

# Holčičky měly velkou přesilu

Maminky dostaly při vítání občánků domů pamětní knihu, knížku a květinu

MARTINA SIHELSKÁ

**Stříbro** – Celkem šest chlapců a dvanáct děvčátek bylo pozváno ve středu k vítání občánků na stříbrskou radnici. Nakonec se však v obřadní síni sešlo o pět batolat méně. Všechny přítomné uvítal předseda Sboru pro občanské záležitosti Ilja Karásek, krátký pásmem básniček přispěly také děti z mateřinky.

Na poslední chvíli dorazili rodiče dvojčátek Markétky a Michalky Slezákových. „Chodíme všude pozdě, moc nestíháme, dá to zabrat. Naštěstí máme skvělé zázemí v podobě mnoha příbuzných, kteří nám rádi pomáhají. I náš pětiletý Davidek je za sestřičky rád.“ shodli se rodiče Jana Mareschová a Marek Slezák.

S malou Terezkou přišla Lenka Čotková. „Vítání se nám líbilo, dostali jsme domů pamětní knihu, knížku a květinu. Zhruba za čtyři roky plánujeme druhé miminko,“ řekla mladá maminka.



NA STŘÍBRSKOU radnici se k vítání občánků dostavili také Jana Mareschová a Marek Slezák se svými holčičkami Markétkou a Michalkou. Foto: Markéta Sihelská

INZERCE

vzpomínka



Dne 14. února 2014 si připomínáme šesté smutné výročí, kdy nás navždy opustila paní

**Ivana SULANOVÁ** z Boru

S láskou a úctou vzpomínají manžel Jaroslav, syn Jaroslav a ostatní příbuzní.



## Učili se, jak se dělají sochy

**Stříbro** – Seminář s názvem Jak se dělá socha pořádala v úterý Základní umělecká škola Stříbro v prostorách učebny výtvarného oboru. Seminář vedli akademický malíř Jaroslav Sindelář a pedagog kamenosochař Ondřej Sindelář. Oba přednášející přítomné žáky tak zaujali, že se Jaroslav Sindelář s ředitelem ZUŠ Františkem Kratochvílem domluvili na další pravidelné spolupráci. Akci zorganizovala učitelka výtvarného oboru Barbora Albrechtová. (jk)

## Na sídlišti budou zabijačkové hody

**Tachov** – Tradičními zabijačkovými hody zpestří rezník Arnošt Dvořák z Bělé život obyvatel sídliště Východ v Tachově. Hody s regionálními specialitami připravuje na čtvrtek 20. února do stánku vedle hotelu Club na východním tachovském sídlišti. Začátek je v 10.30 hodin. (red)

# Předškoláci vyrazili na svah do lázní, učí se lyžovat

ANTONÍN HRÍBAL

**Tachov, M. Lázně** – Druhý týden vyjíždí předškoláci z Tachovska za sněhem do lázeňského města. „Děti z mateřinek v Sadové a Pošumavské v Tachově tento týden začaly získávat dovednosti v týdenním lyžařském kurzu ve skia-reálu v Mariánských Lázních pod odbornným dozorem lektorů lyžařské školy,“ dala vědět Deníku ředitelka mateřské školy Sadová v Tachově. Učí se tak základy lyžování, minulý týden kurz absolvovaly děti ze Studánky a Lomu u Tachova.

Za tři roky existence lyžařské školičky prošlo rukama instruktorů odhadem osm set dětí z mateřinek. „Máme zde úplné začátečníky i pokročilé. Po týdenním kurzu je za deset hodin dokážeme naučit základy, jako je jízda a zastavení v pluhu. Zkoušejí oblouky. Po týdnu jsou některé zdatnější děti schopné jezdit samy svah,“ popsal Martin Černý vedoucí lyžařské školy s tím, že vždy záleží na sportovním založení a nadání dítěte. „Nesměj být do lyžování nuceny a



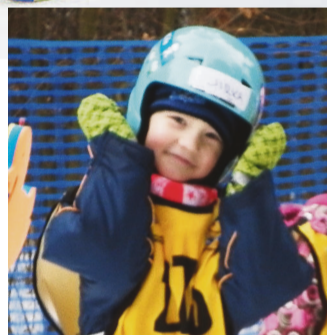
Děti mateřinek si užívají lyžařské školy. 4x foto:Deník/Antonín Hříbal

musí je to bavit, výuka probíhá formou hry,“ poukázal vedoucí na předpoklady.

Předškoláci se v úterý učili pluzit, samostatně jezdit na dopravníku a sjíždět z mírného svahu. Někteří odvážnější vyjeli s instruktory lanovkou

a sjeli velký svah. Společně s mateřinkami z Tachova se kurzu účastní i děti z Trstěnic a Drmoulu.

Fotogalerii najdete na: [www.tachovsky.denik.cz](http://www.tachovsky.denik.cz)



# Kuchařka čtyř regionů může být i vaše

**Tachovsko** – Místrí kuchaři spolu s účastníky kurzu připravovali chutná jídla podle generací osvědčených receptů, i těch, které jsou přizpůsobené tempu dnešní doby. Kulinařské recepty, podle nichž vařily naše babičky, recepty předávané z generace na generaci i ty současné sbírali dva roky lidé čtyř regionů. A nejen sbírali, ale podle receptů vařili, ochutnávali, jedli a vše pečlivě dokumentovali. Výsledkem takového snažení je publikace Chut a vůně domova. „Touto kuchařkou chceme připomenout jídla, která se u nás vařila a opět mohou vařit ve zelenině a ovoce, vypěstovaných na českých zahrádkách, a z toho, co se chovalo na dvorku a v chlívě chalup,“ uvádí Sylva Heidlerová z Místní akční skupiny (MAS) Český les, jedné ze čtyř MAS, které se na tvorbě kuchařky podílely. Kuchařka tak přináší recepty nejen z našeho regionu, ale také z oblastí kolem Tábora, Jihlavy a Jilemnice.

Dnes našim čtenářům přinášíme jeden z receptů obsažených v kuchařce, která

vznikala v rámci projektu Chut a vůně domova. V pěti místech Českého lesa: ve Studánce, v Holostřevci, Starém Sedlísti, Draženově a v Puclicích zřídili tvůrci kuchařky kuchyně, kde se vařilo pod vedením kuchařských mistrů. Na přetřes přišly i letité recepty, používání bylinek ve kuchyni a také o jejich vlivu na dnešní přípravu jídla.

**Výzva pro čtenáře**  
Vážení čtenáři, vaříte-li doma zajímavé jídlo podle nějakého tradičního rodinného či regionálního receptu, neváhejte se o tento recept podělit s ostatními čtenáři Tachovského deníku.

Recept můžete poslat nebo přinést do redakce. A pokud máte pokrm vyfočený, nebo máte nafocený postup při jeho výrobě, rádi jej takto zveřejníme. A v neposlední řadě můžete přinést vzorek pokrmu ochutnat do redakce, rádi pak s vámi uděláme rozhovor o vašich kulinařských dovednostech.

Vaše redakce

## Pekáče z Vysoké Studnice

Co budete potřebovat:

Kilogram brambor  
400-500g hladké mouky

**Takzvané bramborové placky** se zřejmě dělaly ve všech chudších regionech. Recept na ně našli ve Vysokých Studnicích. Představili jej na kulinařské soutěži a získali druhé místo. Při ochutnávání byly pekáče rychle snězené.

## Odpovězte správně, vystřihněte kupón a zašlete do redakce

Mezi tradiční česká selská jídla se zařadily škubánky. Podávají se různě, nejčastěji s mákem a cukrem, ale také jen tak maštěné sádlem nebo máslem.  
**Otázka číslo 2**  
**Jaká je základní surovina pro výrobu škubánků?**  
a) strouhaná jablka  
b) vařené brambory  
c) rozvařený tuřín  
Zakroužkujte správnou odpověď a tento kupón vystřihněte a zašlete

Jak na to:

Oškrábané brambory uvaříme v osolené vodě, nastrouháme na jemno a necháme vychladnout. Přisypeme mouku a zpracujeme těsto. Vyvalujeme tenké placky, které pečeme na suché pánvi nebo na železné plotýnce. Placky po upečení natíráme máslem nebo sádlem a podáváme namazané švestkovými povídky, do kterým můžeme přidat rum.

na adresu:  
Tachovský deník, Hornická 1786  
347 01 Tachov.  
Nebo kupón můžete osobně přinést.  
**Spolu se čtyřmi recepty budeme postupně i čtyři otázky.** Výherce, který správně odpoví a doručí kupóny do redakce (může i všechny čtyři najednou), získá publikaci Chut a vůně domova – kuchařka čtyř regionů. (red)

INZERCE

**ZEMAN**ovy ceny:

od 17.2. do 22.2. 2014

<b>Vepřová kýta</b> - na řízky a rolády 1 kg <b>99,90</b>	<b>Dětská šunka</b> (tř. jakosti výběrová) 100 g <b>16,90</b>
<b>Vídeňské párky</b> 100 g <b>9,80</b>	<b>Čardášový točený salám</b> 100 g <b>10,90</b>
<b>Kuřecí debrecínka</b> 100 g <b>11,90</b>	<b>ZABIJAČKA</b> Jaternice špejlovaná <b>7,90</b> Jelitka špejlovaná <b>7,50</b>

**ZEMAN**OVY CENY VAŠÍ KAPSE NASTAVENY!  
maso-uzeniny