

BENEŠOVSKÝ

deník

www.benesovskydenik.cz

**Od dopisů
k elektroměru****Poštáci mají dělat
odečty elektřiny a plynu ...15****Kluzké chodníky****Za pád na ulici
nemusíte dostat
vůbec nic ...13**

INZERCE

okay

ELEKTROSPOTŘEBIČE®

**NOVĚ
OTEVŘENO**

ELEKTRO OD 1. 12.

PODĚBRADY
ul. BÍLKOVA (u TESCA)

www.okaycz.eu

Ředitel Nemocnice Benešov Milič Řepa odchází za lepším

ZDENĚK KELLNER

Benešov – Třiletá direktorská mise Miliče Řepy v benešovské Nemocnici Rudolfa a Stefanie je u konce. Benešovskému deníku to včera potvrdil sám šéf ústavu.

„K poslednímu dni roku odcházím do jiné společnosti,” uvedl ředitel benešovské nemocnice s tím, že se na ukončení svého působení v Benešově dohodl se zřizovatelem

Nemocnice, jímž je Středočeský kraj.

„Jeho působení bylo velkým přínosem nejen pro nemocnici Benešov, ale svými nápady a pracovní aktivitou byl příkladem i pro vedení ostatních nemocnic,” hodnotí Řepovo benešovské poslání mluvčí kraje Berill Mascheková.

„Podařilo se mu nemocnici ekonomicky stabilizovat. Přebíral ji ve velmi špatném sta-

**„Nabídka byla tak
lákavá, že jsem jí
neodolal,” přiznal šéf
benešovského ústavu
Milič Řepa.**

vu a dostal ji na úroveň hodnou krajské nemocnice. V některých lékařských oborech, například ve stomatologii, se nemocnice pod jeho vedením

dostala na absolutní špičku poskytované péče,” uvedla mluvčí kraje Berill Mascheková.

K odchodu z Benešova se lékař Milič Řepa rozhodl po té, co dostal jinou, lukrativní nabídku. „Byla tak lákavá, že jsem jí neodolal,” přiznal s tím, že se jedná o soukromou farmaceutickou firmu, kterou bude řídit.

V benešovské nemocnici direktor končí po podání výpo-

vědi dohodou k 31. prosinci. Kdo bude jeho nástupcem, mluvčí kraje neví. Sám Řepa však přiznal, že to ví, nyní ale jeho jméno nemůže říci.

Sám Milič Řepa hodnotí svou misi v Benešově pozitivně, ale bilancovat zatím ještě nechce.

„Podařilo se nám ohromné množství práce. Úspěch nepřišel sám, dalo to úsilí, ale dostal se díky výborné spolupráci s mými kolegy,” dodal.

**Velká
vánoční soutěž
s TV magazínem****V prodeji
na stáncích nebo v pátek
jako příloha Deníku**



TROJSKLO a TROJITĚ těsnění ZDARMA!

Pro zimní slevy si přijďte již teď!

Využijte zimních slev a vyhraďte vůz Škoda Citigo!

v období od 1.12.2011 do 31.1.2012

www.okna.eu • e-mail: okna@okna.eu

OKNA.EU

Slovaktual

BENEŠOV • Křížkova 1703 • telefon: 773 360 015

VLAŠIM • Žižkovo nám. 411 • telefon: 773 360 003

BENEŠOVSKÝ deník

www.benesovskydenik.cz

EXTRA
vydání zdarma

Restauratér radí

Nebojte se zvěřiny, můžete si jí skvěle připravit i doma. ...4

V NÁKLADU 550 000 VÝTIŠKŮ
V PRAZE A STŘEDNÍCH ČECHÁCH

Co nás čeká v roce

2012

Změny přehledně každý pátek v **Deníku**

Mandlová štóla a voňavý svařák

Letos za vánoční atmosférou za hranice vyrazí tisíce Čechů. Vyberete si i vy z nabídky adventních trhů?



Milé čtenářky, milí čtenáři,

v tomto předvánočním čase vás zveme na mimořádnou adventní akci. Zastavte se a přijďte si spolu s námi, nejčtenějším seriálním deníkem, který píše především o dění ve vašem kraji, zazpívat vánoční koledy.

S rádiem Impuls a hlavním mediálním partnerem TV Nova Vás zveme na Staroměstské náměstí v Praze a náměstí Přemyslůvců v Nymburce, kde si 14. prosince přesně v 18 hodin zazpíváme koledy Nesem vám noviny, Narodil se Kristus Pán a Půjdem spolu do Betléma. Spolu s námi bude ve stejném čase zpívat celá země.

Tři koledy Česko je unikátní projekt, při kterém v přímém přenosu na vlnách rádia Impuls alespoň na chvíli zapomeneme na každodenní starosti a spojíme své hlasy bez myšlenek na každodenní starosti.

Všichni, kteří z nejrůznějších důvodů nebudou moci přijít, lidé starší či nemocní, či prostě jen zaneprázdnění, budou tuto možnost mít prostřednictvím rádia. Impuls a ve speciálu uvo.denik.cz/ceskozpivakoledy.

Texty koled najdete na uvedených adresách a také ve svém regionálním Deníku v den konání akce.

Přijďte se k nám, protože tři koledy spojí 14. prosince Česko.

Těšíme se na setkání s Vámi

Redakce Vašeho Deníku

Toto extra číslo vyšlo 30. listopadu 2011

Norimberk

Kdy: 25. listopad – 24. prosinec.

Kde: Na náměstí Hauptmarkt.

Jak je to daleko: 150 km z hraničního přechodu Rozvadov. Na jednom z největších německých trhů se v bavorském Norimberku setkávají lidé už čtyři století. První se údajně konaly už v roce 1628. Samé město se prezentuje jako domov „originálního Ježíška“. Vánoční zboží můžete vybírat ve více než dvou stech dřevěných a látkových stáncích. Místní speciality? Proslavené jsou tradiční vánoční perníčky, malé bílé klobásky a speciální svařák.



Norimberk

Drážďany

Kdy: 25. listopad – 24. prosinec.

Kde: Největší trhy Striezelmarkt se koná na náměstí Altmarkt.

Jak je to daleko: 40 kilometrů od hranic podélniční E55/A8.

Jeden z nejstarších a největších vánočních trhů v celém Německu čítá na 250 stánků. Věhlasné jsou třeba dřevěné ozdoby z Krusnohoří. Specialitou jsou místní vánoční štóly zvané Strüzel či malé figurky kominků vyrobené ze sušených švestek. Za vánoční atmosférou do saské metropole vyrazí každoročně stále více Čechů. Mají možnost využít i vánoční posílené spoje, které vypravují společně České dráhy a Deutsche Bahn. Lístek platí i jako jízdenka na městskou dopravu v Drážďanech.



Drážďany

Krakov

Kdy: 1.–24. prosinec.

Kde: Na hlavním náměstí v centru.

Jak je to daleko: Z hraničního přechodu Bohumín 160 km.

Vánoční trhy v polském Krakově mají dlouhou tradici. Návštěvníci

cestu na trhy spojují také s prohlídkou historických památek.

Milovníci specialit jistě ocení

místní medový nápoj, pitný

med (není to medovina),

kteří se vypráví podobně jako víno.

Náměstí provonují

idalsí dobroty jako bramboráky,

pečená sekláčka, klobásky či

smažení pstruzi.



Krakov



Více informací o adventních trzích v blízkém zahraničí najdete od 12. prosince v novém seriálu vašeho Deníku

Vídeň

Kdy: 12. listopad – 24. prosinec.

Kde: Největší trh Christkindlmarkt se odehrává před radnicí

na náměstí Rathausplatz (Radniční náměstí).

Jak je to daleko: Z hraničního přechodu

Hevlin 70 km.

Radničnímu náměstí, na kterém se umístí 150 stánků, dominuje obrovský adventní věnec s průměrem 12 metrů. Na nedalekém náměstí Marie Terezie na návštěvníky čeká vánoční vesnička – přes 60 dřevěných stánků s řemeslnými výrobky. Vánoční atmosféru v císařských kulisách zazijete před zámkem Schönbrunn. Opozdění mohou až do B. ledna navštívit zimní trhy v legendárním parku Prater. Vedle videofských specialit jako Sachriv dort či Mozartovy koule na vánočních trzích můžete ochutnat punč, perník nebo pražené mandle a kaštany.



Vídeň

Linz

Kdy: 19. listopad – 23. prosinec.

Kde: Hlavní barokní náměstí v centru města.

Jak je to daleko: Z hraničního přechodu

Studánky 34 km.

V prosinci tu pravidelně odpole

dně (od 17 hodin) vystupují

dechovkové kapely a pěvecké sbo

ry. Trhy nejsou příliš velké, a mají

tak komorní atmosféru. Jsou

tak ideální pro ty, kteří netouží

po velkoměstském ruchu, ale

spíš hledají únik od předvánoční

shonu. Kdo se chce zahrát

svařeným vínem, možtem nebo

punčem a zároveň se kulturně

pozvěst, může navštívit stánek

studentů místních uměleckých oborů.



Linz

Bratislava

Kdy: 25. listopad – 23. prosinec.

Kde: Na třech náměstích –

Hlavním, Františkánském a Hviezdoslavově.

Jak je to daleko: Z hraničního přechodu Breclav 64 km

podélniční. Zdejší trhy se odehrávají v poklidné atmosféře.

Jsou rájem pro labužníky kteří si mohou si pochutnat

na tradičních specialitách, jako jsou halušky, zelička,

loške, pečené ryby a ze sladkostí kromě vánočního cukroví

třeba medovník. Nechybí ani svařené víno či medovina,

tvrdý alkohol ani pivo se zde ale

prodat nemají.



Bratislava

Úžasná roláda bez gramů tuku? Už žádné černé svědomí

Upečte si zajímavý dezert v podobě rolády s ovocnou náplní, ve které není ani gram tuku. Roláda má jen tu nevýhodu, že ji musíte opravdu rychle zatačit hned po vyndání z trouby, dokud je ještě teplá. V našem receptu se ale díky

chytřému figlu nemusíte zdržovat s mazáním rolády náplní a předejdete tak nechtěnému vychladnutí.

Jak na to?

Plech si vyložte pečícím papírem. Nastrouhaná jablčka rozložte na plech. Posypte skořicí, mandlemi, brusinkami a cukrem.

Slehejte vejce a cukr tak dlouho, až vznikne poměrně hustá „kaše“. Do ní lehce vmíchejte hladkou mouku a nalijte na jablčka. Hmotu pak uhladte hladítkem do co největší roviny, aby roláda byla souměrná.

Vše dejte péct na 15 až 20 minut, při teplotě 180–200 °C. Ze je roláda hotová, zjistíte, až lehce zžhnedne a těsto se naopak nebudě jakoby propadat, bude pružnější.

Připravte si větší rovnou plochu a druhý pečící papír. Upečenou hmotu překryjte pečícím papírem a rychlým pohybem ji překlotejte. Roládu tak snadno dostanete z plechu a navíc se náplň dostane nahoru.

Nyní z vrchu odstraňte první pečící papír a ještě teplou placku stočte co nejprecizněji do rolády. S pomocí pečícího papíru a pravítka ji můžete ještě více „utáhnout“.



Po vychladnutí roládu pokukrujte a můžete krájet jednotlivě porce.

Porce rolády doplníme pudinkovou omáčkou s vanilkovou příchutí a ozdobíme nasekanými mandlemi, případně kokoládou.

Pudinkovou omáčku připravíme jako pudink do něhož na závěr přidáme 25 ml rumu.

Suroviny:

4 vejce, 180 g cukru, 100 g hladké mouky, 450 g nastrouhaných jablek, skořice a cukr na posypávání, 50 g nasekaných mandlí, 30 g sušených brusinek, mléko, vanilkový pudink, čokoláda

Restaurant Vigvam Pension
Němce u Kolína www.vigvam.cz

- Dřevěný vigvam s kapacitou 280 sedících osob
- Komfortní penzion – 43 lůžek
- Nekuřácká restaurace se spílkovou kuchyní
- Konferenční sál s tanečním parketem
- Klubová kuřácká místnost s kulečnickem
- Pronájem luxusní limuzíny Hummer
- Doprava mikrobusem do 20 km v ceně konzumace
- Prohlídka vlně, střeš s lipicany
- Dětský klubek a prebavovna
- Jezdina v rybníku ke konzumaci
- Vyhlášená zelička

Restauratér Bohumil Bochnák: Nebojte se zvěřiny

Benešov - Město Benešov obklopují lesy a nádherná krajina a snad každý ví, že se v jeho bezprostřední blízkosti nachází jeden z nejkrásnějších zámků Čech - Konopiště.

Již daleko méně lidí ale ví, že se v Konopišti nachází také jedna z nejslavnějších a nejvyhledávanějších bažantnic. Založil ji před více než sto lety následník Rakousko - Uherského trůnu František Ferdinand d'Este, veliký milovník lovu divoké zvěře.

Bažantnice se zde dochovala v podstatě v nezměněném stavu a potomci slavných šlechtických rodů sem jezdí na bažantí honu i dnes.

Kromě bažantu se v různých honitbách na Benešovsku loví i další lesní zvěř jako například jeleni, srnci a černá zvěř.

Vzhledem k tomu, že právě zimní období je časem honů, a je možné zakoupit různé druhy čerstvého zvěřinového masa, zeptali jsme se Bohumila Bochnáka, zástupce společnosti IGC - International Gurman Club, která je provozovatelem vyhlášené, stylové, lovecké restaurace Stará myslivna Konopiště, jak na zvěřinu v případě, že si ji zakoupíme.

Jsou zbytečné obavy některých kuchařů, že v domácím prostředí nezvládnou zvěřinu připravit?

To jsou samozřejmě úplně zbytečné obavy. Zvěřina je ve své podstatě maso jako každé jiné a jeho příprava je podobná jako například u hovězího, či vepřového. Zásadním rozdílem zvěřiny od jiných mas je ovšem jeho chemické složení.

Má vysoký obsah bílkovin, nízký obsah tuku, příznivý poměr esenciálních a nasycených mastných kyselin. Vzhledem ke způsobu a kvalitě života zvěře můžeme zvěřinu označit jako vysoce hodnotnou biopotravinu s nenařaditelnými chuťovými a dietetickými vlastnostmi. Zvěřina má osobitou pikantní chuť a vůni. Každý druh zvěře má vlastní pach a chuť.

Maso je velice výživné, má také vyšší obsah minerálních látek jako jsou sodík, draslík, železo, fosfor, obsahuje vitaminy skupiny B. Pro malý obsah tuku je lehké stravitelná.

Na co je potřeba dát si největší pozor? Co se dá při přípravě nejčastěji zkažit?

Každý druh zvěřiny vyžaduje své specifické zacházení. Důležité je zda se jedná o pernatou, či srstnatou zvěřinu a také nesmírně záleží na stáří ulovených kusů. Podle toho pak zvěřinu připravujeme.

Buďto jí nejprve nakládáme a pak pečeme, nebo dusíme, nebo ji připravujeme přímo jako minutky. Proto bych řekl, že obecně je nejdůležitější zvěřinu dobře odblanit.

Pokud to neprovedeme pořádně, nebo vůbec, znehodnotíme tím pak při konzumaci chuťový zážitek.

Můžete poradit, jak správně nakládat s masem? Potřebuje nějaké speciální zacházení?

Určitě. Jak jsem říkal, zvěřina je vysoce kvalitní, dietní a vydatné maso, ale je také současně velice drahé. Podle toho s ní také musíme zacházet. Zde je důležité nechat zvěřinu správně vyžrát. Při zrání se ve zvěřině enzymatickým anaerobním pochodem z glykogenu tvoří kyselina mléčná. Maso měkne, stává se křehkým, získává chuťové a aromatické látky. Dobře vyžralé maso je šťavnaté, příjemně aromatické a má přiměřenou konzistenci.

Pro dosažení lepších chuťových vlastností a zvýšení křehkosti masa zvěřinu také nakládáme. Většinou tedy u zvěřiny zvěře spárkaté, zajíce a králíka. U pernaté jen vyjímecně a to u starších ptáků.

Naložení zvěřiny dělíme na suché a mokré. Existují desítky způsobů. Co kuchař, to jiná varianta. V zásadě jde však o několik technologických postupů, které se liší především rozmanitostí koření či poměry suroviny. Teprve po dobrém vyžrání a eventuálním uležení zvěřinu zpracováváme a konzumujeme.

Jakou zvěřinu považujete za nejkvalitnější?

Každá zvěřina je daleko kvalitnější, než maso zvířat z průmyslových, nebo domácích chovů. Také záleží na jejím stáří. Osobně považuji za jedno z nejhodnotnějších zvěřinových mas bažantí zvěřinu. Senzorické, tedy smyslové, vlastnosti bažantí zvěřiny jsou úžasně zajímavé.

Při zpracování bažanta je třeba si všimnout specifického tmavočerveného zabarvení svalové tkáně, a výrazného zabarvení jak vnitřní, tak i podkožní tukové tkáně. Na první pohled je zřejmé, že tuková tkáň je až tmavě žlutá. To je způsobeno přítomností oxidovaných forem karotenoidů, které nazýváme xantophily.

Přesto je celkové množství tuku u bažantí zvěřině poměrně nízké, zhruba procento. Jak víme, vysoký příjem nasycených mastných kyselin vyvolává srdeční onemocnění. A právě u bažantí maso se převážuje ve vysoké množství polynenasycených mastných kyselin nad nasycenými mastnými kyselinami. Proto je bažantí zvěřina výživově velice hodnotná.

Další velice kvalitní maso je srncí zvěřina. Maso srncí je vyhledáváno pro vynikající sensorické vlastnosti, jeho konzistence je jemnější, má červenohnědou barvu a obsahuje málo tuku. Kvalita srncí zvěřiny je vyrovnaná, ani v době říje, nemá zvěřina starších srnců nepřijemný pach, jak tomu bývá u jiných druhů. Z těchto důvodů je také srncí považováno za nejlepší zvěřinu, která patří současně i mezi nejdražší zvěřinová masa.

Čím konkrétně se tedy liší zvěřina od ostatního, námi obvykle konzumovaného masa?

Ve srovnání s masem chovaných zvířat obsahuje mnohem méně tuku. Odlíšené je též zastoupení mastných kyselin v tuku. Hospodářská zvířata, vykazují vyšší podíl nasycených mastných kyselin. Ve spektru nenasyčených mastných kyselin převládají mastné kyseliny řady omega-6.

Na rozdíl od toho, nenasyčené mastné kyseliny v tuku volně žijící zvěře jsou bohatší na zdravější a velmi důležité mastné kyseliny řady omega-3. Ačkoliv se obsah choleste-



MISTŘI kuchaři s mezinárodními zkušenostmi, takový je personál kuchyně Stará myslivna Konopiště. Foto: Bohumil Bochnák

rolu nijak významně neliší, z celkového pohledu vykazuje maso zvěřiny mírnější aterosogenní schopnosti oproti masu hovězímu, vepřovému, skopovému. Díky nižšímu podílu tuku a vyššímu zastoupení vody má maso zvěřiny nižší energetickou hodnotu.

Zvěřina se cení pro vysoký obsah plnohodnotných bílkovin. Ve 100 gramech se nachází 20 až 25 g bílkovin. Na rozdíl od ustájených zvířat nacházíme v maso zvěřiny určité množství sacharidů. To je dáno vyšším množstvím svalového glykogenu, který je výsledkem volného pohybu zvěře v přírodě. Maso zvěřiny, podobně jako maso hospodář-

ských zvířat, obsahuje vitaminy řady B, především vit B2, B6 a B12. Zvěřina je vynikajícím zdrojem železa.

Ve významném množství se ve zvěřině nachází řada dalších minerálních látek a stopových prvků jako jsou draslík, fosfor, zinek, měď, selen.

Můžete nám poskytnout nějakou vyhlášenou recepturu zvěřinového pokrmu, který je v nabídce vaší restaurace Stará myslivna Konopiště?

Samozřejmě. Nabídnu Vám recepturu, na populární guláš Stará myslivna, který se dá připravit z jakékoliv zvěřiny, tedy kromě masa pernaté zvěře. (zd)

I v zimě se můžete cítit jako v Ráji

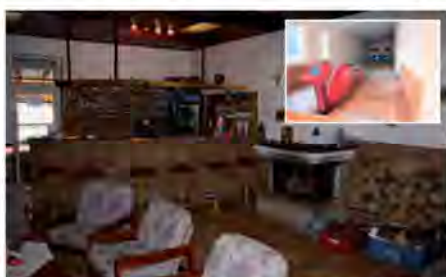
I přesto, že většina letních areálů ukončila svůj provoz již před několika týdny, Sportovně-rekreační areál RÁJ vyměnil hřejivé sluneční paprsky za vlídné teplo linoucí se z krbových kamen. Přes nepříznivé počasí jsou zde strávené chvíle velmi příjemné a klid zdejší spící krajiny okouzluje.

Profesionální personál RÁJE také připravil tradiční netradiční prožití Silvestru 2011 s bohatým animačním programem, který nezklame návštěvníky všech věkových kategorií včetně rodin s dětmi.

Samozřejmostí jsou i vánoční akce, pořádané pro velké i malé firmy, s bohatým doprovodným programem.

Ubytovací kapacity jsou plně centrálně vytápěné, restaurace nabízí všem bohatý výběr pokrmů a následně se pak můžete nechat vtáhnout do kouzelné atmosféry praskajícího krbu v útulném lobby baru.

Během dne lze využít, i v zimních měsících, nepřeberné množství sportovních - ať již na čerstvém vzduchu či v multifunkční kryté hale. Veškeré informace rádi sdělí na telefonním čísle 602 177 937 popřípadě se podívejte na webové stránky: www.relevant.cz



Útulné prostředí s rodinnou atmosférou i v zimě potěší každého návštěvníka Sportovně-rekreačního areálu RÁJ.

GULÁŠ STARÁ MYSLIVNA

Zvěřinové maso nejlepší klobása 800g, cibule 500g, rajčatový protlak 50g, paprika 50g, česnek 30g, sádlo 100g, strouhaný chléb 30g, zvěřinový vývar 500ml, sůl, pepř, majoránka, kmin.



Zvěřinové maso odblaníme a nakrájíme na kostky. Na sádlo orestujeme cibuli dotmava. Přidáme kmin, zvěřinové maso, sůl, pepř a restujeme, aby se maso zatáhlo. Orestujeme do tuku, dáme protlak a sladkou papriku opět krátce orestujeme. Zalijeme vývarem a dusíme skoro doměkka. Zahustíme strouhaným chlebem, přidáme česnek a vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Dochutíme solí, pepřem a majoránkou.

INZERCE

Domínik 8
dispozice: 4+1+G
cena včetně DPH
9.475 Kč
SPLÁTKA V PROGRAMU
Genius

ZDARMA KATALOG DOMŮ
VOLEJTE
+420 377 825 782

Stavitel nízkoe energetických zděných domů

CHYTRÝ NÁJEM

Opravdu CHYTRÝ ZPŮSOB

jak se vyhnout jednání s bankou a placením nájmu zároveň **SPLÁCET** svůj dům

více na našich webových stránkách

- 60 referenčních domů po celé ČR
- excelentní kvalita domů
- zděné nízkoe energetické domy
- projekt a stavební povolení zdarma
- jednička českého trhu



www.ekonomicke-stavby.cz

EKONOMICKÉ STAVBY a.s., Ke Křižovatce 466, 330 08 Zruč - Senec, tel./fax: +420 377 825 782