



VALTINOVÁČEK

Únor 2026

Únor 2026

www.velkyvaltinov.cz

Vydává Obec Velký Valtínov

SLOVO STAROSTY



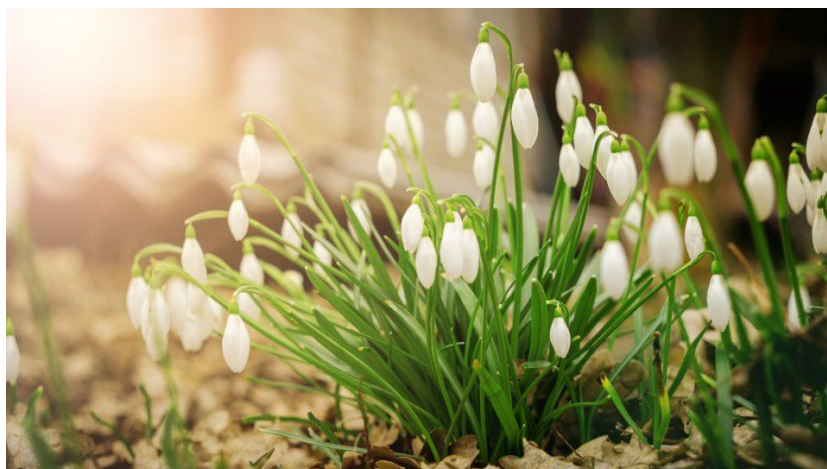
Vážení spoluobčané,

zdravím Vás ze stránek druhého letošního Valtinováčku. Konečně si předává vládu zima s jarem a my se můžeme pomalu těšit na krásné jarní svátky – Velikonoce.

V loňském roce jsme se potkali na mnoha úspěšných kulturních akcích, společně si užili koncerty v místním kostele a já bych rád na tuto naši tradici navázal i s přicházejícím jarem. Dovoďte mi proto, abych Vás všechny pozval na první letošní koncert do místního kostela svatého Jana Nepomuckého. Koncert se bude konat v úterý 31. března 2026 od 18.00 hodin. Na tu správnou jarní atmosféru nás všechny naladí pěvecký sbor Zpěvandule pod vedením Mgr. Reginy Krchňákové. A že to bude krásný zážitek, uvidíte a uslyšíte.

Přeji Vám všem krásné jaro a na viděnou na některé z akcí

Josef Lukavec, starosta



O obecních lesích



Rádi bychom Vás seznámili možnostmi samovýroby dřeva v obecních lesích. Pro bližší informace kontaktujte lesního hospodáře pana Martina Hlinku (tel. 724 524 962).

S pozdravem „Lesu zdar“

Hlinka Martin, odborný lesní hospodář

Komunální technika pro obec

Díky projektu a finanční podpoře Státního zemědělského intervenčního fondu a v neposlední řadě také nemalé podpoře LAG Podralsko, se kterými dlouhodobě spolupracujeme, jsme mohli zakoupit do obce komunální techniku – radlici, zametač a sypač. Velmi si Vaší podpory a spolupráce vážíme.

PROJEKT

Komunální technika pro obec Velký Valtinov

byl spolufinancován **Evropskou unií.**

Pořízení komunální techniky pro potřeby obce pro zimní údržbu a k péči o komunální plochy. Podpořeno prostřednictvím LAG Podralsko ze Strategického plánu SZP na období 2023–2027 v intervenci 52.77 - LEADER.



Spolufinancováno
Evropskou unií



Více projektů podpořených Evropskou unií na www.mapaprojektu.cz

JARNÍ ZPĚVOHRANÍ

PĚVECKÉHO SBORU

ZPĚVANDULE

31. 3. 2026
v 18 hod.

V KOSTELE SV. JANA NEPOMUCKÉHO
VE VELKÉM VALTINOVĚ

Velikonoční nádivka s mandlemi



Suroviny

- ✓ 60 g másla
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ 60 g lučiny
- ✓ 6 housek
- ✓ 100 ml plnotučného mléka
- ✓ 50 ml 33% smetany
- ✓ 2 hrsti kopřiv (mladé, pokrájené listy)
- ✓ 70 g neloupaných mandlí
- ✓ 1 větší stroužek česneku
- ✓ sůl

Postup přípravy:

1. V míse vyšlehejte změkklé máslo se žloutky a lučinou do pěny. Přidejte housky pokrájené na kostičky, zalijte vše mlékem se smetanou, opatrně promíchejte a nechte odležet asi 10 minut.
2. Pak přidejte pokrájené kopřivy, nahrubo pokrájené mandle, utřený česnek se solí, ušlehaný sníh z bílků a vše opatrně promíchejte.
3. Vzniklou hmotu rozdělte do zapékacích misek vymazaných máslem a pečte ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 30 minut.

Zdroj: Prima Fresh