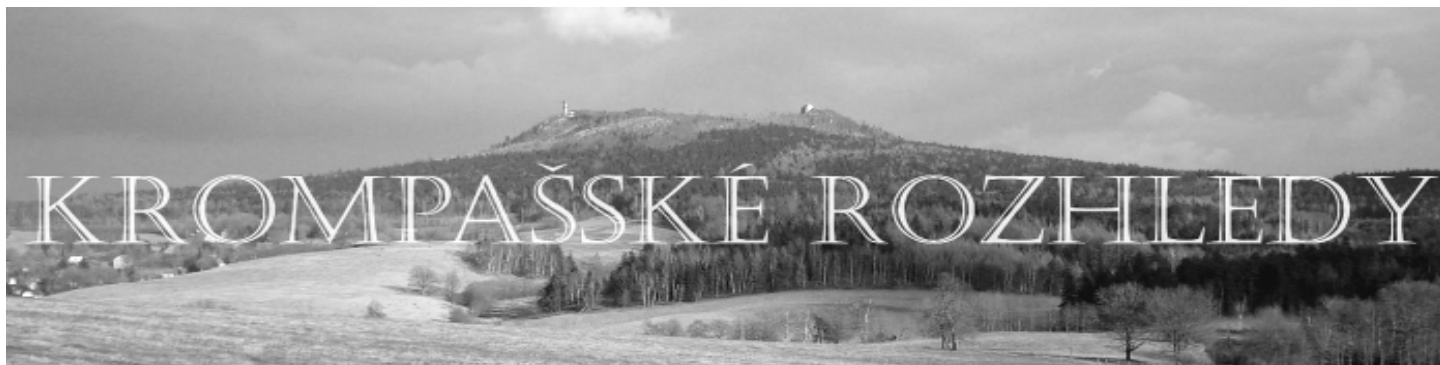




Vydává: Sdružení pro Krompach z.s. ve spolupráci s místními obyvateli a chalupáři jako občasník

č.12/16

www.spk_krompach.wbs.cz

prosinec 2016

Zprávy z obce

Vážení spoluobčané,

v pondělí 28. listopadu 2016 byl konečně podepsán předávací protokol díla "Zřízení veřejného osvětlení na komunikaci 1810/2".

Na toto dílo získala obec Krompach účelovou dotaci z Dotačního fondu Libereckého kraje - oblast podpory: Regionální rozvoj, Dotační titul 4 - Oprava a výstavba místních komunikací, chodníků, veřejného osvětlení, mostků, zálivů autobusové dopravy, parkovišť č. OLP/1881/2016.

Věříme, že dílo bude dobře sloužit nejen občanům Krompachu, ale i našim sousedům z blízkého Jonsdorfu a ostatním návštěvníkům naší krásné obce.

F. Audes

Poslední letošní veřejné zasedání zastupitelstva se bude konat v úterý 20. prosince 2016 od 17 hodin

v zasedací místnosti obecního úřadu.

Přijďte, týká se všech, co se v obci děje a dítí bude.

Obecní knihovna

Od prosince do konce března bude knihovna otevřena pro návštěvníky pouze v pondělí od 16:00 do 17:00 hodin.

Jinak si lze návštěvu mimo tyto hodiny domluvit telefonicky na tel.č.603 845 955 nebo vám na základě vašeho výběru a sdělení na mailovou adresu knihovny knihovna_kr@volny.cz knihy připravíme.

Do seznamu knih lze nahlédnout a vybrat si předem na internetových stránkách SpK z.s. :

Internetová adresa:

http://www.spk_krompach.wbs.cz/Knihovna-Krompach.html

Restaurace „Na Vyhlídce“

Milí čtenáři, někteří z vás možná zaznamenali, že dne 24.listopadu byla naposledy pro veřejnost otevřena restaurace Na Vyhlídce. Jelikož provoz zahájila 25. října 1996, lze lehce dojít k závěru, že (jen s minimem dní, kdy bylo zavřeno) fungovala pro všechny 20 let a jeden měsíc. Děkujeme všem přátelům, známým i příznivcům a zdravíme vás.

Josef Vincík

V sobotu 26.11.2016 proběhlo několik akcí najednou.

Dopoledne výroba adventních věnců a malování perníčků pro děti z dětského domova v Krompachu a následně pak výroba adventních věnců pro širokou veřejnost. Celou akci skvěle připravily a vedly Iva Jirmásková a Blanka Horáčková. Jako každoročně obec postavila vánoční strom a pan farář strom i připravené adventní věnce posvětil a pronesl několik slov k tradici Vánoc. Pak jsme si všichni za doprovodu osvědčených hudebníků zazpívali koledy.

Poté za spolupráce obce, SpK a krompašských šikovných kuchařek proběhlo sousedské posezení s občerstvením v prostorách obecního úřadu a od 20 hodin diskotéková zábava v restauraci „Na Hřebenovce“.

Účast byla opět hojná a spokojenost evidentní.

Vracíme se k tomuto dni několika fotografiemi.

KROMPAŠSKÉ ROZHLEDY Vydává Sdružení pro Krompach z.s., 471 57 Krompach 75, IČ: 28553161
Evidenční číslo MK: E 18130



Tak zase příští rok.

**V neděli 4. prosince od 15.00 hodin
pořádá restaurace Na Hřebenovce pro děti a jejich doprovod
Mikulášské odpoledne s čerty a anděly.**

Čekání na ně vyplníme promítáním pohádky pro nejmenší na filmové plátno, malým občerstvením a překvapením.

Sdělení pro doprovod dětí : pokud budete mít zájem, připravte pro své dítě balíček a napsané pokyny (zlobí, nezlobí a podobně) k předání Mikulášovi v době promítání pohádky.



17. Andělská slavnost

O víkendu 9. – 11. prosince 2016 se v dětském domově v Krompachu jako již každoročně uskuteční Andělská slavnost. Rádi bychom Vás proto pozvali především na sobotní program. Ten začne již ve 13. hodin tvořivými dílnami na nádvoří a ve vestibulu dětského domova. Těšit se opět můžete na kováře a výrobu různých vánočních dekorací. V 15,30 se představí děti z dětského domova jako mažoretky. Od 16. hodin pak na nádvoří zahraje kapela Dokolečko vánoční i lidové písně. A podobně jako v uplynulých letech i tentokrát nebude chybět soutěž o nejlepší vánoční cukroví. Hodnotit se budou perníčky. Vyzýváme proto všechny šikovné hospodyně, cukráře či pekaře, aby se zapojili do soutěže. Výběr perníčků proběhne ve vstupní hale dětského domova v sobotu od 13 – 15 hodin. Odpolední program pak zakončí vyhlášení výherce a slavnostní ohňostroj.

Všechny malé i velké diváky zveme také na nedělní hranou pohádku v podání divadla Ty-Já-Tr „Pověsti pro štěstí“, která začne v 10 hodin.

Těšíme se na návštěvu! Andrea Blahovcová z Letního domu

17. ANDĚLSKÁ SLAVNOST

9. - 11. prosince 2016
Dětský domov Krompach

PÁTEK 9. prosince

17:00 Slavnostní zahájení

SOBOTA 10. prosince

13:00 Tvořivé dílny - kovář, přání, ozdoby, andělské květiny a další

15:30 Vystoupení dětí - mažoretky

16:00 Nádvoří dětského domova - koncert kapely Dokolečko, drobné občerstvení
Vyhlášení soutěže o nejlepší perníčky (příjem perníčků v sobotu 13 - 15,00)
Ohňostroj

17:30 Slavnostní hostina pro děti a jejich hosty - vstup v andělských kostýmech

NEDĚLE 11. prosince

10:00 Pověsti pro štěstí, Divadlo Ty-Já-Tr

Vstupné dobrovolné

Pořádá Letní dům a Dětský domov v Krompachu

www.letnidum.cz

sodexo

Státní fond kultury ČR

nadace
umění
pro
zdraví

Letní dům

Vánoční mše

se bude letos konat **24.12.2016 od 16:00 hodin** v prostorách dětského domova. Všichni zájemci jsou zváni na trochu vánoční poezie a pohody.

Restaurace a penzion „Na Hřebenovce“ - další akce na prosinec

Vítání zimy letos s kapelou tradičního jazzu MK3

- v sobotu **17. prosince 2016 od 20.00 hodin**
- v sále restaurace **Na Hřebenovce**
- k tanci a poslechu bude hrát **MK3 – netradiční kapela tradičního jazzu**
- symbolické vstupné 30,- Kč / osobu bude každému připočteno při vystavení účtu za konzumaci

Tak ať nám to hezky klouže !

MK3 – netradiční kapela tradičního jazzu

Obsazení :

Vladimír Šíma – *kornet, rytmika, zpěv, skladba, texty*

Miloslav Urban – *kytara, zpěv*

Petr Weigricht – *trombon, trubka, rytmika, zpěv*

Pavel Habán – *basová kytara, banjo, zpěv, zvuk*

**Srdečně vás všechny zveme na skvěle znějící kapelu
a dobrou zábavu !**



Dne 24.12.2016 od cca 21. hodiny bude pro všechny příchozí otevřen BAR v Restauraci Na Hřebenovce. Pro případ, že by vás přepadl hlad, přineste si s sebou něco k snědku (kuchyně je v tento sváteční den zavřena).
Tradičně se na vás těší váš nejoblíbenější krompašský barman.
Srdečně vás zve restaurace Na Hřebenovce

Dne 31.12.2016 bude restaurace Na Hřebenovce otevřena od 11. hodiny do 14. hodiny, aby bylo možno připravit prostor pro silvestrovské veselí.

Po uzavření restaurace bude za příznivého počasí od 14. hodiny do nejméně 18. hodiny na terase restaurace Na Hřebenovce otevřen zimní bar, kde si budete moci dát něco pro zahřátí na čerstvém vzduchu.

2. silvestrovská noc v restauraci Na Hřebenovce Krompach Valy č.p. 114

- začíná 31.12.2016 v 18 hodin a bude pokračovat přes půlnoc do ranních hodin Nového roku
- K tanci a poslechu bude hrát kapela Reserve <http://bandzone.cz/reserve?at=info>
- V ceně vstupenky je zahrnuta neomezená konzumace studeného i teplého jídla ve formě rautu a lahvinka Bohemia Sektu (0,24l)
- V ceně vstupenky není zahrnuta konzumace nápojů

Vstupné pro jednu osobu : 390,- Kč nebo 16,- Euro

- vstupenku je možné zakoupit v restauraci od 5.12.2016 nebo si ji závazně rezervovat na e.mail : minarikova@mkstavo.cz a po té vstupné uhradit bezhotovostně
- po půlnoci je vstup do prostor restaurace bez rezervace za symbolické vstupné 50,- Kč (kapela bude hrát, dokud budete tančit, jídlo budeme doplňovat, dokud budete mít hlad)

Rautové menu :

- Právý hovězí guláš s kroužky cibule
- Domácí lužické bramboráčky
- Kuřecí a vepřové řízečky
- Pečená masa, čerstvě nastrouhaný křen s jablkem
- Domácí pomazánky
- Sýrové a uzeninové mísy
- Mísy s čerstvou zeleninou
- Slané pečivo
- Sladké pečivo
- Ovoce

Restaurace Na Hřebenovce přeje všem veselé rozloučení s rokem 2016 a šťastný vstup do nového roku 2017 společně!

1.1.2017 ... v novém roce vás rádi přivítáme v restauraci Na Hřebenovce od 13. hodiny k Novoročnímu obědu.

Babinec

Milé ženy,

Děkuji vám všem, které zachováváte přízeň našemu „Babinci“, a dovoluji mi, abych Vám i Vaším milým popřála krásné a spokojené Vánoce, šťastný a veselý nový rok 2017, ale hlavně zdraví.

V prosinci je velký shon, tak vynecháme „Babinec“ a sejdeme se až v roce 2017 a kdy? To upřesním v lednovém čísle „Rozhledů“.

Užijte si a prožijte každý den co nejlépe a příjemně.

Těším se opět na naše posezení a na shledanou s Vámi.

Jarka Davidová

A máme tady čas sváteční vánoční a silvestrovský, tak co si dáme?

Tak na Vánoce třeba:

Medový grog

Ingredience:

Med, hřebíček, celou skořici, třešňovici nebo rum, citronovou šťávu

Postup:

Do nádoby z ohnivzdorného skla dáme velkou lžici medu, hřebíček a kus skořice. Zalijeme vodou a zahřejeme.

Když med dosáhne úrovně hladiny vody, odstavíme. Přilijeme třešňovici nebo rum a přidáme šťávu z citronu.

Zachováme pořadí - alkohol zchladí nápoj, takže zachováme vitamín z citronu.

Pijeme co nejteplejší.

Vánoční košíčky s překvapením

Použité ingredience:

Na dortíčky: 2 1/2 hrnku polohrubé mouky, 1 lžice prášku do pečiva, špetka soli, 12 lžic másla, 1a1/2 hrnku cukru, 6 vajec, 1 hrnek podmáslí, 1a1/3 hrnku rozmixovaných banánů, nutela na krém: 3 bílky, 3/4 hrnku cukru, špetka soli, 16 lžic másla - změkklého

Návod k přípravě:

Přehřejte troubu na 180 stupňů. Do plechu na muffiny dejte papírové košíčky, těsto vyjde na dva plechy po 12, nebo použijte pouze papírové košíčky o průměru 5 cm, dejte vždy dva. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a solí. Máslo s cukrem utřete do pěny a po jednom zašlehejte vejce. Přimíchejte banány, mouku, podmáslí, po trochách střídavě od obojího. Míchejte pouze do spojení, nepřemíchejte těsto. Dejte do košíčků, cca do 2/3. Pečte asi 20 minut. Na krém ušlehejte tuhý sníh, přidejte cukr a dejte do vodní lázně. Šlehejte ve vřící lázni, dokud nevznikne velice hustý a kompaktní sníh, asi 15 - 20 minut. Přendejte do suché mísy a šlehejte na nízké otáčky do zchlazení. Postupně po lžících zašlehejte máslo. Do každého vychladlého dortíčku udělejte nožem díru ve tvaru kužele, dovnitř dejte trochu nutely a přiklopte kouskem vyříznutého těsta. Ozdobte krémem a dle své fantazie použijte cukrové zdobení.

Tak něco na silvestra

Horký silvestrovský nápoj

Ingredience:

Červené víno 1,5 l citronová šťáva 1 ks pomerančová šťáva (Z pomerančů) 3 ks cukr krupice 3 lžice hřebíček 3 ks, hnědý rum 2 dl

Postup přípravy:

Všechny přísady s výjimkou rumu zahřejeme k bodu varu, ale nevaříme. Odstavíme z plotny a dolijeme rum. Rozléváme do hrnečků z varného skla nebo sklenek. Zdobíme plátkem citrónu a ihned podáváme.

Parmazánové sušenky

Suroviny:

150 g polohrubé mouky, 75 g strouhaného parmazánu, 100 g másla změkklého při pokojové teplotě, 1 žloutek

Příprava:

1. Smíchejte všechny přísady, až vznikne vláčné těsto.
2. Těsto asi půl minuty zpracováváte na válu, pak je rozdělíte na dvě poloviny a z každé vytvoříte souměrný váleček o průměru asi 3 centimetry s plochými konci.
3. Válečky zabalte do potravinářské fólie, konce zatočte jako u bonbónů a balíčky dejte odležet do lednice.
4. Nechte válečky v lednici asi 45 minut a mezitím si přehřejte troubu na 180 stupňů.
5. Krájejte asi centimetr silné plátky a skládejte je na plech vyložený pečicím papírem.
6. Pečte asi 15 až 20 minut až okraje začnou zlátnout, poté nechte vychladnout.

Prodej vánočních kaprů Mařenice.

Vážení kuchaři a kuchařky. I letos opět lze zakoupit ryby na vánoční stůl v příjemném prostředí a milé náladě. Jako každoročně i letos se bude v Mařenicích konat prodej ryb.

Prodej se tradičně uskuteční před krámkem (U Goga) na křižovatce dne 22.12.2016 od 10:00 hodin.

Ryby objednávejte do 20.12.2016, kontaktní telefon: 606 294 966, 723 448 742

Co Vás čeká od ledna v Rozhledech.

- V lednových Rozhledech vás čeká článek o krompašském divadelním spolku ĎAS od autorky zatím poslední nastudované hry Návštěva.
- Dále vás čeká seriál povídek od osvědčeného autora a dopisovatele Rozhledů z mládí našeho i našich známých kamarádů. Jistě si i většina z nás vzpomene, jak to dříve chodilo.

redakce

Poděkování všem

Rád bych využil této příležitosti a poděkoval všem, kdo nám letos pomáhali, případně i přispěli.

Akcí je každý rok mnoho a vlastními silami skoro nestíháme, a tak jsme vděční za každou ruku, která pomůže.

Díky všem, kteří se podíleli na jednotlivých akcích, jak na přípravě, tak i na vlastní organizaci. Díky ženám, které napekly, díky místním i chalupářům za pomoc a budeme se těšit na spolupráci i pro příští rok.

Kalita Rudolf
předseda SpK z.s.

A pro zábavu:

					1	7	3	
	7	8				4		9
			7		3			6
				7	8	9		
		1				8		
		4	6	9				
5			3		9			
4		2				6	7	
	6	3	4					

	1	2						
4					3		1	9
				1		5		8
			4			6		
	5	6	2		9	1	8	
		7			6			
9		3		5				
1	6		3					5
						4	2	

Jaký je rozdíl mezi švédským, francouzským a českým důchodcem? Švédský se probudí, pak se nasnídá ze švédského stolu, popadne raketu a jde do si svého klubu zahrát tenis. Francouzský důchodce se probudí, pak si dá k snídani francouzskou bagetu s camembertem a odjede do svého klubu hrát golf. Český důchodce se probudí, pak si dá švédské kapky, popadne francouzské hole a jde do práce...

Za prsní implantáty a viagru se v současné době utrácí podstatně více peněz, než na výzkum Alzheimer. To

znamená, že kolem roku 2030 zde bude široká důchodcovská populace s krásnými řadry a obrovskými erekcemi, která si ale za nic na světě nevzpomene, co s tím...

Babička říká vnukovi: "Pepíčku, když kašleš, dej si ruku před pus!"

Pepíček: "Neboj babi, mně zuby nevypadnou."

„Babičko, co je to důchod?“

“Jen smutná vzpomínka na plat!”



**25 LET
25 HODIN
BEZPEČÍ!**

HENIG
SECURITY SERVIS

Zajistíme:

Montáže zabezpečovacích systémů a kamerových systémů - provádíme montáže a servis zabezpečovacích systémů pro rodinné domy, chalupy, firemní a průmyslové objekty.

Hlídkání objektů - objekty nepřetržitě sřezíme Pultem centrální ochrany v České Lípě

Zásahová hlídka - okamžitý výjezd zásahových hlídek v případě narušení objektu a zajištění objektu do příjezdu Policie ČR. Vaší lokalitu pokrývají hlídky ze základny ve Stráži pod Ralskem a České Lípě NONSTOP.

Budeme velmi potěšeni, pokud Vás naše nabídka zaujme. V případě dalších dotazů neváhejte nás kontaktovat.

Tel: +420 731 411 687, 731 411 688, e-mail: henig@henig.cz

Termíny rozvozu plynu pro rok 2016 a leden 2017

17.12.2016, 7.1.2017

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

Jednotlivé příspěvky se nemusí shodovat s názorem redakce Krompašských Rozhledů.

Pište na adresu: R.Kalita – Valy 75 (můžete vhodit do schránky na vrátkách), kalitovi@volny.cz, nebo na e-mail: spk_krompach@volny.cz, případně je možno www.spk_krompach.wbs.cz