



# Zpravodaj

Číslo 4/2013



Vážení spoluobčané,

letošní rok se nezadržitelně blíží ke svému závěru. Jaký byl, co nám přinesl, v čem byl odlišný od těch uplynulých? Na tyto otázky si určitě každý z Vás najde svou odpověď. Mně dovoluňte stručně charakterizovat ty nejdůležitější momenty.

Z hlediska investičních akcí se podařilo dokončit dvě rozsáhlé akce, které posunuly obec zase o kousek dopředu. Jedná se o zainvestování pěti stavebních parcel před Bolešiny a propojení Bolešiny a Slavošovic cyklostezkou a přístupovou komunikací. Vedle toho Povodí Vltavy dokončilo revitalizaci Točnického potoka Pod Strání, a co je důležité, bezúplatně vybuodovalo a předalo obci vzdouvací a odběrný objekt pro napájení rybníka ve Slavošovicích. Podařilo se vylepšit prostor ve školní zahradě, došlo zde k osazení nových hracích prvků, ptačích budek a krmítek a osazení jmenovek nejdůležitějších dřevin zde rostoucích. Zároveň se vylepšil veřejný prostor na návsi v Kroměždicích, kde se vybuodovalo nové dětské hřiště. V měsíci říjnu byla dokončena rekonstrukce sociálního zázemí na obecním úřadě.

Zastupitelstvo obce si je plně vědomo, že zdaleka nejsou naplněny všechny požadavky a přání veřejnosti a že je stále co vylepšovat, popřípadě budovat. Aby tento proces byl kontinuální a smysluplný, je nutné, aby dobře fungovala vazba mezi veřejností a zástupci obce, to znamená, že musí fungovat vzájemná informovanost. Proto obec od ledna 2014 spouští novou verzi webových stránek. Očekává od Vás, vážení občané, že budete konstruktivní a věcně budete reagovat na vše, co se Vám líbí či nelíbí, co byste si přáli změnit.

V těchto dnech začíná advent. Přeji Vám, abyste tento předvánoční čas prožili v klidu, pohodě a samotné vánoční svátky aby pro Vás a Vaše blízké byly tou nejkrásnější dobou. Do nového roku Vám přeji hodně zdraví a spokojenosti.

Ing. Josef Sommer

# Zápis do školy

## aneb 10 důvodů proč si vybrat naši školu

Pro svoje děti chceme vždy to nejlepší. Pokud Vám záleží na jejich kvalitním vzdělávání, vyberte si naši školu.



1. Bezpečné rodinné prostředí pro Vaše dítě a vše pod jednou střechou.
2. Krásná nová budova, moderní učebny, upravené okolí školy a blízkost k přírodě.
3. Bezproblémový přechod z mateřské do základní školy, z 1. na 2. stupeň do Klatov.
4. Jedna z nejlépe vybavených škol v ČR.
5. Zaměření na informační technologie, cizí jazyk a ekologii. Jsme škola přátelská k přírodě.
6. Nabídka zájmových útvarů, mimoškolních aktivit a využití volného času pro děti i dospělé.
7. Nízké poplatky a vyplacení příspěvku na dopravu.
8. Přiměřená náročnost na žáky a srovnatelnost s úplnou městskou školou ověřena celostátními testy.
9. Otevřenost pro rodiče, otevřenost ke změnám, kvalitní vzdělávací program, prodloužený provoz MŠ a ŠD.
10. Malý počet žáků vedených k samostatnosti. Učíme pro život, ne pro školu.

### P.S. Můžete se k nám přijít nezávazně podívat.

#### Nejbližší akce naší školy:

- 17. – 19. 1. expedice Hojsovka / víkendový pobyt na horách /
- 25. 1. maškarní karneval
- 3. 2. zápis do školy
- 3. 2. den otevřených dveří

**Učitelé a zaměstnanci školy všem přejí hezké prožití vánočních svátků a hodně štěstí, zdraví a spokojenosti v roce 2014.**



## POZVÁNKA KERAMICKÉHO KROUŽKU

V úterý 17.12.2013 od 17,00 hodin zve keramický kroužek všechny příznivce keramiky na výstavu do sklepa Bolešinské hospody. Můžete si zde zkusit práci s hlinou a seznámit se s prací našich členů. Na závěr posedíme při harmonice v hospůdce.

Za členy Vás zve Dana Lencová – vedoucí kroužku

## Založíme v Bolešinech ochotnické divadlo?

Jmenuji se JUDr. František Strnad a již v roce 1989 jsem hrál v KD Bolešiny amaterské divadlo se souborem ze Železné Rudy. Na stará kolena se chci odstěhovat do Kvášlic a protože divadlo a psát amaterům komedie byl a je můj obrovský kůň, chtěl bych se pokusit o založení dětského divadelního kroužku při ZŠ, kde bych ovšem rád přivítal i děti, které již chodí na II.stupeň do Klatov.

K tomu pochopitelně i dospěláky a proto Vás prosím, kdo byste měl zájem hrát nebo dělat nápovědu či pomoci s kostýmy, kulisami, prostě, kdo by to chtěl se mnou zkusit, přijďte na nezávaznou informační schůzku do KD Bolešiny v pátek 20.12.2013 v 19:00 hodin.

Přeji hezké české Vánoce bez Santa Klause s Ježíškem pouze a do Nového roku moje přání praví .... ZDRAVÍ - ZDRAVÍ – ZDRAVÍ.



## Co je služba MojID?



Vážení občané,

chtěli bychom vám představit službu mojID. Rozhodli jsme se jít s budoucností, a proto jsme pro vás zřídili službu mojID, která přináší nové možnosti komunikace úřadu s občany, ale také praktické využití. Využívá ji více než 200 tisíc lidí, kteří se díky ní mohou přihlásit na přibližně 7500 internetových stránek. (V současnosti službu využívá např. Nova.cz, TN.cz, Doma.cz, Voyo.cz, CZC.cz, Lekarna.cz, Mironet.cz, Parfums.cz, Lupa.cz, E15.cz či Podnikatel.cz, Maminka.cz, VotocVohoz.cz, Jízdomat.cz, a další). Díky mojID si již nemusíte pamatovat desítky přihlašovacích jmen a hesel na nejrůznější webové stránky. Místo toho vám bude stačit jediné jméno a heslo umožňující přihlášení na řadu vašich oblíbených stránek, a to z kteréhokoliv počítače nebo mobilního zařízení.

Protože nás zajímá váš názor, rozhodli jsme se pro začátek využít přihlašování přes mojID zejména k hlasování v ověřených anketách, které představují pro naši obec a zastupitelstvo vítaný nástroj, pomocí kterého se od vás můžeme dozvědět řadu důležitých informací a podnětů spojených s tématy kolem naší obce. Výsledky anket využijeme nejen při dalším rozhodování, ale v případě vašeho zájmu mohou ankety v budoucnu sloužit také jako referendum.

Možná se zeptáte, proč nedělat ankety i bez mojID? Odpověď je jednoduchá. Tato nezávislá služba, kterou od roku 2009 provozuje nezisková organizace CZ.NIC (možná ji znáte také jako správce domén .CZ), umožňuje předat ověřené informace o držiteli mojID, pokud s tím samozřejmě on sám souhlasí. Nás v tomto případě zajímá pouze údaj o bydlišti, díky kterému můžeme snadno zjistit, zda je hlasující od nás nebo odjinud a věk. Ostatní údaje jako jsou jméno nebo adresa nepotřebujeme ani nechceme, anketa tedy zůstává anonymní a vedení obce ani provozovatel služby mojID neví, jak který uživatel v anketě hlasoval. Využití služby mojID ve spojení se systémem vyvinutým společností Galileo rovněž zabraňuje zneužití ankety tak, jak se již v minulosti stalo např. na Praze 8 či v Brně.

Své mojID můžete pohodlně získat přímo z titulní stránky našeho webu a to po kliknutí na zelenou ikonku „Založit účet mojID“. Jednoduchý návod k registraci také naleznete na našich stránkách. Po vyplnění a odeslání registračního formuláře je třeba službu za pomoci dvou kódů aktivovat. První z nich obdržíte na váš e-mail, druhý pak formou SMS zprávy na váš mobil. Pro další, vyšší, stupeň registrace vyžadovaný některými službami je nutné registrovat kód, který vám (zpravidla do třech pracovních dnů) přijde na vaši poštovní adresu. Nejvyšší stupeň ověření je potom možné provést s vaším občanským průkazem (případně cestovním pasem)

na tzv. validačních místech. Založení i používání služby mojID je bezplatné, což samo o sobě znamená, že registrací můžete jen získat!

Obec Bolešiny



## Jak budeme likvidovat námi vyprodukovaný odpad v roce 2014?

Zastupitelstvo obce na svém nejbližším jednání, tedy 12. 12. 2013 v Pečetíně, rozhodne o výši poplatku za likvidaci odpadu ve správním území naší obce v nastávajícím roce.

Na základě obecně závazné vyhlášky je navrženo, aby poplatek byl řešen formou zakoupení známky, jejíž cena se odvíjí na základě frekvence vývozu, tj. vysypání nádoby popelnice, a zároveň jsou v ní zahrnuty náklady obce na likvidaci separovaného odpadu, tj. plastu, papíru, skla a biologického odpadu. Cena známek je navržena následovně:



	Nádoba 120 l	Nádoba 240 l
Žlutá známka (sezona I.)	2 535 Kč	4 563 Kč
Zelená známka (1x za 14 dní)	1 830 Kč	3 294 Kč
Modrá známka (1 x za měsíc)	830 Kč	1 494 Kč
Jednorázová	220 Kč	380 Kč
Chalupáři (1. 4. – 30. 10.)	990 Kč	1 485 Kč

Vedle toho obec zorganizuje v průběhu příštího roku dvakrát svoz nebezpečného a velkoobjemového odpadu, a to v jarních a podzimních měsících. Jen pro zajímavost, náklady v tomto roce činily 35.394,- Kč. Tato finanční částka je hrazena z rozpočtu obce a není zakotvena do kalkulace nákladů na poplatek za vývoz popelnic. Podle kalkulace letošního roku 2013 je bilance nákladů a příjmů v následujícím rozsahu:

Náklady na komunální odpad (vývoz popelnic)	218.846,- Kč
<u>Náklady na separovaný odpad</u>	<u>179.736,- Kč</u>
Celkové náklady	398.528,- Kč
Přítom od občanů a firem bylo vybráno 368.565,- Kč.	

Z výše uvedených čísel vyplývá, že v tomto roce jsme v záporných číslech (29.963,- Kč), proto obec přistoupila k navýšení poplatku na známku do výše cca. 100 Kč.

Vážení spoluobčané, vím, že někomu to nevdá, a jiný je nespokojený, ale je nutné si uvědomit, že každý systém je založen na solidárnosti a poctivosti. A samozřejmě nikdy nenastane ideální stav, kdy by došlo k absolutní spravedlnosti. Proto Vás žádáme, abyste se do tohoto systému maximálně zapojili. Děkujeme za pochopení.

### **Jak proběhne prodej známek:**

Pondělí 16. 12. 2013	Kroměždice čp. 1	16:00 – 16:45 hodin
Pondělí 16. 12. 2013	Pečetín čp. 9	17:00 – 18:00 hodin
Pondělí 23. 12. 2013	Domažličky čp. 8	16:00 – 17:30 hodin
Pondělí 30. 12. 2013	Slavošovice čp. 31	16:00 – 17:30 hodin

Obec Bolesiny



## **Upozornění**

Od ledna 2014 dostávají webové stránky obce novou podobu a zároveň se změní e-mailová adresa obce.

Nová adresa je: [starosta@bolesiny.cz](mailto:starosta@bolesiny.cz) a [obec@bolesiny.cz](mailto:obec@bolesiny.cz) .

Stará adresa bude v průběhu roku 2014 přesměrována na adresu [obec@bolesiny.cz](mailto:obec@bolesiny.cz) .

## Pozvánka na vánoční koncert

Zveme Vás na vánoční koncert, který se koná v pátek 20.12.2013 do 17:00 hodin v kostela sv. Václava v Kydlinech

Na tradičním koncertu vystoupí, stejně jako v minulém roce, seskupení nadšených hudebníků Musica Imperfecta. V rámci programu zazní nejstarší zpěvy období adventního a vánočního, klasické české koledy a současné populární hity.



## Slavošovice – hasičské soutěže

Poslední srpnová sobota letošního roku byla dnem soutěže v Pošumavské hasičské lize a soutěže o Pohár starosty obce Bolesíny. Zúčastnilo se jí 13 družstev mužů a 6 družstev žen. V Pošumavské hasičské lize obsadili první místo muži z Hadravy, druzí byli muži ze Střeziměře a na třetím místě bylo družstvo mužů z Nýrska. Putovní pohár starosty si odvezli muži z Petrovic u Měčina.

V sobotu 5.10.2013 odstartoval dvanáctý ročník soutěže hasičských družstev s PS8 v požárním útoku. Slunečný podzimní den využilo k soutěži 15 družstev mužů a 2 družstva žen. Soutěžilo se ve dvou kolech. Slavošovičtí hasiči se umístili časem 25,15 sec. na druhém místě za prvními muži z Neznašov, jejichž čas byl 24,90 sec. Třetí místo obsadili hasiči z Tupadel časem 26,86 sec. Ženy z Předslavi byly na prvním místě, dešenické hasičky měly oba pokusy neplatné. Soutěž jsme ukončili v hasičské klubovně, kde jsme si zazpívali při harmonice s Láďou Čadou.

V pátek 6. prosince se uskutečnila Mikulášská nadílka v dětské klubovně.

Dne 24. 1. 2014 bude výroční valná hromada SDH Slavošovice.

Toušová Helena



## Harmonogram veřejných zasedání v roce 2014

11.3.2014	Slavošovice
10.6.2014	Domažličky
9.9.2014	Kroměždice (Bolesíny)

## Pozvánka za poznáním

Kulturní komise při Obci Bolešiny si Vás dovoluje pozvat do Kulturního domu v Bolešinech na promítání cestopisného filmu



v pátek 24. ledna 2014 od 18:00 hodin

### INDIE - II.díl

Těší se na Vás Jana Dvorská a Miloš Kašpar.



## Svatomartinské v Bolešinech i ve Vrbici

Letošní otevírání Svatomartinského vína v naší hospodě mělo slabší účast přesto, že husa byla dobře propečená a knedlíky i zelíčko vonělo. Možná byl na vině termín. V neděli v poledne nechce nikdo chybět doma u svátečního oběda. Nevím jak to zařídit, aby to, dá-li Pán Bůh, napřesrok vyšlo. Prosím proto čtenáře Zpravodaje, aby pomohli tuto nadějně započatou tradici udržet. Není nic veselého jíst sváteční husu sám.



O víkendu 23. - 24.11.2013 uspořádala vinotéka Mitoma - Josef Frána zájezd k dodavateli vín Mitoma do Vrbice. Hlavním bodem zájezdu, kterého se zúčastnilo 29 osob, byla exkurze ve vinařství spojená s ochutnávkou vín. Večer ve sklípku pokračovala degustace s podrobným komentářem o jednotlivých druzích vína a jeho zpracování. Sedělo se téměř do rána u celé palety vín a dobrého pohoštění. Teplá snídaně v penzionu "U presu" všechny vzpružila a jelo se dál. V neděli dopoledne jsme navštívili vinařství Horák v Němčičkách. Další ochutnávka a možnost nákupu přímo od pramene.

Kontakty fungují a zájemci o další akci spojenou třeba s vystoupením cimbálové muziky se mají na co těšit.

Jiří Gregora



## Na co se můžeme těšit ...

14.12.2013	Ukradený Vjecy - zábava od 21:00 hod.
25.12.2013	Radiátor – kapela z části bolešinská od 21:00 hod.
28.12.2013	Vánoční turnaj ve stolním tenise
4.1.2014	Turnaj ve vybíjené od 15:00 hod.
11.1.2014	Hasičský bál
25.1.2014	Dětské maškarní od 14:00 hod. Maškarní pro dospělé od 20:00 hod
1.2.2014	Turnaj v prší
22.2.2014	Vepřové hody
1.3.2014	Plánický divadelní spolek – hra „Masér v dámské lázni“
15.11.2013	Extra Band revival



## Podzim SK Bolešiny



V listopadu nám skončily okresní fotbalové soutěže. Muži „A“ obsadili v okresním přeboru solidní 9.místo se ziskem 19 bodů. Muži „B“ skončili ve IV.třídě

Na pěkném 6. místě se ziskem 21 bodů. Mládež pokračovala ve sdruženém startu s TJ Měcholupy. Dorost jako nováček soutěže měl výborný podzim a po 9 odehraných kolech vede okresní přebor se ziskem 21 bodů. Starší žáky jsme

vzhledem k malému počtu dětí nemohli přihlásit. Mladší žáci skončili na 10. místě se ziskem 13 bodů. Dále hrály starší a mladší přípravky a to turnajovým způsobem, takže se výsledky nezapočítávaly. Ženy a dívky skončily v letní lize -Kobra „A“

Na 2.místě se stejným počtem bodů jako měly vítězky, Kobra „B“ na 4. místě. V probíhající zimní soutěži je Kobra „A“ na 1. místě, Kobra „B“ na 4. místě.

Další podrobné informace najdete na <http://www.sumavanet.cz/fotbal/>.

V ledním hokeji hrají někteří bolešínští hráči za HC Čápi a jsou na 2. místě. 29.11.2013 - 1.12.2013 vyrazili HC Čápi do švýcarské Bazileje na hokejový turnaj. To je tak v kostce činnost sportovního klubu za uplynulé období.

Ještě bych rád pozval širokou veřejnost na tradiční „Vánoční turnaj ve stolním tenisu“, který se bude konat 28.12.2013 v bolešinském KD.

Vlastimil Trojan



# Bude zima, bude mráz ... aneb přikrmování ptáků v zimě

Mnoho ptačích druhů, které se u nás vyskytují, během podzimu odlétá do oblastí s příznivějším podnebím a s dostatkem potravy. Ptáci zůstávající u nás přes zimu rádi přijmou, především za tuhých zim se silnými mrazy a vysokou sněhovou pokrývkou, pomoc ze strany člověka ve formě přikrmování. Nejrozšířenější a nejnámější je přikrmování na krmítku.



## Jak krmítko vyrobit a kam ho umístit?

Nejvhodnějším a nejdostupnějším materiálem pro výrobu krmítka je dřevo, ale pro vytvoření jeho jednotlivých částí, zejména stříšky, můžeme použít i kovu nebo umělých hmot. Vhodná jsou především tzv. automatická (samosypná) krmítka. Na velikosti a tvaru krmítka nezáleží - mělo by být spíše větší a prostornější, aby umožnilo konzumovat potravu i větším ptačím druhům (např. kosům). Důležitá je především dostatečně velká stříška, která chrání předkládanou potravu před vlhkem a sněhem. Základnu, na niž předkládáme potravu, je nutno opatřit nízkým zábradlím (asi 2 cm), aby vítr nesmetl potravu na zem. Vyrobené krmítko umístíme na volném prostranství na klidném a přehledném místě, minimálně 1,5 metru nad zemí a alespoň 2 m od nejbližšího stromu. Na stromě je dobré krmítko zavěsit pomocí drátu nebo provázku za větev. Tímto opatřením předejdeme napadení ptáků toulavou kočkou nebo kunou.



Tzv. tukové krmítko zhotovíme z převráceného květináče, poloviny skořápky kokosového ořechu nebo borové či smrkové šišky. Květináč zalijeme tukovou směsí (rozehřátý tuk se semínky či drcenými ořechy) a necháme vychladnout a ztuhnout, šišku do této směsi namočíme. Vyvěšujeme na místa, na která nesvítí slunce, aby se tuk nerozpuštěl.

Pro zmožravé ptáky sbírající potravu na zemi (strnadi, pěnkavy) je možné vytvořit tzv. stříškový zásyp. Jde o dřevěnou stříšku rozměrů přibližně 1x1 m, kterou umístíme na čtyři kůly, přední kůly asi 60-80 cm vysoké, zadní jen 20 cm, případně stříška může sahat až na zem. Budujeme opět na místě chráněném proti nepříznivým klimatickým vlivům a dostatečně přehledném.

## Co patří na krmítko?

Z potravin konzumovaných lidmi můžeme ptákům nabídnout ovesné vločky, strouhanou housku (ne slanou!), maso (nakrájené na kousky), strouhanou mrkev, vnitřní sádlo nebo lůj. Použít můžeme i jakákoliv semena (slunečnice, proso, konopí, lněné semínko, řepka), velice vhodná jsou drcená jádra vlašských a lískových ořechů. V obchodech lze zakoupit přímo speciální míchané směsi pro krmení ptáků. V přírodě můžeme nasbírat různé plody a bobule: jeřabiny, plody bezu černého, hlohu, rakytníku, břečťanu či svídy, semínka bodláků apod. Ideálním krmivem do zásypu je tzv. zadina - odpad od mlátiček a čističek obilí, obsahující především semena plevelů.

### Kdy začít s krmením?

S krmením můžeme začít již začátkem listopadu. Krmivo podáváme pravidelně, zpočátku menší dávky. Za mrazů a při vyšší sněhové pokrývce je žádoucí dávky zvyšovat. Příkrmovat můžeme až do konce března.



### Čím zásadně krmit?

Potrava předkládaná ptákům na krmítko by měla být kvalitní a nezkažená. V žádném případě nesmíme dopustit, abychom se prostřednictvím krmítka zbavovali kuchyňského odpadu a zbytků. Takováto potrava totiž ptákům způsobuje značné zažívací potíže a může vést až k jejich úhynu. Ptáky nikdy nekrmíme těstovinami, slanými, kořeněnými a uzenými výrobky ani přepáleným lojem!

Zdroj: Internet



## TRADIČNÍ VÁNOCE VE MLÝNĚ PODHORA

Termín: 22. + 23. 12. 2013  
13:00 - 18:00 hod.

Můžete se těšit na:

- prodej ryb (včetně kompletního „servisu“),
- ukázkou kovářství, řezbářství,
- keramickou tvorbu,
- dětský koutek „Šikovné tlapky“,
- vystoupení mluvčího ZOO Plzeň Martina Vobrudy – pouze 23.12.2013,
- ukázkou dekorační vazby ze zeleniny,
- živou hudbu,
- občerstvení,
- prodej zeleniny včetně bílého a červeného kysaného zelí.



Širokou veřejnost za mlýn Podhora zve Josef Krůs

# Blahopřejeme jubilantům

## 60 let

Miloslav Čabrada *Bolešiny*  
Ludmila Krausová *Bolešiny*

## 65 let

Jana Husníková *Újezdec*  
Růžena Bauerová *Bolešiny*

## 70 let

Jiří Holý *Bolešiny*  
Milena Tesarczyková *Slavošovice*  
Růžena Peksová *Bolešiny*

## 75 let

Anna Šilhavá *Slavošovice*

## 82 let

Anna Rubášová *Pečetín*  
Jiřina Fránová *Bolešiny*

## 83 let

Blažena Sommerová *Bolešiny*  
Marie Růžičková *Kroměždice*

## 85 let

Vlasta Peksová *Bolešiny*

## 86 let

Anastázie Slívová *Bolešiny*

## 87 let

Jiřina Brabcová *Kroměždice*

## 90 let

Marie Krausová *Domažličky*

## 92 let

Magdalena Michalová *Bolešiny*

## 93 let

Marie Matějková *Bolešiny*

## 94 let

Marie Klášterková *Bolešiny*



Život je perlou,  
kterou dostal člověk do vínku.  
Zahodit ji nebo ztratit - nelze.  
Jen občas se z ní kousek uštípne,  
aby se tak splatila daň odváděná  
přírodě.

**Vše nejlepší k narozeninám a  
pevně zdraví**

**přeje**

**Zastupitelstvo obce Bolešiny**

# Čas vánoční

Slyším je, už přicházejí, ťapkají krok po krůčku,  
v dálce už se děti smějí, vločka mizí v potůčku.  
Vánoce, ty svátky radosti, lásky, klidu, pochopení,  
každý každého pohostí, nic lepšího už nad ně není.  
Jsou tu svátky vánoční.  
Veselé Vánoce a šťastné vykročení do roku 2014  
Vám přeje



realizační tým Zpravodaje



## ... a ještě zbylo kousek místa

### Kapr ve zlatých šupinách



#### **Ingredience**

600 g porcovaného kapra, 2 vejce, 30 g škrobové moučky, 100 ml mléka,  
50 g hladké mouky, sůl, drcený kmín, 250 g kukuřičných lupínků, olej na  
smažení, citron

#### **Popis přípravy receptu**

Porce kapra důkladně osolte a okořeňte trochou drceného kmínu. Nechte případně odležet v lednici. Z vejce, škrobu, mouky a mléka vyšlehejte řídkší těstíčko. Osolte ho a také nechte chvíli stát, aby mouka dobře vázala. Pak porce kapra máčejte v řídkším těstíčku, nechte ho lehce stéct a pak teprve vložte do mísy s pomačkanými kukuřičnými lupínky. Opatrně ze všech stran přimáčkněte lupínky k rybě.

Následně jednotlivé kousky smažte v mírně rozpáleném oleji. Lupínky by při vysoké teplotě shořely. V pánvi kapra smažte jen tak, aby se osmahly kukuřičné lupínky.

Pak bez ohledu na to, zda je kapr celý prosmažený nebo ne, porce vyjměte, vložte je na plech a dopékejte kapra v troubě při 90 stupních asi deset minut. Podávejte s klasickou přílohou – bramborovým salátem.



**Příští číslo zpravodaje vyjde v březnu 2014. Příspěvky můžete předat v kanceláři obecního úřadu nebo zaslat do 20.2.2014 2013 na adresu [zpravodaj.bolesiny@seznam.cz](mailto:zpravodaj.bolesiny@seznam.cz)**