



# 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 popíjí.  
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*

# Myslivecký guláš podle pana Jozefa Matiaška

**Recept pana Jozefa Matiaška**

Doba přípravy: 2 hodiny

Chod: hlavní

Druh přípravy: dušení/vaření



**Suroviny:** 1 kg srnčího masa, 1 kg cibule, paprika, protlak, drcený kmín, rajčata, čerstvá paprika – červená, zelená, žlutá, 4 žampiony.

Obloha: hlávkový salát, vajíčko, nakládané houby, červená řepa, okurka, rajče, kukuřice

## **Postup:**

Na sádle zpěníme cibuli, přidáme maso – orestujeme, aby se zatáhlo, pozvolna dusíme, přidáme drcený kmín, zamícháme a podlijeme vývarem z kosti, dusíme do měkka. Zaděláme drceným chlebem. Pak přidáme papriky, rajčata, dušené žampiony a protlak.

## **Myslivecký knedlík:**

**Suroviny:** 10 rohlíků, 3 vajíčka, mléko, hrubá mouka, sekaná petržel (kudrnka), dušené lišky, sůl

**Postup:** Rohlíky nakrájíme na kostky, osmažíme na másle. Rozkvedláme vajíčko v mléce, zalijeme na rohlíky, přidáme hrubou mouku, sekanou petrželku a dušené lišky na másle.

Vypracujeme kulaté knedlíky a vaříme 15 minut.

## Kardinálový řezy

*Recept: Růžena Vaňková*

*Počet porcí: 10*

*Čas přípravy: 1 hod*



### Suroviny:

**Piškotové těsto:** 50 g pís. cukru 1 vejce  
2 žloutky 40 g hl. mouky

**Sněhové těsto:** 3 bílky 100 g pís. cukru

**Náplň:** Marmeláda na potřeni  
250 ml smetany na šlehání  
1 ztužovač do šlehačky  
moučkový cukr na posypání

### Postup:

*Bílky ušleháme do tuhého sněhu, přidáme cukr (musí tvořit na metlách špičky).*

*Cukr, žloutky a vejce vyšleháme do pěny a přidáme mouku.*

*Nalijeme těsta do zdobících sáčků s kulatou zdobící špičkou (každé těsto zvlášť)*

*Na plechu tvoříme sáčkem pruhy, první začínáme sněhovými 1,3,5 pruhy, doplníme piškotové těsto 2,4 pruh.*

*Pocukrujeme na povrchu a pečeme při teplotě 170 st. C asi 10-15 minut.*

*Vychladlé potřeme marmeládou vyšlehanou šlehačkou a přiklopíme druhým pruhem.*

*Pocukrujeme a dáme vychladit.*