

DOBNET

8. prosince 2008

zpravodaj



ŠTĚDROVEČERNÍ MENU

TIP NA POHODOVÉ VAŘENÍ

více na stranách 7 až 10

Co takhle udělat si Vánoce už v listopadu? Ne, to není otázka na vás, čtenáře DOBNET zpravodaje. Tu jsme si položili my, kteří tvoříme redakci. A protože se nápad „ujal“ a začaly jásat i děti, protože zpravodaj je tzv. „domácí“, tvořený v rodinném zázemí, začaly obvyklé vánoční přípravy – ale bez hektického spěchu, stresu, v pohodě a klídku.

V obchodě se dalo pořídit vše, co jsme potřebovali k naší plánované „vánoční“ večeři, a to bez zakopávání o davy lidí s vozičky a rozčilování, že už je vyprodaná Hera nebo vanilkový cukr.

V kuchyni jsme připravovali a čistili suroviny a vařili pokrmy pro tři rodiny. Zkoušeli jsme recepty, které jsou v jedné rodině tradiční a jinde prakticky neznámé – takže jsme vařili a ochutnávali a fotili. Zkrátka to bavilo nejen nás, ale zábavu a legraci z toho měly i děti, a to jich tu bylo najednou šest ve věkovém rozpětí 1 - 10 let. Asistovaly nejen při obalování řízků, takže mouky a strouhanky bylo na lince a na zemi v určitých okamžicích více než v miskách. Krájení vajíček na kostičky do salátu dopadlo tak, že se musela vařit vejce nanovo. Také při přípravě a zdobení vánočního stolu se občas kdosi motal až zamotal do dekoráčních korálkových řetězů.

Vybrali jsme pro vás na vyzkoušení osvědčené recepty, podle nichž připravovaná jídla nejen výborně chutnala, ale i dobře vypadala a voněla. Zkrátka po kterých „se zaprášilo“. A navíc se nejedná o nic složitého a náročného na přípravu a čas.

Pokud se rozhodnete, že se tentokrát v čase vánočním budete řídit našimi recepty a nápady, co zařadit do vánočního menu, sami uvidíte, že budete nadšeni, a ušetřený čas můžete využít jinak, než se potit u plotny a být ve stresu, že zase nestíháte...

Za celou redakci vám přeji, abyste letošní Vánoce trávili spokojeně, bez zbytečného honění a nepohody, aby se cukroví nepřipalovalo a také aby po něm a ostatních dobrotách příliš nebolela břicha a bříska...

Šťastné Vánoce!

Barbora Tesařová

SOUTĚŽ O CENY

Kdo vyhrál permanentku do Olympia Wellness centra? Ten, kdo neváhal a rychle nám napsal odpovědi na lehké otázky. Ale nebojte, v dalších číslech zpravodaje budete mít opět příležitost i vy!



strana 2

ZVOLNIT KROK



Je krásné v tom čase pečení a nakupování zvolnit krok a jít se jen tak projít vánočně vyzdobeným městem, zajít do ztichlé přírody (zasněženou najdeme bohužel málokde). Anebo zajít s rodinou na vánoční koncert. Vánočním koncertům se věnuje i skupina CHAIRÉ pod vedením Josefa Krčka.

strana 3

KRÁLOVNA ČESKÉ COUNTRY

Podařilo se nám téměř nemožné: dostihnout Věru Martinovou a získat od ní odpovědi na několik našich otázek. Prozradila také svůj oblíbený tradiční vánoční recept. Zkuste si ho a při vaření můžete poslouchat její největší hity.



strana 4

VÁNOČNÍ STROMEČEK



Nemusíte jej strojit jen doma v obývacím pokoji, ale také v lese pro zvířátka. Jak na to a tip na malý zdravotní výlet, který vám pomůže rozhybat najedená bříska, najdete v rubrice Turistika.

strana 5

ZE SÍTĚ DOBNET

Dozvíte se užitečné a praktické informace: kdo vystavuje faktury za služby sítě DOBNET, jak je to s dobropisy a opravnými doklady a hlavně – jaká bude otevírací doba o vánočních svátcích pro návštěvníky informační kanceláře v Dobřichovicích.

strana 6

LETEM SVĚTEM DOLNÍ BEROUNKOU

UDÁLOSTI V REGIONU

Pravidelná rubrika událostí a zajímavostí našeho regionu...

DĚKUJEME ZA „SLANÉ DĚTI“

Občanské sdružení Obrázky pro život a Klub nemocných cystickou fibrózou velice děkují všem, kteří si v říjnu našli cestu do Modrého domečku v Řevnicích a do Club Kína v Černošicích a navštívili benefiční výstavu Obrázky pro život – Pomoc slavným dětem. Výstava byla věnována dětem se závažným onemocněním – cystickou fibrózou a výtěžek z prodeje obrázků byl zaměřen na dofinancování inhalátorů.

Velice mile nás potěšil zájem obyvatel a ochota naslouchat, důvěřovat a přispívat do kasiček. Po odpečetění kasiček „vodníků“ na městských úřadech v Řevnicích a Černošicích jsme spočítali peníze a došli k báječnému číslu 26 017 Kč. Na první počín to považujeme za úspěch a již připravujeme další akce na příští rok.

Veliké díky patří výtvarníkům za jejich díla, dětem ze ZŠ Řevnice a Černošice, ZUŠ Černošice, dětem z Dětského domova Lety, o.s. Náruč - Modrému domečku a Club Kín Černošice. Děkujeme všem za podporu a těšíme se na setkání v příštím roce.

Eva Váňová, o.s. Obrázky pro život

KNÍŽKA O KARLÍKU

Knížní publikaci „Historie Karlíku v obrazech“ si můžete prohlédnout a zakoupit v obchůdku pod OÚ nebo v úředních hodinách v kanceláři Obecního úřadu Karlík. Cena knížky je 490 Kč.

PŘIPRAVOVANÉ PROJEKTY V LETECH

Lety Jiří Hudeček informoval na veřejném zasedání obecního zastupitelstva v závěru října o připravených projektech k žádostem o dotaci z evropských fondů. Jedná se o projekt sportovního centra FK Lety, pro který je již podána žádost o stavební povolení. Dále je připraven projekt modernizace hasičské zbrojnice, který se týká rekonstrukce zázemí, sociálního zařízení a klubovny v horní části objektu. Také se počítá s vybudováním chodníku spojujícího Řevnice, Lety a Dobřichovice a chodníku podél ulice Karlštejnská až k nově budovaným bytovým domům. Žádosti o dotace k těmto projektům budou podány na jaře příštího roku.

Mimo jiné starosta sdělil, že příští rok bude region Dolní Berounka žádat o dotaci z krajského úřadu na šest autobusových zastávek pro obec Lety.

KURZY VE SKUHROVĚ NAD BĚLOU

Ve skuhravském společenském centru probíhaly a probíhají rukodělné kurzy. Tamní účastníci mají za sebou plnění slaměných vánočních ozdob nebo patchwork, na prosinec je plán následující:

- **pletení z pedigu:** pátek 5. 12. 2008 od 16:00 hodin
s sebou: pedig (není-li, dodáme), plastovou misku na namáčení, zahradnické nůžky, kleštičky, ručník
- **výroba z kukuřičného šustí (andělíčků, panenka):** pátek 12. 12. 2008 od 16:00 hodin, s sebou šustí (není-li, dodáme), režnou nit, kousek vaty, drátek, nůžky, misku na namáčení
Podrobnosti a přihlášky na tel.: 494 598 144, 604 408 454.

ŽELEZNIČNÍ KORIDORY MEZI PRAHOU A PLZÍ

V nedávné době byly obce Dolní Berounky spojené železniční tratí s Prahou a Plzní přizvány k připomínkování projektové dokumentace chystaného koridoru, který bude využívat stávající trať. Tento koridor bude realizován až po spuštění druhého, vysokorychlostního koridoru vedoucího dvěma 22 km dlouhými tunely z nádraží Praha Smíchov do Berouna, jehož zkušební provoz je plánován na rok 2017.

Železniční trať v údolí Dolní Berounky by měla umožňovat vel-



Starosta Řevnic Miroslav Cvanciger s Pepou Pošmurným z Dětského domova Lety a jeho obrázkem, který si pan starosta zakoupil na vernisáži v Modrém domečku
Foto Petr Kubín

mi rychlé spojení s Prahou. Počítá se s intervaly sedm až patnáct minut mezi příjezdy a odjezdy s návazností na pražskou integrovanou dopravu. Projektová dokumentace rovněž počítá s rekonstrukcí zastávek do podoby příměstské dopravy.

JEDNÁNÍ O ŠKOLSKÉ KONCEPCI

Podle sdělení starosty Karlíka Jaroslava Štrofa bude školní výuka dětí z obce Karlík i nadále s nejvyšší pravděpodobností možná v ZŠ Dobřichovice. Budova této školy bude v nejbližších letech rekonstruována se záměrem její modernizace a rozšíření kapacity. „Nyní probíhají interní jednání města Dobřichovice. Po ujasnění podrobností starostové Dobřichovic, Karlíka a dalších obcí projednají školskou koncepci pro danou oblast na další období. Realizace koncepce bude pravděpodobně znamenat i určitou finanční participaci dotčených obcí. Do definitivního stanovení koncepce je dojednána také možnost využití ZŠ ve Všenorech,“ píše na stránkách obce Karlík starosta Štrof.

OBCHŮDEK SE ZDRAVOU VÝŽIVOU

V obci Hvozdnice byl otevřen sympatický obchůdek se zdravou výživou. Výhodou tohoto obchodu je, že pokud ho nemůžete přímo navštívit, je možné si domluvit dovoz do místa bydliště. Zboží můžete objednávat telefonicky, e-mailem nebo prostřednictvím sms. Dodání se realizuje zpravidla několik hodin po objednání. Dovozy je zdarma při objednávce nad 600 Kč v okolních oblastech (do 10 km) a nad 1 000 Kč ve vzdálenějších oblastech (10 - 25 km). Vybrat zboží můžete na www.zdravavaha.cz.
(bt)

VÝHERCI SOUTĚŽE

Permanenku na 10 vstupů do posilovny nebo na jakékoli aerobní cvičení v Olympia Wellness centru Všenory získaly za správné odpovědi v soutěži z minulého čísla paní **Šárka Hašková** a paní **Soňa Chroustovská**.

Gratulujeme!

VÁNOČNÍ ZPÍVÁNÍ NA KARLŠTEJNĚ

A opět jsou tu Vánoce. Dětem se začíná klepat srdíčko při pomýšlení na stromeček a dárky, maminky přemítají, co nadělit, co upéct a jak to všechno stihnout, tatínkové zachovávají klid a občas přiloží ruku k dílu. Ano, přípravy musí být. Až se rodina sejde pohromadě u slavnostního stolu, musí být vše provoněné vánočním cukrovím, purpurou a jehličím.

Čas příprav, čas očekávání, čas adventní. Je krásné v tom čase pečení a nakupování zvolnit krok a jít se jen tak projít vánočně vyzdobeným městem, zajít do ztichlé přírody (zasněženou najdeme bohužel málokde). Anebo zajít s rodinou na vánoční koncert. Vánočním koncertům se věnuje i skupina CHAIRÉ pod vedením Josefa Krčka. Se svým vánočním pořadem vystupuje v prosinci po celých Čechách a 27. 12. vystoupí v Rytířském sále na Karlštejně.

Budějovický rodák Josef Krček se již od mládí věnuje hudbě, hrál v orchestru J. K. Tyla v Plzni, byl členem Československého souboru písní a tanců v Praze. V sedmdesátých a osmdesátých letech působil jako učitel hudby v Lidové škole umění, hrál v souboru Chorea Bohemica.



Vánoční písně Chairé

Zdroj: www.chaire.cz

V devadesátých letech založil v Příbrami vokálně instrumentální soubor dobových nástrojů CHAIRÉ. Hudba této skupiny krásně vynízí v komorních prostředích hradů a zámků, dotváří atmosféru historie a oživuje českou minulost.

Na Karlštejně vystoupí skupina Chairé s pořadem O Vánocích zpívám. V programu, ve kterém účinkující vystoupí v dobových kostýmech, zazní písně, které vás uvedou do časů před narozením

Krista, uslyšíte koledy z dob středověku, baroka až po zlidovělé vánoční písně.

Přijďte prožít kouzelnou vánoční atmosféru do historických sálů a zaposlouchat se do zvuků barokních a renesančních hudebních nástrojů. Kdo dneska zná, co to je niněra, portativ, fanfrnoch, gemshorny, trumšajt? Kdo zná, jak zní jejich zvuk?

Na koncertě skupiny CHAIRÉ znásobíte kouzlo Vánoc a prožijete nezapomenutelné chvíle. (iu)

ZA KULTUROU V PROSINCI

Čtvrtek 11. 12.



Řevnice Andělské odpoledne - výtvarná dílna pro děti, pro maminky bezplatná kosmetická poradna, kavárna Modrého domečku, od 16:00 hod.

Pátek 12. 12.



Černošice Koncert skupiny Ty syčáci, jedné z nejvýraznějších skupin brněnské alternativní hudební scény, Club kino, od 20:30 hod.



Mníšek pod Brdy Mníšecká rošáda - 3. ročník šachového turnaje, v sále Městského kulturního střediska V Lipkách, prezentace od 9:00 do 9:30 hod.



Dobřichovice Koncert Maria Biháří, nevidomého romského zpěváka, klavíristy a akordeonisty, Vstup: 100 Kč / 80 Kč, Fúrstův sál, od 20:00 hod.

Sobota 13. 12.



Černošice Adventní koncert dětského pěveckého sboru Chorus Angelus, který letos oslaví 15. výročí založení, Club kino, od 17:00 hod.



Mníšek pod Brdy Dětský Knoflíkový trh se zpíváním a živým betlémem, se svým programem vystoupí také děti z MŠ v Mníšku, náměstí F. X. Svobody, od 9:00 hod., vánoční program na mníšeckém zámku: 16:00 „MRA-ZÍK“ - taneční vystoupení souboru PROMĚNY, 17:00 začátek vánočních nočních prohlídek

Neděle 14. 12.



Černošice Improvizace č. 7 - představení černošického divadelního souboru Samé vody, Club kino, od 16:00 hod.



Dobřichovice Dětský vánoční jarmark, nádvoří zámku, od 13:00 hod.

Pátek 19. 12.



Černošice U příležitosti vydání nového CD vystoupí s vánočním koncertem skupina Timudej, Club kino, od 20:30 hod.

Sobota 20. 12.



Černošice Borůvková nadílková a narozeninová taneční párty, zahrají DJs Bunda & Vóda, vstup od 18 let, Club kino, od 20:00 hod.



Řevnice Česká mše vánoční - vánoční evergreen J. J. Ryby v podání příležitostného sdružení řevnických muzikantských, kostel sv. Mořice, od 18:00 hod.

Neděle 21. 12.



Černošice Vánoční speciál, na úvod divadelní představení „Trochu překvápko“, poté zahrají kapely Čilek Aromali Kremali Biskúvi (alter-folk-punk), Odečet plynu (bigbeat), Friday (pop-punk), Club kino, od 18:30 hod.



Karlštejn Česká mše vánoční J. J. Ryby, Rytířský sál, od 16:00 hod.

Pondělí 22. 12.



Řevnice Houslový recitál Barbory Kolářové, sál Zámečku, od 19:00 hod.

Středa 24. 12.



Karlík J. J. Ryba Misa solennis „HEJ MISTŘE VSTAŇ BYSTRĚ“ a Pastorelly, soubor Ludus Musicus a hosté, kostel sv.

Prokopa a Martina, od 23:00 hod.

Čtvrtek 25. 12.



Mníšek pod Brdy Tradiční vánoční koncert, v programu zazní skladby různých autorů, kostel sv. Václava, od 16:00 hod.

Sobota 27. 12.



Karlštejn O Vánocích zpívám - vánoční pořad vokálně instrumentální skupiny CHAIRÉ, Rytířský sál, od 18:00 hod.

Středa 31. 12.



Černošice Silvestrov - SKou Hawai - SKou oslavu Nového roku odstartuje pražská skácková kapela CHAOTIC, na afterpárty zve DJ Rasty + DJ Syndrom, půlnoční ohňostroj, mícháné nápoje, veselé kostýmky, Club kino, od 20:30 hod.

Výstavy

Mníšek pod Brdy Od 6. do 14. 12. OÁZA o.s. pokračuje v tradici vánočních výstav ve spolupráci s mníšeckými občany, galerie na zámku, ve všední dny 14-17 hod., o víkendu 10-17 hod., vstupné dobrovolné

NEJLEPŠÍ ZPĚVAČKA ČESKÉ COUNTRY

POVÍDÁNÍ S VĚROU MARTINOVOU



Věra Martinová

Zdroj: www.martinova.cz

Dostihnout Věru Martinovou se žádostí o rozhovor letos na podzim a počátkem zimy byl pořádný oříšek. „Open air“ koncerty zakončila téměř v říjnu, a to pro kytaristku a její zkřehlé prsty není žádná legrace. Ani pro diváky už to nejsou letní teplé noci, přesto přišlo na její poslední koncerty pod širou oblohou na tři tisíce lidí. Zpívali, usmívali se a po koncertech čekali dlouhé fronty při autogramiádě. Pak si vybírala zasloužené dny volna, aby po návratu mohla ve šňůře koncertů v Čechách i na Moravě pokračovat. Odpovídat na mé otázky stihla paní Věra Martinová při cestě na koncert v Blovicích na Moravě.

Jak byste odpověděla na zahřívací otázku: Proč žiji na Berounce?

Před více než patnácti lety, když se nám narodila dcera, jsme se rozhodovali mezi bytem v Praze, nebo koupí domku. Naskytla se nám možnost právě v Černošicích a my jsme neváhali. Vždycky se mi totiž v tomto kraji na západ od Prahy moc líbilo. Nemám ráda rovinu, a tak je pro mne zdejší kopcovitý terén s krásnými přírodními zákoutími při řece Berounce naprosto ideální. A do Prahy je to, co by kamenem dohodil...

Redakce našeho zpravodaje se snaží o malý průzkum dobrých a ještě lepších restaurací v okolí Dolní Berounky. Nemáte také nějakou svou zdejší oblíbenou restauraci?

Moc ráda chodím do pizzerie Luna. Stala se za poměrně krátkou dobu od svého otevření restaurací velmi vyhledávanou domácím i vyletníkům. Vždy jsem se tam výborně najedla, ceny nejsou přemrštěné a prostředí je velmi útulné, příjemné a voňavé. Nesnáším zakouřené hospody, byť by kuchyň byla sebelepší!

Obce a města v okolí pořádají po celý rok celkem bohatý kulturní a sportovní program. Má na mysli různá posvícení, masopusty, vánoční, košíkářské, hrcičské a jiné trhy, v Řevnicích má už tradici Dixieland a doufáme, že tradici zahájila Porta...

Jste pravidelnou návštěvnicí takových akcí? Podporujete např. svojí účastí podobnou iniciativu?

Většina těchto akcí se koná o víkendech a to já mívám vystoupení. Paradoxně občas i na podobných akcích v jiných městech. Mrzí mě, že jsem letos takto propásla i královskou jízdou. Tak doufám, že se letos alespoň půjdu tradičně podívat na černošické vánoční trhy, a už se těším na horkou medovinu...

Ještě se vrátím k létu a již zmíněné Portě. Letošní národní ročník Porty se konal v Řevnicích. Vy jste pár let v porotě Porty také byla. Jak se vám líbila letošní Porta a její doprovodné akce konané na několika místech Řevnic zároveň s hlavní soutěží?

Já jsem, bohužel, opět byla v průběhu Porty mimo, jen jsem tam jeden večer koncertovala, takže vše vím jen z doslechu. Rozhodně Lesní divadlo v Řevnicích je velmi romantickou kulisou pro tento žánr a Berounsko vůbec je pro milovníky přírody a romantiky ráj. Proto si myslím, že by si tento kout měl s Portou rozumět i nadále.

V letošním roce máte za sebou řadu „open air“ koncertů. Podmínky pro takový koncert by mohlo nabídnout i řevnické Lesní divadlo. Můžeme se někdy na vás těšit i tam?

Vůbec bych se tomu nebránila, moc se mi tam líbí. Takže záleží snad jen na pozvání...

A poslední, vánoční dotaz: Máte nějaký oblíbený vánoční pokrm, který nesmí chybět na svátečním stole? Prozradíte jeho přípravu?

Připravuji jej právě jen jednou v roce, a tak se na něj vždycky těším.

Je to: **VÁNOČNÍ HUBNÍK**

Potřebujeme: 1 litr mléka, 4 vejce, 2 hrsti hrubé krupice, 6 rohlíků, pepř, sůl, česnek, majoránku, podušené sušené houby („do měkka“)

Příprava: Rohlíky nakrájíme na kousky, česnek rozdrtíme, vše smícháme (houby i s vývarem), necháme nabobtnat a pak rozložíme, podobně jako bramborák, na předeřtý plech s rozpáleným máslem. Dáme do trouby zapéct.

Děkuji za rozhovor!

(bt)

Kytaristka a zpěvačka Věra Martinová, některými hudebními odborníky označována jako nejlepší zpěvačka české country hudby, vydala celkem dvanáct desek, z nichž je několik zlatých a jedna platinová. V roce 2006 vyšlo zatím poslední CD s názvem Věřím svým snům, na němž spolupracovala s britským zpěvákem, skladatelem a kytaristou Jamie Marshall. Jamie Marshall je autorsky podepsán pod více jak polovinou písní a vystupuje na tomto CD i jako interpret. Také jeho příspěvím se do repertoáru paní Martinové dostávají prvky soulu nebo folk rocku. Na základě této spolupráce vznikl i koncertní program, ve kterém Věra Martinová vystupuje společně se sestrou Lenkou Slavíkovou a Jamie Marshall. K nejznámějším písním Věry Martinové patří Pláčou tvoje modré oči, Malý dům nad skálou, Až na vrcholky hor, Dala jsem lásku řekám, Nebe, peklo, ráj.



VÁNOČNÍ PROCHÁZKA ZIMNÍ KRAJINOU

DĚD S ROZHLEDNOU

Začal prosinec a s ním se ozvala i zima. Pro některé je sníh vítaným oživením šedivé krajiny, pro jiné nepříjemným studeným překvapením. Pro ty z nás, kteří se rádi kochají zimní krajinou, bude procházka na vrch Děd krásným zážitkem. Zároveň můžeme spojit příjemné s užitečným a nakrmit divoká zvířata. Čím je nakrmit, i to se dočtete na následujících řádcích.

ROZHLEDNA DĚD

Rozhledna Děd stojí na stejnojmenném vrchu nad městem Berounem se začala stavět již v roce 1893 a stejného roku byla také otevřena. Děd byl první rozhlednou, kterou postavil Klub českých turistů. Je 12 metrů vysoká a poskytuje výhled severním směrem na město Kladno a na Křivoklátskou vrchovinu. Kvůli stromům je z rozhledny bohužel trochu omezený výhled. Vyhlídková plošina je ve výšce 12 metrů, vystoupáme na ni po 56 schodech. Veřejnosti je rozhledna volně přístupná po celý rok.

Nejlepším výchozím bodem pro výlet k rozhledně Děd je město Beroun, odkud tam vede modrá nebo červená turistická značka. Na zhruba tři kilometry dlouhou cestu není třeba se nějak zvlášť připravovat. Kdo však chce, může si na ohništi pod rozhlednou opéct buřty. Cesta vede většinou lesem a je i za horšího počasí celkem příjemná.

VÁNOČNÍ STROMEK PRO DIVOKÁ ZVÍŘATA

Blíží se Vánoce a k nim neodmyslitelně patří vánoční stromek, který tradičně zdobí každou českou domácnost. Vánoční stromek však nemusí stát pouze v našem obýváku, ale můžeme také jeden ozdobit venku a tím nakrmit zvířata. Jaké materiály na to nashromáždit? Hlavní jsou různé bobule, semena, ořechy, žaludy, kaštiny a samozřejmě také ovoce a zelenina. Dále syrový lůj či sádlo. Pro mnohá zvířata můžeme připravit také šišky a kůru. Tu ovšem neloupeme ze stromů, ale sbíráme ze země. Aby stromek pěkně vypadal, vyrobíme ze surovin ozdoby. Pomocí nitě či provázku a velké jehly vyrobíme řetězy z různých bobulí a ovoce. Z kaštanů a žaludů můžeme pomocí špejlí vyrobit postavičky. Na to se také dobře hodí jablka či jiné ovoce. Tyto ozdoby umístíme na zem, aby se k nim zvířata dobře dostala. Pro ptáky vyrobíme z loje a různých semen velké koule podobné těm, co se prodávají v obchodech. Semena



Rozhledna Děd je dobrým cílem pro vaši procházku. Foto Michal Nešpor

můžeme také nasypat do vydlabaného ovoce a připravit tak přírodní krmítka. Ptáčci zužitkují vše beze zbytku. Důležitý je také výběr správného stromečku. Ten by neměl být příliš vysoký, aby na něj dosáhla i menší zvířata. Ideální je mladá borovička nebo smrček, který není příliš blízko cesty. Lesní zvěř je plachá a neměla by být příliš často rušena. Když takovýto stromek připravíme, můžeme ho chodit pravidelně kontrolovat a doplňovat zásoby. Zvířata si na přísun potravy zvyknou a časem možná u vašeho stromku potkáte nějakého spokojeného tvorečka. (lk)



 PROČ:	Příjemná procházka	KAM:	3 km od Berouna
 JAK TAM:	Pěšky	KDY:	Kdykoliv
 INFO:	www.hrady.cz		
 NA JAK DLOUHO:	Hodina cesty		





AKTUÁLNĚ ZE SÍTĚ DOBNET

DOBROPISY

Za všechny služby sítě DOBNET jsou pravidelně, zpravidla jedenkrát měsíčně, vystavovány faktury – daňové doklady. Ačkoli je na těchto dokladech razítko a podpis, nevystavuje je „živý“ pracovník, jak by se mohlo na první pohled zdát, ale vystavuje je automatizovaný systém pro evidenci uživatelů a řízení sítě s obchodním názvem METRONET.

Občas se stane, že je třeba do automatizovaného fakturačního modulu zasáhnout a fakturu vystavit ručně. Zvláštním druhem ručně vystavovaných faktur jsou dobropisy. Vystavují se zřídka, zpravidla v případě chybně vystavené faktury automatizovaným systémem, nebo v případě změny typu služeb, které byly na základě žádosti uživatele fakturovány na delší období.

Stejně jako běžné faktury i dobropisy jsou daňovými doklady. Tyto doklady mají ale jednu zvláštnost – aby se daly zařadit do účetnictví, musí být jejich převzetí potvrzeno odběratelem (uživatelé služeb). Pokud tedy nebudete přebírat dobropis přímo v kanceláři sdružení, kde budete pracovníkem kanceláře přímo vyzváni k potvrzení, ale obdržíte dobropis ve dvojím vyhotovení poštou, napište, prosím, do volného pravého dolního rohu čitelně své jméno, aktuální datum a připojte svůj podpis. Dobropis nezapomeňte vložit do obálky a odeslat zpět na adresu informační kanceláře DOBNET, o.s. do Dobřichovic.

OPRavnÉ DOKLADY

Opravný doklad je speciálním interním typem dokladu, který slouží mimo jiné ke správné identifikaci plateb uživatelů. V současné době, kdy ještě není k dispozici ověřování uživatelů služeb pomocí elektronického podpisu, případně autorizačního kódu odesílaného na mobilní telefon uživatele, je třeba některé typy opravných dokladů podepsat přímo v informační kanceláři v Dobřichovicích.

Tento typ dokladu je třeba vyplňovat a podepisovat pouze v případě, kdy se nepodaří správně identifikovat platbu uživatele služeb na bankovním účtu sdružení. Ze zkušeností víme, že špatná identifikace plateb má pouze několik důvodů:

- Uživatel uvede špatný nebo žádný variabilní symbol. Za špatný variabilní symbol považujeme i uvedení čísla faktury, které ovšem není v případě naší faktury variabilním symbolem platby.
- Uživatel zaplatí na starý, dnes už téměř nepoužívaný bankovní účet, a to v hotovosti na pokladně banky.
- Uživatel zaplatí platební kartou v kanceláři sdružení, kde není možné uvést variabilní symbol, a platbu je třeba identifikovat.



Vánočně vyzdobená výloha kanceláře DOBNET Foto Michal Nešpor

Abyste se uživatelé možných chyb při identifikaci plateb vyvarovali, doporučujeme zřídit trvalý příkaz k úhradě ve prospěch čísla účtu uvedeného na faktuře s uvedením správného variabilního symbolu. Variabilní symbol je přidělen každému uživateli služeb sítě DOBNET při uzavírání smlouvy a je zároveň interním identifikačním číslem (ID) uživatele v síti.

Přestože platby za služby připojení k síti DOBNET jsou zpravidla každý měsíc stejné, důrazně upozorňujeme na potřebu každou fakturu otevřít a zkontrolovat údaje. Na faktuře se může vyskytnout například důležité sdělení pro platby nebo částka může být pro konkrétní měsíc zvýšena za jednorázové služby. Nejčastěji se na fakturách objevuje poplatek za upomínku formou doporučeného dopisu.

Na závěr snad jedna poznámka – nedoplatek ve výši jedné měsíční splátky, který je po splatnosti 30 dnů, je důvodem pro pozastavení dodávky služeb. Tuto činnost nerealizují žádní pracovníci sítě DOBNET, ale probíhá prostřednictvím automatizovaného procesu. Rozhořčení některých volajících, že jsme je odpojili pro nedoplatek pár korun, je skutečně zbytečné. Proces zajišťující omezení služeb odpojí uživatele stejně tak pro nedoplatek 50 haléřů jako pro nedoplatek několika tisíc korun.

OTEVÍRACÍ DOBA O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH

Všechny návštěvníky informační kanceláře v Dobřichovicích si dovoluujeme upozornit, že posledním letošním úředním dnem kanceláře je úterý 23. 12. 2008, kdy je otevřeno standardně do 14:00 hodin. V novém roce 2009 bude otevřeno od pátku 2. 1. 2009 od 8:00 hodin.

Celý tým informační kanceláře přeje všem uživatelům sítě DOBNET příjemné prožití vánočních svátků a úspěšný celý nový rok 2009!

(mn)

NÍZKOKALORICKÝ ŠTĚDROVEČERNÍ STŮL

Když se řekne tradiční vánoční stůl, tak se nám, Čechům, ve většině případů vybaví rybí polévka, kapr na několik způsobů, bramborový salát a ostatní dobroty, jejichž pestrost závisí na pílí a zvycích jednotlivých hospodyněk.

My jsme při přípravě naší štědrovečerní večeře také sáhli po rybě. Třeba české kuchyni neznámé, ale je chutnou alternativou pstruhů. Mořčáka chutného jsme objevili v obchodech Lidl, kde se prodává zmrazený v balení po čtyřech kusech společně s doporučeným kořením. A za příznivou cenu. Pokud se vám bude chtít, vyzkoušejte jeho přípravu podle následujícího receptu:



MOŘČÁK CHUTNÝ MÍSTO KAPRA

Suroviny:

- mořčák chutný (v balení mražené 4 ks společně s kořením)
- mražená zelenina s kukuřicí
- máslo
- sůl, koření

Postup:

Zeleninu povaříme do měkka ve slané vodě, scedíme a necháme stranou. Rozmrzlé ryby vysušíme utěrkou, uvnitř i vně osolíme a posypeme kořením. Naskládáme vedle sebe do pekáčku břichem dolů.

Jako koření jsme použili směs na ryby, která byla součástí balení mořčáka, může být však použito i jiné podle chuti a zvyku. Přidáme asi lžici másla. Podlijeme trochou vývaru ze zeleniny a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme asi 40 minut při 220 °C. Upečené ryby přendáme do oválné mísy a obsypeme uvařenou zeleninou. Nakonec ozdobíme měsíčky z citronu.

Pokud jsou v rodině malé děti nebo jiní členové rodiny, kteří mají problémy s rybími kostičkami, připravuje se s největší pravděpodobností řízek, podle libosti - kuřecí, vepřový či krůtí?



S volbou přílohy jsme neexperimentovali - dohodli jsme se pouze na způsobu, jak bramborový salát připravíme, tedy jaké ingredience použijeme. Podle zkušeností naší redakce jsou k základním surovinám bramborového salátu přidávány

nejrůznější druhy zeleniny, uzenin, dokonce se objevil i recept s ančovičkami! My přinášíme tradiční bramborový salát pouze s malou obměnou - místo majolky jsme zvolili alternativu s bílým jogurtem:



LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT B&B

Suroviny:

- 1,5 – 2 kg uvařených brambor
- 2 středně velké mrkve
- 2 středně velké cibule
- 1 litrová sklenice nakládaných okurek
- 5 vajec
- 2 kávové lžičky plnotučné hořčice
- 1 velký bílý jogurt
- 1 citron
- sůl a pepř

Postup:

Brambory společně s mrkví uvaříme do měkka (brambory vaříme ve slupce). Slijeme a necháme vychladnout. Po vychladnutí oloupeme a očistíme (brambory s větším počtem klíčků je vhodné očistit důkladně před vařením). Vezmeme si větší mísu, brambory nakrájíme na malé kostičky, můžeme použít i protlačovací mřížku na vejce

tak, že vždy zatlačíme kousek a otočíme. Vejce uvažené natvrdo oloupeme a rovněž pomocí mřížky a kráječe na vejce nakrájíme a přidáme k bramborám. Kyselé okurky (asi ¼ sklenice) rozkrájíme na drobné kostičky. Mrkev má působit barevně a nesmí narušit chuťový vjem celého výrobku, a proto je nevhodnější ji nastrouhat na hrubém struhadle. Očištěnou cibuli nasekáme na drobno. Vše osolíme, opepříme a lehce promícháme. Přidáme citrónovou šťávu z jednoho citronu a 2 kávové lžičky české plnotučné hořčice. Nakonec přidáme celý velký bílý jogurt a důkladně promícháme. Pro chuť a zvlhčení salátu ještě přidáme lžičku z kyselých okurek. Kyselost salátu je otázka chuti každého z nás. Salát je velmi vhodné nechat minimálně 12 hodin uležet v chladu, ale nejlepší je druhý den.

JEŠTĚ NĚCO PRO MLSNÉ JAZÝČKY

Vedle hlavního chodu je zvykem připravovat vánoční polévky různých druhů, nejčastěji rybí. My jsme využili zkušeností a kulinářského umění našeho šéfkuchaře a olizovali jsme se nad pórkovou polévkou.

PÓRKOVÁ POLÉVKA OD MAMINKY

Suroviny:

- 1 větší pórek
- 50 g másla
- 1 střední cibule
- 3 polévkové lžíce hladké mouky
- 4 středně velké brambory
- namletý muškátový oříšek
- vývar ze zeleniny nebo zeleninové kostky
- sůl

Postup:

Na rozehrátém máse necháme zpěnit cibulku, aby byla skleněná (ne hnědá). Zasypeme hladkou moukou a krátkým promícháním připravíme světlou cibulovou

zásmažku. Zalijeme prochlazeným vývarem a rozšleháme metličkou. Přivedeme k varu a přidáme na půlkolečka nakrájený pórek. Na mírném ohni vaříme asi 15 minut. Potom přidáme na kostky (asi 1,5 cm) nakrájené syrové očištěné brambory a vaříme do té doby, než jsou brambory měkké. Dochutíme solí, popřípadě kořenícím přípravkem Podravka. Nakonec odstavíme z ohně, přidáme asi ¼ kávové lžičky mletého muškátového oříšku a promícháme. Podáváme na hlubokém talíři nebo v polévkové misce ozdobené například petrželkou.



Pokud si potrpíte na předkrm, potom jsme na náš stůl připravili šunkové rolky:

ŠUNKOVÁ ROLKA S KŘENOVOU ŠLEHAČKOU

Suroviny:

- 8 plátek šunky
- 1 smetana ke šlehání
- 1 čerstvý křen

Postup:

Plátky šunky nesmějí být potřhané a je možné použít šunku obdélníkového i kulatého tvaru. Pokud použijeme kulatou šunku, měla by mít minimálně 15 cm v průměru. Z šunky si připravíme srolování trubičky tak, aby vnitřní průměr byl asi 1,5 až 2 cm. Křen pečlivě očištíme a nastrouháme na jemném struhadle. Elektrickým šlehačem ušleháme

me smetanu v tuhou šlehačku. Teprve po ušlehání přidáme nastrouhaný křen podle chuti a promícháme lehce lžící nebo čistou vařečkou. Na jednu šlehačku je optimální množství asi 2 polévkové lžíce nastrouhaného křenu, ale může být i více podle chuti. Křenovou šlehačku pomocí cukrářského sáčku nebo pístu natlačíme opatrně z obou stran do připravených trubiček. Na závěr ozdobíme lehce šlehačkovým bochánkem a uložíme do chladu. Podáváme vychlazené, 2ks na osobu, s teplým toustem nebo kouskem vevy.

Většina dětí miluje vánoční perníčky. O to více, když si dáte tu práci a perníčky ozdobíte bílkovou polevou. To však vyžaduje

notnou dávku trpělivosti a také kuchařské štěstí, abyste trefili tu správnou konzistenci polevy.

OŘECHOVÉ PERNÍČKY PODLE PANÍ SLAVÍKOVÉ

Suroviny:

- 80 g másla, 80 g cukru
- 1 lžíce medu, 2 vejce
- 1 zarovnaná lžička perníkového koření
- ¼ lžička sody
- 80 g namletých ořechů
- 250 g hladké mouky
- pro tmavší barvu perníčků lze přidat kávová lžička kakaa
- na dozdobení – bílková poleva

Postup:

Společně utřeme máslo, cukr, med a 1 vejce (ideálně by všechny suroviny před zpracováním měly mít pokojovou teplotu). Poté postupně přidáme ořechy, sodu, perníkové koření a po částech mouku tak, aby těsto bylo vláčné a bez žmolků. Vypracované těsto necháme v chladu odpočinout. Zchladlé těsto vyválíme na placku silnou asi 3 mm a vykrajujeme formičkami tvary perníčků. Pečeme krátce v troubě při cca 180 °C. Mezitím našleháme zbylé vejce, kterým perníčky ihned po vyjmutí z trouby potřeme. Perníčky jsou pak lesklé (někdo potírá perníčky pouze bílkem, někdo jen žloutkem – to je k vašemu uvážení).

Perníčky se pečou nejlépe 1 až 2 měsíce dopředu, aby změkly. Zdobení můžete ponechat takřka na poslední chvíli před Vánoce. Rozšlehejte bílky s moučkovým cukrem, pokud máte polevu příliš řídkou, přidávejte pomalu cukr. Bílková poleva nesmí téct. (br, bt)



VŮNĚ VÁNOC I NA DIETNÍ STŮL

BEZLEPKOVÁ DIETA

Asi pro většinu z nás je jedním ze znaků Vánoc vůně. Vůně dobrot, které se chystají na slavnostní tabuli. Ale co chudák „bezlepkář“, který nesmí mouku? Z mouky se přece peče všechno to křehounké cukroví...

Naštěstí je už dneska možné koupit bezlepkovou mouku. Prodávají ji v obchodech se zdravou výživou. Sice je o hodně dražší než ta s lepkem, ale jednou za čas si takovou rozmařilost můžeme dovolit. Zvláště, najdeme-li pro naše pečení šikovné recepty, které surovinami neplýtvají, a přesto jsou z nich nakonec skvělé dobrotky!

Nejprve vám doporučím recept na litou buchtu. Rychlou, málo pracnou a přesto skvělou. Chutná i všem mým známým, kteří žádnou dietu držet nemusí.



Speciální bezlepková mouka



HRNKOVÁ BUCHTA S TVAROHEM

Suroviny těsto:

- 1 hrnek cukru, 2 vejce
- 2 hrnky bezlepkové mouky (Jizerka)
- 1 prášek do pečiva Dr. Oetker
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje
- karob (kakao)

Suroviny náplň:

- 1 tvaroh, 3 lžičky cukru
- 1 vanilkový cukr, 1 vejce

Postup:

Těsto: Ušleháme vejce s cukrem, pak přidáme ostatní suroviny a vše nalijeme na vymazaný a bezlepkovou moukou vysypaný plech (nebo vyložený pečicím papírem).

Náplň: Všechny suroviny smícháme dohromady v hladkou hmotu. Po lžičkách ji dáváme do těsta nebo rozprostřeme na vrch.

Pečeme při 180 °C asi 20 až 30 minut.

Asi se nemýlím, když si myslím, že jedno z nejoblíbenějších cukroví na vánočním stole jsou vanilkové rohlíčky. Když jsem začala

držet bezlepkovou dietu, myslela jsem si, že je s nimi konec. Ale pak jsem naštěstí objevila, že není, takže si je mohu upéct i teď:

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Suroviny:

- 140 g směsi na bezlepkové pečivo
- 110 g másla, 1 vanilínový cukr
- 40 g moučkového cukru
- 50 g mletých oříšků

Postup: Suroviny smícháme, vypracujeme těsto a na vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech tvarujeme silnější rohlíčky. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C dozlatova. Upečené obalujeme ve směsi z vanilkového a moučkového cukru.

PROTLAČOVANÉ CUKROVÍ

Suroviny:

- 250 g bezlepkové mouky
- 200 g tuku (másla nebo Hera)
- 100 g cukru, 1 žloutek
- 2 suché vanilkové pudinky značky Dr. Oetker

Postup: Těsto zpracujeme obvyklým způsobem. Důležité je nechat ho v chladu ztuhnout. Potom tvarujeme pomocí strojku jednoduché tvary (banánky, tyčinky). Pečeme asi při 150 °C, až se začne těsto zabarvovat do růžova. Po upečení záleží na naší fantazii a chuti, zda cukroví dozdobíme džemem, (čistou) čokoládou nebo karobem. (lk)

Kdysi jsem objevila i další jednoduchý recept. Upečené cukroví můžete navíc zdobit karobem, slepovat džemem, nebo chroupat jen tak.



CHUŤ VÁNOC VE VELKÉ BRITÁNII

Pro zpestření tohoto vánočně-kulinářsky laděného DOBNET zpravodaje připojujeme též recept z Velké Británie, země, kde na vánoční tabuli nebývá kapr ani jiná ryba, ale krocana, a kde hlavním vánočním pokrmem není štědrovečerní večeře, ale „Christmas Dinner“, oběd v den 25. prosince.

Je zvykem, že na tento oběd se ve Velké Británii schází celá rodina, aby společně usedla ke slavnostně prostřené tabuli. Menu tradičně obsahuje především pečeného krocana, s nímž je mj. spojen zvláštní zvyk: dva lidé společně chytí kost z krocana ve tvaru Y a společnými silami ji zlomí. Ten, komu v ruce zůstane větší část kosti, si pak má něco přát...

Společně s krocánem bývají obvykle podávány pečené brambory, růžičková kapusta, klobásky zabalené ve slanině, brusinková omáčka a ořechová nádivka. Tradičním dezertem je tzv. Christmas Pudding, hnědý ovocný pudink, který se servíruje politý hořící brandy. Plameny na vánočním pudinku mají zahánět zlé duchy. Další z tradic, jež se k vánočnímu pudinku váže, je zvyk zapékat do něj stříbrné mince. Mají přinést bohatství tomu, kdo je ve své porci najde. Dříve se do pudinku zapékaly i prstýnky s tím, že jejich nalezení zvěstovalo nálezci v příštím roce svatbu.



Foto Kateřina Ostatnická

Pokud byste se rozhodli o vánočních svátcích tuto britskou specialitu také ochutnat, neměli byste její zhotovení odkládat, protože tradičně je tento pudink vařen již poslední neděli před začátkem adventu. Následující týdny se má hotový pudink nechat dozrávat v chladném prostředí. Recept na přípravu vánočního pudinku se během času značně vyvíjel z původního „vánočního porridge“. Dle

tradic by měl obsahovat 13 ingrediencí, jež by měly symbolizovat Ježíše a jeho 12 apoštolů. Ve skutečnosti však bývá do tohoto pudinku dáváno obvykle přísad více, stejně jako je tomu v receptu, který vám zde přinášíme my. V současné době je tento tradiční pudink ve Velké Británii možné koupit jakožto polotovar i v supermarketu, i ten je však třeba doma uvařit a nechat odležet...



BRITSKÝ VÁNOČNÍ PUDINK

Suroviny:

- 100 g mouky
- 1 lžička jedlé sody
- půl lžičky soli
- 80 g hnědého cukru
- 50 g strouhanky
- 80 g másla, 2 vejce
- 100 g rozinek
- 100 g sušených švestek
- 100 g nasekaných mandlí a ořechů
- 100 g pomerančové a citrónové kůry
- 50 g pomerančové zavařeniny
- špetka muškátového oříšku a skořice
- půl vanilkového lusku nebo 1 vanilkový cukr
- 100 ml brandy

Postup:

Promíchejte veškeré suché přísady (nasekané na drobno), nakonec přidejte vejce

a brandy a dobře promíchejte. Nechte cca 3 hodiny odpočinout. Hmotu vložte do polokulovité nádoby vymazané máslem a zakryjte rovněž vymazaným víkem, které dobře upevněte (vhodná je kameninová nádoba s víkem, kterou zabalíte do utěrky, jejíž rohy svážete; je možné též zhotovit víko z alobalu). Uzavřenou nádobu vložte do velkého hrnce a vařte 5 hodin ve vodní lázni, která by měla dosahovat cca do 1/2 nádoby (vodu je třeba čas od času dolévat). Poté nádobu otevřete a nechte vychladnout. Studený pudink v dobře uzavřené nádobě nechte přibližně měsíc odpočívat. Dvě hodiny před podáváním pudink znovu zahřejte v parní lázni. Při podávání přelijte brandy, která by se měla pro servírování zapálit.

(zahraniční dopisovatelka - ko)

DOBNET

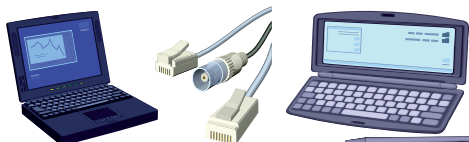


Měsíčník DOBNET zpravodaj vydává občanské sdružení DOBNET, o.s., je rozšiřován prostřednictvím e-mailu členům a zákazníkům občanského sdružení DOBNET, o.s., IČ: 26630214, registrován u Ministerstva kultury ČR pod číslem MK ČR E 17623
Řídí jej redakční rada ve složení: Lenka Kupková - šéfredaktor, Barbora Tesařová, Michal Nešpor, Bohumil Ruml, Kateřina Ostatnická
(e-mailové adresy členů rady jsou dle schématu: jmeno.prijmeni@dobnet.cz)
Kulturní příspěvky: Iva Urbanová Fotografie: členové redakční rady, není-li uvedeno jinak.
Datum vydání: 8. prosince 2008



kolegu / kolegyni na pozici

Pro doplnění kolektivu hledáme:



operátor technické podpory HelpDesk

Popis práce: řešení technických problémů s uživateli, jejich identifikace a postoupení odpovědným pracovníkům
Požadavky: znalost práce na PC, dobré komunikační schopnosti, asertivita, dostupnost na telefonu, ochota učit se nové věci

Nabídka: zajímavá příležitost práce v rozvíjející se neziskové organizaci, vhodné pro zájemce hledající využití svého volného času, možnost seberealizace, možnost práce z domova, příjemný pracovní kolektiv, práce v rámci členství ve sdružení, případně na VPP

Region: Dobřichovice, Dolní Berounka

Kontaktní informace: michal.nespor@dobnet.cz

dopisovatel pro DOBNET zpravodaj

Popis práce: zajišťování informací o politickém, společenském, kulturním i sportovním dění ve své domovské obci v rámci mikroregionu Dolní Berounka

Požadavky: znalost práce na PC, spolehlivost, pečlivost

Nabídka: zajímavá příležitost práce v rozvíjející se neziskové organizaci, vhodné pro zájemce hledající využití svého volného času, práce z domova, příjemný pracovní kolektiv, práce v rámci členství ve sdružení nebo na VPP

Region: Dolní Berounka

Kontaktní informace: barbora.tesarova@dobnet.cz

vedoucí technické skupiny

Popis práce: mapování a řízení technických prací, rozdělování práce pro členy technické skupiny v návaznostech na provoz a údržbu sítě DOBNET

Požadavky: znalost práce na PC, schopnost řídit skupinu pracovníků, technická způsobilost vítána

Nabídka: zajímavá příležitost práce v rozvíjející se neziskové organizaci, vhodné pro zájemce hledající využití svého volného času, práce v kanceláři, doma i v terénu, vhodné zejména na VPP

Region: Dobřichovice, Dolní Berounka

Kontaktní informace: bohumil.ruml@dobnet.cz

DOBNET, o.s., 5. května 40, 252 29 Dobřichovice, info@dobnet.cz, www.dobnet.cz

TICKETPRO®

objednáte na Internetu...
...vyzvednete v DOBNETu

POULÁDOVA
jigrzyn@centrum.cz

BARBORA TESAŘOVÁ

603 833 218

DOBNET

Jiří NYGRÝN



KBterm

voda • topení • plyn • stavební činnost

tel.: 257 720 442, fax: 257 720 441 Karlická 465, Lety u Dobřichovic

Prodej denně 7.00–17.00, v sobotu 8.00–12.00

www.kbterm.cz, kbterm@kbterm.cz

Servis všech zakoupených výrobků!

- solární systémy kolektory
- koupelny kuchyňské spotřebiče
- materiály pro topenáře a instalatéry
- podlahové a stěnové vytápění
- plynové kotle, ohříváče vody
- vodárny čerpadla
- stavební práce modernizace a stavby rodinných domů projekty topení, vody, plynu a staveb montáž topení, vody, plynu a kanalizace
- sanitární keramika regulace vytápění
- krby kamna křbová kamna kachlové pece
- domácí infrasauny

JIŽ OD 20 000 Kč



Široký sortiment uvedených výrobků zakoupíte v naší prodejně!