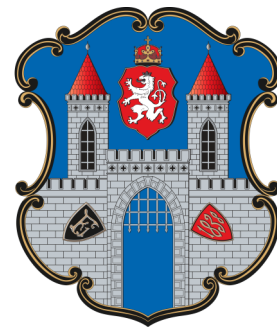


# LITEŇSKÉ ZRCADLO



PRAVIDELNÉ NOVINKY PRO OBČANY LITŇ

PROSINEC 2019

## Hvězdný tenor Andrea Bocelli se stal patronem vzácného stromu v parku zámku Liteň

Krátký slavnostní akt se uskutečnil před jeho vyprodaným koncertem v sobotu 30. listopadu v O2 areně v Praze. Světoznámý operní pěvec se stal patronem stromu Dubu „Crimschmidt“ v zámeckém parku v Litni.

„Je mi velkým potěšením, že mezi další patrony stromů v zámeckém parku v Litni se zařadil právě Andrea Bocelli. Vnímám to jako obrovské uznání naší práce a ocenění, ale hlavně jako velký závazek do budoucna pro další aktivity neziskové organizace Zámek Liteň,“ uvedla její ředitelka Ivana Leidlová.

Italský tenorista poté nadchnul publikum ve vyprodané O2 areně vystoupením se svou krajankou sopránistkou Alessandrou Marianelliovou a dalšími hosty. Nevidomý pěvec doprovázený Českým národním symfonickým orchestrem se smíšeným sborem pod taktovkou dirigenta Stevena Mercuria přestavil kromě klasického repertoáru i své zatím poslední album nazvané Sí, které vydal loni. Do Prahy

se vrátí na jaře roku 2021. Jednašedesátiletý Andrea Bocelli patří k nejprodávanějším operním pěvcům historie, za svou kariéru prodal přes 80 milionů nosičů. Fanoušky po celém světě získal i díky tomu, že nahrál písně s mladými popovými hvězdami, například s Edem Sheeranem či Arianou Grande.

Italský tenorista se připojil k další významným osobnostem, které podpořily aktivity neziskové organizace Zámek Liteň, a staly se patrony stromů v Litni. Tato tradice vznikla po první části revitalizace zámeckého parku v roce 2013 a svůj strom má v Litni například americký herec John Malkovich nebo dirigent Jiří Bělohlávek. Přijďte se podívat!

**Barbora Dušková, Zámek Liteň**



Ředitelka neziskové organizace Zámek Liteň Ivana Leidlová a Andrea Bocelli.



Dub „Crimschmidt“ v zámeckém parku v Litni. FOTO Zámek Liteň

## Slovo starosty

Milí sousedé, přátelé,

další rok uplynul jako voda. Čekají nás Vánoce a oslavy konce roku. Spolu s časem, který se stává minulostí, budoucnost současností, mnozí přemýšlejí o světě kolem sebe. V letošním roce se vyřešila otázka brexitu, Islámský stát byl, zdá se, poražen, konference o klimatu skončila patem. Všechny tyto okolnosti se zdají být vzdálené, a přesto ovlivňují náš život v globalizovaném světě.

Zejména otázku klimatu můžeme ovlivnit. Snaží se o to i náš městys. Společně s vámi jsme vysadili jsme 216 nových stromů podél našich cest. Abychom se lépe připravili na horká a suchá léta, připojili jsme letos dva nové vrty do naší vodárenské soustavy a kompletně vyměnili naši vodárenskou technologii. Pracujeme na optimalizaci našeho odpadového hospodářství, abychom nemuseli platit více, než bude nutné. V příštím roce dokončíme dostavbu školy, tělocvičny, jídelny. Budeme mít nové ordinace a snad už také připravenou opravu chodníků.

Asi jako každý, i já přemýšlím o tom, co dělat lépe, a dát si to jako předsevzetí pro následující rok. Za Liteň je to jednoduché, o tom jsem už napsal. Za sebe přemýšlím o svých blízkých, o tom, že budu více s rodinou. Sobě slibuji více pohybu a méně času v kanceláři. Také mne trápí stav životního prostředí. Připojil jsem se k aktivitě, která si dala za cíl sebrat ze země každý den aspoň jeden odpadek. Když to udělá každý z nás, tak za rok jenom tady u nás to je skoro půl milionu odpadků. A to už stojí aspoň za zamýšlení.

Přeji Vám krásné prožití vánočních svátků, šťastný Nový rok a všechno nejlepší do toho nového roku 2020,

**Váš Filip Kaštánek, starosta**

## Vařit pro děti v Litni budeme i nadále

Kapacita naší současné školní kuchyně je absolutně na doraz. Malá jídelnička tedy znamená omezený čas na jídlo, aby se všech 250 žáků stihlo vystřídat. V učilišti proto pokračuje výstavba nové, moderní kuchyně a prostorné jídelny s kapacitou až 700 obědů denně. Už 10. října jsme schválili v zastupitelstvu „Záměr pronájmu nebytových prostor za účelem provozování školní jídelny“. Nyní čekáme, kdo se přihlásí a jaký bude mít koncept stravování.

Firma Scolarest, která provozuje po celých Čechách 170 školních jídelen, nám představila svůj koncept už na podzim. Díky své velikosti má možnost nakoupit nejmodernější přístroje a je ochotná kuchyň v hodnotě několika milionů korun zařídit z vlastních prostředků. Jejich koncept stravování má oproti běžným jídelnám mnohé výhody. Zástupci firmy ukázali na veřejném zasedání č. 8 prezentaci společnosti a odpovídali na dotazy občanů a zastupitelstva – můžete se sami přesvědčit a zhlédnout tento záznam veřejného zasedání. Mimo technických a legislativních záležitostí zmínili i důležité podrobnosti, např. o převzetí současných zaměstnanců, které potvrzují i zaměstnanci Scolarestu a Eurestu v jiných provozech, nebo možnost stravování veřejnosti a možnost produkce jídel na objednávku.

Abyste to ale nebylo všechno jen o tom, že „jedna paní povídala“, vypravili jsme se do základní školy Jungmannova v Berouně, kde Scolarest vaří, a dali si tam nejen oběd, ale popovídali si důkladně i s paní vedoucí. Každý den si děti mohou vybrat ze tří hlavních jídel. V pátek 29. října byla ho-



Zastupitel Jiří Vodička otěstoval jitrnicový prejt s bramborami a zemím. FOTO: Jan Čech



Zastupitel Jan Čech na obědě v jídelně berounské základní školy Jungmannova, kde vaří společnost Scolarest. FOTO Jiří Vodička

vězí polévka s jáhlami a dále kuřecí na paprice s knedlíky či jitrnicový prejt s bramborami a zelím anebo vegetariánský bulgur s tofu, zeleninou a sýrem. K tomu okurkový salát. Jako zákusek si mohly děti vybrat mezi třemi druhy čerstvě upečených řezů, jogurt s ovocem anebo si dokoupit ovocný pohár. K pití je k dispozici slazený čaj, neslazený čaj a čaj bylinkový.

Paní vedoucí nám mimo to vysvětlila, že na požádání bez problému vymění dětem přílohy – kdo třeba nejlí knedlíky, mohl si dát ke kuřeti brambory. Placení a načítání toho, co si děcko opravdu dalo k jídlu probíhá přes čip – rodiče vidí každý den přesně, co si jejich ratolest ve škole dala k jídlu. Mimo jiné paní vedoucí také zavzpomínala na začátky Scolarestu v Berouně před dvanácti lety. Musela se tehdy vyrovnávat s nedůvěrou, pomluvami, zcestnými argumenty. Dnes ale převládá v citlivé otázce dětského stravování spokojenost.

Povedlo se nám promluvit i s jedním žákem, který může srovnávat stravování v liteňské základní škole a v Berouně. Jeho osobní názor byl: „V Litni se nevařilo špatně, ale jídlo v Berouně mi vyhovuje líp. Porce jsou tu větší, takže mám opravdu dost. Můžu si vybrat ze tří jídel, anebo si změnit přílohu, když chci.“

Chceme v Litni i nadále dětem vařit kvalitní jídlo z dobrých surovin, a investujeme proto milióny korun do nové kuchyně a jídelny. Současně chceme, pokud to bude jen trochu možné, dále pozvednout úroveň stravování a stolování. Koncept Scolarestu, tedy jednoho z možných provozovatelů jsme pochopili a v praxi vyzkoušeli. Teď jen doufáme, že se přihlásí další zájemci o provozování školní jídelny, abychom měli z čeho vybírat.

A ještě jedna informace na konec: když budete v době oběda v Berouně, můžete si v kterékoliv školní jídelně dát za 66,- Kč kompletní oběd, a sami se tak na vlastní chuťové buňky přesvědčit, jaké jídlo a v jakém prostředí děti v Berouně každý den konzumují. Mnohem nižší cena oběda pro děti je v současnosti 22,- až 32,- Kč (podle věku dítěte), je dána vyhláškou a firma si ji nemůže stanovit sama.

**Jan Čech, zastupitel**

**Jiří Vodička, zastupitel**



## Z NAŠÍ HISTORIE: Vánoce v době Karla IV

Za doby císaře Karla IV. ještě nebylo s Vánocemi spojeno speciální jídlo. Na středověkých stolech se po adventním období půstu, tedy zákazu konzumace masa, objevovaly ryby, vaječná jídla, luštěninové a obilné kaše či polévky.

Adventní půst byl jedním ze dvou hlavních ročních půstů, naši předci se postili 40 dní před Velikonocemi a čtyři týdny před Vánocemi. Hlavní součástí postního jídelníčku byly luštěniny, obiloviny (pohanka, jáhly, špalda, žito, oves), ovoce a zelenina. Maso i alkohol byly po dobu adventu zakázány. Adventní půst našich předků se však netýkal pouze jídla.

Advent byl rovněž obdobím přemýšlení, dávání do pořádku svých vztahů k Bohu, k druhým lidem i k sobě. Dny největšího půstu byly 23. a 24. prosince, kdy se jedl pouze suchý chléb a vodová polévka. Na oslavu narození Krista 25. prosince se scházeli a sjižděli příbuzní i přátelé. Každý přinášel své gastronomické speciality a chlubil se s nimi ostatním. Oslavy a hodování trvaly minimálně dva dny, někdy se však hodovalo celých dvanáct dní až do svátku Tří králů. Pravidlem v období Vánoc bylo rozdávání jídla chudým. Karel IV. jako hluboce věřící člověk dodržoval všechny předepsané půsty. Své milované víno mohl tedy pít až o vánočních svátcích. Z dochovaných nákupních seznamů lze vyčíst, že dával přednost vínu z Rakouska.

Zatímco dnes jsou koledy vánoční písně, ve středověku tomu tak nebylo.



Karel IV. na nejznámějším českém středověkém obraze, který vznikl kolem roku 1371 na objednávku arcibiskupa Jana Očka z Vlašimi. Autor je neznámý.

Tehdy se v kostelech zpívaly adventní písně a roráty, což byly zpěvy s hlubokou náboženskou tematikou, jež měly vést věřící k očistě a bohabojnosti, neboť se vztahovaly k Poslednímu soudu. Lidé se při nich měli zamyslet nad svým životem. Koleda znamenala ve středověku obcházení stavení, s nímž začali ve 13. století potulní umělci, kteří v době

adventu za drobný poplatek či výslužku hráli divadlo. Jejich hry s náboženským námětem vždy obsahovaly i několik písní, které inspirovaly Františka z Assisi k tomu, aby složil vůbec první písničku určenou k dětskému koledování. Koled začalo rychle přibývat a lidé si je s oblibou zpívali také doma na Štědrý den nebo Boží hod.

## Jídla ze středověké kuchyně

### Hovězí jazyk na víně se žlutým hrachem

Ingredience: hovězí jazyk 1300 g, žlutý hrách 500 g, majoránka 1 g, cibule 100 g, sůl, červené víno 0,6 l, mrkev 100 g, tymián 5 g, máslo 50 g, olej 0,5 dcl, cukr 100 g, vývar z hovězích kostí 4 dcl, sůl.

Postup: Na oleji opečeme cibuli a mrkev. Přidáme cukr a zkaramelizujeme. Zalijeme vývarem a vínem. Přidáme hovězí jazyk a vaříme doměkka. Jazyk nakrájíme na porce. Víno svaříme dohusta a jazyk jím přeléváme. Cibuli opečeme na oleji a přidáme k ní hrách. Ten zalijeme vodou a přidáme majoránku i sůl. Necháme ho vařit, dokud nezměkne. Nakonec hrách zjemníme máslem.

### Ovesná kaše z kozího mléka s rybízem a borůvkami, slazená medem

Ingredience: ovesné vločky 300 g, med 100 g, rybíz 300 g, borůvky 200 g, kozí mléko 1 l, bylinky lesní 5 g

Postup: Ovesné vločky necháme v mléce asi 30 minut odle-

žet. Pak je přivedeme k varu a vaříme, dokud neveznikne šlemovitá kaše. Do kaše přidáme med a polovinu rybízu a borůvek. Chvilku kaši s ovocem ještě povaříme. Při podávání kaši ozdobíme zbytkem čerstvého ovoce a lesními bylinkami.

### Slepice načerno s mini cibulkami

Ingredience: slepičí stehno 1600 g, povidla 100 g, cibule 200 g, malé mladé cibulky (nebo šalotka) 500 g, červené víno 4 dcl, perník 200 g, mrkev 50 g, sůl, olej 1 dcl, tymián 1 g, med 50 g, sušené švestky, celer 100 g, máslo 100 g

Postup: Na oleji opečeme nakrájenou cibuli, mrkev a celer. Přidáme cukr a vytvoříme karamel. Do základu přidáme stehna ze slepice a opečeme je. Do omáčky přidáme tymián a povidla. Zalijeme červeným vínem a slepici vaříme doměkka. Stehna vyjmeme a omáčku zahustíme strouhaným perníkem. Při podávání stehna přeléváme omáčkou. Cibulky opečeme na oleji, přidáme cukr a tymián. Lehce podlijeme vínem a vaříme doměkka. Poté hned podáváme se slepicí.



## Školka bude během svátků uzavřena

Mateřská škola v Litni bude uzavřena od pondělí 23. prosince, otevřena bude opět ve čtvrtek 2. ledna 2020.

# ŠTĚPÁNSKÉ KOLEDOVÁNÍ S... CANTO CARSO



## 26. 12. 2019, 18:00

### Rytířský sál hradu Karlštejn ... a zvonečky vezměte s sebou



[www.hrad-karlstejn.cz](http://www.hrad-karlstejn.cz)



## PROGRAM KINA V LEDNU

### sobota 4. ledna 2020

#### 15:00 Ledové království II

Animovaný / Německo / Lucembursko / Belgie / ČR, 2019, 87 min

#### 17:00 Šťastný nový rok

Romantický / Komédie / Slovensko / Česko, 2019, 90 min

#### 19:00 Le Mans '66

Drama / Životopisný / Sportovní / Akční / USA, 2019, 152 min

### sobota 11. ledna 2020

#### 15:00 Špióni v převleku

Animovaný / Rodinný / Akční / Komédie / USA, 2019, 104 min

#### 17:00 Zakleté pírkó

Pohádka / Česko, 2019, 95 min

#### 19:00 Tenkrát podruhé

Komédie / Drama / Romantický / Francie, 2019, 115 min

### sobota 18. ledna 2020

#### 14:30 Zakleté pírkó

Pohádka / Česko, 2019, 95 min

#### 16:30 25 km/h

Komédie / Road movie / Německo, 2018, 116 min

#### 19:00 Star Wars: Vzestup Skywalkera

Sci-Fi / Dobrodružný / Akční / Fantasy, USA, 2019, 155 min

### sobota 25. ledna 2020

#### 15:00 Medvídci Boonie: Cesta do pravěku

Animovaný / Čína, 2019, 88 min

#### 17:00 Srdcová královna

Drama / Dánsko / Švédsko, 2019, 127 min

#### 19:30 Případ mrtvého nebožtíka

Krimi / Komédie / Česko, 2020, 95 min

### pátek 31. ledna 2020

#### 15:00 Velké dobrodružství Čtyřlístku

Animovaný / Dobrodružný / Rodinný / Česko, 2019, 72 min

Podrobný program najdete na [www.kinoliten.cz](http://www.kinoliten.cz).



Krásné vánoční svátky  
a vše nejlepší do roku 2020  
Vám přeje Městys Liteň