

Drahelčické posvícení

Jedna z nejoblíbenějších podzimních tradic v Drahelčicích je tady: Drahelčické posvícení. Letošní ročník začne v sobotu 20. září 2025 ve 14:00 otevřením výstavy v parku za hostincem U Drdů k 1 100 letům přenesení ostatků sv. Ludmily a pokračovat bude od 14:30 na hřišti SK Slavia Drahelčice a nabídne odpolední program pro děti i dospělé. Těšit se můžete na dobré jídlo, spoustu zábavy, hudbu a setkání s přáteli.

Program

sobota 20. září 2025

- 14:00 Otevření výstavy v parku za hostincem U Drdů
- 14:30 Posvícenské odpoledne plné zábavy na fotbalovém hřišti SK Slavia Drahelčice
- 18:00 Posvícenská zábava – hraje kapela Tancovačka

neděle 21. září 2025

- 10:00 Fotbalový zápas
Mladší dorost SK Slavia Drahelčice X TJ Hostivice
- 16:30 Mistrovské utkání
A mužstva SK Slavia Drahelčice X TJ Hostivice

pondělí 22. září 2025

- 8:00 Pěkná v hostinci U Drdů

úterý 23. září 2025

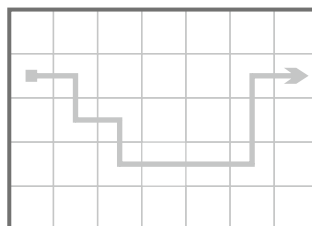
- 14:00 Sousedská v hospodě Na Hřišti

více informací zde:



Aktivita pro děti

Rozkódujte, odešlete tajenku do **30.9.2025** na e-mail **soused@namaleruzi.cz** a my na začátku října vylosujeme jednoho výherce, který obdrží výbavu pro školáka od společnosti KORES (školní set obsahující 9 výrobků).



E	C	B	W	A	W	D
H	U	E	I	E	L	Y
E	R	Á	W	L	O	K
S	L	D	O	Š	K	E
E	R	U	N	P	D	O

pravidla soutěží:



Dny evropského dědictví

Jednou ročně se napříč Evropou otvírají místa, která jindy zůstávají zavřená anebo jsou pod vyšším vstupným. Po celé září totiž probíhají Dny evropského dědictví. Ty se konají od roku 1991 pod záštitou Rady Evropy a řadí se k významným celoevropským kulturně poznávacím akcím. Nejde pouze o to, že do mnoha památek můžete nahlédnout zdarma nebo za symbolické vstupné. Jejich cílem je ukázat, co se běžně nevidí. Zrestaurované detaily, jinak nepřístupné prostory, příběhy, které se do klasických prohlídek nevejdou. A taky připomenout, proč má smysl o naše kulturní dědictví pečovat.

Letos se mnoho otevřených míst týká i okolí Drahelčic, a tak by byla škoda nechat si je ujít. Určitě si vyberete z těchto několika tipů:

- **Vily a domy:** Grabova vila v Praze, Villa Lana v Praze, Jenštejnský dům v Berouně, Dusilova vila v Berouně, Radnice v Berouně
- **Zámky:** Libeňský zámek v Praze
- **Kostely:** Kostel sv. Vojtěcha v Praze, Kostel sv. Cyrila a Metoděje v Praze, Zábranský kostel a Kostel sv. Jakuba v Berouně

A pokud byste se chtěli dozvědět další tipy nebo vyrazit někam dál, stačí se podívat na stránky

www.ehd.cz



Švestkový koláč s tvarohem

Lehký, osvěžující, barevný. Ideální jako malá večeře na terasu, příloha ke grilování, nebo prostě jen tak, když je venku horko a člověk nemá chuť na těžké jídlo.

Na těsto budeme potřebovat:

- 2 vejce
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 prášek do pečiva
- 400 g bílého jogurtu
- 2 hrnky polohrubé mouky
- půl hrnku krupicového cukru
- čtvrt hrnku změkklého másla

Náplň:

- 3 měkké polotučné tvarohy
- 2 vejce
- citrónovou kůru
- vanilkový cukr
- rozpůlené a vypeckované švestky

Postup:

Nejprve si pečlivě vymažeme pekáč máslem a vysypeme moukou. Následně se pustíme do výroby těsta. Vyšleháme dvě vejce s krupicovým a vanilkovým cukrem do bílé pěny. Za stálého míchání dále opatrně vmícháme změkklé máslo, kypřicí prášek, polohrubou mouku a bílý jogurt. Vzniklé hladké těsto přelijeme do pekáče a necháme chvilku odležet.

Mezitím si připravíme tvarohovou vrstvu. Do tvarohu přidáme dvě vejce a vanilkový cukr. Podle chuti můžeme vmíchat také citrónovou kůru. Pořádně zamícháme a přelijeme do pekáče na první vrstvu těsta. Nakonec na pekáč poklademe rozpůlené švestky a případně posypeme drobenkou (80 g másla, 80 g cukru krupice, 80 g polohrubé mouky a vanilkový cukr). Pečeme ve vyhřáté troubě na 170 °C 45 až 60 minut do zlatova.



Růžové noviny 09

Drahelčický sousedský měsíčník, září 2025



O Malé Růži v Drahelčicích



Co vás čeká v září

Vinobraní
Jak poznat poctivý burčák?
Tipy na výlety
Dny evropského dědictví
Recept na koláč



růžový playlist



naši sousedé

Pro F&S group vydává Idealab, s.r.o.
Editorky: Adéla Zahálková, Kamila Zemanová
soused@namaleruzi.cz

Toto číslo vychází v září 2025.
Neprodejné.
www.namaleruzi.cz/zivot-na-male-ruzi



Na
Malé
Růži



Od vinice na vinobraní. Tipy, kde letos uzrála ta nejlepší vína.

Léto se blíží ke konci, listí stromů se pomalu barví do zlatova a podzim se hlásí o slovo. Ještě předtím, než se definitivně zahálíme do kabátů a ranních mlh, je tu září. Měsíc plný oslav, kdy to žije hlavně na vinicích a ve sklepech. Září je totiž hlavní sezona vinobraní, kde se oslavují plody celoroční práce vinařů. A věřte, že za každou lahví se skrývá pořádný kus dřiny, zkušeností i trpělivosti.

Od hroznů ke sklence

Celý proces výroby vína začíná u sběru. I když to může znít jednoduše, je to klíčový krok, který ovlivňuje výslednou kvalitu, chuť, barvu i aroma vína. Sklizeň může probíhat ručně nebo mechanicky. Ruční sběr je šetrnější a umožňuje vybrat jen ty nejzralejší a nejzdravější bobule. Oproti tomu ten mechanický je rychlý a efektivní a hodí se hlavně na větší vinice. Každá odrůda má svůj čas a charakter. Zatímco některé hrozny se sklízají už v srpnu, jiné čekají až do pozdního podzimu.

Po sběru přichází na řadu několik dalších důležitých kroků: odstopkování hroznů (oddělení bobulí od třepin), lisování, kvašení a zrání. U bílých vín se hrozny lisují většinou hned. Do kvasných nádob pak putuje čistá šťáva. Bobule červených vín se naopak nechávají kvasit i se slupkami a semínky, aby víno získalo barvu a třísloviny. Samotné kvašení je srdcem výroby vína. Kvasinky (buď přirozené z vinice, nebo speciální přidané) začnou pomalu přeměňovat cukr na alkohol a oxid uhličitý. Po dokvašení se víno stáčí z kalů a začíná zrát. Zatímco některá vína zrají v nerezových tancích nebo betonových nádobách, jiná odpočívají v dubových sudech.

Vůně sklepů se tak proměňuje, bublinek v kvasných nádobách přibývá a všude je cítit to nadšené očekávání. Právě vinobraní je tím okamžikem, kdy vinaři slaví svou celoroční práci spolu s návštěvníky, sousedy, rodinami i přáteli. A dobrá zpráva? Za vínem nemusíte jezdit daleko. Vybrali jsme pro vás dvě vinobraní, na která se z Drahelčic pohodlně dostanete do půl hodiny.



Karlštejnské vinobraní

O víkendu 27. a 28. září 2025 se koná dvacáté sedmé historické vinobraní v podhradí Karlštejna. Těšit se tu můžete na průvod Karla IV., kterého bude doprovázet jeho choť císařovna Eliška Pomořanská a více jak 150 dvořanů z Karlova dvora. Při tom bude hrát dobová hudba, uvidíte oslavné tance, rytířská klání a pochutnáte si dobrotách z místního tržiště. A samozřejmě víno a burčák tu poteče proudem. Romantika pod hradem jak vyšitá. Navíc pro vás máme tip. Pokud přijdete v historických kostýmech, budete mít vstup zdarma.

Svatováclavské vinobraní u Villy Richter

Svatováclavské vinobraní se koná už po šestnácté v malebném prostředí vinice u Villy Richter na Pražském hradě. Jedná se o vůbec nejstarší český vinohrad, jehož počátky sahají až do 10. století. Vinice nese název po svém zakladateli svatém Václavovi. Příjemné venkovní posezení tu nabízí panoramatické výhledy na jednu z nejkrásnějších částí Prahy – Malou Stranu. A kromě ochutnávek vín se můžete těšit i na řadu dalších pochoutek z místní restaurace. Nebude chybět ani tradiční burčák. Vinobraní u Villy Richter se koná v sobotu 27. září 2025.



Jak poznat poctivý burčák?

Aneb na co si dát pozor při výběru

Mnozí ho milují, jiní mu nemohou přijít na chuť. Kalný, voňavý a šumivý burčák je zpět. A ať už si ho dáváte tradičně na vinobraní, nebo si ho odnášíte domů v PET lahvi, ne každý je ten pravý. Někdy je příliš kyselý, jindy má už nejlepší chvíle za sebou. Jak tedy poznat, že opravdu stojí za ochutnání? Přinášíme vám pár tipů, abyste s burčákem už neminuli.

1. Bublínky

Burčák je mladé, částečně zkvašené moštové víno. Jedná se o takový mezistupeň mezi moštem (čistou hroznovou šťávou) a vínem. Obsahuje ještě vysoké množství přírodního cukru, ale už se v něm tvoří alkohol. Kvalitní burčák tedy stále kvasí. Při výběru koukejte na to, jestli jsou ve sklenici vidět drobné bublinky uvolňujícího se oxidu uhličitého.

2. Barva

Dobrý burčák lze rozpoznat pouhým zrakem, a to nejen pomocí bublinek. Poznáte to i podle barvy a kalu. Kvalitní kusy jsou lehce zakalené, světle žluté až medové barvy (u burčáku z bílých hroznů). Pokud uvidíte nahnědlou, šedou či až přehnaně tmavou tekutinu, raději se porozhlédněte jinde. Hnědá barva totiž naznačuje, že byl vyrobený z plesnivého ovoce, naředěný jablečným moštem nebo špatně skladován. Barva červeného burčáku by měla být zase temně růžová.

3. Vůně

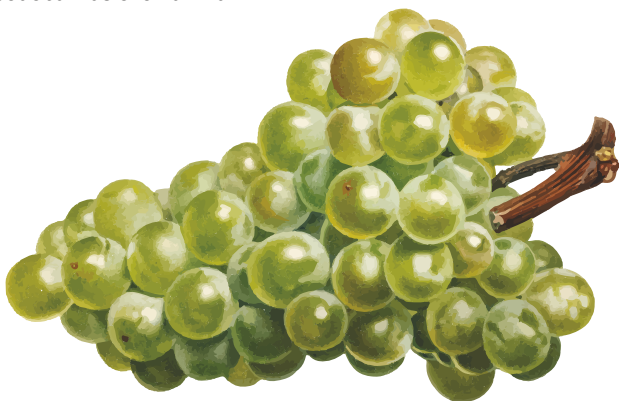
Čerstvý burčák voní ovocně a lehce po kvasnicích. Od poctivých vinařů bývá už v počátku dobře cítit po odrůdě, ze které byl vyroben. V burčáku byste také neměli cítit žádné jiné ovoce než hrozny. A pokud vám zavoní po octu, hnilobě nebo má zatuchlý zápach, raději ho nepijte.

4. Způsob prodeje

Také způsob prodeje hodně napoví o kvalitě burčáku. Ať už ho kupujete na tržišti, ve stánku, nebo u silnice, vždy se zeptejte na jeho původ. Poctiví vinaři se jím rádi pochlubí a často uvedou odrůdu, oblast i datum sběru. Burčák by také v žádném případě neměl být prodáván v příliš pevně uzavřené lahvi. Kvašení stále probíhá a pevně uzavřená lahev by mohla prasknout. Pokud má jen lehce povolené víčko, je to známka toho, že burčák dýchá a kvasí tak, jak má. Kromě toho je šikovné sledovat i procento alkoholu. Správný burčák má v sobě ještě o trochu víc alkoholu než například pivo. Nejlepší jsou ty s 4 až 6 % alkoholu, kdy se tzv. „vaří“. Poměr cukru a alkoholu je v nich vyrovnaný, perli a jsou tak akorát sladké.

5. Chuť

Chuť je konečnou zkouškou kvality. Ta se v průběhu kvašení proměňuje. Záleží tedy na tom, kdy si burčák koupíte. Ideálně by však měl být příjemně sladký, lehce perlivý a šťavnatý. Neměl by být výrazně kyselý, štiplavý ani hořký. Nejlepší burčák je ten ve fázi vrcholného kvašení – tedy mezi 2. a 4. dnem od začátku fermentace. Po této době už chuť začne ztrácet jemnost a víc se podobá klasickému vínu.



TIP: Jak užítkovat nedopitý burčák?

Burčák se dá skvěle užítkovat v kuchyni. Využití má podobné jako víno. Skvěle ladí se zvěřinou, tmavými masy nebo třeba se zelím. Jeho nasládlá chuť dodá pokrmům jemnost i šmrnc. Jen je potřeba počítat s tím, že je sladší než klasické víno. Ubrat cukr v receptu tedy rozhodně není na škodu. Takže příště, když vám zbude trochu v lahvi, žádné lití do dřezu, radši do hrnce!