hezký podzim!

Společenská kronika

V měsíci září oslavují: paní Jaroslava Dvořáková – 60 let

paní Helena Basovová – 85 let

paní Jarmila Kovaříková – 81 let

paní Julie Adamcová – 65 let

paní Marie Růdlová – 80 let

paní Marie Klokočnicková – 84 let

paní Miroslava Kučavová – 83 let

paní Jiřina Paďourková – 83 let

Blahopřejeme!

Svatováclavské posvícení v Želevicích

V neděli 28. září 2008 se v odpoledních hodinách uskuteční program věnovaný svatováclavskému posvícení. Od 14 hodin bude v prostoru před zvoničkou a místním hostincem soutěžně zábavný program (v případě nepříznivého počasí se vše přesune na sál).

Předběžný program:

14.00 prohlídka zvoničky – kapličky

14.00 – 18.00 soutěže: páka, jedení posvícenských koláčů, rytířský souboj

14.30 příjezd sv. Václava a jeho družiny – živé obrazy (bitva s Germány a vražda sv. Václava)

Vše doprovází hudba, možnost občerstvení. Soutěže jsou určeny pro všechny věkové kategorie – tedy děti, mládež i dospělí. Srdečně vás zveme!

Nepřehlédněte...

- Rybářské závody ve Vojnicích pro děti do 15 let se konaly v sobotu 6. září 2008. Tentokrát bylo pořadí následující: Pavel Kovařík, Milan Kristek a Petr Kubáč. Všechny děti si odnesly odměnu – rybářské pomůcky. Akci pomohl organizačně zajistit spolek kulečníkářů, za což jim moc děkujeme.
- Školní rok v Základní a mateřské škole v Košticích slavnostně zahájil starosta obce – pan Vlasák. Tento školní rok došlo ke změnám v pedagogickém sboru. Bývalá ředitelka školy odešla do důchodu, na její místo bylo vypsáno výběrové řízení. Protože se ale nikdo nepřihlásil, vedení školy se obětavě ujala zkušená pedagožka paní Mgr. Novotná. Vychovatelkou je po dobu léčení pracovního úrazu paní Krejčové slečna Šimůnková, učitelkou MŠ zůstala oblíbená paní Vágnerová a anglický jazyk učí paní

Karfíková. Přejeme všem pracovnícím školy (tedy i kuchařce – paní Kubáčové a uklízečce - paní Kofrové) hodně zdraví a hodně duševních i fyzických sil. Přejme si, aby vytvořily prostředí, ve kterém se dětem bude líbit. V letošním roce je 14 dětí ve škole a 14 dětí ve školce.

- Cvičení žen se koná v úterý a v neděli od 18 hodin na sále Kulturního domu v Košticích.
- Výlet do Babiččina údolí a do pevnosti Hanička se uskutečnil 23. srpna 2008. Viděli jsme zajímavosti ze druhé světové války, navštívili jsme zámek v Ratibořicích a ve večerních hodinách středověkou krčmu v Dětenicích. Pro příště víme, že byl program příliš časově náročný a že je nutné počítat s větší časovou rezervou. Ponaučení pro další výlet ☺!
- Ve dnech 17.-18. října se uskuteční volby do krajského zastupitelstva a do senátu ČR. Volební místnosti jsou stanoveny takto: Vojničky – škola ve Vojničkách

Koštice, Vojnice, Želevice – salónek Kulturního domu v Košticích

Noční pochod na Házmburk

Noční pochod na Házmburk (či spíše pod Házmburk) se koná v pátek 3. října 2008. Odchod účastníků je ve 20 hodin od OÚ. V jednání je malý program na parkovišti pod hradem, kde se také můžete občerstvit po namáhavé cestě ☺!

Tentokrát doufáme, že se půjde z více obcí okolo Házmburku, abychom se všichni sešli, společně poseděli a sdělili si své zážitky. Pevně věříme, že pan Kredba nezklame a pořádně účastníky pochodu vyděsí (zejména děti z toho měly pořádný zážitek). Pojdte s námi a nebojte se, v loňském roce všichni došli! V polovině cesty na nás počkají hasiči s čajem. Kdo nebude chtít jít zpátky pěšky, může využít nabídky hasičů a svézt se hasičským autem. (Hasičům samozřejmě děkujeme za pomoc!)

Spojení na nás:

email: a.skalska@seznam.cz

tel.: 777 842882, 415 674996

Kontakty na OÚ:

ou-kostice@cmail.cz

tel.: 415 693541, 415 693540

Webová stránka obce:

www.mesta.obce.cz/kostice

Setkání důchodců

Uplynul rok a blíží se zase setkání důchodců. Tentokrát se sejdeme 10. října 2008 na sále Kulturního domu v Košticích, akce začíná v 15 hodin. Stejně jako minule hraje Pichlovanka.

Pokud máte zájem o účast, potvrďte svoji účast na OÚ přiloženou návratkou do 30. září. Děkujeme. Pro zájemce je doprava zajištěna.

Koštické vinobraní

Že pěstování vína v dávných dobách patřilo k našim obcím, je známé, svědčí o tom zejména místní názvy – třeba Na Vinci (tedy na vinici). Letos se konalo opravdové vinobraní se všemi tradicemi u Hellerů. Ti před třemi lety založili vinici a letos poprvé mají řádnou úrodu.

Víno je jejich koníčkem. Následující informace připravila paní Hellerová.

Réva vinná a vinařství

Pěstování vinné révy *Vitis vinifera* L. je v naší oblasti dávnou tradicí, byť byla ve 20. století notně potlačena. V současné době však začíná mít vinohradnictví opět zvuk a pití kvalitního vína se stává pěknou tradicí.

Málokdo si však dovede představit, jak veliké úsilí a kolik úmorné dřiny musí vinař vynaložit, aby mu odměnou byl nápoj, jeho zelenkavé, jantarové nebo rudé jiskření v poháru při jeho ochutnání předznamenává nádhernou kyticí vůní a škálu chutí v ústech. Povězme si něco o historii. Révu vinnou nepřivezl do Čech Karel IV., jak se traduje, ale historie je mnohem dávnější a dotýká se významně oblasti Českého středohoří, jež svým stepním, vápnitým charakterem se zdát být pro vinohrad jako stvořené.

892 podle pověsti zaslal moravský kníže Svatopluk českému knížeti Bořivojovi a jeho ženě Ludmile sud moravského vína k oslavě narození jejich syna Spytihněva. Bořivoj a Ludmila přijali křesťanství a zasloužili se o první výsadby vinic v Čechách v okolí Mělníka. První vinice prý byla mezi obcemi Nedomice a Dřísy. Tradici obnovili místní drobní pěstitelé révy.

1057 Smil z Lichtenburka prodává obec Žernoseky cisterciáckému klášteru v Altzelu u Míšně. Cisterciáci založili ve Velkých Žernosekách rozsáhlé vinice a vytesali skalní sklepy. Vyrobené víno vyváželi po Labi do severního Německa, kde měli své kláštery.

1358 Nařízení o zakládání vinic a viniční řád Karla IV.

Karel IV., král český a císař římský, vydal 16. 2. 1358 nařízení o zakládání vinic pro Prahu a 12. 5. 1358 pro města královská. V nařízení se praví: „Chtějíce z vlastní vůle a naší nekonečné laskavosti, jakož i s pomocí Boží, zlepšiti stav našeho království a všech jeho obyvatel, nařizují: ...Zakládat vinice na všech horách obrácených k poledni do vzdálenosti 3 míle kolem Prahy. Každý, kdo takové hory vlastní, má začít se zakládáním do 14 dní po vydání tohoto privilegia. Kdo by sám zakládati nechtěl nebo nemohl, ať na jeho pozemku zakládá ten, komu jej perkmistr propůjčí. Kdo vinici založí, bude ode dne, kdy se zakládáním započal, po 12 let od všech daní a dávek svoboden. Počínaje 13. rokem bude odevzdávat majiteli pozemku desátek a králi z každé vinice půl džberu (30,5 litru) vína ročně. Každá vinice bude 16 prutů (75,68 m) dlouhá a 8 prutů (37,84 m) široká (výměra = 2865 m²). Všechny vinice vysazené v r. 1358 byly osvobozeny od ungeltu a zemské berně navždy. Konšelé Starého Města pražského volí perkmistra pro Prahu a města královská. Vinicím nesmí nikdo škodit, ať urozený nebo neurozený. Kdo bude přistižen ve dne při škodě na hroznech nebo réví, pěšky nebo na koni, či děláním cesty přes vinici, propadne pravou rukou, nevyplatí-li jí 20 kopami českých grošů perkmistrovi. Kdo byl polapen v noci, ten propadne hrdlem a jeho majetek připadne perkmistrovi. Byl-li zloděj při škodách na vinici zabit, pak ten, kdo zabil, nic víc nepropadne než dva haléře, kteréž na tělo zabitého položití má. Sporné případy se řeší na radnici Starého Města pražského.“

Vinařská oblast Čechy se skládá ze dvou podoblastí:

Mělnická podoblast

Litoměřická podoblast

Historie vinařství na Litoměřicku sahá do nejstarších dob osídlení krajiny českým obyvatelstvem a současně do období šíření křesťanství. Darovací listina Spytihněva II. z roku 1057 hovoří o nadaci kolegiátnímu kostelu sv. Štěpána v Litoměřicích a uvádí darování vinic i s vinaři. Ve středověku byly Litoměřice po Praze druhým největším vinařským městem v Čechách. V jejich katastru bylo 400 ha vinic a vinice byly všude v okolí, zejména v labském údolí. Tam byly v Žernosekách vyhloubeny rozměrné vinné sklepy řádem cisterciáků v roce 1251 a založeny vinice v romantické části údolí při vstupu Labe do Českého středohoří skalní průrvou zvanou Česká brána (Porta bohemica). Žernosecké vinice se proslavily zejména výbornými bílými víny z Ryzlinku Rýnského, Rulandského bílého i Rulandského šedého a víny z odrůdy Müller Thurgau z vinic pod Lovošem. Podloží vinic Litoměřicka a Mostecká je často čedičové, na nižších částech svahů vápenité. Ve vinicích mosteckých se osvědčila réva jako rekultivační plodina na výsypce hnědouhelného lomu Hrabák. Osvědčily se tam odrůdy Ryzlink Rýnský, Rulandské šedé, Müller Thurgau, Rulandské modré, Svatovavřínecké a Zweigeltrebe. Kdysi velké vinařství města Louny bývalo známé víny z Tramínu. Vína z Tramínu bílého, kdysi zvaného Brynšt, bývala v litoměřické podoblasti dosti hojná a byla velmi oceňována, zvláště jako vína vyzrálá několik let na sudech.

V současné době je nejbližším vinařstvím, které kromě pěstování a víno vyrábí a stáčí, vinařství Liederhaus v Chlumčanech u Loun.

Víno a zdraví.

Alkohol působí pozitivně na zdraví člověka, ale pouze v přiměřeném množství - 2dcl vína denně. Je prevencí proti vzniku infarktu myokardu a pro obsah antioxidantů/flavonoidů/ též prevencí proti vzniku nádorových onemocnění. Největší obsah těchto látek má Rulandské modré, dále pak Frankovka, André, z bílých pak Veltlínské zelené. Čerstvé hrozny jsou rovněž unikátní svým obsahem vitamínů B₁, B₂, B₆ a C.

Konzumace

A nyní k tomu nejpříjemnějšímu. Réva má plody-bobule, které vytvářejí hrozen. Ty jsou buď stolní k přímé konzumaci a mají bohatou úrodnost, nebo moštové k výrobě moštů a vína.

Ze stolních vín jsou nejchutnější odrůdy muškátu nebo americké odrůdy křížené.

Stolní hrozny musejí mít ke skladování vynikající zdravotní stav, Je lépe rané odrůdy konzumovat ihned, uschovávat raději pozdní odrůdy. Některé odrůdy je možno uchovat na keřích a konzumovat postupně až do zámrazu. Očesané hrozny uchovávat v chladničce podchlazené na 2-4°C. A teď jeden starý recept : po sklizni dát hrozny do vhodného košíku, zavěsit a spustit do studny nad hladinu. Vydrží do Vánoc.

Románské a středomořské národy používají víno-nápoj běžně celodenně k jídlu i jen tak pro radost. Pro nás z chladnějších oblastí je pití vína spíše sváteční příležitostí. Co pijeme a jak?

Burčák

Je to částečně zkvašený hroznový mošt, lze jej nabízet v období od 1.8. do 30.11. kalendářního roku, ve kterém byly hrozny sklizeny, pokud je ve stavu **živého** kvašení. Musí být výhradně z tuzemských hroznů.

Bílá vína

Cukernatost je v německém prostoru/ od Alsaska na východ/ nižší než jinde, proto jsou běžná vína doslazována. Bez doslazování jsou kvalitní vyzrálá přívlastková vína kabinetní, pozdní sběry / historické označení, neznamená, že jsou hrozny sklizeny pozdě večer ani pozdě na podzim! / nebo ty nejlepší výběry z hroznů a dále vína slámová a ledová, která mají obsah přírodního cukru vyšší než 250g na litr. Tato vína jsou u nás na nejvyšší úrovni.

Mají nazelenalou až oranžovou barvu podle odrůdy a způsobu kvašení.

Červená vína

Vyrábí se z modrých hroznů! Z odrůd s přívlastkem červený, např. Tramín červený nebo Veltlín červený se vyrábí bílé víno. Toto je dobré znát a zvýšit si u sklenky ve společnosti respekt znalce! U nás jsou nejlepší vína spíše trpčí / Frankovka/, neboť není dostatek slunce pro vyzrání aromatictějších odrůd.

Růžové víno

U nás je vynikající z nevyzrálých modrých hroznů některých odrůd. V jižní Francii se vyrábí i z bílých hroznů / Grenache gris/. Pro některé účely, např. výrobu šampaňského se smí i míchaar odrůdy bílé a modré na růžové víno. Růžová vína bychom měli zkonzumovat nejpozději do 2 let.

Sklenky na víno.

Přírodní bílá vína patří do sklenek o menším obsahu, nejvíce 1 dl, neboť se podávají chlazená.

Přírodní červená vína vyžadují sklenku naopak širší s větším objemem, neboť se pijí nechlazená. Vína nasládlá, dezertní, sladká patří do menších skleniček se stopkou.

Kdybychom měli stručně shrnout, jak přiřazovat vína k jídlům, snažíme se doladit chutě a vůně jídla i vína. Není již jednoznačné k tmavým masům červené, k bílým bílé. Vše záleží na našem citu i rozumu, výběr necháváme na gustu každého z nás, maximálně se dělíme s přáteli o zkušenosti. Zkusme si tedy nalít čistého dobrého vína, abychom obveselili své srdce. Ochutnávejme ho, jak se na dobré víno sluší, neboť dobrého vína nebude nikdy dost, stejně jako dobrých lidí.

Irena Hellerová

Zodpovídá: Jaroslav Vlasák

Vytvořeno / změněno: 1.10.2008 / 1.10.2008