

Obecní drbna

Volby do Poslanecké sněmovny Parlamentu České republiky

Ve dnech 2.-3.6.2006 se uskutečnily volby do Poslanecké sněmovny Parlamentu České republiky. V obci Veliká Ves bylo do výpisu ze stálého a zvláštního seznamu zapsáno celkem 233 voličů. Volební účast byla 47,1%. Bylo vydáno 110 úředních obálek, odevzdáno bylo 110 obálek a platných hlasů bylo odevzdáno celkem 110.

Výsledky hlasování pro politické strany, politická hnutí a koalice – Veliká Ves

Politická strana, hnutí a koalice	Počet hlasů
Nezávislí	2
Občanská demokratická strana	30
Česká strana sociálně demokratická	35
Unie svobody – Demokratická unie	1
Strana zelených	3
Komunistická strana Čech a Moravy	32
Národní strana	2
Křesťanská a demokratická unie – Československá strana lidová	3
Nezávislí demokraté (předseda V. Železný)	2

Do výpisu ze stálého a zvláštního seznamu bylo v okrese Chomutov zapsáno 99 653 voličů. Celkem bylo vydáno 53 565 úředních obálek, odevzdáno bylo 53 278 obálek a platných hlasů bylo odevzdáno 53 278. Volební účast byla 53,75%.

Výsledky hlasování pro politické strany, politická hnutí a koalice – okres Chomutov

Politická strana, hnutí a koalice	Počet hlasů
Strana zdravého rozumu	176
České hnutí za národní jednotu	21
Balbínová poetická strana	43
Právo a Spravedlnost	209
NEZÁVISLÍ	452
Česká pravice	15
Koruna česká (monarch.strana)	60
Občanská demokratická strana	16 741
Česká strana sociálně demokratická	20 158
SNK Evropští demokraté	546
Unie svobody – Demokratická unie	165
Pravý blok	232
4 VIZE – www.4vize.cz	40
Strana zelených	4 002
Komunistická strana Čech a Moravy	8 598
Koalice pro Českou republiku	37
Národní strana	155
Křesťanská demokratická unie – Československá strana lidová	1 126
Nezávislí demokraté (předseda V. Železný)	439
Strana rovnost šancí	63

V kraji Ústeckém bylo odevzdáno celkem 374 736 platných hlasů. Největší počet hlasů získala Česká strana sociálně demokratická – 132 895 hlasů, Občanská demokratická strana – 130 365 hlasů a Komunistická strana Čech a Moravy – 60 175 hlasů.

Obecní drbna

Pozvánka

Sbor dobrovolných hasičů Podlesice zve všechny občany na 1. ročník soutěže O pohár starosty obce Veliká Ves, který se uskuteční v sobotu 17.6.2006 od 9 hod. na fotbalovém hřišti ve Vitčicích. Soutěže se zúčastní hasičský sbor z partnerské obce Cunersdorf.

Soutěžít se bude v disciplíně – požární útok – klasika s dvěma proudy a sáním z kádi a ve srandá mači. Časy z obou disciplín se budou počítat.



Třídění odpadů

Obec Veliká Ves vybuodovala v každé obci základy, kde jsou umístěny kontejnery na třídění odpadu. Je zde umístěn kontejner na plast, papír, sklo a netříděný odpad.

Po prvním vývozu kontejneru bylo zjištěno, že do kontejneru na plast jsou vhazovány veškeré plastové odpady a výrobky. Žádáme proto občany, aby do kontejneru na plast odkládali **pouze plastové lahve** a ostatní plasty do kontejneru na netříděný odpad, který je vyvážen 1x týdně nebo 1x za 14 dnů.

Dětský den



Dne 3.6.2006 se konala od 13,00 hod. oslava Dětského dne na návsi v Podlesicích. V letošním roce dětem počasí přálo, soutěžily v různých disciplínách, které pro ně připravila kulturní komise a Sbor dobrovolných hasičů Podlesice.

Děti měly možnost projížďky na koni. Na závěr celého odpoledne bylo připraveno pro děti občerstvení.

Starosta obce tímto děkuje manželům Chobotovým, kteří darovali výhry na soutěže, p. Romanu Máškovi za zapůjčení koně na projížďky a místnímu mysliveckému sdružení za finanční příspěvek. Dále pak poděkování patří Sboru dobrovolných hasičů Podlesice, kteří se

podíleli na přípravách a zajištění průběhu oslav Dětského dne.

Nezaměstnanost v obci

Nezaměstnanost v našich obcích se stavem k 31.5.2006 na základě údajů Úřadu práce v Chomutově. Základní údaje pro výpočet nezaměstnanosti v obci Veliká Ves: obyvatel celkem – 268, ekonomicky aktivní – 145 osob, nezaměstnaných 26 osob. Celková nezaměstnanost v obci Veliká Ves činí 17,2 %.

	Počty nezaměstnaných v obcích
Široké Třebčice	8
Veliká Ves	2
Nové Třebčice	5
Vitčice	8
Podlesice	3
CELKEM	26

Obec	OC	EA	NEZ	VPM	MN%
Vilémov	590	321	43	1	12,8
Radonice	1144	653	99	4	14,7
Mašťov	688	324	37	0	11,4
Libědice	206	106	18	0	16
Pětipsy	191	92	17	0	16,3
Račetice	236	120	18	0	13,3

Obecní drbna

Základní údaje o obyvatelstvu – rozděleno na mikroregiony

Mikroregion	OC	EA	NEZ	VPM	MN
Chomutov	57686	30141	4993	353	15,6
Jirkov	23334	11922	2269	55	17,7
Vejprty	5049	2504	528	5	19,5
Kadaň	21717	11571	1555	88	12,6
Kláštorec nad Ohří	17193	9386	1168	155	11,5
Region celkem	124979	65524	10513	656	14,3

OC - obyvatelstvo celkem

EA - počet ekonomicky aktivních obyvatel

NEZ - počet nezaměstnaných evidovaných na ÚP

VPM - počet volných pracovních míst evidovaných ÚP

MN% - míra nezaměstnanosti

Údaje ve sloupcích OC a EA jsou z výsledků Sčítání lidu, domu a bytů, které se konalo 1.března 2001.

Pranostiky

O Janu-li sucho hostí, máme o žních mokra dosti.

Prší-li na Ladislav, déšť po sedm neděl trvá.

Na Petra a Pavla den jasný a čistý – úrodný rok bude jistý.

Když prší na svatého Prokopa, zmokne každá kopa.

Jaký leden, takový červenec.

Na den Sedmi bratří když prší, sedm neděl déšť dovrší. (10.7.)

Recepty

Jahodové tiramisu

20 dkg moučkového cukru, 500 ml smetany ke šlehání, 50 dkg tvarohu, balíček vanilkového cukru, 2 lžice griotky nebo jiného aromatického alkoholu na zakapání jahod, 32 cukrářských piškotů, 5 lžic griotky nebo jiného aromatického alkoholu na zakapání piškot, 4 plátky želatiny, 30 dkg jahod nakrájených na plátky.

Jahody a piškoty zakapeme griotkou nebo jiným aromatickým alkoholem. Smetanu ušleháme s 2 dkg cukru s vanilkovým cukrem.

Zbylý cukr, vanilkový cukr a tvaroh utřeme, aby se směs spojila. Do kastrůlku se studenou vodou na pět minut vložte želatinu, aby změkla. Pak jí trochu zahřejeme a mícháme až se rozpustí. Necháme želatinu trochu vychladnout.

Do smetany vmícháme plátky jahod a želatinu a spojíme s tvarohovým krémem. Formu vyložíme potravinou folií tak, abychom mohli tiramisu překrýt, než ho dáme vychladit. Na dno formy dáme tenké plátky jahod, na ty část krému a na něj piškoty, dále pokračujeme ve vrstvení od jahod. Přetáhneme folii a necháme dezert vychladit a zpevnit.

Šťavnatý jahodový koláč

30 dkg jahod, 10 dkg cukru na prosypání jahod, lžici škrobu, 20 dkg polohrubé a 20 dkg hrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 18 dkg krupicového cukru, 1 vejce, 250 ml podmáslí, 125 ml rostlinného oleje.

Na drobenku – 25 dkg hrubé mouky, 10 dkg másla, 25 dkg krupicového cukru.

Jahody nakrájíme a prospeme cukrem a škrobem aby pustily šťávu.

V míse utřeme vejce a cukr, vsypeme všechnu mouku smíchanou s práškem do pečiva a vlijeme podmáslí a olej. Zpracujeme na hladké těsto. Plech vyložíme pečícím papírem, poté na něj rozetřeme těsto. Pokryjeme jahodami.

Koláč posypeme drobenkou a pečeme cca 30-45 minut dokud drobenka nezezlátne. Koláč chutná teplý i studený.