



# VELEŇÁČEK 2

Zpravodaj Kulturně – historického sdružení Malé Veleně, Jedlky a Soutěsky, o.s. Ročník X ( IV. KHS ) \* 15.února 2011

## **Kulturně – historické sdružení připravuje besedu o historii:**

V letošním roce si připomínáme 777. výročí založení kostela Sv. Anny v Jedlce. Připravuje se rozsáhlá oprava kostela, takže žádné akce se v kostele konat nebudou. K tomuto výročí připravujeme na 26. března 2011 besedu nejen o historii kostela, ale i o historii obce, která se bude konat v kulturním domě.

K nahlédnutí budou historické fotografie kostela i obce, kompletní záznamy o průzkumu krypty v kostele včetně fotografií, historie Fellerových varhan, texty o dolování uhlí, historie Veleňáčku včetně všech vydaných tištěných čísel. Samozřejmě i publikace od E. Nedera o historii kostela 1234 – 1903 a soubor textů a fotografií o historii kostela 1900 – 2010.

K 777. výročí založení kostela jsou vydané pamětní mince, které na této besedě můžete zakoupit.

## **Základní termíny sčítání lidu**

26. února 2011 - Začíná fungovat call centrum pro veřejnost, na bezplatnou linku 800 87 97 02 se mohou lidé obracet s dotazy a nejasnostmi ohledně sčítání každý den od 8:00 do 22:00 hodin.



Sčítací komisaři začnou zároveň roznášet domácnostem do schránek informační letáky o blížícím se sčítání. Zároveň s letákem vhodí komisař do schránky lísteček s návrhem termínu, kdy do dané domácnosti přinese sčítací formuláře. Každá domácnost najde ve schránce letáček nejpozději 6. března.

7. března 2011 - Sčítací komisaři začínají navštěvovat domácnosti a roznášet formuláře. Každý občan dostane **zelený SČÍTACÍ LIST OSOBY**. Majitelé a uživatelé bytů dostanou navíc **žlutý BYTOVÝ LIST** a majitelé či správci domů ještě **oranžový DOMOVNÍ LIST**. Roznáška formulářů končí 25. března 2011.

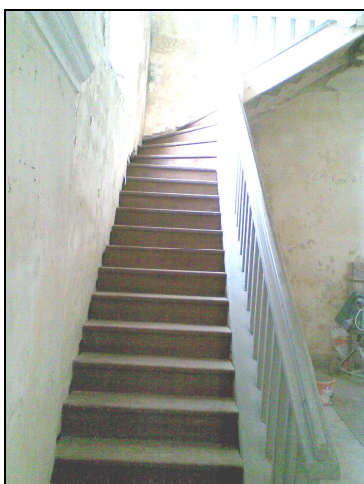
25./26. března 2011 - Půlnoc z 25. na 26. března je tzv. rozhodným okamžikem sčítání. Informace do sčítacích formulářů se vyplňují podle skutečnosti platné v tento rozhodný okamžik.

26. března 2011 - V tento den je možné začít odevzdávat vyplněné sčítací formuláře. Existují tři základní cesty: **Internet, předání sčítacímu komisaři, odeslání poštou v obálce nebo odevzdání na kterékoliv poště.**

14. dubna 2011 - Do tohoto dne mají všichni podle zákona odevzdat formuláře – ať už je budou odesílat přes internet, poštou v obálce nebo osobně předávat sčítacímu komisaři.

20. dubna 2011 - Končí činnost call centra s bezplatnou linkou 800 87 97 02. Dále bude k dispozici pro informace o sčítání lidu číslo Českého statistického úřadu 274 057 777, které je v provozu v úředních dnech. Stále bude také fungovat informační email [info@scitani.cz](mailto:info@scitani.cz).

## **Příprava na opravu kostela v Jedlce**



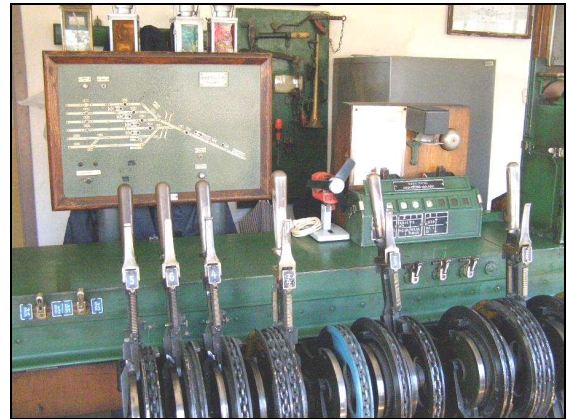
Zatím není možné provádět zednické práce. Je dokončeno nové schodiště na kůr, zbývá jen zazdít volný prostor pod ním. Jsou rozebrané postranní oltáře, z nichž levý je již odvezený k restaurování.

## Železnice

39. Podmokly-Benešov-Č. Lipa.										
O 1-3	N 3	817	888	825	km.	o. Podmokly X 1, 92	p.	N 3 O 1-3	N 3	O 1-3 N 3
8:22	8:30				0	Podmokly X 1, 92	p.	10:47		10:47
8:33	8:38				4	Děčín 39, 42	p.	10:43		10:38
8:39	8:40				10	Velen Malá (s.)	p.	7:50	10:28	9:28
8:42	8:50				12	Benešov 39 a 192	p.	7:38	10:28	9:28
8:49	8:52				17	Habartice-Markvart.	p.	7:31	10:23	9:23
8:50	8:54				21	Habartice 192	p.	7:20	10:15	9:25
8:59	8:58				25	Sádkov (Schöckel) (s.)	p.	7:13	10:07	9:27
8:16	8:23				21	Police-Žandov	p.	7:02	10:01	11:50
8:25	8:33				25	Stružnice-Jevé (Stružnice-Neustadt)	p.	8:50	11:40	9:15
8:36	8:45				30	Č. Lipa X 19, 21, 35	p.	8:40	11:22	9:29

39. Podmokly-Warasdorf.										
O 1-3	N 3	815	817	819	823	813	833	851	km.	O 1-3
8:55	12:45					8:58	8:55		0	Podmokly X 1, 92
9:07	12:55					9:10	8:54		4	Děčín X 39, 42
9:19	1:07					9:20	7:56		10	Velen Malá (s.)
9:27	1:15					9:26	7:54		12	Benešov 39 a 192
9:41	1:29					9:39	7:29		17	Habartice-Markvart.
9:50	1:38					9:38	7:37		21	Habartice 192
10:00	1:46					9:41	7:36		25	Sádkov (Schöckel) (s.)
10:19	1:58					9:58	7:28		21	Police-Žandov
10:29	2:06					9:58	7:28		25	Stružnice-Jevé (Stružnice-Neustadt)
10:48	2:18					10:01	7:28		30	Č. Lipa X 19, 21, 35
10:58	2:26					10:01	7:28		30	Č. Lipa X 19, 21, 35
11:04	2:30					10:30	7:28		30	Č. Lipa X 19, 21, 35
8:05	11:14					8:05	11:14		80	Podmokly-Warasdorf
8:12	11:21					8:27	11:31		84	Horní Grunt (s.)
8:17	11:29					8:42	11:39		85	Grunt-Jičín 197
8:24	11:33					8:49	11:45		88	Y Dolní Grunt 197
8:29	11:38					8:54	11:50		81	Warasdorf X 41, 148



V roce 1865 byla vydána koncese pro stavbu tratí společnosti Česká severní dráha ( Böhmsche Nordbahn Gesellschaft ), která postavila spojovací trať Benešov nad Ploučnicí - Česká Lípa. Stavba trati byla zahájena v roce 1870 a do provozu byla předána dne 4. července 1872. Nahoře vlevo jízdní řád z roku 1944 a ovládání návěstidel (nádraží Benešov n.PI. ). Stejným způsobem se ovládala návěstidla i u nás na zrušeném hradle Dolina. Pouze několik posledních let byla návěstidla světelná.

### Počet obyvatel naší obce v letech:

	Jedlka	M. Vel.	Sout.	Celkem
1869	137	434	215	786
1880	208	444	237	889
1890	237	481	214	932
1900	290	475	272	1037
1910	340	454	281	1075
1921	309	376	290	975
<b>1930</b>	<b>412</b>	<b>451</b>	<b>267</b>	<b>1130 nejvíce obyvatel</b>
1950	196	264	131	591
1961	223	237	141	601
<b>2010</b>	<b>140</b>	<b>184</b>	<b>115</b>	<b>439 nejméně obyvatel</b>



Pohlednice odeslaná roku 1926 z Benešova n.PI. do Prahy.

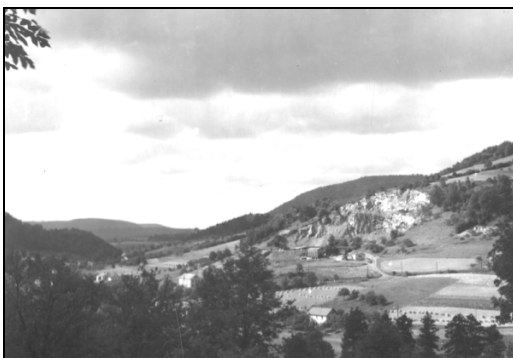
### Co říkají odborníci k dopravní a technické infrastruktuře ( SWOT - analýza obcí Děčínska )

Na území obce není žádný cíl vyžadující velké přepravní nároky. Pro osobní přepravu je vhodná kombinace individuální automobilové a hromadné vlakové i autobusové dopravy.

Slabou stránkou obce však je průjezdná trasa silnice Děčín – Benešov n.PI., její špatné technické parametry, zátěž nákladní kamionovou dopravou a její stav. Plánovaný odklon průjezdní dopravy pro vybudování nové trasy silnice, která má teoreticky převzít v této části funkci současné silnice však není prioritou v blízké budoucnosti.

Negativní stránkou je také absence likvidace splaškových vod.

Vybudování cyklotrasy by mělo zvýšit návštěvnost obce.



Fotografie lomu v Soutěškách kolem roku 1950 a 2010.

Velenáček, zpravodaj Kulturně – historického sdružení Malé Veleně, Jedlky a Soutěšky, o. s. \* [www.mala-velen.estranky.cz](http://www.mala-velen.estranky.cz)

e-mail: [mala-velen@seznam.cz](mailto:mala-velen@seznam.cz) \* Odp. redaktor: Jaroslav Dostál, Malá Veleň 29 \* Tel: 607 583 271 \* Tisk: Milan Dostál

Členové redakce: M. Hurt ( tel.: 602 441 548 ) \* Fr. Stibor \* Foto archiv \* Povoleno MKČR reg. číslo : E 18183 \* Náklad: 50 výtisků \* Redakce neodpovídá za obsah podepsaných článků \* Neprodejné \* Uzávěrka dalšího čísla je 20. 3. 2011 \* Toto číslo vyšlo 15. února 2011



Co jsme četli

Vpřed byl časopis pro mládež, vycházející v letech 1945-1951, jenž navazoval na předválečný časopis **Mladý hlasatel**. Od dubna 1946 do konce roku 1948 byl jeho redaktorem Jaroslav Foglar. Do časopisu přispíval například i Zdeněk Burian.

Časopis Vpřed vznikl v červnu 1945. Po roce byl do jeho redakce přizván Jaroslav Foglar, který před tím pracoval v redakci časopisu Junák. Po roce 1948 však musel Foglar z redakce odejít. Časopis byl několikrát přejmenován. V roce 1949 na Junáci vpřed (byl sloučen s časopisem Junák), poté zpět na Vpřed (když organizace Junák nuceně zanikla), v roce 1951 na

**Vpřed pionýři.**

V přílohách Veleňáčku naleznete i v dalších číslech ukázkou z časopisů Vpřed z roku 1948. Kopie jsou zhotoveny z originálů, které jsou uloženy v soukromém archivu Milana Hurta. Jestliže byste měli zájem o prohlédnutí některých čísel nebo celých ročníků, telefonní kontakt najdete v tiráži.



VEPŘOVÉ KOLENO JEDNA BÁSEŇ

(Recept pro mlsné pusinky)



**Suroviny:**

vepřové koleno, česnek, francouzská hořčice, pivo, sůl  
(množství: vše cca přiměřeně, přiměřeně ...)

**Pracovní postup :**

Smícháme francouzskou hořčici a rozmačkaný česnek, zalijeme pivkem a uděláme z toho kašičku.

Kolíčko hezky vykostíme, poté jemně naklepeme a osolíme.

Následně ho potřeme onou výše uvedenou kašičkou, zavineme jako štrúdl, převážeme nití jako ptáčka a tuto roládku vložíme na podestýlku do pekáče ...

Podestýlku v pekáči uděláme z pěkně husté vrstvy jemně nakrájené cibulky, kterou zalijeme pivkem, na to pak položíme roládu a dáme na cca 90 minut do „domácího krematoria“ – rozpálené trouby. Pak už jenom vydržet, dokud není masíčko se zlatavě opečenou kůrčičkou hotové a můžeme ladit chuťové buňky!

Přikusujeme např. báječné bramborové placičky, ale také je dobrý měkký chleba. Jako vylepšenou přílohou můžou být i brambory a zelí. Tyto dvě ingredience můžeme udělat buď každou extra, nebo je vložit už ze začátku ke kolínku. Vše zapijeme dobrým pivem.

Doufáme, že jsme vás pěkně namlsali tímto velice zdravým jídlem. Koleno obsahuje želatinu, která je dobrá na klouby. Cibule s česnekem mají prokázané antibakteriální účinky a kladný vliv na krevní tlak. Hořčice příznivě podporuje trávení tučnějších jídel.

A nakonec pivo – to je nejlepší iontový nápoj obsahující řadu prospěšných vitamínů a hormonů.

DUNAJSKÉ VLNY

**Suroviny:**

200 g másla, 3 lžíce kakaa, 200 g práškového cukru  
5 vajec, 2 polévkové lžíce rumu, 300 g polohrubé mouky  
2 čajové lžičky kypřicího prášku do pečiva  
680 g vypeckovaných višní

**Krém:** 1 vanilkový pudink, 5 dl mléka, 40 g cukru, 125 g másla

**Poleva:** 75 g tmavé čokolády, 60 g másla

**Pracovní postup:**

Máslo utřeme s práškovým cukrem do pěny. Při stálém šlehání po jednom přidáváme celé vejce a 1 polévkovou lžičku rumu. Potom přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem. Smícháme. Polovinu těsta natřeme na vymaštěný plech. Do druhé poloviny přidáme kakao a další lžičku rumu. Promícháme a natřeme na světlé těsto. Vypeckované višně rozdělíme na těsto a zlehka přitlačíme. Těsto vložíme do vyhřáté trouby a pečeme asi 20 až 30 minut. Na vychladlé těsto rozetřeme krém a koláč odložíme do chladničky ztuhnout. Po ztuhnutí ho polijeme polevou.

**Krém:** pudinkový prášek rozmícháme v mléce, uvaříme a necháme vychladnout. Změklé máslo utřeme s cukrem a po lžičkách přidáváme do vychladlého pudinku.

**Poleva:** Na mírném ohni rozpustíme máslo s čokoládou. Při stálém míchání utřeme dohladka. Necháme krátce vychladnout a natřeme na tuhý krém.



\*\*\*\*\*

Ke každému vydání Veleňáčku bude od tohoto čísla vycházet příloha. Máte-li i Vy nějaký zajímavý recept, rádi zveřejníme. Také budeme rádi, když nám sdělíte, co byste v příloze rádi viděli.

Veleňáček doručujeme buď v tištěné podobě nebo e-mailem. V případě, že Veleňáček zatím nedostáváte a máte o jeho doručování zájem, sdělte svůj požadavek (ústně, písemně, sms, emailem – kontakt v tiráži).