



OBEC ZÁHOŘÍ

www.zahori.cz

Informace Obecního úřadu Záhoří

PRANOSTIKY:

Když v prosinci mrzne a sněží, úrodný rok na to běží.
Když se Kateřina klouže, jsou na Štěpána louže.
V prosinci zima ještě laškuje, ale v lednu již kraluje.
Jsou-li na Štědrý den hvězdičky, ponesou hodně slepičky.
Když na Boží hod prší, sucho úrodu poruší.

INFORMACE STAROSTY OBCE

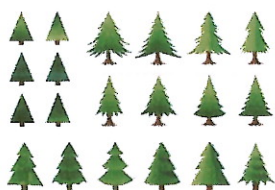
Další rok je téměř za námi, a proto mi dovolu Vás krátce seznámit s tím, co se v letošním roce v naší obci událo. Letos jsme dokončili stavbu ČOV a kanalizace, prováděli jsme běžné opravy obecního majetku a hlavně jsme se věnovali přípravám realizace projektů na příští rok.

- Opravili jsme chodníky v Horním Záhoří, na tuto akci jsme získali dotaci z POV Jč kraje ve výši 250.000,00 Kč.
- Dokončena byla výstavba kanalizace a ČOV, podrobnější informace najdete níže.
- Máme zpracovaný nový Lesní hospodářský plán s platností od 1. ledna 2021 do 31. prosince 2030, který byl schválen Krajským úřadem v Českých Budějovicích.
- Zpracováváme změnu č. 2 územního plánu Záhoří. Změna se týká především zahrnutí nového katastru Třešně u Záhoří do obsahu našeho územního plánu.

HOSPODAŘENÍ V OBECNÍCH LESÍCH V ROCE 2021

Kůrovcová kalamita v lesích pokračovala i v tomto roce, ale už v menší míře. V roce 2020 jsme vytěžili 15.500 m³ dřeva, v letošním cca 4.500 m³. Požádali jsme o kompenzace za rok 2020 na zmírnění kůrovcové kalamity, kde nám bylo vyplaceno 2.221.286,00 Kč z požadovaných 6.000.000,00 Kč.

V našich lesích jsme v letošním roce postavili 2,4 km oplocenek, zde budeme také žádat o dotaci a vysázeli jsme celkem 47.600 ks stromků na ploše cca 5 ha:



douglaska	5.500 ks
smrk	9.400 ks
modřín	1.500 ks
jedle	2.200 ks
dub	11.800 ks
borovice	5.500 ks
buk	11.700 ks

ČOV A KANALIZACE ZÁHOŘÍ

10. prosince 2021 byla zahájena kolaudace ČOV a kanalizace. V příštím roce je nutné přepojit ještě nepřipojené nemovitosti. Stočné za rok 2021 zůstává ve stejné výši jako v letech minulých. U nemovitostí, které neodebírají vodu z obecního vodovodu, bude předepsáno k 31. 12. 2021 se splatností 28. 2. 2022. Ke zdražení stočného dojde až za rok 2022.

ZMĚNA Č. 2 ÚZEMNÍHO PLÁNU OBCE ZÁHOŘÍ

Veřejné projednání změny č. 2 územního plánu obce Záhoří bude ve **středu 26. ledna 2022 od 16:00 hodin** v zasedací místnosti OÚ Záhoří, termín na Vaše námítky a připomínky je stanoven na **2. února 2022 včetně**.

ROZPOČET OBCE NA ROK 2022 – největší akce

- V příštím roce nás čeká rekonstrukce a navýšení kapacity úpravny vody, v lednu 2022 bychom měli začít s výběrovým řízením dodavatele stavby.
- Opravíme další úsek lesní cest, tentokrát ve Struhách, na tuto opravu už máme přidělenou dotaci ze SZIF. Toto by měla být poslední velká oprava lesních cest.
- Z POV Jihočeského kraje pro rok 2022 žádáme o dotaci na výměnu oken v tělocvičně.
- Podali jsme žádosti o dotace z MMR na rekonstrukci dětského hřiště a sportoviště u bytůvek.
- Žádáme o dotaci z MMR na opravu staré silnice z Jamného směrem k Temešváru.
- Nové chodníky a autobusové zastávky z Horního Záhoří do Dolního Záhoří se budou realizovat současně s rekonstrukcí vozovky č. II/138, předpokládaný termín zahájení akce je v roce 2023.

Rozpočet obce na rok 2022 se bude schvalovat na zasedání zastupitelstva obce v středu 29. prosince 2021 od 10:00 hodin v zasedací místnosti OÚ Záhoří. Rozpočet je navržen jako vyrovnaný. Příjmy ve výši 22.569.039,00 Kč a výdaje ve výši 22.569.039,00 Kč.

ÚŘEDNÍ HODINY NA OBECNÍM ÚŘADU O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH

Středa	22. prosince 2021	7:00 - 12:00, 13:00 – 15:00 hodin
Čtvrtek	23. prosince 2021	ZAVŘENO
Pátek	svátek	ZAVŘENO
Pondělí	27. prosince 2021	ZAVŘENO
Úterý	28. prosince 2021	ZAVŘENO
Středa	29. prosince 2021	7:00 – 11:00 hodin
Čtvrtek	30. prosince 2021	ZAVŘENO
Pátek	31. prosince 2021	ZAVŘENO

Pošta Partner bude v Záhoří 31. prosince 2021 uzavřena.

POPLATEK ZA KOMUNÁLNÍ ODPAD V ROCE 2022

Zastupitelstvo obce na svém 25. zasedání dne 30. listopadu 2021 schválilo novou Obecně závaznou vyhlášku obce Záhoří č. 1/2021 o místním poplatku za obecní systém odpadového hospodářství. Zde byl schválen poplatek od 1. ledna 2022 ve výši 500,00 Kč/trvale žijící osobu nebo nemovitost. Podrobné informace Vám sdělí v kanceláři OÚ.

SVOZ POPELNIC NA PŘELOMU ROKU

Městské služby Písek s.r.o. vyvážejí popelnice každý lichý čtvrtek. Popelnice se tentokrát budou vyvážet 23. prosince 2021 a v novém roce 6. ledna 2022, následně pak každý další lichý čtvrtek.

VÁNOČNÍ STROMEČEK

V letošním roce nám vánoční strom na náves darovali manželé Vítovi z Jamného. I ten letošní se stejně jako ten loňský musel bohužel obejít bez slavnostního rozsvícení.

TRADIČNÍ SILVESTROVSKÝ FOTBÁLEK

Fotbalisté TJ SOKOL Záhoří, z. s. zvou všechny příznivce na tradiční silvestrovský fotbalík, který se koná v pátek 31. prosince 2021 od 10:00 hodin na hřišti TJ SOKOL Záhoří.



NOVOROČNÍ OHŇOSTROJ



Zastupitelstvo obce a Kulturní výbor zastupitelstva obce Záhoří Vás všechny srdečně zve na **NOVOROČNÍ OHŇOSTROJ**, který se bude konat v **sobotu 1. ledna 2022 od 17:00 hodin na hřišti TJ SOKOL Záhoří**. Tentokrát bude z technických důvodů bez hudby a občerstvení.

Žádáme Vás o dodržování všech aktuálních hygienických opatření a vládních opatření.

TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA 2022 – informace Oblastní charity Písek

Vážení příznivci Tříkrálové sbírky, tak, jako se dotkla koronavirová pandemie života každého z nás, dotkla se i Tříkrálové sbírky, která zřejmě nebude moci opět probíhat tradičně, jak jsme zvyklí. Tři králové se však nevzdávají a jsou odhodláni vás o koledu nepřipravit.

Letošní sbírka bude probíhat **1. - 16. ledna 2022**.

Jak můžete v letošním roce do Tříkrálové sbírky 2021 přispět?

- příspěvkem do kasičky umístěné ve vašem okolí: V Záhoří budou kasičky umístěny v kanceláři Obecního úřadu Záhoří, na Farním úřadu v Záhoří a v obchodě Jednoty Milevsko
- převodem na bankovní účet Tříkrálové sbírky: **66008822/0800, VS: 777923001**
- prostřednictvím ONLINE koledy: www.trikralovasbirka.cz

Oblastní charita Písek vykoledované prostředky využije na podporu Sociálně aktivizační služby „Rozárka“ v Milevsku, která pomáhá rodinám s dětmi v nepříznivé životní situaci, Střediska pomoci, které pomáhá lidem v nouzi, a na podporu Dobrovolnického centra BONUM v Písku. Každá koruna pomáhá, děkujeme!



Milý spoluobčané,

na adventním věnci už jsme zapálili poslední čtvrtou svíčku a na Štědrý večer se za okny domů rozzáří světla vánočních stromečků. Večer, na který se těší snad každý z nás. Kouzelný večer klidu, dárků a pohody, večer, kdy se sejde rodina u jednoho stolu, ale i chvíle, kdy si tíše zavzpomínáme na ty, kteří nás opustili a které i nadále nosíme ve svých srdcích. Ale smutek nám zmizí z tváře v okamžiku, kdy naše děti, vnoučata a pravnoučata rozbálí první dárek.

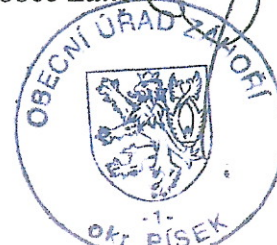
Chtěl bych poděkovat především Vám, občanům, za to, že jsme tento další těžký rok společně zvládli.

Přeji Vám, aby Vaše vánoční svátky byly plné lásky, radosti, pohody, štěstí a přátelství. A do nového roku nám všem přeji mnoho zdraví štěstí a hodně životního optimismu.

V Záhoří dne 21. prosince 2021



Petr Kápl
starosta obce Záhoří



Něco málo z historie vánočního cukroví

Máme advent, Štědrý den už tluče na dveře a ve většině domácností už mají hospodyňky napečené cukroví. Jedno z nejčastějších cukroví je linecké.

Tradice přípravy sladkého vánočního pečiva na našem území patrně sahá až do předkřesťanských dob. Už staří Keltové o zimním slunovratu slavili znovuzrození slunečního boha Belena a právě pro tuto příležitost pekli slavnostní medové koláče. Slované oslavovali na Štědrý den smrt a znovuzrození slunečního boha Dažboga. Věřili, že když Dažbog zemře, nastává čas běsů, protože svět zůstane bez jeho sluneční vlády a z temnot se vynoří různé mýtické bytosti, jako vlkodlaci, divoženky či upíři. Lidé se za běsy převlékali, ve snaze ty skutečné zahnat a ve skupinách obcházeli vesnici, zpívali, hráli různé scénky a přáli lidem štěstí a zdraví, za což dostávali dary v podobě jídla, pití, peněz ale i sladkého slavnostního pečiva.

Kroniky z konce středověku uvádějí, že lidé věšeli o Vánocích sladké pečivo na ovocné stromy na svých zahradách, v domech i ve chlévech u zvířat. Věřili, že to přinese blaho, pevné zdraví a v rodině se bude držet štěstí. Cukroví se tehdy sladilo medem a sušeným ovocem nebo se přímo ze sušeného ovoce tvořily rozličné figurky, se kterými si děti nejprve pohrály a poté je snědly.

Tradičním cukrovím je linecké

Odkud se toto nejoblíbenější cukroví dostalo na český stůl? Jak by se mohlo dle názvu zdát, z rakouského Lince. Ale tak to není. Pro tuto oblast jsou typické tzv. kočičí oči či linecké oči, které místní nazývají Linzer Augen. V době Rakouska-Uherska se rozšířila po celé monarchii, takže i k nám do Čech. Původně se v Linci pekly typický slavný linecký koláč, jehož historie sahá až do 17. století. Recept na toto koláčové těsto zaznamenala Anna Margarita Sagramosa aus Krain, rozená hraběnka Paradeiser, do svých ručně psaných kuchařských záznamů.

Dodnes si ho můžete prohlédnout na vlastní oči, protože její rukopis je uložen v knihovně opatství Admont v Rakousku. Časem se recepty objevovaly i v dalších kuchařských knihách a rozšířily se do všech lineckých cukráren. Místními nazývaný Linzer Torte se stal velmi populárním a milovala ho i známá císařovna Sissi. Právě z tohoto těsta se časem začaly péct nejen velké koláče, ale i drobnější kousky, nazývané Linzer Bäckerei.

Základní rozdíl mezi lineckým koláčem a lineckým cukrovím:

- správné linecké těsto se dělá v poměru jeden díl cukru, dva díly tuku a tři díly mouky. Je to nepsané železné pravidlo! Naopak těsto na linecký koláč se vyrábí v poměru jedna ku jedné. Linecké těsto by mělo mít žlutou barvu a k jeho výrobě je zapotřebí máslo, vaječný žloutek, moučkový cukr, vanilkový cukr, hladká mouka a někdy citronová šťáva či kůra pro dochucení. Linecké těsto využívají mnohé hospodyňky i mimo období Vánoc pro výrobu rozličných zákusků a koláčů.

Recept na tradiční linecké cukroví

Těsto:

300 g hladké mouky
200 g másla
100 g moučkového cukru
2 žloutky
citronová kůra
rybízová marmeláda
moučkový cukr na posypání



Pracovní postup:

Všechny suroviny, kromě marmelády, zpracujte do vláčného těsta a nechte jej v lednici řádně odležet. Následně těsto vyválejte na tenkou placku a vykrajovátky tvořte vaše oblíbené tvary. V polovičním počtu vykrojených dílků udělejte ve středu vždy malé kolečko. Vyskládejte na pekáč vyložený pečicím papírem a dejte péct do předem předehřáté trouby na 170 °C. Pečte do světlého odstínu, cukroví by vám nemělo nijak zvlášť zhnědnout. Po upečení vyndejte jednotlivé kousky na tvrdý podklad a nechte vychladnout, pěkně vám ztuhnou a bude se s nimi lépe manipulovat. Pak už nezbyvá nic jiného, než je jen promazat připravenou marmeládou a posypat moučkovým cukrem.