



Vydává: Občanské sdružení SpK o.s. jako občasník č.12/10

Vychází: prosinec 2010

Vážení spoluobčané a přátelé, rok utekl jako voda a je tady zase čas vánoční

Zanechejme sporů a sousedských i rodinných hádek a prožijme klidný a pohodový čas ve zdraví a štěstí. Přeji Vám krásnou rodinnou pohodu, zdraví a mnoho dárků. Těm, kteří nemohou strávit tento čas s vlastní rodinou, ať jej přesto prožijí v radosti, spokojenosti a příjemně.

A Silvestr? Prožijte jej všichni naplno. Radostně a vesele. Vždyť jeden starý rok odchází a další nový, mladý nastupuje.

A mladým je přeci dovoleno leccos.

Ať vstoupíte do nového roku ve zdraví a vesele a ať je příští rok pro všechny ještě lepší než letošní.

Hodně štěstí zdraví a dobré vůle a hodně snahy a úspěchů přeji i novému zastupitelstvu, aby zvládlo veškeré úkoly a případné problémy, které ho potkají. Ať se pod vedením nového zastupitelstva obec rozvíjí k dobrému.

Dětem z Dětského domova v Kropachu přeji mnoho dobrého ve škole i v soukromí. Těm, kteří se chystají odejít do samostatného života, přeji úspěšný vstup a ať se jim v samostatném životě daří a dosáhnou a najdou vše, po čem touží.

Ještě jednou všem dětem z Dětského domova i jejich vychovatelkám, tetám a vedení děkuji za spolupráci při budování prostoru před kostelem. Udělali jste hodně. Díky.

Děkuji i všem ostatním, kteří se podíleli jak na budování prostranství, tak i při přípravách a realizaci ostatních akcí, které se nám letos podařilo zorganizovat, zejména pak při přípravě a realizaci Cyrilometodějských slavnostech a koncertu pěveckého sboru ČVUT, kterému tímto zároveň děkuji za nádherný a nevšední zážitek.

Děkuji i kapele MK3 divadla Kocábka za hudební koncerty, které letos uskutečnili v Kropachu v restauraci Na Vyhliďce i za divadelní představení pro děti z Dětského domova.

Můžeme říct, konečně se něco děje a obec není úplně odříznutá od kultury a lidi se setkávají a poznávají.

Na příští rok připravujeme opět další ročník Cyrilometodějských slavností a vaši pomoc uvítáme. Kdo se podílel na přípravách ví, že to není jednoduché. Dále spolupracujeme na přípravě koncertu pěveckého sboru ČVUT v místním kostele a tentokrát ve větším rozsahu. Koncert se bude konat 14.5.2011. Pěvecká tělesa budou dvě. Sbor ČVUT a Žitavský pěvecký sbor budou zpívat společně v našem, bohužel velmi zanedbaném kostele. Snad se podaří něco provést alespoň s varhanami, i když fara dává přednost jiným kostelům před krompašským.

Přeji Vám vše mnoho štěstí a úspěchů v novém roce a budu se těšit na další společnou práci v příštím roce.

Kalita Rudolf
předseda SpK

Co se událo.

Dne 13.11.2010 jsem se účastnila jako členka poroty v hodnocení soutěže „**Vaříme z brambor**“, která proběhla v Dětském domově v Kropachu.

Ráda se s Vámi podělím o zážitek z tohoto dne. Jídla byla rozmanitá, na pohled lákavá, ale také velmi chutná.

Je vidět, že se tety vychovatelky dětem při vaření věnují a inspirují je, aby se něčemu naučily. Děti se snaží a mají radost i z malé pochvaly. Toto nebyla první soutěž, které jsem byla přítomna. Soutěže se v domově konají pravidelně. Paní ředitelka vždy tyto aktivity fotí, proto Vám přikládám obrázky. Jsem ráda, že mohu být přítomna a také se naučit nové recepty. Jeden z nich Vám přiblížím:

Plněné zapečené brambory

Omyté brambory rozpůlíme, vydlabeme část dužiny, kterou dáme do mísy a k tomu přidáme nastrohaný salám, sýr, česnek, vařená vejce a trošku soli. Touto směsí naplníme půlky brambor, zakryjeme slaninou a dáme péci. Neuvádím množství ingrediencí a ani dobu pečení, neboť každý vaříme z jiného množství.

Když se s chutí vaří, tak se dílo daří.

Dobrou chuť Vám přeje Jarka Davidová



Je tady zase zima a blíží se tiše Vánoce. Tak něco málo o vánočních svátcích

O Štědrém večeru se otevírá okno do budoucnosti

Štědrý den je významným křesťanským svátkem, ale byly mu přiznány také magické schopnosti. K jejich odhalení vám budou stačit jednoduché metody. Šupinka vložená pod talíř na štědrovečerní tabuli vám přinese štěstí a peníze po celý příští rok. Mimochodem, pokud se v tento den postíte až do večera, měli byste zahlédnout další symbol štěstí, zlaté prasátko. Po bohaté večeři nastává vhodný čas nahlédnout do budoucnosti. Rozkrojíte jablko, a jestli v jádřinci uvidíte jasně vykreslenou hvězdičku, čeká vás štěstí a zdraví. Zdraví po celý rok předpovídají také čtyři rozlousknuté vlašské ořechy se zdravým jádrem. Lití olova a luštění roztodivných tvarů pobaví děti, házet střeviscem přes rameno zase budou dívky a ženy, které chtějí vědět, zda se v příštím roce budou vdávat.

Co by byly Vánoce bez kapra a cukroví?

Přípravy na Vánoce zpravidla začínají několik týdnů dopředu. Generální úklid, pečení cukroví, nákupy dárců - to vše by mělo být do Štědrého dne hotovo, aby pak celá rodina mohla v klidu usednout k večeři a poté k nazdobenému stromčeku.

Štědrovečernímu menu je věnována velká pozornost a připravuje se podle rodinných zvyklostí. Na slavnostní tabuli je nejdříve naservírována rybí polévka (případně bramborová) a poté hlavní jídlo - smažený kapr s bramborovým salátem. Pouze v tomto období můžete na ulicích vidět mohutné kádě s rybami z proslulé rybníkářské oblasti na jihu Čech. Kapřík však nemusí nutně skončit na vašem talíři, ale můžete ho na Štědrý den pustit zpět na svobodu.

Vánoční cukroví je dalším fenoménem českých Vánoc. Ačkoli lze nejoblíbenější druhy bez problémů nakoupit, přednost mají domácí produkty - už jen kvůli radosti z jejich přípravy, na které se rády podílejí i děti. Vánoční cukroví se peče v dostatečném předstihu, aby bylo správně měkké a voňavé. K stálícím sladkého vánočního nebe patří vanilkové rohlíčky, umně zapletená vánočka s mandlemi, linecké pečivo, sněhové pusinky z našlehaných bílků a zdobené medové perníčky. Recepty na tyto laskominy jsou vyzkoušené a vylepšované několika generacemi, a proto byste je při své návštěvě České republiky neměli zapomenout ochutnat.

Co je to advent

Předvánoční čas začíná adventem. Slovo advent je latinské a znamená příchod.

Adventní období vrcholí 24. prosince na Štědrý den. Adventní období trvá asi čtyři týdny. Počet dní je pohyblivý - nejméně 22 dní a nejvíce 28 dní.

Pro křesťany je advent dobou zklidnění, usebrání, sebezpytování a čekání na oslavy Kristova narození.

Adventní tradice však sahají daleko hlouběji než na přelom letopočtu. Pro pohany na severní polokouli jsou nekonečné noci a krátké studené dny ve znamení čekání na slunovrat, kdy se bude světlo zase prodlužovat a nabírat na síle.

Něco málo z vánočních zvyků.

Házení pantofle

Ráno před Štědrým večerem házou neprovdané dívky přes rameno pantofel. Pokud špička ukáže ven ze dveří, dívka se příští rok vdá.

Štědrovečerní večeře

Stolovníků by měl být vždy lichý počet. Jedno místo by mělo zůstat volné pro případné potřebné příchozí. Jedna osoba by neměla být z domácnosti, a měla by symbolizovat pomoc ostatním lidem.

Rybí šupiny

Vyčištěné a suché šupiny z vánočního kapra najde každý stolovník pod talířem. Pokud je bude nosit v peněžence, nebude mít nedostatek peněz.

Loupání ořechů

Tři rozlousknuté ořechy symbolizují zdraví stejně jako rozkrojené jablko. Jestli jsou jádra dobrá, bude osoba zdravá.

Lití olova nebo vosku

Olovo nebo vosk roztavený na lžici se nalije do hrnce s vodou. Z jejich tvaru se hádá budoucnost.

Barbora: 4. prosince

V předvečer svátku svaté Barbory chodily ženy a dívky zahalené v bílém se závojem nebo rouškou přes obličej. Výjimečně byly převlečené za jeptišky, nebo měly rozpuštěné vlasy, případně nosily věneček na hlavě. Převládající barva symbolizovala panenskou čistotu.

Barborky se pak říkalo a třešňovým větvíčkářům, které v českých zemích dosud řezeme 4. prosince a necháváme je v teple do Vánoc vykvést. Rozkvetlé větvíčky nosily dívky za pasem na půlnoční mši. Když mládenec před kostelem větvíčku dívce vzal a strčil si ji za klobouk, učinil milostné vyznání.

Svatá Lucie: 13. prosince

Svátek patří především ženám a dívkám. Nesmějí v tento den příst ani prát. Lucie byla také symbolem čistoty - den jako dělaný pro vánoční úklid.

Tři králové: 6. ledna

Již ve středověku chodili o tříkrálovém dni chlapci s hvězdou a zpívali náboženské písně. Podobně jako o Štědrém večeru se i na Tři krále lilo olovo a pouštěly se lodičky ze skořápek

vlašských ořechů se zapálenými svíčkami. Mladá děvčata se před východem slunce omývala sněhem, aby měla v novém roce pleť čistou a bílou jako Panna Marie.

A co nás ještě v čase vánočním čeká?

Prodej ryb

Letos se zase uskuteční prodej ryb v Mařenicích „U GOGA“.

Přijďte, kdo máte zájem. Je to vždy krásný společenský, sousedský zážitek. Ryby, svažené víno, vánoční hudba. Kdo byl, ví, kdo dosud nebyl, zaváhal. Opravdu to stojí zato.

Ryby, převážně kapři, ale pokud by někdo měl zájem o jiný druh, může si jej včas objednat a bude pro něj připraven.

Prodej se uskuteční **23.12.2010 od 13 hodin odpoledne**. Ryby se **objednávají: kapři do 20.12.2010, ostatní druhy ryb do 15.12.2010, telefon pro objednávky: 723 448 742 nebo 725 301 370**

Pospěšte si a neváhejte. Přijďte pobýt a nakoupit dobrou rybu.

Andělské zvonění

Letos opět pořádá Dětský dům Krompach ve spolupráci s občanským sdružením „Letní dům“ další ročník „Andělského zvonění“. Slavnost se uskuteční ve dnech 10. – 12.12.2010 a všichni jsou srdečně zváni. V rámci slavností se v kostele uskuteční adventní koncert a divadlo v prostorách Dětského domova.

Letní dům a Dětský domov v Krompachu srdečně zvou na 11. ročník komunitní akce

ANDĚLSKÁ SLAVNOST

10. – 12. PROSINCE 2010 V KROMPACHU



Pátek 10. prosince
19.00 Zahájení Andělské slavnosti
19.15 Divadlo Rolnička „O tom, co se možná stalo“

Sobota 11. prosince s moderátorem Petrem Vackem
13.00 Divadlo T601 „O větrném králi“
16.00 Koncert Oldies Mařenice, kostel v Krompachu
18.30 Andělský večer (vstup pouze s andělskou vstupenkou)

Neděle 12. prosince
9.00 – 12.00 Tvořivé dílny: Break Dance, Kovářská výheň, Výroba svíček, Malování s pohádkou
Program se koná v prostorách dětského domova, není-li uvedeno jinak.



Několik fotografií z minulých ročníků.

Vánoční bohoslužba

Podle sdělení pana faráře se letos opět **na Štědrý den 24.12.2010 v 16 hodin odpoledne** uskuteční sváteční bohoslužba. Vystoupí děti nejen z dětského domova se scénkou s vánoční tematikou za hudebního doprovodu místních občanů. Přijďte a odejdete svátečně naladěni.

Co tak něco dobrého ze starých receptů babiček

Zelňáky

Suroviny: škvarky 300g, kysané zelí 300g bez vody, 1-2 vejce, mouka polohrubá nebo hrubá, sůl, pepř.

Kysané zelí vymačkat, aby se odstranila voda, pokrájet. Přidat stejné množství umletých škvarků, 1 -2 vejce, sůl, pepř a promíchat.

Přisypat polohrubou nebo hrubou mouku a udělat z toho těsto, tuhé asi jako na knedlíky.

Na vále vyválit placku cca 0,7 cm vysokou a z ní vykrájet placičky. Placičky dát na plech a péci ve vyhřáté troubě asi 20minut. Nutno hlídat.

Kyselo

polévka z chlebového kvásku

Suroviny

100 g čerstvých nebo 10 g sušených hub, 1 l vody, 1 l kysané smetany, 1 žloutek , 30 g másla, 3 vejce, 1 malá cibule,sůl, kmín

Na kvásek

¼ l vody nebo mléka, 20 g čerstvého droždí, 40 g žitné mouky

Postup

Několik hodin před vařením připravíme kvásek. Droždí rozdrobíme do püllitrové nádoby, přelijeme vlažnou vodou nebo mlékem (30 – 36 st. C), přidáme mouku a umícháme řídké těsto. Můžeme přidat i trochu nastrouhané chlebové kůrky. Těsto přikryjeme a necháme na teple vykynout.

Do vody přidáme kmín, sůl, očištěné a nakrájené houby. Sušené houby je nutné namočit na chvíli do studené vody, aby nabobtnaly.

Pak do polévky vlijeme za stálého míchání (nejlépe přes cedník) dobře rozmíchaný kvásek a povaříme. Do smetany vmícháme žloutek, přidáme do polévky a na závěr přidáme pokrájenou, osmahlou cibulku.

Zvlášť připravíme míchaná vejce, která rozdělíme buď přímo do talířů a přelijeme polévkou, nebo je dáme do nádoby, ve které dáváme polévku na stůl.

Ke kyselu podáváme pečené nebo ve slupce vařené brambory.

Kapr s mandlovými lupínky

Suroviny: 1 kapr , 100 g mandlových lupínků, 4 lžíce medu, 1 pomeranč, 1 citron, sůl, pepř, máslo

Očištěného a omytého kapra naporcujeme. Jednotlivé porce osolíme, opeříme, pokapeme citrónovou a pomerančovou šťávou a jemně posypeme kůrou nastrouhanou z pomeranče a citronu. Necháme odležet v chladu asi 1 hodinu. Poté porce naskládáme do zapékací nádoby vymazané máslem a vložíme do předehřáté trouby na 200st. C. Zprudka několik minut zapečeme a teplotu v troubě ztlumíme na 180st. C. Rybu pokapeme medem, posypeme mandlemi, podlijeme zbytkem šťávy z pomeranče a citronu a pečeme ještě asi 15 minut.

Podáváme s bramborami, bramborovou kaší, nebo opečeným toastem.

Krůtí prsa s hermelínovou omáčkou

Suroviny: 800g krůtích prsou, nakládané cibulky, nakládané kukuřičky v celku, mrkev, kapary (pozor jsou slané a pokrmu dodají výraznou chuť), 1 hermelín, jarní cibulka, nebo pórek, 0.1 l smetany, olej, sůl...

Postup:

Osolená krůtí prsa na několika místech prořízneme tenkým nožem a protkneme malými kukuřičkami, jarní cibulkou a mrkví. Prsa zprudka opečeme, a dáme dopéct do předehřáté trouby. Podáváme s omáčkou z jemně nakrájené cibulky, steril kukuřiček a kaparů, které opečeme na pánvi, přidáme smetanu a jeden rozkrájený hermelín. Celou směs povaříme do rozpuštění hermelínu a zhoustnutí omáčky.

Kakaové kostky s kokosem

Těsto: 150g hladké mouky, 200g tuku (Hery), 100 g hořké čokolády, 3 lžíce práškového kakaa, 3 vejce, 150g cukru písek, 1 lžička prášku do pečiva

Krém: 5 polévkových lžic cukru, 5 polévkových lžic strouhaného kokosu, 2 polévkové lžíce hladké mouky, 1 vejce, 250g tvarohu

Čokoládu rozpustíme, přidáme tuk a za stálého míchání přidáme kakao. Ušleháme vejce s cukrem, k tomu přidáme čokoládu s tukem a mouku s práškem do pečiva. Těsto nalijeme do vymazaného, středně velkého pekáče.

Z ingrediencí na krém umícháme hmotu, kterou opatrně poklademe na těsto.

Pečeme v předehřáté troubě horkovzdušné – při 165st C asi 35 minut. V plynové troubě zvětšíme teplotu na 180st. C.

Takto vytvoříme cca 20 řezů.

Čaj z medu a skořice (na artritidu)

2-3 dl velmi teplé vody , 2 lžičky medu , 1 lžička mleté skořice

Voda musí být pod bodem varu, aby se vroucí vodou neničily všechny účinné látky v medu. Denně ráno a večer vypít šálek.

Tento odvar je velmi účinný i při snižování cholesterolu nebo zažívacích potížích.

Zázvorový čaj (na chřipku a bolení v krku)

1/2 litru vroucí vody, 1 lžíce strouhaného zázvoru, 1 lžíce medu, šťáva z poloviny citronu

Čerstvý zázvor nastroujeme a nebo nadrobno nakrájíme a zalijeme vroucí vodou. Necháme 15 minut louhovat, poté přidáme med a citron. Čaj je potřeba připravit hned při prvních potížích s nachlazením. Při zimnici prohřeje a zároveň snižuje teplotu.

Zázvor má léčivé účinky při astmatu, virózách, vysokému tlaku, tlumí bolesti zubů, hlavy i nervozitu.

Tak tedy dobrou chuť

Jedna malá pověst

O Hochwaldu /Hvozdu/

K Hochwaldu se upíná pověst, že v jeho nitru leží zahrabány bohaté poklady, které může dostat jen ten, kdo o Svatém večeru, zatím co v kostele je čtena křesťanská mše, bude zde na tomto místě. Tehdy se hora otevře a každý může bez překážek do ní vstoupit a smí si z pokladů vzít tolik, kolik unese.

Drobáskové a lesní skřítkové, osvětleni jasným odrazem lesku zlata a drahých kamenů, pracovali neúnavně na těžbě těchto lákavých pokladů. Avšak běda tomu, kdo se zdrží v kopci déle než jednu hodinu. Musí pak uvnitř čekat celý rok, neboť hora se opět uzavře. Teprve příští křesťanská oslava (Kristova mše) přinese vysvobození.

Kdysi byla na Hochwaldu jedna chudá žena se svým jednoročním dítětem, aby si nasbírala dřevo a klestí. Najednou uviděla otevřenou skalní bránu, kterou bylo vidět až do nitra hory. Když viděla to mnohé bohatství a pomyslela na svou chudobu, zlákal ji to, vzít si z toho zlata. Rychle vstoupila do hory, položila dítě na stranu a hrabala v plném spěchu z pokladů, kolik jen mohla unést. Pak spěchala rychle k bráně a z hory ven. Brána za ní s rachotem se uzavřela. Tu s hrůzou zjistila, že v radosti ze zlata, zapomněla uvnitř své dítě. Nekonečný smutek ji zaplavil a potlačil jakékoliv potěšení ze získaných pokladů. Žádostivost po bohatství přišla o své jediné dítě.

Uplynul rok plný strachu, obav a nadějí.

O příštím svatém večeru se odvážíla s novou odvahou projít strastiplnou cestu. Opětovně přikročila ke skalní bráně, která se tehdy otevřela poprvé. K její veliké radosti dítě žilo, obklopeno lesními skřítky, obsluhováno a laskáno hodnými drobásky. Přesřastná matka se vrhla ke ztracenému dítěti, obemkla jej ve své náruči a prchala z jeskyně, bez zájmu o poklady, ač velmi lákaly a trpěly se.

Vánoční koleda

Dej bůh štěstí domu tomu.

Dej bůh štěstí tomu domu,
my zpíváme, víme komu.
Malému děťátku, Kristu Jezulátku,
dnes v Betlémě narozenému.

On rozdává štědrovníčky,
jabka, hrušky i trojníčky.
Za naše zpívání, za koledování
dej nám Pán Bůh své požehnání.

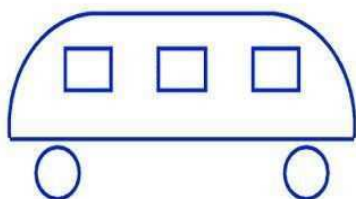
K jesličkám teď poklekáme,
Ježíškovi zazpíváme.
Světa širou dálí zní mu píseň chvály.
Vítej, dítě, nebeský králi!

Něco veselého k silvestru.

- Jak vyjádříte, že zemřel manžel?
Sex je stejný, ale nemusím koukat na fotbal.
- Jak vyjádříte, že manželka zemřela?
Sex je stejný, ale nádobí se hromadí.
- Ženská je v posteli s nejlepším přítelem svého manžela. Po několika hodinách milování oba leží a odpočívají, když zazvoní telefon. Žena to zvedne:
"Prosím? Ahoj, zlato...Opravdu? Tak to je skvělé...Docela ti závidím. Tak si to užij."
Chlápek se ptá: "Kdo to byl?" "Ále, manžel. Vyprávěl mi, že s tebou hraje karty."

Test z mateřské školky:

Kterým směrem jede autobus na obrázku ?
Doprava nebo doleva?



Není to zřejmé ?
Podívejte se
tentokrát pozorněji
na obrázek.
Stále ještě nevíte ?

Stejnou otázku položili v rámci jedné studie dětem v mateřské školce.

90 % dětí odpovědělo:

„Autobus jede doleva“.

A když se jich zeptali, proč si myslí, že autobus jede spíše doleva než doprava, děti odpověděly:

Protože není vidět dveře na nastupování a vystupování.

Tak co, jak se cítíte ? Já vím. Já taky tak.

Úžasná řešení krize středního věku:

Když jsem byl ženatý 25 let, podíval jsem se pozorně na svou ženu a řekl jí:

„Drahá, před 25 lety jsme měli malý, laciný byteček, laciné auto, spali jsme na laciné pohovce a dívali se na malou černobílou televizi, ale zato jsem spal s krásnou 25-letou vášnivou blondýnkou. Teď máme drahou tříapůlmilionovou vilu, auto za osmset tisíc, krásnou velkou ložnici a plazmovou televizi, ale každou noc musím spát s padesátiletou ženskou. Tak se mi zdá, že ty teď do toho scénáře jaksi nepasuješ.“

Moje manželka je velmi rozumná ženská. Řekla mi, ať si tedy najdu vášnivou 25-letou blondýnku a ona už se postará, abych znovu bydlel v laciném bytě, jezdil v laciném autě, spal na laciné pohovce a díval se na malou černobílou televizi.

Nejsou starší ženy fantastické? Ty opravdu vědí, jak vyřešit krizi středního věku.

RYCHLÉ RUMOVÉ PRALINKY:

Suroviny:

2 kg dutých čokoládových figurek, 1 litr kvalitního rumu

Postup:

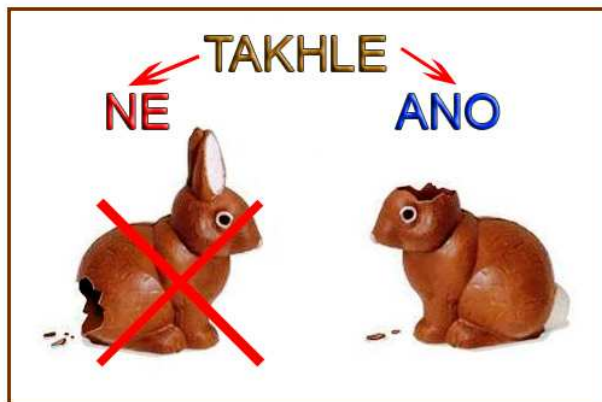
Vezměte dutou čokoládovou figurku a ukousněte jí hlavu. Do takto vzniklého otvoru nalejte rum a ihned konzumujte.

A PAK ŽE VÁNOČNÍ CUKROVÍ ZABERE SPOUSTU ČASU !!

Tak Vám držím pěsti, aby se letošní cukroví povedlo...

Dovoluji si recept zjednodušit a zlevnit, a to tak, že napeču rumové pralinky bez čokolády, čili hrknu si rumu přímo z fľašky.

Když zvolím správné dávkování, tak budu mít pocit, že je na vánoce i uklizeno, že jsou lidé kolem milí a konečně si užiji svátky pohody a klidu .



- Kamarádka se kamarádce svěruje, že dostala od milence krásný zlatý prstýnek. Bojí se ho ale nosit, protože má žárlivého manžela. Kamarádka ji poradí. Až půjdete se psem do parku na procházku, tak dělej, že jsi ho tam našla. Stane se. Manželka jde s manželem a psem na procházku do parku a šikovně prstýnek pohodí. Pak se sehne a říká: "Hele Karle, já našla krásný prstýnek. A je celý zlatý a má i kamínek." Nasadí si prstýnek na ruku a říká: "A on mi i je." Manžel na ni kouká a říká: To máš štěstí. Já tuhle našel za postelí trenýrky a byly mi malé."
- Nově jmenovaný ředitel sedí ve své kanceláři, přehrabuje se papíry na stole, když v tom někdo zaklepe na dveře. Ředitel chce udělat dojem, zvedne sluchátko, pak řekne dále, načež vstoupí borec v montérkách, ředitel přikryje dlani sluchátko a řekne mu moment, potom do sluchátka říká: "Spolehněte se pane ministře, všechno je zařízené, kdyby byly nějaké problémy, tak zavolejte." Položí telefon a říká: "Vy byste potřeboval co?" A borec v klidu: "Já jsem Vám přišel zapojit telefon."
- Test lásky:
Velice jednoduché !!!
Zavři manželku a psa na hodinu do kufru auta a pak je pusť.
Uvidíš, kdo z nich bude mít radost, že tě vidí !!!

**A na konec Vám všem pro příští rok přeji:
Plnou kapsu, plný břich a na tváři stálý smích.
Hodně štěstí!!!**

Termíny rozvozu plynu pro rok 2010

p. Kořínek Vladimír tlf.: 487 862 390, mob.: 777 174 836

2.1., 23.1., 13.2., 6.3., 27.3., 17.4., 8.5., 29.5., 19.6., 10.7., 31.7., 21.8., 11.9., 2.10., 23.10., 13.11., 4.12., **25.12.**

Ubytování V Kropachu

Restaurace „Na Vyhlídce“
Pension „Pícha“

telf.: 457 754 283
telf.: 487 523 100

mob.: 604 600 560
mob.: 602 375 845

**Mladá generace má pocit, že s ní přichází lepší svět.
Stará garda má pocit, že s ní ten lepší svět odchází.**

Karel Čapek

Jednotlivé příspěvky se nemusí shodovat s názorem redakce Kropášských rozhledů.

Pište na adresu: R.Kalita - Valy 75 (můžete vhodit do schránky na vrátkách), kalitovi@volny.cz, nebo na e-mail: spk_kropach@volny.cz , případně je možno Vaše příspěvky doručit do restaurace „Na Vyhlídce“ k p. Vincíkovi