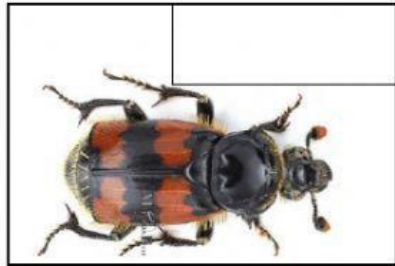


## BROUCI - POZNÁVAČKA



TESAŘÍK  
ALPSKÝ



PÁTEŘÍČEK  
SNĚHOVÝ



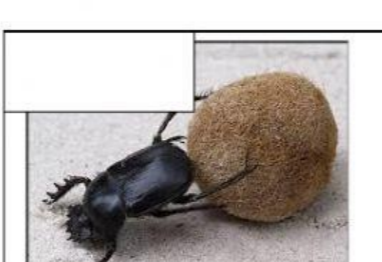
VRUBOUN  
OBEČNÝ



NOSOROŽÍK  
KAPUCÍNEK



HROBAŘÍK  
OBEČNÝ



POTÁPNÍK  
VROUBENÝ



SLUNÉČKO  
DVOUTEČNÉ



MANDELINKA  
BRAMBOROVÁ



KVĚTOPAS  
JABLOŇOVÝ



ZLATOHLÁVEK  
OBEČNÝ



STŘEVLÍK  
MĚDĚNÝ



ROHÁČ  
OBEČNÝ



# Zátorské listy

Domov Hostomice - Zátor

Říjen 2025



Letošní, již jubilejní XX., ročník naší společenské akce Tančíme pro radost se odehrál v uvolněném duchu. Téma „...to byly časy...!“ bylo malým povzdechnutím nad tím, jak blaze bylo za mladých let našich klientů, kteří mají na co vzpomínat. Personál našeho zařízení se jako tradičně převlékl do tematických kostýmů, takže jsme zde, v Pivovaru Podlesí, mohli potkat třeba výpravčí vlaků ČSD, horníka příbramských dolů, příslušníka SNB, zdravotní sestru, dojičku krav, řezníka, nebo uklízečku. Bohatý program skýtal například tanec v sedě v rytmu spartakiád, retro koutek ve stylu 60. let nebo vystoupení dobříšských Odrostlých holek. Úspěch mělo i rozsáhlé vystoupení dětí ze základní školy v Příbrami či recitační pásmo našich klientů.

Děkujeme všem, kteří se podíleli na přípravě akce, personálu Domova Hostomice—Zátor, všem hostům a v neposlední řadě i našim sponzorům. Budeme se těšit na příště.



## PEČEME PRO OSLAVENCE

**Hraběňčiny řezy** (také známé jako koláč paní hraběnky) jsou výjimečně nadýchaný dezert, který krásně vypadá, ale poměrně snadno se připravuje. Kromě přípravy těsta (do kterého se trochu netradičně dává polohrubá mouka) ho můžete vyválet mezi listy pečicího papíru a pak snadno přemístit do pekáče. Pak už nezbyvá nic jiného než koláč naplnit. Kromě jablek, vlašských ořechů a skořice můžete přidat i borůvky, ostružiny či jiné lesní plody, ale rozhodně nesmíte zapomenout na bílkový sníh! Na závěr nastrouhejte zbytek těsta navrch a šup s koláčem do trouby.

- 250 g máslo + na vymazání
- 400 g polohrubá mouka + na vysypání
- 4 × vejce „M“
- 1 × špetka sůl
- 6 g kypřicí prášek
- 2 × vanilkový cukr
- 900 g jablka
- 1 × lžíce citronová kůra
- 100 g moučkový cukr
- 1 × lžíce skořice a 70 g vlašské ořechy





# HALLOWEENSKÉ

# DLABÁNÍ

# DÝNÍ



## Legenda o svatém Martinovi

*Svatý Martin pro nás představuje posla zimy, příchod prvního sněhu a možná také křupavou a pořádně vypečenou svatomartinskou husu. Co ale předcházelo tomuto svátku a jak je to s dalšími svatomartinskými symboly?*

*Restaurace chystají speciální svatomartinská menu, řada z nás se chystá na pečení husy doma a možná ještě přidáme přípravu tradičních svatomartinských rohlíčků.*

***Je ale tento svátek skutečně jen o jídle, nebo v sobě skrývá hlubší poselství?***

*Svátek svatého Martina připadá na 11. listopadu. **Magické datum 11.11. je dnem, kdy symbolicky odchází podzim a přichází zima.** Spojujeme si jej s příjezdem Martina na bílém koni – a bílý kůň je předzvěstí příchodu prvního sněhu.*

Se svatým Martinem se ale pojí řada dalších pranostik. Znáte některé?

- Na svatého Martina, kouřívá se z komína
- Dnem svatého Martina, u nás zima začíná
- V suchu-li jdou na Martina husy, o Vánocích v blátě chodit musí
- Na svatého Martina, bývá bílá peřina
- Jaký den svatého Martina, takové též bude zima

Velká část z nich se týká příchodu zimy do našeho života, příchodu sněhu, ale také hodnocení toho, jak počasí na svatého Martina ovlivní zimu i další části roku.

*I když je jen málo míst v České republice, kde je možné sněhové vločky v tento den opravdu spatřit, i tak je **svatý Martin jako symbol přicházející zimy** v nás hluboce zakořeněný.*

*Ať už bude váš víkendový stůl zdobit pečená husa, svatomartinské rohlíčky, nebo si svatého Martina připomenete pranostikou, věřím, že si při tom vzpomenete i na jeho dobrodiní a možnost pomáhat ve svém okolí stejně tak, jako pomáhal svatý Martin.*



## Legenda o svatém Martinovi

*Co praví legenda a jaké zvyklosti přináší?*

*Martin byl římským vojákem. Narodil se roku 316 na území dnešního Maďarska. Legenda praví, že jednoho dne, právě když vykonával službu a projížděl na svém bílém koni kolem městských bran, zastavil ho žebrák a prosil o almužnu. Martin u sebe neměl žádné jídlo ani peníze, chtěl však muži pomoci.*

*Protože byla mrazivá noc a žebrák na sobě neměl téměř nic, rozhodl se Martin přispět mu alespoň oděvem. Svým mečem rozetnul ve dvě svůj teplý červený plášť a polovinu mu věnoval, aby se mohl alespoň trochu zahřát.*

**Svatý Martin se tak symbolem lásky, obětavosti a pomoci v nouzi.**

*Později ve svém životě byl pokřtěn, stal se knězem a měl se stát i biskupem. O to ale nestál a proto se ukryl, aby tomuto úřadu unikl. Podle legendy byl místem jeho úkrytu husinec, a protože jej husy svým kejháním prozradily, končí rok co rok na pekáči. Bílý Martinův kůň je symbolem příchodu zimy a sněhu, svatomartinské rohlíčky, které si právě v tomto období často dopřáváme, zase symbolizují koňské podkovy.*