

LEDEN

V lednu je rok ještě mladý, proto začínáme naši cestu za společnými oslavami u budovy školy, přímo v srdci Kohoutova.

Jak slavíme Nový rok ve druhém desetiletí jednadvacátého století v Kohoutově? Většinou rachotem a světelnými orgiemi zábavné pyrotechniky. Večer sedí rodiny nebo sousedi v teple domova, ale půlnoc je vytáhne ven a pod společným nebem se vlastně všichni sejdem. Voláme na sebe rachotící řečí, předvádíme zase nové světelné efekty a vysíláme do mraků přání, aby nám vydrželo v novém roce zdraví a sneslo se na nás i trochu štěstí. A první týden si při setkání podáváme ruce a opakujeme to přání ještě tváří v tvář.

V sedmdesátých letech dvacátého století se dal zahájit nový rok i na silvestrovské zábavě v Hostinci na křižovatce, který tehdy patřil družstvu Jednota. V první polovině 20. století nebyl Nový rok v Kohoutově nijak zvlášť slaven, zábavy církev až do Tří králů zakazovala, tak bylo obvyklé jen sousedské blahopřání. A co se pro novoroční den doporučovalo? Nevydávat peníze, protože pak by po celý rok byly velké výdaje, a časně vstávat, abychom byli celý rok pilní. Jak na Nový rok, tak po celý rok! Dnes asi pro nás bude jednodušší uvařit si na Nový rok čočkovou polévku, která má peníze také přivolat.

Další lednový svátek velmi starého data jsou „Tři králové“- Epifanie 6. ledna. V Kohoutově se za ně před válkou převlékali dospělí, nápis K+M+B psali svěcenou křídou a ještě postříkali dveře tříkrálovou svěcenou vodou. To mělo dům ochránit od zlých duchů a čarodějnic. Při té příležitosti se vybíraly peníze pro kostel. Ten den se také k dřevěnému betlému v kostele přidávaly figurky tří králů. Ty,

kteří dnes vystavujeme v kostele, pocházejí z roku 1868. Dospělí obcházel ještě pár let po válce, pak byla tradice přerušena. Zvyk se obnovil až v prvním desetiletí našeho století, kdy domy známých sousedů začaly navštěvovat trojice dětí v bílých řízách, s papírovou korunou na hlavě a s písni „My tři králové...“ sbíraly drobné peníze pro vybavení mateřského klubu „Kohoutek“ a později na výtvarné potřeby pro dětské tvoření. Nápis K+M+B pak připomíná přání „šťěstí, zdraví“ po celý rok. Někdy děti odrazuje sychravé zimní počasí, ale snad zůstane tento hezký zvyk zachován.

Děti to neměly v Kohoutově v zimě lehké nikdy. Před otevřením první školy v roce 1751 musely docházet až do Choustníkova Hradiště, před válkou starší děti chodily na druhý stupeň do „měšťanky“ do Kuksu a po válce jezdily i v zimě na kole až do Dvora Králové. Do obecné školy mohly děti chodit v Kohoutově. Nejdřív stála dřevěná a pak ta dnešní kamenná z roku 1856, která sloužila až do sedmdesátých let dvacátého století.

Fotografie:

Škola z roku 1910: Svátečně oblečení obyvatelé Kohoutova na cestě z kostela směrem k Winterově hospodě na křižovatce. Na levé straně v popředí ještě stojí starý dům pekaře Heiny, na pravé straně dům řezníka Fiedlera.

Školní třída ze sedmdesátých let dvacátého století a paní učitelka Marie Puhlovská s žáky.

Školní třída z let 1929–1930 a řídící učitel Karl Nedwidek se svými žáky.

Dřevěné figurky králů z betléma v kohoutovském kostele.

Tři králové z roku 2014

Jan Grega, Tomáš Jirousek a František Šenkyřík jako Tři králové v roce 2014.

Polévka čočková

Čočka se uvaří do měkka, dobře se rozmíchá, přidá se podušená kořenová zelenina, přidá se česnek utřený se solí a vše se nechá povařit, polévku zahustíme máslovou jíškou a přidáme majonézu, zázvor, muškátový květ, pepř a nové koření, polévka se může na závěr posypat na tenko nakrájeným a osmaženým chlebem.

Vepřová kolena pečená nadivoko

2 vepřová kolena, 5 zrnků celého pepře, 4 zrnka nového koření, 3 bobkové listy, 3 plody jalovce, 1 velká cibule, 50g slaniny, lžička hladké mouky, 2dcl.červeného vína, lžička sádla, sůl a špetka tymiánu

Omyté a částečně vykostěné koleno osolíme, vložíme na pekáč a přidáme k němu všechno divoké koření, na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli, sádlo a podlijeme červeným vínem a trochou vody, dáme do trouby. Pečeme do měkka a občas přelijeme. Upečené koleno vyjmeme, výpek vydusíme do tuku a zasypeme moukou, zalijeme vodou a 30min.povaříme, koleno zbavíme kostí a nakrájíme na plátky a přeléváme šťávou. Podáváme s knedlíkem, zelím a nebo se špenátem.

Měkký medovník

300g cukru, 3dcl. silné černé kávy, 5 žloutků, 300g práš.cukru, 50g másla, 3 lžičky medu, mletá skořice, roztlučené hřebíčky, anýz, 500g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 100g posekaných mandlí, 4 bílky

Cukr za stálého míchání zkaramelizujeme, zalijeme silnou černou kávou a rozvaříme, žloutky vymícháme s cukrem a máslem, přidáme teplý med, mletou skořici, hřebíček anýz a promícháme, postupně přidáme mouku, rozvařený karamel, prášek do pečiva a posekané mandle, nakonec zlehka přimícháme tuhý sníh. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme v mírně vyhřáté troubě.

ÚNOR

Kde jinde se v obci zastavit v masopustní době než před hospodou s pořádným sálem. Dnes nám budova chátří před očima, přitom její poloha na křižovatce ji k setkávání a oslavám přímo předurčuje.

Únor je měsíc masopustních oslav už odpradávná. Naše vesnice - Kohoutov, Kladruby, Vyhnánov a Běluň - byly založeny někdy mezi 12. až 14. stoletím a v tu dobu se už v českých zemích masopust prokazatelně slavil. Celé masopustní období začínalo v lednu po Třech králich a končilo ve středu (Popeleční) před Velikonocemi. Každý rok je to jiné datum. V předválečném i poválečném Kohoutově bylo toto období časem zábav a plesů. I sály byly stejné. Na křižovatce směrem na Hradiště hospoda Wintrova - U Soudků, v Kohoutově Schubertův hostinec a ve Vyhnánově Hofmanova hospoda vedle kaple.

Víme, že masopustní bál v roce 1929 pořádal Okrašlovací spolek, který zveleboval kostel v Kohoutově. V té době měl spolek 250 členů. Tak to muselo být na bále pěkně těsně. Kohoutov míval v té době i svou vlastní kapelu. Během 2. sv. války byly zábavy zakázané. Po válce už se musela muzika zvat ze sousedství, ale bálů bylo zase požehnaně. Třeba v roce 1979 se konal v době masopustu 24. 2. v hospodě na křižovatce ples požárníků a sešlo se 140 lidí. V neděli 25. 2. v ještě vyhrátém sále uspořádaly členky pobočky Českého svazu žen pro děti karneval, na který přišlo 52 dětí. Karneval je vlastně jen jiný název pro masopustní veselí (carni je v italštině maso)...

Masopustní průvod se konal v tradiční podobě v Kohoutově ještě v roce 1946 a 1947. Maskovaný průvod šel vsí shora dolů, masky vždy vtrhly až do kuchyně, hrálo se, zpívalo, tancovalo a hospody-

ně přinášely pohoštění. Na masopustní úterý se tradičně pekly koblihy a na večerní tancovačku neměly přístup děti, asi aby si dospělí mohli pořádně vyhodit z kopýtka. Popeleční středa ukončila bujaré období a následovalo 40 dnů půstu až do Velikonoc.

V dalších letech průvody ustaly, ale tradice se opět vynořila v roce 2006, kdy masopust pomohla uspořádat kapela muzikantů. Průvod od té doby vychází od kapličky v Kladrubech a druhý z horního Kohoutova, každý je doprovázen živou hudbou a vede s sebou masku kohouta či slepice. Oba průvody se po veselé cestě s pohoštěním u vchodu domů, zpěvem a tancem setkají před budovou obecního úřadu. Jsou vyhodnoceny nejlepší masky a začne zábava s tancem ve stanu před úřadem. Hlad utiší guláš a jitrnice.

Fotografie:

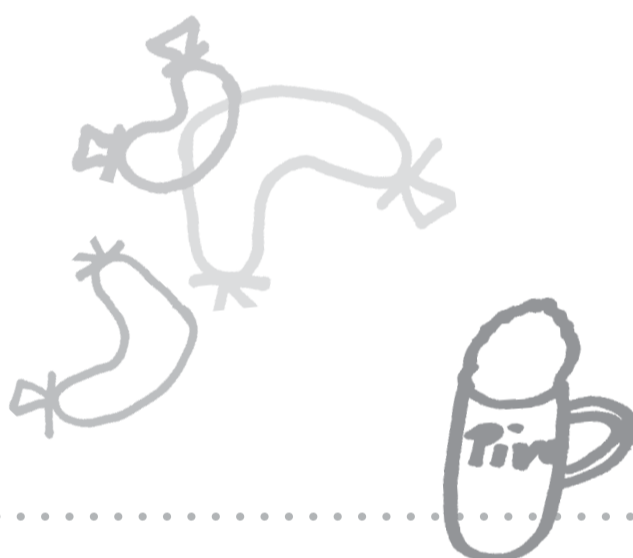
Hostinec na křižovatce v roce 2014

Hostinec na křižovatce v 80. letech 20. Století

Dětský karneval v únoru roku 1987

Masopustní průvod z Kladrub v roce 2013

Tradiční maska krávy pro dva v roce 2007



Zabíjačková polévka

1 velká cibule, tuk, 1,5l ovarového vývaru, 3 stroužky česneku, sůl, 200g prejtu, majoránka

Nadrobno pokrájenou cibuli osmažíme na tuku, zalijeme ovarovým vývarem, přidáme česnek rozetřený se solí a prejt. Všechno rozmícháme a povaříme 20 až 30 minut. Nakonec dochutíme majoránkou a dosolíme. Podáváme s chlebem.

Masopustní pekáč

1/2 kg vepřového bůčku, 4 klobásy, 1/2 kg uzené krkovičky nebo jiného uzeného masa, masový vývar, sůl, pepř

Maso nakrájíme na plátky. Plátky bůčku osolíme, opepříme, vložíme do pekáče, podlijeme částí vývaru a pečeme v troubě 20 minut. Během pečení jedenkrát otočíme. Klobásy a plátky uzeného masa přidáme k bůčku, dolijeme vývar a dopékáme, až je maso měkké. Na jednu porci připravíme plátek bůčku, plátek masa a klobásku. Podáváme s dušeným kysaným zelím a brambory.

Masopustní růže

20 dkg hladké mouky, 2 dkg másla, 3-5 žloutků, lžice rumu, špetka soli

Na vál prosejeme mouku, rozdrobíme do ní máslo, přidáme sůl, žloutky a rum; zaděláme těsto tak tuhé, aby nebylo potřeba podsypávat moukou. Těsto tence vyválíme, vykrájíme vždy po třech kolečkách různých velikostí a každé kolečko na několika místech po obvodě nařizneme. Bílkem slepíme vždy tři velikosti tvarů, nejmenší dáme nahoru. Smažíme v rozpáleném tuku malými kolečky dolů a když zčervenají, obrátíme je. Necháme na ubrousku okapat. Potom je ocukrujeme a do středu kytičky dáme kousek tuhé zavařeniny na ozdobu.



BŘEZEN

V březnu je čas prohlédnout vesnici po zimě, objet ji s hudbou při oslavě Josefu, obejít pomyslnou hranici obce vymezenou křížky v polích, a pokud vyjdou Velikonoce na březen, tak vyrazit na koledu. V sedmdesátých letech 20. století si kohoutovští mladíci upletli obrovskou pomlázku dlouhou přes dva metry, se kterou pak obcházeli každý rok. Děvčata na ni navazovala barevné mašle a vesele z ní vlály i podprsenky. Na koledu chodí v Kohoutově i malá děvčátka a mají pak těžké rozhodování, kdy že už jsou na to velká a měla by zůstat doma a vítat koledníky. V posledních letech děti často k rodině a známým převážejí tatínkové autem a sladkostí je tolik, že se ani nedají sníst.

Jarní obchůzka vesnice je příjemný zážitek, proto členové OSKY od roku 2009 vyrážejí s dalšími občany na velikonoční procházku, spojenou s obhlídkou stojících křížků a Božích muk kolem obce i míst, kde stávaly dříve a nyní tam chybí. Podařilo se obnovit zájem o tyto objekty a opravit Celbův a hřbitovní kříž a jedna Boží muka u lípek. A taky sousedé si opravili kříž na hranici katastru u hospody v Běluni. Až se povede vrátit na místa i ty chybějící, vznikne kolem Kohoutova unikátní vycházková cesta, na kterou mohou být obyvatelé hrdí. Máme jich na území obce celou dvacítku.

Do devadesátých let se v obci 19. března slavil svátek Josefu. Někdy kapela šla od vrchu Kohoutova dolů pěšky, někdy jela na voze. Zahráli všude, kde bydlel nějaký Josef a rodina je za to většinou pohostila.

Muzikanti došli až do hostince na křižovatce, zde pak večer hráli na zábavě. Někdy to bývala kapela z Brzic s panem Tučkem, jindy při obchůzce hrával pan Šulc a někdy ho při tom i s harmonikou vezli na tračce. Objížďky později vymizely, zůstala jen večerní „Pepíkovská zábava“.

Fotografie:

Obnovený Celbův kříž v roce 2015

Marie Puhlovská u Formanského kříže roce 1959

Marie Voltrová u Formanského kříže v roce 1958

Radek Tyrner s harmonikou v roce 1990

Povozy tažené koňmi během rozorávání mezí v roce 1951

Hledání zbytků Richtrova kříže v roce 2009 a model Richtrova kříže s letopočtem 1766



Houbová polévka s kroupami

100g čerstvých nebo sušených hub, 1 cibule, 30g tuku, 1 lžice zelené celerové natě nadrobno posekané, 30g hladké mouky, sůl, 4 lžice krup, 1l řídkého vývaru z kostí, 2 brambory, 2,5 dcl kyselé smetany

Čerstvé houby očistíme a pokrájíme, sušené houby napřed namočíme do studené vody. Nadrobno posekanou cibuli zpěníme v rozehrátém tuku, přidáme zelenou celerovou nať, promícháme, poprášíme hladkou moukou a osmažíme. Potom osolíme, přidáme propláchnuté kroupy, zalijeme řídkým vývarem z kostí a vaříme 15 minut. Nakonec přidáme očištěné brambory nakrájené na malé kostky a dovaříme. Hotovou polévku dochutíme kyselou smetanou

Nadívané předky z beránka

Předky z beránků se podeberou, na dva předky se vezmou 2 malé, ostrouhané housky namočené v mléce a vymačkané, k nim se dá 7 dkg másla, 1 celé vejce, 1 žloutek, trochu soli, trochu zelené petržele, muškátového oříšku nebo květu. Prsíčka se tím nadijou, zašijou a nechají se asi hodinu péci s větším kouskem másla v troubě. Během pečení poléváme vypečenou šťávou.

Babičiny velikonoční kolednické koláče

35 dkg polohrubé mouky, 25 dkg hladké mouky, 2 vejce, 1 cukr s vanilkou, 1/4 mléka nebo smetany, 5 dkg droždí, 15 kostek cukru, 2 skleničky sádla, špetka soli a trochu muškátového oříšku.

Tvarohová nádivka: 25 dkg tvarohu, 3 dkg másla, 1 vejce, 5 dkg cukru s vanilkou, 2 lžice mléka, hrst rozinek, trochu muškátového oříšku. Máslo utřeme se žloutkem, přidáme ostatní přísady a nakonec snít z bílku.

Drobenka: 13 dkg tuku, 13 dkg cukru s vanilkovým cukrem, 20 dkg hrubé mouky

Z cukru, vlahého mléka a droždí zaděláme kvásek. Mezitím smícháme vejce, mouku a sádlo a zaděláme vzešlým kváskem těsto. Necháme v teple vykynout. Z těsta můžeme dělat koláčky, koláče, závin i klasické buchty. Nejméně náročné jsou ale koláče. Z kousků těsta vytváříme bochánky, rozmáčkne skleničkou a vytváříme koláče. Přeneseme je na vymazaný plech a upravíme do kulatého tvaru. Okraje koláčů potřeme rozšlehaným vajíčkem nebo bílkem, střed poklademe tvarohovou nádivkou nebo povídky. Posypeme drobenkou a pečeme ve vyhřáté troubě

DUBEN

V dubnu si prohlédneme celou ves z vrchu Kašparka, stoupajícího směrem ke Kladrubům při cestě na Hradiště. Dříve se totiž posledního dubna pálily „čarodějnice“ tady. Jak se vrchu říkalo před válkou nevíme, jméno Kašparka se ujalo až po ní, kdy tam měli pole Kašparovi. Tak se stalo, že z Kašparky sjíždíme dolů do Kašparovy Hory, jak se již 300 let nazývá samota v zatačce nad Choustníkovým Hradištěm. Projíždíme přitom les zvláštního jména „Kristova tma“, kde od pradávna strašilo. Zvedal se tam vítr, který bral chlapům klobouky, ozývalo se skřípání a padaly stromy. V devadesátých letech 20. století se tímto lesem dokonce prohnalo tornádo a zanechalo za sebou polom.

Jak vypadala oslava „čarodějnic“ v historii? Ohně se pálily na vrcholu, aby bylo plameny vidět daleko do kraje. Zakládali se velký oheň a scházeli se u něj hlavně mladí. Po válce začínal večer lampionovým průvodem od školy až na Kašparku. Děvčata si celý rok schraňovala stará březová košťata, používaná k vymetání chlívů a ještě je upravila smůlou, aby dobře hořela. Když se košťata od ohně zapálila a chlapi je ve tmě roztočili nad hlavou, musela být velkolepá světelná šou. Na závěr se hořící košťata házela z kopce směrem k dnešnímu hřišti, kam se později oslava přemístila. Naštěstí už skončila doba pálení pneumatik a nyní je pod dohledem místních hasičů na hřišti a v dosahu stánku s pivem zapalovaná pořádná hranice ze suchých větví. Shoří na ní i figurína čarodějnice, přinesená po postavení májky v průvodu od Obecního úřadu.

Často vycházejí na duben Velikonoční svátky. Podívat se, jak v Kohoutově vypadaly před devadesáti lety, nám zapsáním svých vzpomínek umožnila rodačka Marie Jánská, které bylo 95 let, když březnu 2015 zemřela: „Velikonoční pomlázka »Schmeckoster« bývala u nás spletená z šesti vrbových proutků, takže to s ní už mohlo dost bolet. Velikonoce vlastně začínaly už na Zelený čtvrtek, kdy kostelní zvony ztichly a minist-

ranti chodili od domu k domu s dřevěnou řehtačkou. Dostávali buď pravá vajíčka, nebo peníze. Ta vajíčka potom prodávali. Velký pátek u nás svátkem nebyl, ale v každém případě se muselo jít do kostela, kde byl vzadu u dveří vystaven Svatý hrob. V sobotu byla v kostele slavnost vzkříšení, které se účastnila celá ves. Pro nás děti bylo důležitějším svátkem Velikonoční pondělí. To chlapci chodili dům od domu a přednášeli tuto nebo jinou říkanku: »Schmeckuster, Schmeckuster ema Orsch, wenn de kej Ej host, do sorsch«. Volně přeloženo z krkonošského dialektu to znamená: „Pomlázkou, pomlázkou šlehám tě po zadku, abys mi řekla, jestli máš vajíčko“. My děvčata jsme musela zůstat doma. Chlapci se pak vrátili s „kořistí“. U sousedů a dobrých známých kromě vajíček dostávali i cukrovinky a taky 20 nebo dokonce 50 halířů. Peníze jsme pak společně počítali a mezi sebou se dělili.“

Z předválečných zvyků bylo ještě zajímavé, že na Velikonoční neděli ráno se děvčata šla umývat do potoka, aby získala hodného muže. A že v úterý mohly jít na pomlázku zase dívky. Hned v Harcově a v Brzicích už začínala česká jazyková oblast a tam týden před Velikonocemi chodila děvčata na koledu s ozdobenou větvičkou – lítem. Po válce se asi na dva roky tento zvyk přenesl i do Kohoutova. Na velikonoční pondělí chodili kluci i holky a říkaček bylo hned několik, jak noví obyvatelé přišli z různých koutů.

Fotografie:

Vrch Kašparka a výsadba lípy v roce 2012 - k výročí 350 let narození hraběte F. A. Šporka

Kohoutovské ženy v roce 1952

Chlapci z Kohoutova v roce 1952

Muži z Kohoutova během Velikonoc, sedmdesátá léta 20. století

Čarodějnice na hřišti v roce 2010



Jarní bylinková polévka

Mrst mladých kopřiv, několik snítek řebříčku, hrst zelené petrželky, několik fialkových lístků, hrst opece, chudobka, 2 žloutky, 50 g másla, 2 lžice hladké mouky, sůl, voda, 1/8 l smetany, špetka muškátového květu a jedna žemle

Očištěné bylinky rozsekáme na jemno a podusíme na polovině dávky másla, zalijeme vodou a přivedeme do varu. Ze zbytku másla a z mouky připravíme nazlátlou jíšku, kterou zahustíme polévku, provaříme 20 minut a dochutíme muškátovým květem a solí, zjemníme smetanou a žloutkem. Doplníme osmaženou, na kostičky nakrájenou žemlí.

Pečené plněné kuře

1 kuře, sůl, 50g tuku

Náplň: 40g másla, 1 vejce, sůl, mletý černý pepř, 3 žemle, 1 dl mléka, 1 cibule, zelená petrželová nať. Máslo vymícháme se žloutkem, osolíme a okořeníme mletým černým pepřem. Přidáme žemle navlhčené mlékem, nadrobno posekanou cibuli, nadrobno posekanou zelenou petrželovou nať a promícháme.

Kuře očistíme, umyjeme, osolíme, vyplníme náplní, sešijeme hrubou nití nebo spojíme jehlami na maso, dáme do vymazaného pekáče, podlijeme a upečeme ve vyhřáté troubě do červena.

Krupicová kaše s medem a perníkem

1 l mléka, špetka soli, 130 g dětské krupice, 30 g másla, 30 g cukru, med, strouhaný perník

Do vařícího a lehce osoleného mléka pomalu vsypeme za neustálého míchání krupici. Vaříme na mírném ohni až do zhoustnutí. Před dovařením přidáme máslo a cukr. Vařenou kaši nalijeme do talíře, pokapeme medem a posypeme strouhaným perníkem.



KVĚTEN

Květen se v Kohoutově odedávna pozná podle vztyčené májky před Obecním úřadem. Dříve zde stávala i hasičská zbrojnice a lípa a právě tady je tradiční místo pro vysokou obecní májku s vrškem z mladé břízy. Dnes už je jediná ve vesnici, ale dříve zdobily májky i domy svobodných děvčat. Před válkou se přes noc zapichovaly do hnojiště. Zvyk se dodržoval i později, jen se břízky ověšené pentlemi přivazovaly dívkám k plotu. Některé rodiny si pro radost stavěly u domu májku samy. Během celého května se musely májky hlídat. Oslavovalo se i jejich kácení poslední májový den, stejně jako jejich stavění, pořádnou tancovačkou v hospodě U Soudků. Později se objevily i májky, zakončené ozdobenými vršky smrčků.

Od začátku 19. století je květen nazýván „Mariánským měsícem“. Sochy a obrazy Panny Marie v kostele i mariánské obrázky na křížovatkách bývaly i v Kohoutově tento měsíc ozdobeny květinami a v kostele a kaplích se konaly májové pobožnosti. Po válce ještě tři roky oslavy pokračovaly. V kostele pod kazatelnu byly vystaveny básničky pro Pannu Marii a vázy s květinami. Poté pobožnosti vystřídaly prvomájové oslavy svátku práce, výroba mávátek a vyvěšování praporků. Na prvomájový průvod se společně jezdilo do Dvora Králové.

Začátkem 21. století se tradice májových mší obnovila a pobožnosti po mnoha letech oživily i romantickou kapličku svaté Trojice na návsi v Kladrubech nebo kapli svaté Anny ve Vyhnánově.

Od devadesátých let 20. století se místo předrevolučního MDŽ začal slavit v Kohoutově o druhém kvě-

novém víkendu celosvětově oblíbený Den matek. Oslavy začínaly ještě v sále hospody na křížovatce, kde bylo dost místa i pro společné tance. Po privatizaci a prodeji hospody se oslavy přenesly na Obecní úřad a tančí se v přilehlé tělocvičně. Stalo se hezkým zvykem, že všechny přítomné matky na parketu provede starosta obce. Občerstvení zručně chystají členky Českého Červeného kříže. Místní děti celé jaro při setkáních v knihovně nacvičují básničky, písně, tanečky a scénky a připravují pro maminky a babičky dárky. Oslava Dne matek je příležitostí jednou v roce potkat i babičky, které přes rok venku nebývají vidět a také se podívat, jak nám děti zase vyrostly.

V Kohoutově se obyvatelé setkávali i při sportovních aktivitách. Zápasy a turnaje často doprovázely tradiční svátky nebo výročí. Pamětníci vzpomínali na štafetový běh rodin, „sranda match fotbal“ běhající žen proti jen chodícím mužům v letech 1966-1976, fotbalové zápasy svobodní proti ženatým, vánoční turnaje v ping-pongu nebo silvestrovské běhy na lyžích.

Fotografie:

Obecní úřad a hasičská zbrojnice v polovině 20. století

Kohoutovské děti s mávátky - padesátá léta 20. století

Den matek na Obecním úřadě 2013

Den matek v hospodě na sále v roce 1995

V Kohoutově ve třicátých letech 20. století

Setkání na Den matek na začátku 21. století

Kyselá bramborová polévka s nudlemi

250 g brambor, 1,25 l vody, sůl, bobkový list, 40 g uzené slaniny, 30 g hladké mouky, 5 dl kyselého mléka, 200 g uvařených širokých nudlí, kopr

Očištěné brambory pokrájíme a dáme do vařící vody. Osolíme, přidáme bobkový list a vaříme. Uzenou slaninu pokrájíme na malé kostky, rozpustíme, přimícháme mouku a osmažíme. Potom trochu zalijeme vodou, povaříme, zamícháme do polévky a chvíli všechno povaříme. Přilijeme kyselé mléko, necháme přejít varem a odstavíme. Nakonec do polévky zamícháme uvařené široké nudle a dochutíme čerstvým koprem, nadrobno posekaným.

Zbojnická vepřová pečeně

600g vepřového plecka bez kosti, 50g slaniny, 100g uzené paprikové klobásy, 2 velké cibule, 3 lžíce sádla, 3 lžíce hladké mouky, 3 lžíce strouhanky, 2 vejce, mletý pepř, kmín, sůl, lžička mleté papriky, 3 stroužky česneku

Vepřové maso rozkrojíme na velký plát, naklepeme a osolíme. Připravíme si na náplň: půlku cibule nakrájenou na kostičky osmažíme na troše sádla spolu s kostičkami z klobásy a slaniny, mírně podlijeme vodou a přidáme strouhanku, necháme podusit, okořeníme solí, pepřem a česnekem. Necháme vychladnout a do směsi přidáme vejce, dobře promícháme, potřeme plát masa, zarolujeme a provážeme provázkem, vložíme na pekáček, přidáme trošek sádla a v troubě zapečeme. Mezitím si připravíme základ: na zbylém sádle osmažíme na drobno pokrájenou cibuli do zlatova, přidáme papriku a zalijeme vodou. Tímto základem podléváme pečení. Maso za stálého polévání upečeme do měkka. Měkké maso vyjmeme, vydušeninu přendáme na sporák a zahustíme moukou, rozmícháme v troše vlažné vody a nejméně půl hodiny provaříme s přidáním mletého kmínu, dochutíme solí a česnekem, z masa odstraníme provázek a nakrájíme na plátky, přeléváme šťávou. Podáváme s bramborovou kaší s jablky nebo opečenými škušánky.

České velké koláče

Dobře se utře 10 dkg másla, 2 žloutky, trocha sekané citronové kůry, trocha soli, k tomu 1/2 kg mouky, zadělá se to s 1/3 litru mléka, zkynuté droždí k tomu, nechá se to zkynout, zkynuté těsto se dá na vál, nakrájí se dle libosti na kousky, každý kousek se ještě vypracuje, bochánky se nechají ještě zkynout. Na plech se dá papír, namazaný máslem, bochánky se dají naň, uprostřed se udělá prostora, by se mohli plnit tvarohem nebo mákem, okolek koláčů se pomaže vejcem, navrch se posypají mandle a hrozinky. Koláče nechají se ještě zkynout a rychle se pečou.

ČERVEN

V červnu zavítáme na nejtajemnější místa v Kladru-
bech, byť tam slavnou minulost připomíná jen
kamenná studánka s léčivou vodou, schovaná v lese
pod prastarými buky. Věřili byste, že na začátku
dvacátého století navštěvovaly vyhlášený pramen
ve svátky a neděle stovky lidí, kteří zde hledali uzdra-
vení očí, kloubů a dalších nemocí? Krajem se nesla
zvěst, že se zdejší vodou uzdravila slepá holčička,
která po omytí očí prohlédla. Kamennou studánku
s datací 13. 8. 1884 vystavěl Josef Kudernatsch, mly-
nář z „Wobsa“, jak se této části Kladrub říkalo. Starší
Kladrubané si léčivého pramene – své „Brennly“ –
velmi vážili a brzy sem chodili i lidé z dálky. S davy
poutníků se v lese objevily i krámky prodejců pout-
ních předmětů a byly vztyčeny dřevěné obrázky kří-
žové cesty, u kterých se poutní procesí modlila. Nad
studánkou byl mezi dvěma buky zavěšen nejdřív
zvon a v roce 1904 zde byla postavena dřevěná kap-
lička. A v blízkém mlýně otevřeli hospodu. Měla pro-
sklenou verandu a hrával v ní orchestrion. Pamětníci
vzpomínají, jak to v první polovině dvacátého sto-
letí v hospodě vypadalo: „V neděli po svatoduš-
ních svátcích, ale také o běžných nedělích se k dol-
nímu mlýnu vydávaly celé rodiny z vedlejších obcí
u příležitosti „kladrubské jízdy“ (»Kloudner Fohrt«).
Vyhrávala vesnická kapela, hrály se kuželky, jedla se
dršťková polévka, muži pili světlé pivo, ženy ochut-
návaly sladké lahůdky, připravené mlynářovým
synem a cukrářem Franzem Kudernatschem. K tomu
vypily nejednu sklenku perlivé „cidry“ z jablek. Děti
měly v oblíbě limonádu Mirelli. Zaslouchané novinky
stačily jako téma k rozhovorům na celý další týden.“
Také „Okrašlovací spolek“, který sdružoval občany
Kohoutova a Kladrub, tady v polovině června roku
1929 pořádal své „Květinové dny“, tedy něco mezi
zahradní slavností a poutí. Na buku nad studánkou
býval ještě po válce obrázek svatého Jakuba a prý se
jí proto říkalo Jakubská. Mlýn byl známý i jako jeviš-
tě pro divadelní představení hry Maryša, kterou zde
ochotníci sehráli v létě 1953 za přihlížení celé obce.
Mlýn zcela zanikl v šedesátých letech 20. století,
stejně jako kaplička a křížová cesta. Ale ve studánce
voda nikdy nevysychá a léčivou sílu si udržuje stále.

O zázračném uzdravení holčičky si povídali v Kladru-
bech při draní peří ještě v padesátých letech 20.
století. Místo se dá najít podle vyschlého mlýnské-
ho rybníku, který bude brzy obnoven a po bývalém
mlynáři dostane jméno Kudrnáč.

Na červen připadaly i pohyblivé svatodušní svátky,
kdy se světily lipové ratolesti a zdobily se jimi domy.
Druhý čtvrtek po svatodušních svátcích, na Boží tělo,
se zase pletly věnečky z mateřídoušky, posvětily se
a věšely k polním křížkům, aby byla dobrá úroda.
Procesí s farářem v čele se pak vydávalo na průvod
kolem polí a se zpěvem a modlitbou se zastavova-
lo u ozdobených křížků. Někdy se Boží tělo odehrá-
valo i u lesní kapličky v Kladrubech a malé holčičky
v bílých šatech sypaly z košíčků okvětní lístky kvě-
tů, často pivoněk, faráři na cestu. Proutěné košíčky
musely mít krásné, ty totiž v Kohoutově vyráběly
jejich maminky spolu s dalším jemným proutěným
zbožím, jako byly kočárky pro děti a koše na prá-
dlo. Tradice Božího těla pokračovala ještě tři roky
po válce, kdy se náboženství vyučovalo ve škole,
děti chodily zpívat do kostela a chlapci pomáhali při
obřadech jako ministranti. Později už se na Boží tělo
sypala kytičkami jen cesta jen z fary do kostela. Po ní
pak kráčel farář, nad ním drželi pomocníci nebesa
a děvčata nesla na nosítkách sošku Panny Marie.
Pálení svatojánských ohňů už pamětníci v Kohouto-
vě nezažili, jen sbírání léčivých bylin.

Dnešní děti si užívají svátku Dne dětí kolem 1. června
a organizuje ho ČČK a hasiči. Soutěží se v mnoha dis-
ciplinách, tradičně v skákání v pytlích a rychlostním
pojídání velkého koláče. V horkých dnech děti dová-
dějí v proudu vody z hasičské stříkačky

Fotografie:

Kohoutovská víla zachycená v roce 2004

Kladrubský spodní mlýn v první polovině 20. století

*Fotky z představení „Maryša“ na nádvoří spodního mlýna
v Kladrubech v roce 1953. Hrají ochotníci Tiba Zálabí s mno-
ha kohoutovskými herci.*

Dětský den v sedmdesátých letech 20. století

Hovězí polévka z oháňky

750g hovězí oháňky, 1,5l vody, 1 velká mrkev, 1 celer s natí, 2 cibule, 5 zrněk nového koření, 5 zrněk
celého pepře, snítky libečku, lžice červeného vína, polévkové koření, sůl, hrst sekané zelené petrželky

Hovězí oháňku rozsekáme na několik menších kousků, spaříme horkou vodou a ve větším hrnci
zalijeme vodou studenou, přidáme koření, sůl a očištěnou zeleninu i s natěmi a neloupanou cibulí. Vaří-
me zvolna nejméně 2 hodiny (maso musí jít oddělit od kosti). Zeleninu vybereme i s masem, pokrájí-
me na drobné kousky a vložíme do přecezeného vývaru. Vývar dochutíme solí, polévkovým kořením
a vínem. Přidáme hrst posekané petrželky. Polévku lze doplnit o těstoviny nebo kapání, atd.

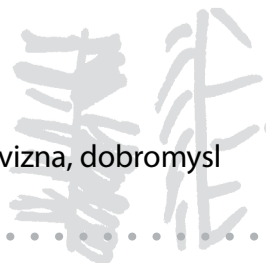
Kuře pečené po staročesku se zelím

1 kuře 1,5kg, 100g slaniny, cibule, lžice sádla, 1 lžice hladké mouky, 2 štroužky česneku, špetka mleté-
ho zázvoru, špetka mletého pepře, kmín, majoránka, sůl, 500g kysaného zelí

Opláchnuté kuře naporcujeme, okořeníme zázvorem, pepřem, majoránkou, kmínem a potřeme čes-
nekem utřeným se solí. Dáme na pekáček vymazaný sádlem, posypeme nakrájenou cibulí a na kos-
tičky nakrájenou slaninou. Podlijeme trochou vody, poprášíme hladkou moukou a dáme do vyhřáté
pece péci. Hotové kuře poklademe kysaným zelím, pekáček a vše necháme ještě v troubě podu-
sit. Jednotlivé porce kuřete podáváme se společně podušeným zelím, opečeným šklubánkem, nebo
bramborovým knedlíkem.

Čaj z devatera bylin

Květ heřmánku, černobýl, kapradí, třezalka, mateřídouška, heřmánek, máta, divizna, dobromysl



ČERVENEC

V červenci, prázdninovém měsíci, je příhodný čas vydat se za humna, alespoň ke kapli svaté Anny do Vyhnánova. Dnes se tady občas scházejí na nedělní mši věřící z celého Kohoutova. Kostel je pro ně už příliš velký. Vyhnánov, před válkou samostatná obec, byl přičleněn ke Kohoutovu. Zdejší kaple byla postavena v roce 1871. Díky zasvěcení svaté Anně se zde konala pouť na její svátek na konci července, takzvaná Anenská pouť. Před válkou mohli poutníci hned po mši navštívit i další Annu, manželku hostinského Karla Hofmana. Jeho hospoda s velkým sálem stála a dodnes stojí hned vedle kaple. Byla jistě plná, ve Vyhnánově v tu dobu pracovalo mnoho mužů v kamenolomech. Jak taková pouť na začátku 20. století probíhala, se můžeme dozvědět z kroniky obce Běluň, jejíž část s Vyhnánovem těsně sousedila a dnes tato část ke Kohoutovu přináleží.

„První pouť v Běluni odbývána byla v neděli, dne 16. července 1905. V 9 hodin ráno vyšel průvod z chrámu Páně Hoříčského do kaple Běluňské v doprovodu kaplana Kuldy, o ½ 11. hodině kázání a zpívání mše svaté, o 2. hodině odpoledne požehnaní, po církevních obřadech taneční zábava v hostinci Fýrolína Lédra.“ Kaple dnes již nestojí, ale poškozený kříž, vysvěcený 19. července 1885, se k výročí 130 let od postavení dočkal opravy.

Červenec byl měsíc poutí i do vzdálenějších míst. Velmi oblíbená u kohoutovských bývala pouť do Kocléřova. Poutní místo „U Marinské studny“ se zázračnou vodou zde vzniklo už v létě 1848 a v devadesátých letech 20. století byly poutě po letech zapomenutí opět obnoveny a byla zrestaurovaná i původní křížová cesta se 14 zastaveními.

Ve druhé polovině 20. století poutě zanikly, ale nezaknily společné pěší cesty do sousedních vsí. V sálech hospod se stále konaly zábavy, plesy a karnevaly a omladina tak měla každou sobotu příležitost k zábavě. Kohoutovští vyrazili celá parta pěšky do Brzic, do Vlčkovic, do Choustníkova Hradiště i vzdálenějších vesnic. Sedávali pospolu a zabrali i tři stoly. Protože peněz bylo nejprve pomálu, na pivo nebylo, pila se jen limonáda a hlavně se hodně tancovalo. A i mladíci vydrželi na parketu do dvou i do tří do rána. Pak ještě následoval společný návrat lesem do Kohoutova.

V dnešní době se ve stejnou dobu vydávají na společný týdenní pobyt někde v přírodě u bazénu členky kohoutovského Červeného kříže s rodinami. A do blízkých obcí, třeba Vítězné, se jezdí slavit Den obce.

Fotografie:

Kaple svaté Anny ve Vyhnánově a krucifix z roku 1869, chráněné kulturní památky.

Obraz svatá Anna s Pannou Marií z kostela v Kohoutově.

Hrázděná hasičská zbrojnice ve Vyhnánově s dřevěnou věží na sušení hasičských hadic.

Hofmannova hospoda ve Vyhnánově kolem roku 1930.

Anna - manželka hostinského Karla Hofmanna, jeho matka Philomena a syn Josef kolem roku 1930.



Polévka z povařených kuřecích drůbků

300 g drůbežích drůbků (žaludky, krky, srdce, křídla), 100 g mrkve, 40 g polévkových nudlí, 20 g másla, 200 ml mléka, 1 lžice hladké mouky, 1 ks cibule, 1l vody, muškátový květ, petrželka, pepř, sůl, pórek, česnek

Očištěné a oprané drůbky a cibuli vložíme do 1 litru studené vody, osolíme a zvolna vaříme téměř doměkka. Do vývaru přidáme na kolečka nakrájený pórek, stroužek česneku, cibuli a vše vaříme do změknutí. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem z drůbků a zeleniny, rozšleháme a povaříme. Přilijeme mléko, přidáme rozkrájené drůbky a zeleninu. Nakonec polévku dochutíme pepřem, muškátovým oříškem a nasekanou petrželkou.

Kastrolová roštěnka

600 g roštěnce, sůl, mletý pepř, hl. mouka, 2 lžice tuku, 2 větší cibule, lžička červené mleté papriky, 4 brambory, 1 syrová paprika, 2 rajčata, petrželová nať

Omytý roštěnec pokrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Na rozehrátém tuku necháme zesklivatět nakrájenou cibuli, přidáme plátky masa a za stálého míchání orestujeme. Zasypeme paprikou, znovu zamícháme a podlijeme vodou. Dusíme dopoloměkka. Přidáme na osminy nakrájené brambory, nakrájenou syrovou papriku a rajčata. Podle potřeby podlijeme vodou, zamícháme a dusíme do měkka. Posypeme nasekanou petrželovou natí a podáváme s chlebem.

Pravý turecký med

Bílek 7 ks, cukr krupice 420 g, med 1 l, ořechy jádra - různá 240 g, dortové oplatky 4 ks

Z bílků a cukru ušleháme velmi pevný sníh. Ve vodní lázni zahřejeme včelí med a za stálého míchání k němu přidáváme sníh z bílků, až se vše dobře spojí a nelepí se na nádobku. Nakonec přisypeme sekané ořechy a mícháme do zchladnutí. Hmotu natřeme na oplatku a druhou oplatkou přiklopíme a necháme usušit. Krájíme na úhledné tvary.



SRPEN

V srpnu kolem 15. 8. musíme doputovat do středu obce a oslavit poutí svátek patronky zdejšího kostela Nanebevzetí Panny Marie. Kroniky uvádějí, že kostel v Kohoutově vznikl v roce 1786 jako lokálie podřízená faře v Choustníkově Hradišti. Místní duchovní (lokalista) bydlel v dřevěném domku proti kostelu, kde je dnes objekt bývalé fary. Finančně byl podporován patronem – majitelem panství z rodu Sweerts - Šporků. Budova kostela vznikla přestavbou ze starší kamenné školní budovy s kaplí, proto jí chyběla věž a sakristie. Stála tady jen dřevěná zvonička se dvěma malými zvony. Ze zrušené kaple stejného zasvěcení v Kuksu náš kostel získal oltářní obraz Nanebevzetí Panny Marie. V roce 1822 byla ke kostelu v Kohoutově přistavěna nová věž, sakristie a oratorium a kostel byl Nanebevzetí Panny Marie zasvěcen. Tradice letních poutí mohly začít.

V první polovině dvacátého století byla tradiční poutní mše spojená s lidovou slavností v obci. V německém nářečí se jí říkalo „kohoutovská jízda“ - »Kokner Fohrt«. Po slavnostní mši se na náměstí před kostelem nabízela skromná zábava s kolotočem a stánky a sjížděli se na ni lidé z širšího okolí. Slavnost pokračovala i nějakou dobu po válce, kdy ji pod názvem „Pouťová zábava“ organizoval Český svaz žen. Konala se stále kolem 15. srpna, jen řetízkový kolotoč a střelnice se přesunuly od kostela k hospodě. Pak oslavy zanikly, aby se po pár desetiletích zase vynořily se zapomnění.

A jak k tomu došlo? V roce 1992 byla v Kohoutově v bývalé škole zahájena výuka dospělých v Keramickém studiu a hned v létě se konal Den otevřených dveří s prodejem keramiky, aby si mohli obyvatelé prohlédnout, co se v jejich obci děje. Opakoval se i v dalších dvou letech a začali ho navštěvovat i lidé

z okolí. Účastníci keramických kurzů často provozovali další řemesla a měli zájem si přivést své zboží na prodej. Ve starém místopise jsme objevili fotku kostela v Kohoutově s pouťovými stánky a zjistili, že je to obrázek z letní pouťe. To inspirovalo tehdejšího starostu obce Radoslava Tyrnera a spolu s Pavlem Horáčkem, který na úřadě pracoval, napsali ručně plakáty, pozvali těch pár známých řemeslníků, vymysleli název a tím byl v srpnu 1995 na světě první ročník „Lidových řemesel“. O rok později byla vstupenkou na akci keramická medaile s logem slavnosti - dvojicí kohoutích hlav. V roce 1997 se po dvacetileté pauze podařilo zpřístupnit kostel a mohla se zase konat i poutní mše. Tradice byla obnovena a lidé se jen hrnuli. Od roku 2003 se na pět let k programu přidala i premiéra dětského divadelního představení, které se v Kohoutově před „Řemesly“ nacvičovalo. V roce 2014 obec Kohoutov pořádala už 20. ročník Lidových řemesel za pomoci členů všech místních spolků, podnikatelů, dětí i důchodců z vesnice. Počet platících návštěvníků se postupně ustálil na množství kolem 7 000 osob, řemeslníků přijíždí prodávat přes 200 a kapely hrají na dvou pódii celý den. Obec je opět pod ochranou své patronky a čas vesnici už zase odměřují zvony kostelních hodin.

Fotografie:

Lidová řemesla v centru Kohoutova v roce 2013

Kostel Nanebevzetí Panny Marie v Kohoutově a pouť v první polovině 20. století

Předvádění řemesel

Venkovní posezení za penzionem

Dětské divadelní představení „Kohoutí vejce“ v roce 2003

Pouť Nanebevzetí Panny Marie

Chlebová polévka

1l vývaru z kostí, 1 krajíc staršího černého chleba nebo chlebové kůrky, 1 stroužek česneku, sůl, 1 menší cibule, 2 žloutky, 1 lžíce nadrobno posekané zelené petrželové natě.

Do vývaru z kostí pokrájíme chléb a vaříme cca 20 minut. Potom přidáme česnek rozetřený se solí, nadrobno posekanou cibuli a vaříme 15 minut. Nakonec přimícháme žloutky a nadrobno posekanou petržel.

Marcipán

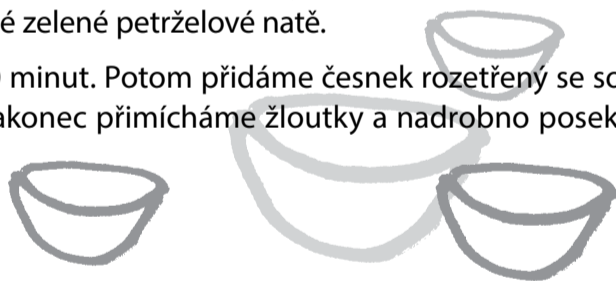
Dej na mísu 30 dkg cukru, přidej 14 dkg mouky, zadělej šťávou z nakládaných velkých ořechů, aby bylo vláčné těsto, přidej citronovou kůru, hřebíček, skořici, 6 žloutků, 14 dkg krájených mandlí, 14 dkg nakládaných krájených ořechů, z 6 bílků sníh a zároveň s 12 dkg mouky promíchej, na plech voskem pomazaný rozetři a upeč. Hotový marcipán za tepla nakrájej.

Jiný marcipán

Dej do mísy 30 dkg cukru, tlučený prosátý hřebíček, skořici, citronovou kůru a 5 vajec. Mísu postav do větší nádoby, do polovice vodou naplněné, postav na plotnu a šlehej, až obsah mísy je hustý a teplý, potom vyndej mísu z vody, šlehej, až směs vystydne, pak do ní přidej 10 dkg nakrájené citronády, 30 dkg pařených nakrájených mandlí, 15 dkg mouky, řádně promíchej, dej na plech voskem pomazaný, rozetři a dej zvolna péci. Upečený nakrájej na čtverečky a nech ještě oschnout.

Jiný marcipán

Dej vařit 30 dkg syrobu, 20 dkg cukru, až se táhne, pak ho odstav, když vychladne, přidej 1 lžíci rumu, 30 dkg mouky, 80 dkg mandlí na hrubo sekaných, 14 dkg nakrájené citronády, skořici, hřebíček, 2 dkg rozehrátého másla, jak se patří prohněť a nech 3 hodiny odpočinout. Pak dej těsto na vál, dělej z něho na půl malíku tlusté podlouhlé placičky, klad' je na plech voskem pomazaný a moukou vysypaný, nech ještě hodně odpočinout, pak pomaž vejcem a poklad' mandlemi neb citronádou a upeč.



ZÁŘÍ

V září si na oslavy zajdeme do Kladrub na náves, aby si děti užily hry během zábavného odpoledne Pohádkových Kladrub. Údolí s kapličkou a se dvěma rybníky vypadá kouzelně, a tak je tu vodník jako doma. Staré jabloně obecního sadu, o kterém se před 70 lety psalo, že je v nejlepší kondici, ještě stále dávají úrodu, proto se zde koncem září občané scházejí ke společnému moštování. Zázemí mají ve staré hasičské zbrojnici, na které je stále čitelný nápis „Spritzenhaus“

Dříve bylo září dobou hojnosti po sklizni a měsícem Svatováclavského posvícení. Slavilo se zvláště v Kohoutově, zvláště ve Vyhnánově a v Kladrubech to bývalo až v říjnu. Jako většina oslav začalo se dopoledne bohoslužbami v kostele (posvícení je vlastně oslava výročí posvěcení kostela po jeho výstavbě), odpoledne byla veselice a večer taneční zábava.

Kapela byla složená z místních, tak se mohlo vyhrávat a oslavovat často. Pamětníci vzpomínají, jak se oslavovalo ve 30. letech 20. století: vesničtí muzikanti hrávali na posvíceních, v zimě na bálech a v Schubertově hostinci v Kohoutově, u Hawelů a Růslů v Kladrubech, v létě venku v kladrubském dolním mlýně a taky v Hofmanově sále ve Vyhnánově. Vyprovázeli i zemřelé na jejich poslední cestě z kostela na hřbitov. Při velkých slavnostních mších se v kostele hrálo taky na housle, violu a basu – kontrabas. „Primáš“ Josef Posner přijížděl s futrálem s houslemi na zádech na kole z blízky Kopanin.

Po válce se pár let kromě posvícení v září slavily i dožínky. To se ještě jezdilo na koních a dospělí i děti si na svátek oblékaly sokolské kroje. Později v Kohoutově Václavské posvícení organizoval Spolek chovatelů drobného zvířectva. Členové spolku obcházeli po chalupách, zvali na oslavu a dostávali na přípravu

pohoštění od lidí vajíčka, mouku, ale i dorty a koláče. Prodávaly se také mačkáci losy do tomboly, které vyráběly děti. Pečení koláčů a dortů organizoval Svaz žen. Peklo se doma u kováře, později v kuchyni na statku. Zábava se konala na sále v hospodě U Soudků na křižovatce. Hrávala muzika z Brzic, z Úpice a někdy i posádková hudba z Jaroměře.

O kapli svaté Trojice v Kladrubech víme, že zde byla poprvé sloužena mše svatá v roce 1854 a to lokalistou Josefem Jarsem 10. června na vigilie a svátek sv. Trojice. V osmdesátých letech 20. století měla už kaplička namále, byla na spadnutí a pohádková náves byla úplně zarostlá jedovatým bolševníkem. Po návratu demokracie občané opravili kapličku a našel se i ztracený zvon věžičky. Bolševník se po desetiletém boji podařilo úplně vyhubit. Opravená kaplička se dočkala už několika svateb a májových mší. Tvoří malebné zákoutí spolu s nově vysazenými lípami, kamenným krucifixem z roku 1896 a sochou Panny Marie z poloviny 18. století. Někdy se plní přání, pošeptaná přes dřevěné mřížové dveří do kapličky.

Fotografie:

Kaple svaté Trojice na návsi v Kladrubech u Kohoutova Vodník z „Pohádkových Kladrub“

Hasičská zbrojnice v Kladrubech sloužící jako moštárna

Děti v sokolském kroji na poválečném posvícení

Muzikanti v Kladrubech u Hawelovy hospody 25. října 1925 během kladrubského posvícení: zleva doprava Franz Wagner (eufonium), Josef Hofmann (baskřídlovka),??? (činely), Hermann Heina (křídlovka), Franz Kuhlant (velký buben), Franz Fiedler z Kladrub (křídlovka), Max Heina (malý buben), Josef Lorenz z Kladrub (flétna). Na pivním sudu sedí šprýmař Überle.

Hovězí polévka s kroupovou omeletou

1 l hovězího vývaru předem připraveného, 150 g krup perliček, 2 vejce, 100 g mrkve, petrželová nať, sůl, 100 g celeru

Kroupy nejprve propláchneme studenou vodou a pak v osolené vodě uvaříme. Scezené necháme okapat, rozprostřeme na pánvi, zalijeme rozšlehanými vejci a zvolna upečeme. Vzniklou omeletu pak krájíme na kostičky a vkládáme do vroucí polévky spolu se zeleninou, nakrájenou na jemné nudličky.

Koláče podle Emy

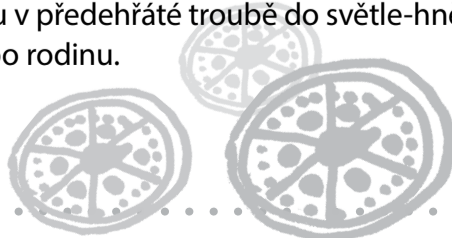
Těsto: 50-80 g rostlinného tuku, 30 g droždí, 1 - 2 ks žloutku, 500 g polohrubé mouky, 1/2 lžičky sůl, 1/4 l mléka, 80 g cukru

Náplň tvarohová: 1 tvaroh, 1 ks vejce, 1 balíček vanilkového cukru, 50 g cukru krupice, 250 g netučného tvarohu, citronová kůra, 1 lžice másla

Náplň maková: 5 lžic mléka, 300 g mletého máku, 50 g cukru

Všechny přísady na těsto by měly mít pokojovou teplotu. Z mléka odebereme asi 1/2 šálku a ohřejeme, aby bylo vlažné. Přidáme lžičku cukru, rozdrobené droždí a necháme chvíli kynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme kvásek, sůl, rozpuštěný, vychladlý tuk, žloutky, zbylé mléko a cukr. Ze všeho zaděláme vláčné těsto. Propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a dáme asi na 1 a půl hodiny kynout na teplé místo.

Mezitím si připravíme náplně. Na tvarohovou utřeme tvaroh s ostatními přísadami. Na makovou náplň nejprve mléko s mákem přivedeme k varu a 5 minut povaříme. Pak přidáme cukr a necháme vychladnout. Vykyнутé těsto rozválíme, skleničkou vykrájíme kolečka, která poklademe náplněmi podle vlastní chuti. Můžeme přizdobit rozinkami, mandlemi, meruňkami a podobně. Okraje potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme při 180 °C na vymaštěném plechu v predehřáté troubě do světle-hněda. Koláče necháme vychladnout a můžeme hostit návštěvu nebo rodinu.



ŘÍJEN

V říjnu se projdeme po vsi, pozdravíme naše zvířátka a spolu s nimi oslavíme na svatého Františka 4. 10. jejich svátek. K svatému Františkovi se slétávali ptáci a přicházela k němu i divoká zvířata. To by v Kohoutově příběhu celé stádo muflonů, srnek a divočáků, slétli by se krkavci, volavky, čápi, skřivani a celá hejna dalších pěvců. A než projdeme Kohoutov, potkáme stádo koní, ovcí, na Kozí farmě stádo hnědých koz i s kozlem, stáda krav a černých prasátek, hejna hus, kachen, slepic, holubů a to nemluvíme o psech a kočkách, kterých máme v domě většinou několik. Dříve měly dobytek často na starost děti a až do šedesátých let 20. století si ještě v říjnu dělaly ohníčky a pekly v nich brambory.

Ke zvířatům se ve zdejších kraji vztahovaly různé zvyky a pověry, některé jsou zachyceny v kronice Choustníkova Hradiště.

„O zvířatech: na Velikonoce se švihají krávy pomlázkou, aby dávaly dost mléka, a křídou se na dveře chlíva dělají tři křížky, aby tam neměly přístup čarodějnice. O vánocích mezi sebou hovězí dobytek hovoří, povídá si, zda je s ním dobře nakládáno a taky o tom, co se během roku v domě stalo. Blecha na ruce znamená dopis. Když sedne dítěti na ruku beruška, tak se jí zpívalo. Včelaři umísťují včelí roje poblíž netřešku, protože včelám svědčí. Když někdo v domě zemře, tak se včelám zaklepe na úly, aby nezemřely s ním.“

Ve druhé polovině 20. století připadala v obci na říjen ještě jedna nepřehlédnutelná oslava. V hospodě se konala „branecká zábava“. Všichni kluci po 18. narozeninách byli povoláni k odvodu a ti, co prošli zdravotní prohlídkou, byli „odvedeni“ na dvou-

letou povinnou vojenskou službu. Nástup na vojnu byl většinou v říjnu, a proto se konalo v obci rozloučení. Branci byli označeni pentlí, aby je každý poznal.

V prvních desetiletích 20. století se v říjnu slavilo Posvícení v Kladrubech. Císař Josef II. nařídil v roce 1786 slavit po celé zemi posvícení třetí říjnovou neděli po svátku svatého Havla, ale Kladrubské posvícení se slavilo až tu poslední neděli v říjnu a následující pondělí. Průběh se nám dochoval ve vzpomínkách pamětníků:

V posvícenské pondělí se lidé z Kladrub se svými spolky vydali do kohoutovského kostela a po mši se s doprovodem hudby vrátili do Kladrub do Hawelovy hospody. Tam muzikanti zahráli k tanci a pak procházeli dům od domu a dostávali tam po skleničce pálenky. Od poloviny obchůzky se muzikantům už klátily nohy, a tak jim děti, které je doprovázely, musely pomoci nést nástroje. Pak se zahrávalo ještě v dolním mlýně u Kudernatsche a na závěr v Röselově hospodě.

Po válce se na konci října oslavovalo také výročí vzniku republiky 28. 10. A pak už přišel čas, kdy se upravovaly hroby a chystala se oslava Všech svatých a Dušiček.

Fotografie:

Klasická dřevěnka v centru Kohoutova v roce 2015

Kozy hnědé na Kozí farmě

Pan Špacír v polovině 20. století



Staročeská pивní polévka s chlebem

400 ml světlého piva, 400 g černého chleba, 400 g hovězího masa, 300g kořenové zeleniny, 1 cibule, 2 vejce, 250 ml smetany, kmín, mletý pepř, sůl

Hovězí maso a očištěnou kořenovou zeleninu uvaříme doměkka v osolené vodě. Chléb pokrájený na velké kostky zalijeme pivem a necháme rozmočit. Hovězí polévku přecedíme, do čistého vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme a zalijeme rozšlehanými vejci. Podle chuti dosolíme a nakonec zjemníme smetanou.



Zvěřina se šípkovou omáčkou

1 kg srnčí kýty nebo plece, 15 dkg tuku, 15 dkg kořenové zeleniny, 2 lžíce octa, 10 dkg cibule, 2 dkg divokého koření, lžíce hladké mouky, 10 dkg šípkové zavařeniny, silný odvar ze šípku, sůl, pepř

Maso prošpikujeme a naložíme do vývaru z vody, octa a koření (přes noc). Zeleninu s cibulí orestujeme dozlatova, přidáme cukr. Když se rozpustí, přidáme maso a dáme i s nálevem péct do trouby. Měkké maso vyjmeme, omáčku zahustíme jíškou, provaříme, propasírujeme, přidáme odvar ze šípku a zavařeninu a dochutíme solí a pepřem. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou a podáváme s houskovým knedlíkem.



Dušičky

500 g hladké mouky, 30 g droždí, 70 g cukru, 70 g tuku (Hera), 1 vejce, špetka soli, 250 ml vlahého mléka, 150 g švestkových povidel, 2 lžíce oloupaných a nakrájených mandlí, 1 vejce na potřetí

Dušičky se připravují z klasického kynutého těsta. Do vlahého mléka přidáme lžičku cukru a rozdrobíme droždí. Necháme ho v teple kynout. Rozpustíme si tuk a necháme ho zchladnout – do těsta by se měl přidávat vlahý. Zatím si odvážíme mouku, cukr, přidáme vejce a špetku soli. Poté přilijeme vlahý tuk, vykynuté droždí a vařečkou vypracujeme těsto. Nesmí se lepit na mísu a musí být hladké. Přikryjeme ho utěrkou a necháme kynout. Na pomoučeném vále těsto rozválíme válečkem na obdélník o síle asi 1 cm a nakrájíme kostky asi 6 x 6 cm. Na každou dáme lžičku povidel a zabalíme. Povrch každého kousku potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme nakrájenými mandlemi. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů C.

LISTOPAD

Ze společných oslav nemusíme být vyloučeni ani v době, kdy už nebudeme běhat po tomto světě. Živí přijdou slavit za námi, jen musí mít kam a v Kohoutově máme hřbitov krásný. V období Dušiček na začátku listopadu sem po koncertu v kostele přichází průvod dětí se světylky i dospělí obyvatelé, aby chvilku ticha uctili památku všech, co tady již odpočívají.

V 18. století bylo možné pohřbívat jen do vysvěcené půdy kolem kostela a ten stál až v Choustníkově Hradišti. V Kohoutově vznikl kostel přestavbou kamenné školní budovy s kaplí a ve stejnou dobu byla vysvěcena půda v nově založeném hřbitově na půlnoční (severní) straně v polích nad kostelem. Bylo to v roce 1786, ale na kamennou zeď a márnici došlo až v roce 1820 a hřbitov se rozprostíral jen v pravé dolní polovině dnešní rozlohy. V té době bylo zvykem opatřovat hroby jen dřevěným křížem, proto se nejstarší náhrobky dají najít v horní půli hřbitova, o kterou byla plocha rozšířena v roce 1860. Na hřbitovní kříž se složili bohatí dárči i ostatní občané v roce 1862. Vzhled hřbitova byl sjednocen instalací 260 kusů černých desek s nápisy v roce 1929. Na dušičky byly hroby zdobeny mechem, květinami a věnci. Jedním z posledních pohřbů byl v sedmdesátých letech Karel Hofman z Vyhnánova. Z kohoutovského kostela šel na hřbitov průvod a v čele byl nesen černý dřevěný kříž, který dodnes v kostele stojí. Pak to vypadalo, že bude hřbitov zrušen a pozemek rozorán. Ocitnul se uprostřed pole a už k němu nevedla cesta. Tento nápad však narazil na odpor občanů, hřbitov, i když značně zdevastovaný, zůstal a zarůstal jasaný. Obrat nastal až s novým tisíciletím a po mnohých opravách se v roce 2006 zase otevřel alespoň pro ukládání popela. Projekt Občanského sdružení ho proměnil na „růžový hřbitov“ a stal se důstojným místem i pro dušičkové vzpomínání.

V první polovině 20. století se v kraji slavil 11. listopadu svátek svatého Martina. Pekly se martinské rohlíky s mákem a u bohatých i husy. Nastávala nejtemnější část roku a vypráví se, že sluneční světlo musíme na Martina ukrýt ve svém srdci a ho tím uchovat do jara.

V adventní době, kdy začíná církevní rok, se v Kohoutově ve všední dny ráno lidé scházeli v kostele a zpívali při rorátní mši. Adventní věnec, jak ho známe dnes, se však na vrata nevěšel. Je to evangelický zvyk a kohoutovští byli katolíci.

Konec listopadu přinášel ještě svátek, který sliboval pohled do budoucnosti. V noci z 29. na 30. listopadu na svátek svatého Ondřeje (Andreasův den) děvčata v Kohoutově lila olovo do vody a ze vzniklých figurek hádala budoucnost. Také si dívky mohly vzít do postele lísteček se jménem vyvoleného chlapce, o půlnoci zašeptat přání a ráno vzít lísteček do ruky. Můžete to vyzkoušet, třeba to opravdu zabírá.

Vhodnou příležitostí pro kontakty mezi omladinou přinášelo po válce jistě i nacvičování ochotnických představení, na které byl čas právě v zimních měsících. Ochotníci se scházeli v hospodě U Soudků, kulisy byly schovány pod pódium, kostýmy se daly půjčit na „okrese“ a líčit jezdil pan Ježek z Kocbeře. A jaké kusy se pak hrály? : Na letním bytě, Perly paní Serafinky, Goraly, Palackého třída 27, Dámy a husaři. Škoda, že tehdy nebylo video.

Fotografie:

Hřbitov v Kohoutově a zrenovovaný kříž z roku 1862

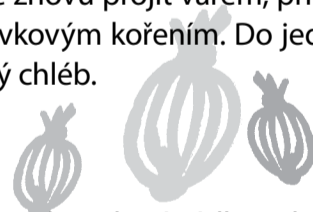
Kohoutovští otevírají hřbitov na Dušičky roku 2009.

Staré a nové pomníky na kohoutovském hřbitově

Cibulačka

500 g cibule, 2 lžíce sádla, 1,5 litru vývaru z kosti nebo masoxu, 2 lžíce hladké mouky, 2 vejce, 50 g uzené slaniny, 2 dcl mléka, sůl, kmín, 2 krajíčky tmavého chleba, polévkové koření

Očištěnou cibuli nakrájíme na plátky, slaninu na kostičky, dáme na rozpálenou pánev se sádlem, osmažíme dozlatova, přidáme mouku a kmín, orestujeme a zalijeme vývarem, dobře rozmícháme a provaříme nejméně 30 minut. Do provařené polévky přidáme mléko, necháme znovu projít varem, přilijeme rozšlehaná vejce, která necháme srazit, dochutíme solí dle chuti a polévkovým kořením. Do jednotlivých porcí polévky vkládáme na kostičky nakrájený a na sucho opražený chléb.



Husí stehna v šouletu

1 kg fazolí namočených přes noc, 500 g krup namočených přes noc, 4 stehna, husí sádlo nebo olej, 3 hlavičky česneku utřených se solí, 5 velkých cibulí, drobně nakrájených, koření: 1 lžička pepře, 1 lžička mletého zázvoru 1 lžička pálivé papriky, 1 lžička sladké papriky, hovězí vývar hovězí kosti

Nejdříve den předem namočíme zvláště fazole a zvláště kroupy. Druhý den vezmeme husí maso, nakrájíme na velké kostky, pokud použijeme stehna, necháme je vcelku. Maso vložíme na husí sádlo nebo na olej a krátce orestujeme. Pak přidáme nakrájenou cibuli a až zružoví, přidáme utřený česnek. Osolíme, přidáme pepř, zázvor a krátce osmahneme, aby se koření rozvonělo. Pak přidáme papriky a vzápětí zalijeme hovězím vývarem a dáme dusit do trouby. Mezitím vaříme fazole a kroupy v téže vodě, ve které se máčely, spolu s několika hovězími kostkami. Podušené husí maso vyjmeme z trouby a vložíme do směsi fazolí a krup. Podle potřeby přidáme vařící vodu nebo vývar, osolíme a přikryté vaříme na velmi mírném plameni několik hodin doměkka, popřípadě můžeme vložit zakrytý pekáč či hrnec s dostatečným množstvím vody do mírně vyhřáté trouby.



PROSINEC

V prosinci zakončíme roční obchůzku obce v kostele. Na tradičním vánočním koncertě na Štěpána bude kohoutovský kostel plný lidí, trochu se v něm i zatopí, aby nemrzly nohy, zavoní punč a cukroví, zahrají varhany a bude se zpívat.

Venku je brzo tma, tak je odpradávná plno času na oslavy, chystání dárků a pečení. 5. prosince v předvečer svátku svatého Mikuláše se ozve venku zvonění a chřestění řetězů. Obchází Mikuláš s berlou, anděl s křídly z peří a čertů je většinou několik. Na obličejích mají děsivé masky a na hlavě červeně blikající rohy. Vypadají strašidelně, ale jsou pomenší, většinou se za ně převlékají starší děti. Strašení je tak baví, že mají někteří rodiče těch nejmenších strach si je pustit domů. Děti se na začátku prosince stejně potkají s Mikulášem několikrát. Na besídce ve školce, nebo ve škole i na mikulášské besídce na Obecním úřadě. Po válce se za Mikulášskou trojici převlékali dospělí, později omladina. Konávala se Mikulášská zábava i pro dospělé, kteří si tam vyměňovali drobné dárky. Pamětníci nejvíc vzpomínají na živé myšky nebo vrabce v krabínce. Před válkou děti s napětím 6. prosince očekávaly, až k nim přijde svatý Mikuláš. Toho pro jeho dobrotu milovaly, ale „Krampuse“ s metlou, který Mikuláše doprovázel, se pořádně bály.

A jak se před válkou slavily Vánoce? „Všichni obyvatelé se samozřejmě sešli ve farním kostele na společné Štědrovečerní oslavě. Zazpíval sbor, zpívali všichni návštěvníci, hrály varhany a další hudební nástroje. Na hlavním oltáři byl vystavený betlém.“ Stejný, jaký obdivujeme i dnes. Kohoutovský betlém byl pořízený v roce 1868. Kulisy zdarma vyrobil truhlář Augustin Lorenz a omaloval je pekař Franz Heina, který zakoupil i figury a lampy, a to za 13 zlatých a 80 krejcarů. V roce 2014 byl odborně opravený betlemářem ze Dvora Králové. Obnova byla zaplacená z peněz, které návštěvníci kostela věnovali staré figurce sedícího černouška s kývajícím hlavou. V některých rodinách se na Štědrý večer připravovala slavnostní „devaterá“ večere (»Neunerlei«). Následovala nadílka

vánočních dárků a také domácí zvířata dostala ten večer obzvlášť chutné krmivo.

V období Vánoc byla v Kohoutově velkou atrakcí prohlídka betléma u Antona Lorenze (»Bethlehem-Lorenz«). Často se před jeho domkem zastavovaly rodiny na saních tažených koňmi, aby obdivovali ohromný vyřezávaný betlém s pohyblivými figurami, poháněný vodou z potoka. Kolem čtyř stěn pokoje byly rozestaveny různé řemeslnické dílny, ve kterých se pracovalo. Neví někdo, co se stalo s tímto uměleckým dílem? Našlo nového majitele, je umístěno v muzeu, nebo snad bylo zničeno?

28. prosince (na Den neviňátek) se nesmělo šít, ve dvanácti dnech mezi Vánoce a Třemi králi se nemělo věšet prádlo a jíst luštěniny. A kdo chtěl vědět, jaké bude v příštím roce počasí, vložil do 12 nádob v řadě cibulové slupky se solí. Když se v některé z nádob objevila voda, znamenalo to, že v tomto měsíci bude pršet. (podle informace z Vyhnánova)

Ve druhé polovině 20. století se v Kohoutově ustálila tradice vánočního turnaje v pinpongu a je tak oblíbená, že trvá dodnes. Na Silvestra bývala zábava, někdy se předváděl i nacvičený program.

Před válkou na Silvestra žádné zvláštní oslavy nebývaly, do Třech králů je totiž církev zapovídala. V kostele se na závěr roku konala pobožnost, večer se jedly silvestrovské koblihy a pil čaj nebo punč. V Kohoutově bývalo zvykem v prosinci uzavřít v hospodě vše špatné a v novém roce začít s čistým štítem.

Fotografie:

Interiér kostela Nanebevzetí Panny Marie v Kohoutově s živým betlémem v roce 2010

Mikulášská besídka v hospodě v sedmdesátých letech 20. století

Mikulášská besídka na Obecním úřadě v roce 2009

Kohoutovský betlém z roku 1868.



Polévka z kapra

2 kapří hlavy, vnitřnosti z kapra, 1 mrkev, 1 celer, 2 lžíce krupice, 100g másla, 1,5 litru vody, sůl, špetka bílého pepře, polévkové koření, sekaná petrželka, 2 žemle

Opláchnuté a očištěné kapří hlavy zalijeme studenou vodou, osolíme a dáme zvolna vařit. Uvařené hlavy vyjmeme, vývar přecedíme. Očištěnou zeleninu nastroháme na jemno a osmažíme na másle spolu s krupicí a rybími vnitřnostmi dozlatova, zalijeme rybím vývarem a necháme 15 minut povařit. Polévku dochutíme solí, pepřem a polévkovým kořením, přidáme maso z rybích hlav a před podáváním přidáme osmaženou žemli a sekanou petrželku.

Kapr na černo po staročesku

1,5 kg kapra, 4 lžíce octa, 2 mrkve, 1 menší celer, 2 tabulky perníku na strouhání, strouhaná kůra a šťáva z 1 citronu, lžíce malinové marmelády, 3 lžíce černého piva nebo červeného vína, 20 g másla, 5 jader vlašského ořechu, 30 g rozinek, sůl, 2 bobkové listy, 4 hřebíčky, 4 zrnka nového koření, 5 zrněk celého pepře, kousek celé skořice

Očištěného kapra nakrájíme na porce, osolíme a necháme odležet v chladničce. Mezitím si připravíme základ na černou omáčku: do kastrolu dáme 1 litr vody s octem, přidáme na hrubo nastrohanou zeleninu, veškeré koření, sůl, citronovou kůru, pivo či víno a marmeládu. To vše přivedeme do varu, vložíme kapra, stáhneme teplotu a necháme zvolna vařit asi 30 minut. Měkkého kapra vyjmeme a do základu přidáme strouhaný perník, necháme provařit omáčku do zhoustnutí a propasírujeme přes jemný cedník. Do přecezené omáčky přidáme překrájené ořechy a spařené rozinky. Zjemníme máslem, vložíme jednotlivé porce kapra a podle chuti dosolíme. Nejvhodnější přílohou jsou plátky vánočky.

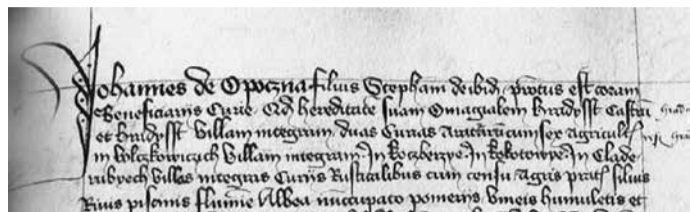
OSLAVY V KOLOBĚHU ROKU V KOHOUTOVĚ

Je čas, který pádí od pondělka do pátku, hop přes víkend a už letí dál dopředu tak rychle, že nestačíme na stěně měnit kalendáře, žene se stále za novým a staré odhazuje. Je však ještě jeden čas, který se zvolna otáčí v kruhu ročních období. Jako by v něm ani nezáleželo na tom, co bylo dříve a co později. Ten čas se neřídí tikáním budíku, ale paprsky slunce v jeho ročním koloběhu. Slouží k zastavení, k společné radosti. K opakování stejných oslav na stejných místech, na letopočtu nezáleží. Svátky se rok od roku pozměňují, někdy i zanikají, aby se zas po letech ve stejném období vynořily v trochu jiné podobě. Při společných oslavách se cítíme spřízněni s ostatními lidmi v obci a díky stále stejným místům, kde se lidé při oslavách setkávají, se propojujeme se zemí a s těmi, co tu žili před námi i s těmi, co přijdou po nás.

Právě pro takový sváteční kruhový čas je určen tento kalendář. Doplňte si do něj vaše rodinné oslavy a výročí a můžete jej otáčet pořád dokola. Každý rok v něm po starých stezkách obejdeme Kohoutov a díky zašlým i novějším fotografiím se přeneseme na místa, kde se po léta k oslavám scházíme. Přečtěte si pro inspiraci, jak slavení probíhalo dříve, uvařte si slavnostní oběd a zlepšete si náladu nad obrázky našich dětí. Vyhradme oslavám čas ve svém životě. Už antický filozof Demokritos z Abdér prý říkal: „Život bez svátků je jako dlouhá cesta bez hospod“.

Nápad sestavit pro kohoutovské „kalendář společných oslav“ vznikl v evropském projektu Občanského sdružení Kohoutov „Grundtvig Celebrations“ v roce 2014. Přemýšleli jsme, jakým způsobem oslavit 600 let od první písemné zmínky o naší obci ve smlouvě z 27. června roku 1415. Naši členové se jeli podívat k partnerům projektu do Bishop Castle v Anglii, kde slaví hudbou a do Hannoveru v Německu, kde slaví tancem, povídali si o tom s partnery z polské Poznaně. Nakonec jsme v OSK pro oslavy vymysleli zábavné řemeslnické dílny, kde si malí

i velcí mohli vyzkoušet stará řemesla. Přípravy oslav 600 let se ujala Obec Kohoutov a pozvala i občany bývalé. Pocit sounáležitosti z povedené slavnosti 27. 6. 2015 nám bude připomínat společná fotka, video i tento kalendář, který děti roznesly do všech kohoutovských domácností a dostal se i k obyvatelům bývalým.



Text kupní smlouvy ze dne 27. 6. 1415, kterou Jan Městský z Opočna prodával panství Choustníkovo Hradiště Žofii, vdově po Janu z Rotštejna. Kohoutov, tehdy Kokotow je na čtvrtém řádku vpravo a za ním Claderuby.

Poděkování patří těm dříve narozeným občanům, kteří poskytli fotky ze svých rodinných archivů a nechali ve své paměti vynořit obrazy oslav z kohoutovské minulosti, a také členům OSK za sepsání vzpomínek svých sousedů. Něco jsme dohledali ve starých kronikách a za popis oslav v první polovině 20. století děkujeme Josefu Heinovi, který sesbíral vzpomínky rodáků v Německu. Za překlady patří poděkování panu Gerdu Fröhlichovi. Mnoho večerů nad kuchařskými knihami strávila Jana Gregová, která pro vás vybrala sváteční recepty. V Kohoutově se i v minulých stoletích vařila v domácnostech i hospodách „česká kuchyně“. Velké poděkování míří také ke kohoutovským dětem. Při „tvoření“ s Danou Gregovou v místní knihovně namalovaly barevné papíry i veselé ilustrace do tohoto kalendáře.

Těším se na setkávání při společných oslavách v Kohoutově. Rok po roce, zas a znovu...

V Kohoutově v červenci 2015

Jarmila Tyrnerová

