

Vyžlovský zpravodaj

zvláštní vydání (májové)

číslo 3 rok 2011

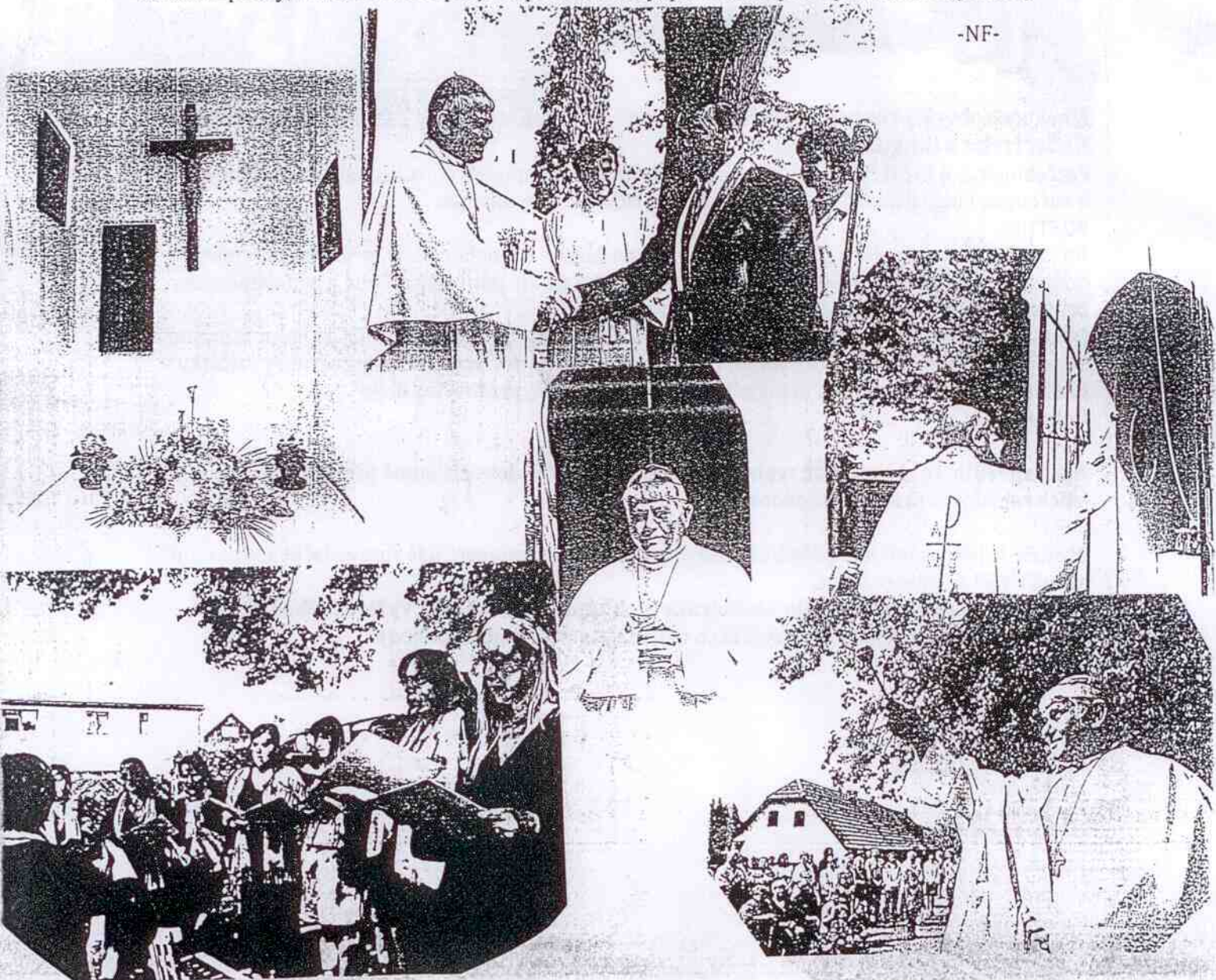
Májová vlažička - naroste travička
Májový deštiček - poroste chlebiček.

Odkud se vzalo slovo máj? Jedna verze praví, že tento měsíc (třetí v římském kalendáři) byl zasvěcen bohyni Máje (nikoli včelce!!!), jejíž otcem byl Atlas a synem Merkur. Pak je možné, praví jiní moudří lidé, že máj je odvozen od latinského majores, což znamená starý muž - senátor! V každém případě je to měsíc panny Marie, v městečku Fatima v Portugalsku se zjevovala právě v tom kvetoucím čase.

Na Vyžlovce jsme právě v květnu (osmého) vysvětili čerstvě vymalovanou a vykrášenou kapličku, přijel pan biskup Václav Malý, sluníčko na nás svítilo z modré oblohy a slavnost se dokonale vydařila.

Na tomto zdaru a úspěchu má především lví podíl rodina Vinšova, jejíž laskavosti a štědrosti vděčí naše obec za nový zvon v kapličce, vděk a velký dík patří všem těm, kteří přispěli ke zdaru celého podniku. Ať už šlo o krásnou květinovou výzdobu, fotografické zvěčnění všeho dění kolem kapličky, nebo ozvučení projevů pana starosty, pana biskupa a zpěvu andělů (téměř.)

-NF-



Tím ale květnové slavnosti neskončily, 22. v 10 hodin dopoledne se konalo na Obecním úřadě **Vítání občánků** a bylo jich 10! To je skvělý výsledek za rok 2010 a jen doufáme, že tento rok bude na miminka zrovna tak bohatý, ne-li bohatší. Každé děťátko dostalo dáreček" uvítací certifikát." Nechybělo ani "dětské šampaňské" a číše příjemně cinkaly.

Odpoledne bylo věnováno těm starším, až do 15 let (!), aby jim nebylo líto, že vítáme jen ty nejmenší. Před hotelem Praha se skvěl nafukovací hrad na skákání a i oni dostali dáreček a Certifikát. Jen měli trošku smůlu – snesl se na ně prudký déšť a museli z hradu utéct. Inu máj!

Zpravodaj chce zvláště poděkovat paní zastupitelce Ireně Lososové, jež byla duší jak Svěcení kapličky, tak Vítání občánků. Nebýt její iniciativy, píle a organizačních schopností, nebylo by v ony dny na Vyžlovce tak pěkně a slavnostně.

-NF-



A nakonec obvyklý recept, samozřejmě májový:

Krúťí řízky s langustinkami

Potřebujeme: 4 krúťí řízky, sůl, pepř, 3 pórky, půl kila žampionů, čtvrt litru sladké smetany, 8 vařených langustinek, 2 cherry rajčátka na ozdobu, rýže Basmati

POSTUP:

Na jedné pánvi osmažíme pórky se žampiony, podusíme s trochou vody, přidáme půl smetany, dodusíme do měkka. Oddělte pórky od žampionů. Na druhé pánvi osmažíme a podusíme řízky, přidáme zbytek smetany, dodusíme doměkka.

Do máslem vymazaného pekáčku položíme napřed pórky, na ně položte maso, potom žampiony a konečně langustinky. Nechte 6 minut propéct v hodně horké troubě. Ozdobte cherry rajčátka a podávejte s rýží Basmati. Že nemáte langustinky? Nevadí, jde to i bez nich!

Dobrou chuť.

Nezapomeňte, že máme **nové webové stránky!** Určitě budete příjemně překvapeni jejich svižnější a praktičtější podobou.

Protože je před námi léto-prázdniny, dovolené a jiné příjemnosti, náš zpravodaj se načas odmlčí, ale už v září se opět ozveme.

A naposledy- **malé pozvání do restaurace na koupališti a na pláž Vyžlovského rybníka.**

Voda je skvělá, doufejme, že to vydrží co nejdéle. Hodně slunce a pohody!