

Sbor dobrovolných hasičů ve Lhotě obnoven

Po téměř 40 letech se podařilo znovu založit sbor dobrovolných hasičů. Celou akci jsme připravovali od loňského listopadu a 1. června 2022 jsme byli oficiálně zapsáni do spolkového rejstříku.

Samozřejmě si uvědomujeme, že je před námi běh na dlouhou trať. V první fázi plánujeme oslovit děti a mládež a připravit pro ně kroužek, kde se naučí základy hasičského sportu, první pomoci a dalších. Další fází pak bude účast v Plzeňské dětské hasičské lize, což je seriál soutěží s hasičskou tematikou, kterých se účastní kolektivy mladých hasičů z deseti plzeňských sborů dobrovolných hasičů, které pracují s mládeží.

Na území města Plzně je v rámci Městského sdružení hasičů Plzeň činných šestnáct sborů dobrovolných hasičů s cca 1 250 členy. Z nich se rekrutuje cca 260 do Jednotek sborů dobrovolných hasičů, které zřizují jednotlivé městské obvody. Ze začátku bude vše probíhat v úzké spolupráci právě s Městským sdružením hasičů, kteří nám pomohou se zaškolením lektorů a dalšími organizačními věcmi.

Pevně věříme, že ve spolupráci s Vámi a Vašimi potomky se nám podaří vybudovat silný spolek a v budoucnu se dočkáme nejen nové hasičárny, ale třeba i zřízení Jednotky SDH, která je poté nápomocná při zásazích profesionálních hasičů.

Právě práce s mladými hasiči je zárukou udržení jednotek v akceschopném stavu, neboť je nutné tyto pravidelně doplňovat o nové členy. Většina jich totiž dorůstá právě z mladých hasičů. V Plzni se pracuje s více jak 300 mladými hasiči ve věku od 3 do 15 let. O ně se stará cca 85 vedoucích a instruktorů. Statutární město Plzeň tyto aktivity podporuje nemalou finanční částkou.

Již teď se na Vás těšíme. „Ohni zmar“. *Jiří Knotek, starosta SDH*

Projektujeme novou budovu MŠ

Po 10 letech od otevření stávající budovy naší mateřské školy jsme v prosinci loňského roku zadali vyhotovení projektu na víceúčelovou budovu – budovu mateřské školy a spolkovou budovu. Školka se rozšíří o dvě třídy, tedy o 48 žáků. Budova musí být bezbariérová, bude v ní tedy výtah, vytápět by se měla tepelným čerpadlem a na zelené střeše budeme mít fotovoltaické panely. Vše vychází z platných norem, ale také z podmínek dotačního titulu, o který bude město Plzeň na naši školku žádat. Celková hodnota stavby je momentálně odhadována pro budovu MŠ na 70 mil. Kč. O stavbě spolkové budovy se bude dále jednat.

Projekt kromě budov samotných řeší také příjezdovou komunikaci, potřebnou infrastrukturu a také přípravu pro nabíjecí stanice pro elektromobily.



Kalendář kulturních akcí ve Lhotě 2022

ÚNOR

26. 2. Masopust

BŘEZEN

5. 3. Fitness den

12. 3. Maškarní bál, Vynášení Morany

19. 3. Josefův bál

DUBEN

13. 4. Divadlo – Zach, Nováková

14. 4. Dětské odpoledne v Sokolovně

30. 4. Májka

KVĚTEN

28. 5. Den Lhoty

ČERVEN

4. 6. Den dětí

18. 6. Lhotský kotlík

22.–23. 6. Svalmánie

ČERVENEC

17. 7. Anenská pouť

18.–22. 7. Příměstský tábor

× Sportovní kemp

SRPEN

× Sportovní kemp

6. 8. Hokra Cup

8.–12. 8. Příměstský tábor

ZÁŘÍ

× Vinobraní

3. 9. Hurá do školy

10. 9. Benátská noc

ŘÍJEN

× Drakiáda

29. 10. Dlabání dýní

LISTOPAD

5. 11. Lampiónový průvod

6. 11. Dušičková dětská párty

12. 11. Svatomartinský bál

13. 11. Svatý Martin

26. 11. Rozsvěcení betléma, stromečku

PROSINEC

3. 12. Mikulášská nadílka

18. 12. Vánoční zpívání

31. 12. Dětský silvestr

LHOTÁK

ZPRAVODAJ MĚSTSKÉHO OBVODU PLZEŇ 10 – LHOTA

4. ROČNÍK – 2022 – ČERVEN

Den Lhoty

Náš velký den, 28. květen 2022, již máme za sebou, považujeme ale za správné ještě poděkovat všem, kteří nám pomohli tento den zorganizovat.

Největší dík patří členům komise, která od roku 2019 oslavy 700. výročí první písemné zmínky o Lhotě připravovala. Plánované oslavy se nám bohužel nakonec smrskly do jediného dne, ale my doufáme, že jste si ho stejně jako my pořádně užili. **Děkujeme paní Zdeňko Kubalová, Zdeňko Hončarová, pane Zdislavu Princí, Jaroslave Šindeláři, Miroslave Petře, Jiří Knotku a Petře Kodle.**



Děkujeme všem, kteří nám pomohli s technickými věcmi, s postavením pódia, zajištěním lavic a stolů, a také se zajištěním komunikace s účinkujícími a doprovodným programem – **naše díky letí paní Iloně Leichtové, Petru Krátkému, Luboši Suchému, Jiřímu Škopkovi, Janu Šlehoferovi, Zdeňku Štěrbovi, Filipu Šicho, Václavu Rybářovi a všem dalším, kteří přiložili ruku k dílu.**

A samozřejmě také všem sponzorům, kterými byli **IVEKS Lukešová, s.r.o., Bladex s.r.o., CAROLAK s.r.o., Delex spol. s r.o., ColorWest s.r.o., manželé Škarbanovi, SUŠ a ZUŠ Zámeček, Zdeněk Štěrba, IMONT spol. s r.o., EUROVIA a.s., majitelé prodejny Centrum Lhota.** Náklady na Den Lhoty ještě nemáme kompletní, ale již teď víme, že na sponzorských příspěvcích jsme vybrali 107 370,- Kč. Všem ještě jednou moc děkujeme.

Program ZMO 20. 6. 2022, 17:30

1. Zahájení, zapisovatel, návrh komise, ověřitelé,
2. zpráva starostky,
3. rozbor hospodaření,
4. rozpočtová opatření,
5. revize usnesení č.29/22,
6. vyúčtování energií za rok 2021 – sokolovna,
7. výběr zhotovitele – PD U Jezu,
8. dotace na rok 2022 – Linka bezpečí,
9. převod pozemků - Remízek,
10. nájem části pozemku – 618/13,
11. kontrola plnění usnesení,
12. různé,
13. závěr.

Příští ZMO: 12. 9. 2022

Znovu otevře prodejna COOP

Po několika měsících, kdy byla zcela uzavřena, bude dle vyjádření zástupce COOP, prodejna ve Lhotě znovu otevřena 1. 7. 2022.

Děkujeme všem autorům za jejich příspěvky.

Prodloužení termínu stavby kanalizace

Jak je již dnes zřejmé, stavba II. etapy kanalizace bude mít zpoždění. Z technických důvodů v ulicích Mátová a Cedrová je posunut termín dokončení na konec srpna letošního roku. V ostatních ulicích by mělo být vše dokončeno v termínu, bohužel se ale dá předpokládat, že tomu tak nebude. Minimálně v ulicích K Jezírku a Nad Osadou stavba ještě nezačala. Jakmile budeme vědět další podrobnosti, zveřejníme je na našem Facebooku či webových stránkách.

SVAL 2021
SPOLEK VOLNOČASOVÝCH AKTIVIT LHOTA
NABÍDKA AKTIVIT OD ZÁŘÍ 2022

PONDĚLÍ

JÓGA S LIBUŠKOU	10:00 – 11:00 HOD
CVIČENÍ SVALÍČEK S HONZOU (DĚTI 3 – 4 ROKY)	14:15 – 15:00 HOD
CVIČENÍ SVALÍK S HONZOU (DĚTI 5 – 6 LET)	15:00 – 16:00 HOD
JUMPING S KAMI	19:00 – 20:00 HOD
INTERVALOVÝ TRÉNINK S LUKÁŠEM	20:00 – 21:00 HOD

ÚTERÝ

BADMINTON S MARTINOU (DĚTI 8 – 12 LET)	15:30 – 17:00 HOD
BODYFORMING S ALČOU	20:00 – 21:00 HOD

STŘEDA

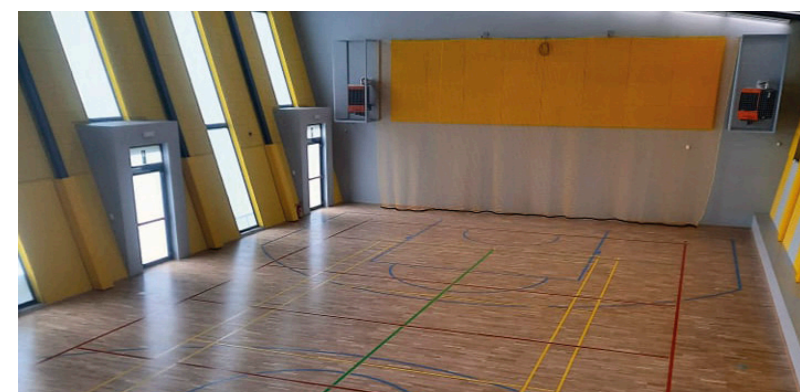
JÓGA S JANOU	19:00 – 20:00 HOD
--------------	-------------------

ČTVRTEK

TANEČKY S KAMI (3 – 6 LET)	15:00 – 15:45 HOD
TANEČKY S KAMI (3 – 6 LET)	15:45 – 16:30 HOD
INTERVALOVÝ TRÉNINK S LUKÁŠEM	20:00 – 21:00 HOD

NEDĚLE

TANEC S KRISTÝNOU (DĚTI 6 – 12 LET)	16:30 – 17:30 HOD
LADIES WORKOUT S ALČOU	20:00 – 21:00 HOD



Lhotský koláč – Recept

Na Dni Lhoty byl v soutěži vybrán koláč, který získal oficiální název Lhotský koláč. Komise ochutnala 9 různých koláčů a vybrala vítězku. Tou se stala KATEŘINA ŠPETOVÁ. GRATULUJEME!!! A jak jsme slíbili, zveřejňujeme recept.

Na 3 koláče o průměru 15–20 cm budeme potřebovat

- » 250 g hladké mouky
- » 4 g sušeného droždí
- » ½ lžičky soli
- » 50 g krupicového cukru
- » 125 ml mléka
- » 2 žloutky + jedno vejce na potřetí
- » 75 g oleje
- » Kůra z ½ většího citronu
- » 1 lžice másla + 1 lžice rumu na potřetí

Do větší mísy prosejeme mouku. Přidáme sůl, cukr, sušené droždí a promícháme. Mléko lehce ohřejeme tak, aby bylo jen vlažné. V mléce rozšleháme žloutky, olej a nakonec přimícháme citronovou kůru. Směs nalijeme do mísy s moukou a začneme hníst těsto. Je nutné ho velmi dobře promíchat, aby se aktivoval lepek a těsto se nelepilo na strany mísy. Ideální je na to robot s hákovým nástavcem. Jakmile máme hotovo, přendáme těsto do čisté, nejlépe porcelánové mísy a zakryjeme potravinovou fólií. Na teplém místě necháme kynout alespoň dvě hodiny, ale klidně i přes noc. Nakynuté těsto si odvážíme na tři stejné díly a pod rukou vyválíme z každého dílu bochánek. Přendáme na plech s pečicím papírem, zakryjeme utěrkou a necháme ještě asi půl hodinky kynout. Poté dlaní každý bochánek uprostřed zmáčkne a pomalu rozprostíráme od středu do stran dokulata. Na kraji nám tak vznikne asi centimetrový okraj. Jakmile máme hotovo, potřeme celý povrch rozšlehaným vejcem a ihned plníme vybranou náplní, případně sypeme drobenkou. Vložíme do trouby vyhřáté na 185 °C a pečeme dozlatova. Hotové a ještě horké koláče potřeme smíchaným rozpuštěným máslem s rumem.

Makové s rumovými višněmi a povidly

Maková náplň – Na naplnění jednoho koláče

- » 125 g mletého máku
- » 200 ml mléka
- » 35 g krupicového cukru
- » 1 hvězdička badyánu
- » špetka skořice
- » ½ lžice másla

V kastrůlku přivedeme mléko k varu, poté přisypeme mák, přidáme badyán, a začneme zvolna provařovat, dokud směs nezhoustne. Sundáme z plotny, vyndáme badyán, osladíme cukrem, dochutíme skořicí a zjemníme kouskem másla. Necháme vychladnout. Hotová náplň by měla být krémová, pokud je příliš hustá, naředíme například troškou rumu nebo mlékem. Pokud moc teče, přidáme rozdrčené piškoty nebo mletý kokos. Můžeme také ozvláštnit lžící višňové či rybízové marmelády.

Rumové višně

- » 100 g vypeckovaných čerstvých nebo kompotovaných višní
- » 2 lžice rumu
- » 2 lžice třtinového cukru

Do kastrůlku vhodíme višně (v případě kompotovaných bez šťávy), zasypeme cukrem, zalijeme rumem a začneme zvolna svařovat. Postupně je během vaření vidličkou lehce rozmačkáváme, ale ne příliš, chceme nechat větší kousky. Jakmile se cukr rozpustí a celá směs zhoustne, stáhneme z plamene a vychladíme.

Povidla

- » 2 lžice povidel
- » 1 lžice rumu
- » ½ lžičky skořice

vše společně důkladně promícháme

Drobenka

Mouku s máslem a cukrem promneme mezi prsty, dokud se směs nespojí a nezačne drobit. Poté přidáme rum a jen zlehka ho prsty vmícháme.

- » 3 lžice polohrubé mouky
- » 1 a ½ lžice másla
- » 2 lžice krupicového cukru
- » 1 lžice rumu

Na spod koláče rozprostřeme povidla, na ně navrstvíme makovou náplň a na vrch přidáme višně. Vše bohatě zasypeme drobenkou a dáme péct.

Tvarohové s oSTRUŽINAMI

Tvarohová náplň – Na naplnění jednoho koláče

Tvaroh utřeme s cukrem a vanilkou. Přidáme žloutek, citronovou kůru a rum, rozmícháme dohladka. Na spod koláče namažeme džem, překryjeme tvarohovou náplní, na kterou navrstvíme oSTRUŽINY, zlehka zastrouháme limetkovou kůrou a posypeme drobenkou, pečeme dozlatova.

- » 1 kostka tvarohu
- » 1 vanilkový cukr
- » 1/2 lžičky vanilkového extraktu
- » 1 žloutek
- » kůra z 1/2 citronu
- » 2 lžice rumu
- » 1 lžice malinového džemu
- » hrst oSTRUŽIN
- » limetková kůra
- » drobenka

Svařená jablka

- » 1 jablko
- » 1/2 lžice skořice
- » 2 lžice třtinového cukru
- » 2 lžice rumu
- » 1 lžice másla

Jablko nakrájíme na menší kostičky, na másle orestujeme, zasypeme cukrem a skořicí a podlijeme rumem. Svařujeme do změknutí a zhoustnutí.

Děkujeme za recepty a přeje vám dobrou chuť.

