

DROZDOV – DROZDOV

Je sobota 17. července a v 6:00 hodin ráno odjíždí autobus z autobusové zastávky do partnerského Drozdova, okr. Šumperk. Jednou za dva roky se pravidelně setkáváme, jednou u nás, pak u nich. Nyní to bylo u nich.

Přijíždíme kolem půl dvanácté, slavnostní přivítání, předávání dárků. My jsme tam vezli houpadlo na pružině - drozda – prvek do dětského hřiště, a na oplátku jsme my od nich dostali čepice s výšivkou DROZDOV. Též vstupenku na „ Myslivecký karneval“ a občerstvení během celé návštěvy.

Po společném obědě jsme se šli projít obcí, prohlédli jsme si nově opravenou požární zbrojnici a její vybavení a nový sportovní areál s novým multifunkčním hřištěm „umělkou“. Zde bylo zajištěno občerstvení a výstava válečných Jeepů ruské a americké výroby. Vystavené vozy se staly velikou atrakcí pro nás, hosty. Nasedli jsme do nich a projeli tamní okolí – Pivonín – Kosov – Hoštejn a malebným údolím říčky Březné do Drozdovské pily a zpět do Drozdova.

Jízdu jsme zakončili na louce pod Drozdovem, odkud byl nádherný výhled do Litovelského Pomoraví a v pozadí na Olomouc a Svatý Kopeček. To byl zážitek, který byl umocněn výkladem pana místostarosty. Pak jsme přijeli zpět do sportovního areálu a pokračovala volná zábava s občerstvením, pečenou makrelou na dřevěném uhlí. To byla lahůdka zalitá dobrým pivem z hor - studenou Holbou. Kolem 19. hodiny jsme se přemístili do krásného areálu zvaném „Na Láně“. Stánky s občerstvením, kryté posezení, jeviště s tanečním parketem a pod budovou s jevištěm společenská místnost s krbem a posezením. Zde jsme si mohli vybrat z nabídky – špíz ze srnčího masa a kančí či srnčí guláš. Dal jsem si špíz, byl vynikající, pan Sůva , aby ochutnal obé, si dal půl srnčího a půl kančího guláše a také nelitoval. V osm hodin předseda mysliveckého sdružení řečený Jarin zahájil myslivecký karneval. Byla to taková letní zábava s tombolou. Hlavní cena bylo divoké prase. Do desáté večerní se vše zaplnilo a bylo tu (hlavně mladých) více než 200 platících. Cena vstupenky byla symbolická 50,- Kč, ale ty myslivecké dobroty si lidé chodili kupovat i s sebou domů. Cena porce byla 90,- Kč. Brzy bylo vyprodáno. Muzika hrála, břinkala, pivo bylo, zábava nevázla, vždyť jsme byli mezi svými. Kolem jedné noci se odebíráme domů – lépe řečeno do vesnice. Baterky a čelovky nám pomáhají najít cestu polem do vesnice i místo na spaní, které jsme si připravili již v podvečer. Spíme všichni na tanečním sále kulturního zařízení. Karimatky, molitany a spacáky zajistily pohodlí a do ztichlého sálu zaznívalo jen pravidelné oddychování s přechodem do hlasitého pochrupování. Je ráno, noc uběhla rychle, vítá nás slunce, modré nebe a snídaně na terase místní restaurace. Jako bonus ke kafičku „ MORAVSKÉ KOLÁČKY“ vynikající! Loučíme se, ještě společné foto na schodech OÚ, a se slovy „za dva roky u nás“ velí starosta obce Drozdov v Čechách pan Pavel Sládek k odjezdu domů.

P.S. Zájezd byl vydařený, jako vždy, kdo byl poprvé, byl nadšen. Škoda, že nás nejelo více. Autobus by nás uvezl!

A nyní ještě bonus, protože ty koláčky byly skutečně fantastické. Jak řekla paní Jana Ptáčková, dají práci, ale jsou vynikající. Mohu potvrdit, přinesla na ochutnání, když je podle receptu upekla a hned v pondělí přinesla vzorek. Byly k nerozeznání a chuťově stejné!

František Rejzek

Recept od paní Zdeňky Smékalové:

Těsto :

55 dkg mouky polohrubé výběrové (přesít)

špetka soli

15 dkg sádla

15 dkg Hery nebo másla

10 polévkových lžic mléka - založíme kvásek

kostka kvasnic

1 lžice cukru

2 vejce

Poleva :

rum a cukr (řidší kaše)

Náplň :

2 tvarohy může se i přidat (vždycky kostky), citr. kůra z 1/2 citronu, 2 žloutky, cukr krupice dle chuti, vanilka,

1 lžička pudinku

Rozinky

Na stole zpracujeme vláčné těsto, případně přidáme mouku, a necháme 5 minut odpočinout. Rozdělíme na půl. Rozválíme na plát 5 mm široký možná i míň, jak to půjde. Rádylkem 5 x 5 cm nakrájíme čtverečky.

Poté naklademe mikrotenovým sáčkem tvaroh a na něj 2 rozinky chvíli namočené v rumu.

Koláčky zabalíme na takový balíček, kdy vznikne nahoře špička a pečeme zabaleným nahoru v rozehřáté troubě na 250 stupňů. Stačí, když budou lehce narůžovělé. Tentokrát došlo ke změně, špičku jsem zakulatila a dala ji do spodu :-)

Po schládnutí máčíme v rumové polevě a poté v kokosu nebo ořechách, nakonec pocukrujeme.

Z jedné dávky 110 - 120 ks.