

Chcete spolu s námi tvořit noviny? Na této stránce uveřejňujeme vaše dopisy, zprávy ze zajímavých akcí, vaše vzkazy, pozvánky a poděkování, ale také úspěchy (houbaření, rybolov, pěstování). Kontaktujte nás!

Doporučuji vydat se naučnou stezkou na Olověný Hartenberg – nový pohled do známých míst

Za důvěrně známá místa jsem až do soboty považoval okolí kolem Hartenbergu. V rámci přípravy nedělní trasy turistické akce Sokolovská padesátka (proběhne 29.8. až 31.8.2014) jsem si šel projít také novou naučnou stezku Olověný Hartenberg. Jak jsem se spletl, když jsem si myslel, že zde nic nového už najít nemůžu...

Jednosměrně značená naučná stezka není dlouhá (má přibližně 4 km), ale je na ní 14 zastavení s informačními tabulemi. Stezka odhaluje běžné nepoužívané cesty a dovede turisty přímo k důlním dílům, která, skrytá ve svahu nad pravým břehem říčky Svata-

bo saponátový prostředek ležící u potoka o příliš dobrém a šetrném vztahu k přírodě nesvědčí.

Naštěstí pozitivního najdeme na naučné stezce více, a pokud máme dostatečnou fyzickou kondici, neuniknou nám ani doporučené výstupy do svahů nad jednotlivými zastaveními, např. k „pinkovému tahu“ mezi stolami Schäffer I a Schäffer II (ve svahu mezi zastaveními č. 5 a č. 6) nebo odbočka k dědičné odvodňovací štolě Petrus (Petrova štola) od zastavení č. 7.

I když nejsou některá z ústí štol zajištěná proti vstupu, doporučuje se do štol nevstupovat a zbytečně neriskovat. V



ZASTAVENÍ Č. 5, štola Schäffer



ZASTAVENÍ Č. 7, Petrova štola



ZASTAVENÍ Č. 2. Foto 7x: Ladislav Zoubek

vy, zůstala jako památka na dávno i nedávno zaniklou těžbu olověných rud v okolí Hartenbergu. Značena je plastovými směrůvkami s turistickou značkou naučné stezky (šikmý zelený pruh v bílém poli) a názvem.

Trochu jinou zajímavostí jsou také letité trampské osady na naučné stezce a v jejím bezprostředním okolí. Jak se přímo na zastavení č. 11 pod stolou Kryštof dozvíme, patří osada Modrá kotva k jedné z nejvýznamnějších trampských osad v regionu. Kéž by si to uvědomovali i sami osadníci – černá skládka v pince pár metrů nad tábořištěm ne-

lepším případě bude štola po pár metrech zavalena sesuvem, v tom horším hrozí vetřelci zavalení nebo propadnutí.

Sluší se ještě poděkovat zhotoviteli naučné stezky, občanskému sdružení Permon Sokolov, že pro nás stezku vybudoval, a pozvat také na procházku po další naučné stezce realizované tímto sdružením – „Uranová Golgota“, věnované historii těžby uranových rud v Horním Slavkově a okolí (začátek za panelovými domy na začátku ulice Ke Koupališti).

Přeji pěkné zážitky a bezpečný návrat. Ladislav Zoubek, KČT Krušné hory Sokolov



ZASTAVENÍ Č. 6, pinkový tah



ZASTAVENÍ Č. 11



Vaříme s Jiřím Mikou aneb Létající maso

Další díl

Přinášíme vám další sérii receptů Jiřího Miky. Tentokrát se bude vařit z drůbeže.

Perská drůbeží polévka

1 litr drůbežího vývaru, 200 g vařeného drůbežího masa, 3 rajčata, 150 g žampionů, 30 g másla, 2 lžice vařené rýže, cayennský pepř nebo pálivá paprika, sůl, zelená petrželová nať nebo pažitka.

Do horkého vývaru vložíme maso nakrájené na malé kousky, oloupaná, na osminky rozkrájená rajčata, na plátky nakrájené žampiony –

krátce podušené na másle, přidáme vařenou rýži a necháme přejít var. Hotovou polévku ochutíme cayennským pepřem nebo pálivou paprikou a drobně sekanou zelenou petrželovou natí nebo pažitkou. Podáváme se slanými zákusky.

Drůbeží polévka po čínsku

1 kuře, sůl, hrst sušených hub, 2 – 3 lžice sójové omáčky (můžeme nahradit napůl worcestrovou omáčkou a napůl polévkovým kořením Vítana), pepř, 1 lžička oleje, 1 lžice sola-

mylu, 2 – 3 vejce, 1 lžička glutinasolu, zelená petrželová nať.

Kuře rozsekáme na půlky, vložíme do studené osolené vody, přidáme sušené houby a uvaříme. Následně maso vyjmeme, vývar přecedíme, maso vykostíme, nakrájíme na kostičky a vrátíme do vývaru. Okořeníme sójovou omáčkou, opepříme, přidáme olej a chvíli povaříme. Před koncem vaření do polévky znovu dáme houby, které zůstaly na cedníku, a zahustíme ji solamylem, rozmíchaným v trošce vody. Po provaření přilijeme rozšlehaná vejce, polévku dočutíme glutasolem a hned odstavíme.

Na talíři sypeme jednotlivé porce nasekanou zelenou petrželovou natí a podáváme s bílým pečivem.

Slepičí polévka se salátovými okurkami

1 litr slepičího vývaru, uvařené maso z ½ slepice, 1 menší salátová okurka, 3 rajčata, trochu cayennského pepře nebo pálivé papriky, sůl.

Do horkého slepičího vývaru

vložíme na kostičky nakrájené a obrané maso ze slepice, oloupanou, na kostičky nakrájenou okurku a oloupaná, na kousky nakrájená rajčata a necháme prohrát. Hotovou polévku ochutíme cayennským pepřem nebo pálivou paprikou. Podáváme se slanými zákusky.

Bílá slepičí polévka

1 litr vývaru ze slepice, maso z ½ menší slepice, 60 g másla, 40 g mouky, 80 g žampionů, ½ sladké smetany, sůl, pepř, muškátový květ, 1 žloutek, zelená petrželová nať.

Vývar ze slepice zahustíme máslovou jíškou, přidáme na kostky nakrájené maso ze slepice, očištěné, na plátky nakrájené a na másle podušené žampiony a asi deset minut povaříme. Hotovou polévku zjemníme smetanou s rozšlehaným žloutkem, ochutíme pepřem, muškátovým květem a nadrobno sekanou zelenou petrželovou natí. Podáváme se slanými zákusky nebo zaváříme houskové knedlíčky.

Pokračování příště

Naším čtenářům

Informace k distribuci Vašeho Deníku získáte:

Adresa: Sokolovský deník

Staré náměstí 27

Sokolov 356 01

Mobilní č.: 724 277 193

E-mail: redakce.sokolov@denik.cz

Info pro předplatitele:

Na internetových stránkách www.mojepredplatne.cz najdete věrnostní program pro předplatitele regionálního Deníku – ABO BONUS. Za body, které jsou Vám připisovány za každou platbu předplatného (po zaregistrování do ABO BONUSU), můžete čerpat poukázky na slevy a dárky v hodnotě až 1 200 Kč ročně (též platí pro nové předplatitele, kteří si předplatí minimálně tři dny). Také nás můžete navštívit v naší okresní redakci v Sokolově.

Aktuálně v ABO BONUSU od 1. 1. 2014:

Máme pro Vás nově v ABO BONUSU na internetu katalog dárků a zážitků. V katalogu dárků aktuálně: Kabelky, předplatné časopisu Gourmet na 1 rok, vesta XXL, mikina tmavá M, různé knížky, DVD nebo CD, knihy.

Katalog zážitků: PROŽIJTE, NAFOTTE, NAPIŠTE

Zážitkový balíček je určen pouze pro celotýdenní zaregistrované předplatitele – ti mohou čerpat 1x za kalendářní rok 1 zážitek – podmínkou je dodání 3 fotografií a napsání 50 slov o prožitém zážitku. Nově v katalogu regionálních dárků (zobrazí se Vám až po přihlášení do programu):

Dárky: CD Lijavec, CD Love Songs, CD Posel z Liptákova, časopis Gourmet, CD, DVD různé druhy, dámská manikúra, publikace Cesty městy, 2x CD Šimek & Grossmann-Povídky, CD Muzikál Robin Hood, DVD Poklad na Stříbrném jezeře, kabelka – béžová, červená, DVD Rodinka, CD česká muzika, CD pro děti. Knihy: Věrné spartánské srdce, humorná kniha – Sedm dní bez /pro ženy/. Nabídka dárků je časově omezena a jen do vyčerpání zásob.

ZEMNÍ PRÁCE MALÝMI MECHANISMY

Pásový minibagr hodinová sazba	380,- Kč/h
Smykem řízený nakladač	395,- Kč/h
Kolový dempr (přeprava po staveništi)	390,- Kč/h
Vibrační válec	390,- Kč/h

TECHNICKÉ SLUŽBY
KOSTELNÍ BŘÍZA SPOL. S R.O.

Kontakt: Kostelní Bříza 20, Březová 356 01, IČ: 02473488
Telefon: 777 544 502, www.ts-kb.cz