

LUŽKOVICKÝ ZPRAVODAJ

INFORMAČNÍ MAGAZÍN OBYVATEL MÍSTNÍ ČÁSTI ZLÍN – LUŽKOVICE

ČÍSLO 12 ÚNOR 2011

www.luzkovice.cz

e-mail: szzl@seznam.cz

Vážení sousedé,

čas plyne jako voda, Vánoce a Nový rok jsou za námi a už nám jaro nespěle tluče na dveře. Ptáčci začínají zpívat a den se nám pěkně prodlužuje.

V loňském roce uspořádalo naše sdružení poprvé v Lužkovicích **Masopustní** neboli **Fašankový průvod** neboli **Končiny**. Akce dopadla výborně a setkala se u vás s velmi kladnými ohlasy. Proto jsme se i letos rozhodli pokračovat v započaté tradici.

Účelem celé této nekomerční akce je oživení lidových tradic a zvyků, prostě abychom se pobavili a stmelili coby „dětina“. Vloni jsme si dokázali, že se dokážeme bavit, i když zatím nemáme vhodné prostory pro pořádání zábav, plesů či balů. A Fašank je akcí, ke které potřebujeme především elán, nadšení a dobrou náladu. Stačí ochotní lidé, a těch bude více než vloni, kteří věc zorganizují, vymaškají se a dokážou si udělat legraci i sami ze sebe. Opět se projdou dědinou a medvěd zatančí s hospodárkou, aby byl úrodný a plodný rok.

Po vzoru našich sousedů z Klečůvky, kde se touto akcí baví velcí i malí, a po namlsání loňským zdárným průběhem, pořádá SZZL ve spolupráci se Sborem dobrovolných hasičů, Klubem maminek, Klubem seniorů a Fotbalovým klubem **druhý Masopustní průvod v Lužkovicích, a to v sobotu 5. března 2011 od 11ti hodin. Sraz masek bude u stolařské dílny p. Libora Jančíka. Do kroku i k tanci s medvědem bude hrát živá hudba. Oproti loňskému roku bude změna kapely, tak se nechme překvapit.**

Směr postupu průvodu: dílna – kolem Dřevnice na náves – Tvrz – Hvozdenská ulice – Zádědina a zakončení u stolařské dílny, kde bude zajištěno i **občerstvení**. Držme si palce, abychom stihli do setmění obejít všechny. Připojte se k průvodu, budete všichni vítáni. Fantazii masek se meze nekladou.

Pokud někoho zajímá popis tradice masopustu a vše co k němu patří, tak použijte odkaz na našem webu, kde je vše podrobně popsáno: <http://www.luzkovice.cz/clanek.php?id=822> To, abyste věděli co dělat, až k Vám přijde medvěd s veselou chasou.

Takže pojďme se pobavit i na konci zimy!

Za SZZL

Ing. Evžen Babík, předseda



Kobližky, historie a recepty

Kobliha, sladký placatý soudeček, se zabydlela natrvalo v našich domácnostech a je ke koupě po celý rok. Dříve se toto sladké pečivo považovalo za slavnostní a připravovalo se hlavně v období masopustu.

HISTORIE KOBLÍŽKŮ

První zmínky o specializovaném pekaři kobližníkově pocházejí již ze 14. století. O něco mladší jsou zmínky o ženách - kobližnicích. Ve středověku slovo koblih symbolizovalo masopust - maso není, koblihy jíst nebo též rozmařilé hodování. Ve středověkých receptářiích se setkáme s rozličnými náplněmi a různými druhy koření, které hospodyňky do kobližek přidávaly. Jedná se třeba

o řeřichu, šalvěj či kdoule. Koblíhy se smažily ve vysoké vrstvě toho nejlepšího oleje (někdy i bukvicového). Olej lidé nedokázali konzervovat, a proto si v zimním období, kdy se lisoval, oblíbili právě smažené koblíhy.



KOBLIHA A ENCYKLOPEDIA

Koblíha, někdy také koblížek, je kynuté pečivo o tvaru lehce zploštělé koule, obvykle s marmeládovou nebo ovocnou náplní. Jiné varianty obsahují pudink nebo nugát. Smaží se v hlubokém oleji do tmavě zlaté barvy, hotová se obvykle sype cukrem, případně polévá cukrovou či čokoládovou polevou.

KOBLÍHY A MASOPUST, VČERA I DNES

Nejstarší zmínka o v Čechách slaveném masopustu pochází již ze 13. století. Koblíhy (vdolky, kraple či šišky) se začínaly smažit na tzv. tučný čtvrtek (poslední čtvrtek masopustu). Hospodyňky si na nich dávaly záležet a plnily je rozličnými náplněmi, např. marmeládou, mákem a povidly. Koblíhy se staly dárkem pro fašankovníky, babkovníky, masopustníky i maškarádníky, kteří obcházeli vesnice a zpívali veselé písně.

Dnes již tato tradice pomalu upadá, ale koblíhy zůstávají. Přidávají se i rozličné náplně, kterými se plní. Třeba náplň čokoládová, nugátová či borůvková. Koblíhy se plní i šlehačkou nebo krémem s vaječným likérem. Koblíhy se často dělají i prázdné, zato se bohatě zdobí rozličnými ovocnými omáčkami či polevami a sypou moučkovým cukrem.

KOBLIHA VE SVĚTĚ

V Polsku jsou koblíhy spojeny s němě oficiálním svátkem - Tlustý čtvrtek. V Rakousku jsou koblíhy, "*krapfen*", spojované s pekařkou Cäcilii Krapfen, po které dostaly jméno, a letopočtem 1690. Cäcilii Krapfen poprvé osmažila koblíhy o masopustu a naplnila je zavařeninou. Ve Vídni se koblíhy těší velké oblibě, a to hlavně koblíhy plněné meruňkovou marmeládou nebo nugátovou či vanilkovou náplní.

Ve Francii se také o masopustu stále koblíhy připravují. Francouzi mají mimo jiné oblíbená dvě masopustní jídla, "*merveilles*" a "*francouzské koblíhy*".

RECEPT NA TVAROHOVÉ KOBLÍHY

Ingredience: 100ml mléka, 1 kostka droždí, 80g cukru moučky, 500g hladké mouky, 60g másla, 2 žloutky,

3 lžíce rumu, 200g tvarohu, špetka soli, olej na smažení a cukr moučka na posypání.

Z třetiny vlažného mléka, droždí, lžíce cukru a dvou lžic mouky připravíme kvásek, který necháme vykynout. Změklé máslo utřeme se žloutky, cukrem, rumem i tvarohem do pěny. Pak do pěny vmícháme kvásek, zbylé mléko a mouku se solí. Vářečkou vypracujeme hladké nelepivé těsto, které necháme v teple 45 minut kynout. Poté těsto znovu propracujeme a rozdělíme na 40 kousků. Z kousků vyválíme kuličky a na pracovní desce je necháme ještě 30 minut kynout přikryté utěrkou. Kuličky mírně splácíme a vhadujeme do dostatečně vysoké vrstvy rozehřátého oleje. Tvarohové koblíhy smažíme po obou stranách dozlatova. Na kuchyňské papírové utěrce necháme okapat olej a vychladlé koblíhy bohatě pocukrujeme.

MASOPUSTNÍ PRANOSTIKY

Jsou-li o masopustu dlouhé rampouchy, je úrodný rok na mouchy.

Konec masopustu jasný – len krásný.

Suroviny na Masopustní koblíhy

400 g polohrubé mouky | 200 g hladké mouky | sůl
| 8 žloutků | 3 lžíce moučkového cukru | 100 g
másla | 0,3 l mléka | 1 kostka droždí | 3 lžíce rumu
| marmeláda na náplň | olej nebo sádlo

Postup přípravy Masopustní koblíhy :

Do vlažného mléka vsypeme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem, špetkou soli, vzešlým kváskem a změklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky. Těsto důkladně propracujeme vářečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu kynout. Pak těsto na vale vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, lžičkou nanese marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme skleničkou nebo tvořítkem a přesahující těsto odkrojíme.

Ještě chvíli necháme kynout a mezitím si rozežehřejeme vyšší vrstvu tuku (nejlépe ve fritéze), aby v něm koblíhy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblíhy pocukrujeme.

Dobrou chuť!

Územní plán Zlína

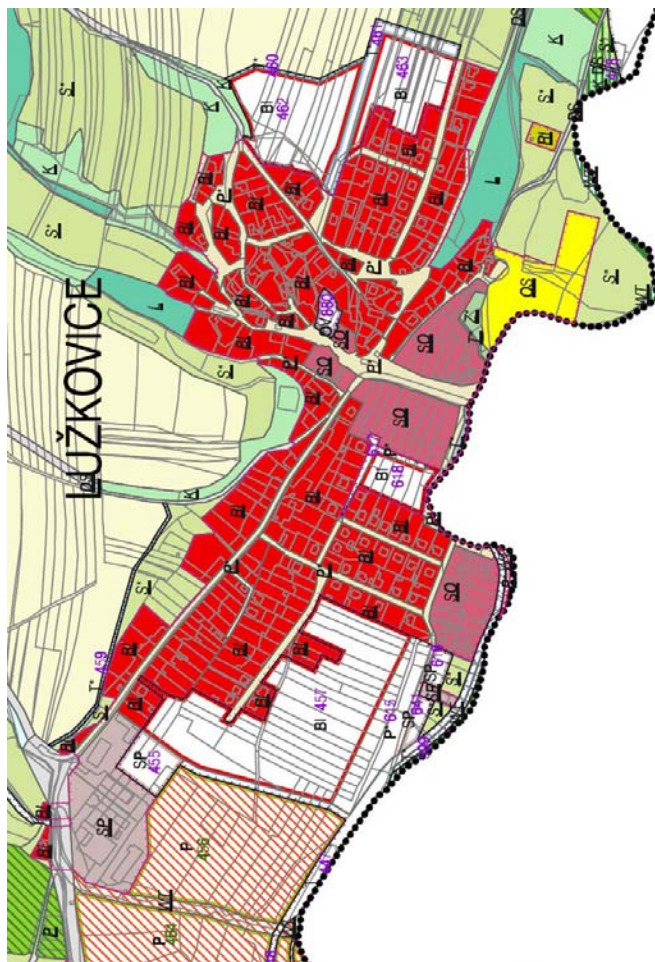
Rada města Zlína na svém zasedání dne 24. 1. 2011 rozhodla o tom, že Územní plán Zlína posune do dalšího kola projednávání. V průběhu měsíce února a března bude návrh Územního plánu Zlína vystaven k veřejnému nahlédnutí. Po celou dobu, kdy bude plán zveřejněn, bude mít veřejnost možnost seznámit se s navrhovaným řešením a **nejpozději při veřejném projednání, které proběhne ve dnech 21. a 22. března 2011 v aule UTB Zlín, může každý podat připomínky** k řešení. Návrh územního plánu bude po celou dobu zveřejněn v elektronické podobě na webových stránkách města a

v tištěné podobě u pořizovatele, kterým je Útvar hlavního architekta – středisko územního plánování.

Celá dokumentace je zveřejněna na stránce:

<http://www.zlin.eu/page/87623.navrh-uzemniho-planu-zlina/>

SZZL uspořádá informativní setkání občanů k problematice územního plánu v dostatečném předstihu před termínem veřejného projednání. Termín tohoto setkání bude upřesněn. **Územní plán bude také přichystán k prostudování v papírové podobě v úřadovně KMČ v Lužkovících.** Jelikož jde o velmi rozsáhlý dokument, jeho prostudování zabere dosti času, nenechávejte ve svém zájmu tuto možnost informovat se o plánech města ve vašem okolí na poslední chvíli.



Pokud se chcete dozvědět, jak se území, ve kterém žijeme, bude v budoucnu vyvíjet, využijte této možnosti. Zpracovatelé a následní posuzovatelé a schvalovatelé územního plánu nemohou vědět a znát veškeré souvislosti, které se místním obyvatelům jeví jako důležité. Naposledy při veřejném projednání tak můžete svými připomínkami, znalostmi a zkušenostmi přispět k vytvoření kvalitního dokumentu, který se po schválení stane hlavním pravidlem nejen pro stavební činnost, ale pro rozvoj celého města.



Magistrát města Zlína
náměstí Míru 12 • 761 40 Zlín

NAŠE ZN.: MMZL 2257/2005
VYŘIZUJE: Ing. Petra Reichová
TEL: 577 630 239
E-MAIL: petrareichova@muzlin.cz
DATUM: 31. 1. 2011

VEŘEJNÁ VYHLÁŠKA

Řízení o návrhu Územního plánu Zlína

Magistrát města Zlína, útvar hlavního architekta, středisko územního plánování jako pořizovatel územně plánovací dokumentace v souladu s ustanovením § 6 odst. 1 písm. a) a § 20 odst. 2 zákona č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon)

o z n a m u j e

dle ust. § 52 stavebního zákona veřejné projednání o upraveném a posouzeném

- návrhu Územního plánu Zlína
- posouzení vlivů záměru z územního plánu na životní prostředí (SEA)

Veřejné projednání se uskuteční v aule Univerzity T. Bati, Mostní 5139, Zlín:

dne 21. 3. 2011 v 17.00 hod. – k.ú. Malenovice u Zlína, Louky nad Dřevnicí, Prštné, Mladcová, Příluky u Zlína, Lhotka u Zlína, Salaš u Zlína, Zlín

dne 22. 3. 2011 v 17.00 hod. – k.ú. Kudlov, Jaroslavice u Zlína, Kostelec u Zlína, Štípa, Veliková, Lužkovice, Klečůvka

Územní plán řeší správní území města sestávající se z výše uvedených katastrálních území.

Do návrhu územního plánu a posouzení SEA je možno nahlédnout po dobu 30-ti dnů ode dne doručení veřejné vyhlášky tj. **od 16. 2. 2011 do 22. 3. 2011** na Magistrátu města Zlína, útvaru hlavního architekta, středisku územního plánování dv. č. 404, dále je zveřejněn na internetových stránkách www.zlin.eu včetně vyhodnocení stanovisek dotčených orgánů a zprávy o projednání.

Námítky proti návrhu územního plánu mohou v souladu s ust. § 52 odst. 2 stavebního zákona podat pouze vlastníci pozemků a staveb dotčených návrhem veřejně prospěšných staveb, veřejně prospěšných opatření a zastavitelných ploch a zástupce veřejnosti (dotčené osoby).

Nejpozději při veřejném projednání může každý dle § 52 odst. 3 stavebního zákona uplatnit své připomínky a **dotčené osoby** námítky, ve kterých musí uvést odůvodnění, údaje podle katastru nemovitostí dokladující dotčená práva a vymezit území dotčené námítkou.

Dotčené orgány uplatní na závěr veřejného projednání své stanovisko k připomínkám a námítkám. K později uplatněným stanoviskům, připomínkám a námítkám se nepřihlíží.

Stanoviska, námítky a připomínky musí být v souladu s § 22 stavebního zákona uplatněny písemně, opatřeny identifikačními údaji a podpisem osoby, která je uplatňuje.

Své připomínky a námítky podávejte písemnou formou a zasílejte na adresu:

Magistrát města Zlína, útvar hlavního architekta, středisko územního plánování, nám. Míru 12, 761 40 Zlín

zlin. útvar hlavního architekta
středisko územního plánování
Magistrát města Zlína

P. Reichová
Ing. Petra Reichová
vedoucí střediska územního plánování

Vyvěšeno: 31. 1. 2011

Sňato: 23. 3. 2011

Lužkovický zpravodaj elektronicky

Chcete-li dostávat Lužkovický zpravodaj v elektronické podobě, sdělte prosím svoji adresu na szzl@seznam.cz

Lužkovický zpravodaj vydává Sdružení za zdravé Lužkovice jen pro vnitřní potřebu členů. Redakční rada: Evžen Babík, Jan Kalenda, Radek Knap, Zbyněk Štauder, František Vodička, Ivan Havlíček.

Kontakt: szzl@seznam.cz