



JIHOMORAVSKÝ KRAJÁČ OBEC CHVALOVICE



Písnička o Chvalovicích

*Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi,
Sluníčko tam svítí, děvčata jsou jak kvítí.
Znojemské okurky znají v celém světě,
Nikde broskev, třešeň, tak krásně nekvete,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Sklepy plné vína, nálada hned je jiná,
Písnička se zpívá, vínečko sa popijá.
Chvalovické víno – to se dobře pije,
A v tom našem kraji vesele se žije,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Vyvážíme vína, do Prahy, do Děčína,
Zásobujem kraje, víno nám krásně zraje.
Chvalovická lipka ta se tiše pije,
Vínem si připije, každý kdo tu žije,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Chasa mladá zpívá, dokola se vodívá,
Děvčata i hoši, moc jim to spolu sluší,
Kateřinské hody jsou plné pohody,
Smíchu, zpěvu, tance, vše probíhá hladce,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Hasič – ten muž činu, nezná strach ani dřinu,
Hasiči jsou borci, ti hasí ve dne v noci.
Na závody jezdí, snaží se velice,
Přejí si vítězství i medailí více.
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Rybník u nás máme, rádi tam sedáváme,
Vrbka lístky šustí, rybáři hráze čistí.
Štíky, kapři, líni, nejsou u nás líní,
Skáčou si a plavou, s okouny si hrajou.
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Zelená se tráva, fotbal se rozehrává,
Naše zlaté borce, rozhodčí neuznává.
Vítězství už máme, na něj si počkáme,
Chvalovice sláva, slavíme do rána,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Myslivci se znají, o zvěř se postarají,
Do krmelců seno, vždy je včas dovezeno,
Zelený hošíček, když dá pušku k líci,
Třese se zvěř lesní, a taky zajíci,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Mámy, naše mámy, hrajte si dneska s námi,
Úklid, oběd právě, zvládnete s námi hravě.
Vy naše maminky, máte těžkou práci,
Někdy zlobí děti, občas i tatínci,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Věk už na to máme, do práce nespěcháme.
hudbou, tancem, zpěvem, to stáří odeženem.
Svaz důchodců zdraví naše seniory,
V termálkách si všichni užijem pohody,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na Znojemi.*

*Kolečka se točí, cyklisté vyrážejí,
jejich modré dresy krajinu poznávají.
Rychlý špunty znají Znojmo, Břeclav, dálky,
když nemají defekt – vrátí se i zpátky?!
Cyklo to je baví, proto jsou všichni zdraví.*

*Hrozny v sudech kvasí, burčák se rozeznívá,
Vše už o nás víte, písnička odeznívá,
Tradici též mívá koštování vína,
Ať se vám vždy daří naši zahrádkáři,
Dobře vždycky je mi, tam u nás na znojemi.*

*Vždy se dobře mějte, s námi si zazpívejte,
Loučíme se s Vámi, mějte se všichni rádi.
Naši milí známí zdravíme se s Vámi,
Lásku v srdci mějme, pohodu si přejme,
Dobře vždycky je mi –
Ve CHVALOVICÍCH na Znojemi*

„PĚTADVACET“ na dvakrát

Recept paní Marty Mrázové
národní kuchyně - RUMUNSKÁ

Doba přípravy: **50 min** (10 min příprava, 30 min. kynutí těsta, zbývající doba dle velikosti pánve)

Chod: **hlavní i příloha**

Druh přípravy: **smažení/dušení**

Suroviny: 30 dkg polohrubé mouky
(těsto) 20 dkg hladké mouky
2 vejce
2 dcl vody (cca)
30 g droždí
½ čajové lž. Cukru
špetka soli
olej na smažení



Další suroviny:

- **varianta na slano:** máslo
tvrdý sýr Eidam
česnek
sůl

varianta na sladko: máslo
mleté ořechy
moučkový cukr
vanilkový cukr

Postup: Z rozdrobeného droždí, ½ vlažné vody, cukru a lžice mouky připravíme kvásek. Mouku prosejeme, osolíme, přidáme kvásek, vejce, zbytek vody a zpracujeme těsto. Na teplém místě necháme asi 30 minut kynout.

Připravíme si pánev na smažení a mírně ji vytřeme olejem.

Těsto vyklopíme na vál, Skleničkou vykrajujeme půlměsíčky a postupně vkládáme do připravené pánve. Dno pánve zaskládáme půlměsíčky přilijeme cca ½ dcl vody, zakryjeme pokličkou (nejlépe skleněnou) a necháme „smažit – dusit“. Půlměsíčky neotáčíme a nezvedáme pokličku. Odhadnout čas, kdy je dílo hotové, je trochu složité. Obsah pánvičky pod pokličkou šustí a praská, postupně se odpaří voda – pozor na připálení, stejně tak na nedovaření. Hotové „Pětadvacet“ (je opečené pouze z jedné strany, z druhé strany je vypouklé a připomíná knedlíky) vyklopíme do mísy, přelijeme rozpuštěným máslem, přidáváme ingredience dle chuti (na slano: sůl, česnek, strouhaný sýr – na sladko: moučkový cukr, mleté ořechy, vanilkový cukr) a protřepeme.

Pokračujeme v další dávce.

Toto „Pětadvacet“ je velmi chutné. Lze podávat samostatně i jako přílohu k přesnídávkovým polévkám (gulášové, fazolové, čočkové nebo zelňače) nebo na sladko.

Svačinková gulášovka kuchařky Zdenky

Recept: Zdenka Brychtová

Počet porcí: 10

Čas přípravy: 1,5 hod

Suroviny:

1kg hovězího masa (0,5 kg hovězího+0,5 kg vepřového)

0,3 kg cibule

0,5 kg brambor

sádlo

20 g sladké papriky

20 g soli

20 g hladké mouky

2 stroužky česneku

Špetka kmínu

Špetka majoránky

1 l vývaru

Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na sádle, přidáme maso, na prudko zatáhneme a vmícháme papriku. Přilijeme část vývaru, osolíme a dusíme pod poklicí téměř do měkka. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, zbytek vývaru, ke konci vaření přidáme rozetřený česnek a majoránku, popřípadě přilijeme trošku vody a dochutíme solí. Podle potřeby zahustíme.

Podáváme s „Pětadvacet“, čerstvým pečivem nebo plackami, klidně jako hlavní chod.

Možno dochutit několika kapkami maggi, drceným česnekem, pepřem a majoránkou. Vedle talířů můžeme postavit i skleničku s cibulí.