

KUŇK

měsíčník pro organizaci a informovanost členů klubu HCS Žabka Praha

ČÍSLO 2
ROČNÍK 1



INFORMACE O ČLENECH

A je to tady! Co lednový Kuňk avizoval, stalo se skutečností. Klub získal zdatnou posilu a novým členem se stal Slávek Bříza. A že bude členem opravdu platným prokázal již na 1. letošním turnaji Českého poháru v Praze! Ale o tom až později.

Je zřejmé, že s přibývajícím počtem členů bude nutné stále častěji přinášet informace o jejich adresách a telefonních číslech, včetně případných změn. Zde jsou důležité údaje o současných členech klubu:

FLEK PAVEL

Práčská 2602/101, Praha 10, PSČ 106 00
tel. práce: 781 76 55

ČADIL MIROSLAV

Sasanková 2660/8, Praha 10, PSČ 106 00
tel.: 72 65 30 37

FIALA ALEŠ

Mládežnická 842, Kladno - Rozdělov, PSČ 272 04
tel. práce: 266 46 01-3 / metro, náměstí Republiky /

JIRAVA PAVEL

Blažimská 10, Praha 4, PSČ 149 00
tel.: 900 50 175

VOPAVA VÁCLAV

Popovická 12, Praha 10, PSČ 100 00

ŠÍCH LADISLAV

Štíbrova 1214/16, Praha 8, PSČ 182 00
tel.: 688 49 52

MATOUŠEK ZDENĚK

Mikulova 157 9, Praha 4, PSČ 149 00
tel.: 791 26 21

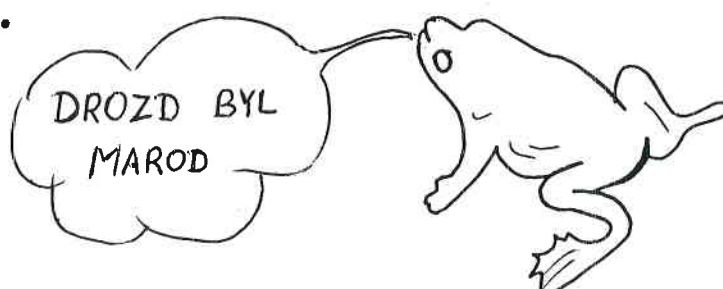
BŘÍZA SLAVOMÍR

Toužimská 583, Praha 9 - Kbely, PSČ 197 00

V pátek 22.ledna od 19 hodin se v kultovní žabácké restauraci U Zívalů konala řádná lednová Valná hromada. Sešlo se bohužel



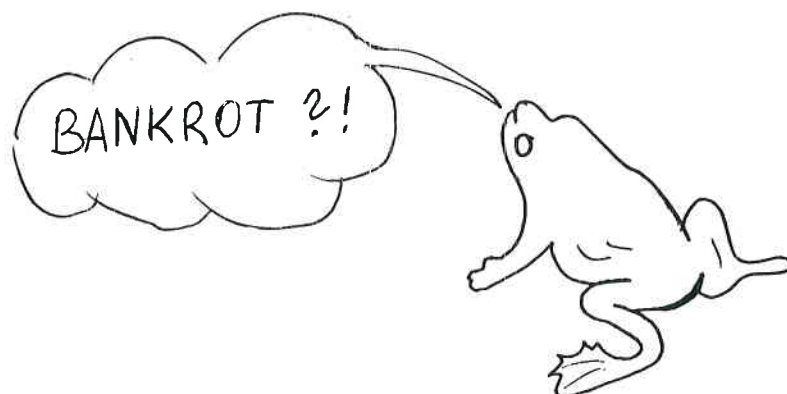
pouze 5 členů / Čadil, Fiala, Matoušek, Ších a Flek /, Pavel Jirava se omluvil již předem, další dva nepřítomní /Bříza, Vopava / pak dodatečně a vzhledem k závažnosti jejich důvodů byla jejich omluva přijata.



Nejprve trenér zhodnotil loňskou sezónu, některé členy ostře pokáral / Flek, Čadil-slabá výkonnost, Jirava-malá snaha při MČR jednotlivců, Ších-absence na Žabka tour /, jiné pochválil / Matoušek-zlepšení v závěru sezóny/ a celkový svůj dojem označil za uspokojivý / hlavně v souvislosti s MČR družstev/.

Nakonec vyjádřil přesvědčení, že se letos 50% členů prosadí mezi šestatřicítku, a tím docílíme, že pro letošní MČR bude klub mezi nasazenými.

Hlavním bodem programu pak byla zpráva hospodáře klubu, Mirka Čadila, o stavu financí a následný návrh rozpočtu pro rok 1999.



INFORMACE PRO ČLENY

1. Únorový Kuňk má již téměř všechny informace o ČP 1999, a proto vám nabízí nejen data a místa konání, ale i další podrobnosti včetně kontaktních telefonních čísel:

13. února - Ústí nad Labem / viz. plánek /

tělocvična SOU stavební, Čelakovského 5

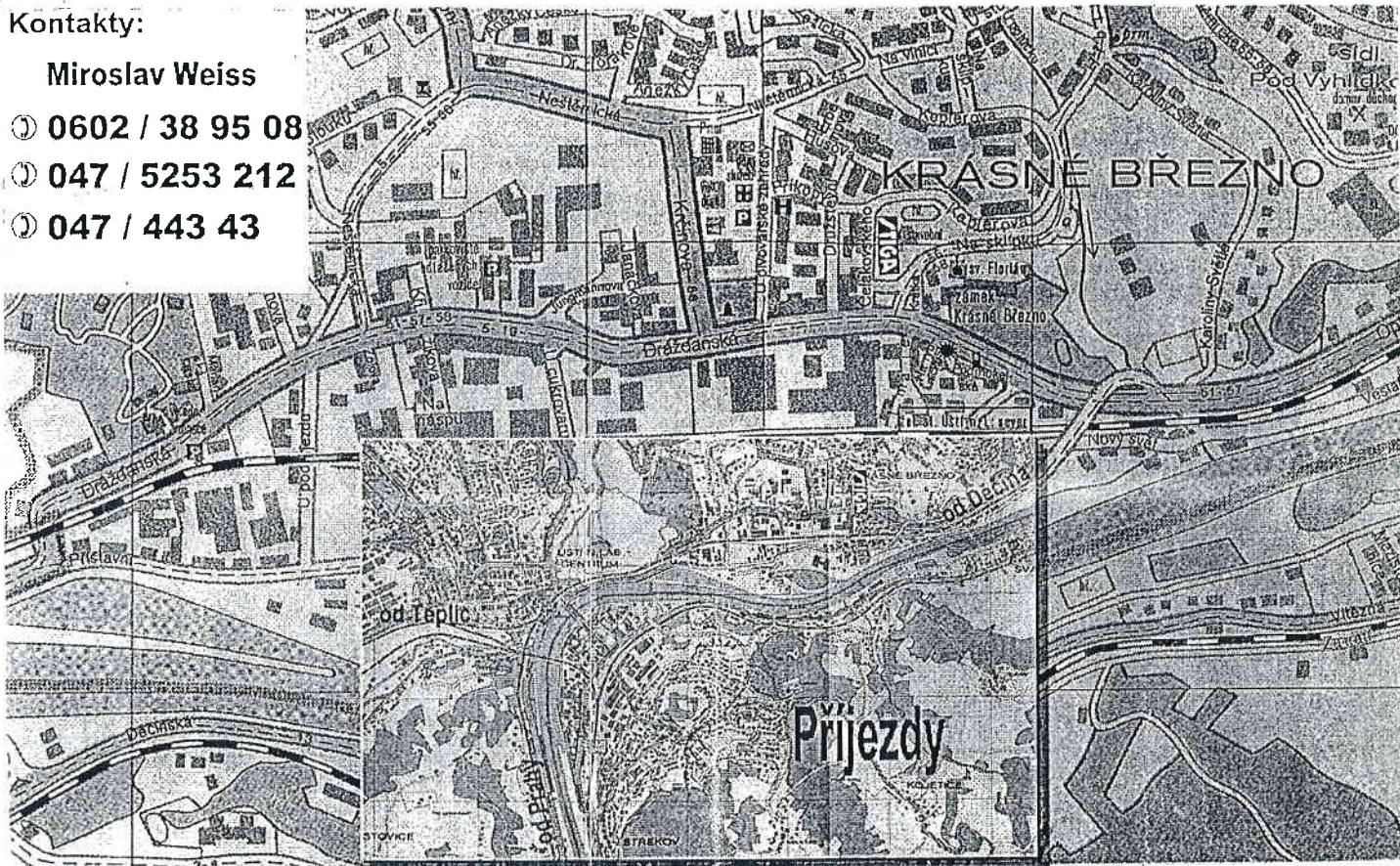
Kontakt:

Miroslav Weiss

☎ 0602 / 38 95 08

047 / 5253 212

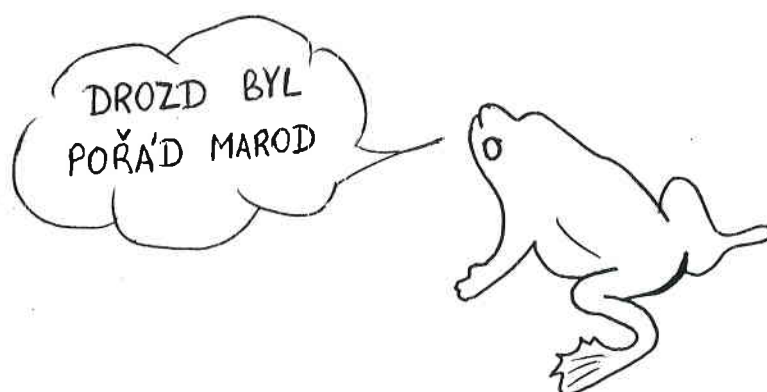
① 047 / 443 43



- 6.března - Kamenný Újezdec / restaurace U Charvátů /
tel. p.Veselý 02/ 995 15 07
- 27.března - Milovice /kavárna v kulturním domě, nebo stará škola
tel. p.Kraus 0325/ 51 46 55 domů
0325/ 977 285 práce
- 24.dubna - Zlín, nebo Příbram / bude známo na turnaji v UL,
uvede březnový Kuňk /
- 15.Května - Cheb / Třebeň hospoda /
tel. p.Gruncel 0166/ 436 251
p.Černý 0166/42 43 79
- 19.června - Ostrava
- 11.září - Jičín / kulturní dům /
tel. p.Horčíčka 0602/ 456 117

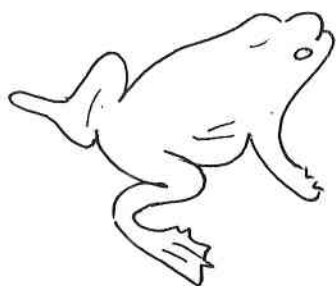
- 2.října - Plzeň / asi gymnázium Mikulášská /
tel. 0601/ 260 238
23.října - Praha / nám. Jiřího z Poděbrad, zákl. škola /
tel. p.Kubera 627 27 46
27. - 28.listopadu - MČR Jičín / viz. září /

2. První ležošní turnaj ČP / 23.1. Praha / proběhl zcela v režii žabáků - bohužel pouze tím, že jsme měli svého zástupce v každé ze vzniklých skupin. Již tradičně dosáhl nejlepšího umístění Fiala / účast v A-skupině při rekordním počtu 91 hráčů je mimořádným úspěchem, a to ještě byla chvilku naděje, že bude hrát semifinále/, velmi dobře se s turnajem vypořádal Ších /skupina B / a Bříza s Matouškem /skupina C /. Tady výčet úspěchů končí - 57. místo Fleka není dobré a 71. místo Čadila je přímo trapné!
Vopavovo umístění agentury do těchto chvil nevydaly...



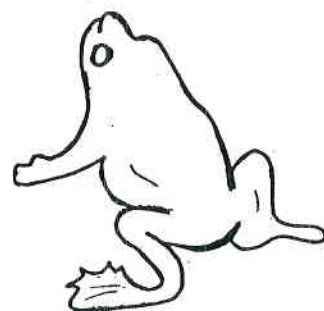
3. Kuňk upozorňuje všechny členy klubu, kteří ještě nezaplatili členské příspěvky, aby si pozorně přečetli Stanovy klubu článek C / odstavec 2 a ve vlastním zájmu tak učinili do konce února!
4. Začátkem ledna se konala schůze Rady klubů a přinesla několik novinek:
- turnaje ČP se hrají na nových typech hokejů / prezident a hospodář pomáhali s jejich úpravou v Šurýnově garáži/
 - vzhledem k tomu dochází ke dvěma změnám dosavadních pravidel: ruší se body 11/H a 11/J / centr může dát branku jak po přímé přihrávce od pravého obránce, tak od brankáře / levý obránce může vstřelit branku i v případě, že puk je v klidu/
 - nové bodování ČP dává vítězi 580 bodů a ostatním patřičné rozestupy /největší odstupy budou mezi desítkami a mezi skupinami /

- porazí-li žabí hospodář žabího trenéra, získá za to bonifikaci 3, 6, nebo 10 bodů
- ČP 2000 bude přecházet na systém podzim - jaro
jarní část se odehraje samostatně / 7 turnajů a MČR /
od podzimu se pojedě nově
- člen zapsaný na soupisce klubu je v klubu uvázán na 2 roky
po 1 roce může přestoupit, ale potřebuje k tomu souhlas
obou klubů / budoucího i mateřského / a částku 500 Kč
/ 300 bývalému klubu a 200 Unii /



PRODÁME ČADILA
DO CIBETU ?

A ŽABKA VYHRAJE
MISTROVSTVÍ REPUBLIKY ?



5. A nyní již slíbený termínovník Žabka - tour 99:

~~8. února~~
~~22. února~~
~~1. března~~
~~22. března~~
~~5. dubna~~
~~26. dubna~~
~~10. května~~
~~24. května~~
~~14. června~~
~~28. června~~

~~5. července~~
30. srpna ✓
6. září
27. září
11. října
25. října
8. listopadu
22. listopadu
13. prosince

Sraz vždy do 18,10 v metru na Opatově, nebo v 18,30 přímo
na místě.



JÁ MÁM HLAD

ŽABÍ POKRMY

K přípravě pokrmů ze žab používáme pouze zadních žabích stehýnek, která jsou dodávána na trh ponejvíce již stažená.

Žabí maso je bílé, měkké a lehce stravitelné.

Žabí stehýnka se ponejvíce smaží, ale i v jiných úpravách, tj. dušená, pečená nebo upravovaná jako ragú, jsou oblíbenou lahůdkou. Pár žabích stehýnek kromě stehýnek ze žab obrovských váží přibližně 4 dkg a na jednu porci počítáme 4–6 párů.

Kromě čerstvých žabích stehýnek jsou dodávána na trh také žabí stehýnka konzervovaná ve vlastní šťávě.

Žabí stehýnka dušená, zadělávaná

Poměr: 36 párů žabích stehýnek, 4 dkg másla, 4 dkg cibule, zelená petržel, bobkový list, trochu tymiánu, sůl, ¼ litru bílého vína, ¼ litru vývaru z hovězího masa, citrónová šťáva, — na jíšku 3 dkg másla a 3 dkg hladké mouky, na zjemnění ¼ litru smetany a 1 žloutek.

Postup: V kastrolu rozpustíme máslo, zpěníme v něm drobně nakrájenou cibuli, přidáme bobkový list, tymián, podlijeme vínem a vývarem, do toho vložíme omytá a osolená stehýnka a udušíme je do měkka. To trvá asi 10–15 minut. Potom si připravíme světlou jíšku, podlijeme ji procezeným vývarem z udušených stehýnek, osolíme a dobře zavaříme. Do omáčky vložíme udušená žabí stehýnka, zakapeme citrónovou šťávou, krátce povaříme, pak odstavíme, zjemníme žloutkem rozkvedlaným ve smetaně a ochutnáme zelenou petrželí. Hotový pokrm upravíme do porcelánové nebo tinálové misky.

Podáváme jako teplý mezichod.

Příloha: měšičky z lístkového těsta nebo dušená rýže, houskové knedlíčky apod.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

Žabí stehýnka pečená

Poměr: 36 párů žabích stehýnek, sůl, mletý bílý pepř, hladká mouka, 12 dkg másla, trochu citrónové šťávy a zelená petržel.

Postup: Stažená a dobře omytá žabí stehýnka osušíme, osolíme, slabě opepříme, obalíme v mouce a v rozpáleném másle po obou stranách rychle upečeme. Upečená z másla vyjmeme a dáme na mísu. Máslo, v kterém se stehýnka pekla, zakapeme citrónovou šťávou, zamícháme do něho jemně rozsekanou zelenou petržel a přelijeme jím opečená žabí stehýnka, upravená na mísu.

Podáváme jako teplý předkrm nebo jako mezichod.

Příloha: opečené brambory a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 15 minut.

Žabí stehýnka smažená

Poměr: 36 párů žabích stehýnek, sůl, 1 až 2 vejce, 8 dkg hladké mouky, 12 dkg strouhané housky a sádlo nebo olej na smažení.

Postup: Stažená a dobře omytá žabí stehýnka osušíme, osolíme, obalíme jako řízek a do zlatova usmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného tuku. Usmažená upravíme na talíř, ozdobíme hlávkovým salátem a na dílky nakrájeným citrónem.

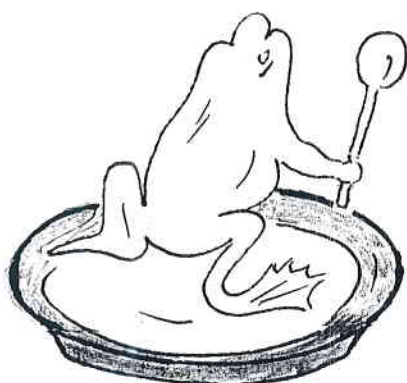
Obměna: Žabí stehýnka můžeme také před smažením pokapat citrónovou šťávou, slabě opepřit a ½ hodiny v chladu marinovat. Podáváme jako teplý předkrm nebo mezichod, popřípadě jako lahůdku.

Příloha: bílé pečivo nebo opečené brambory, studená tatarská nebo remuládová omáčka a salát ze syrové zeleniny.

Pro 6 osob.

Úprava trvá 30 minut.

Poznámka: Žabí stehýnka konzervovaná upravujeme stejně jako čerstvá. Protože však jsou konzervováním částečně již změkčena, je nutné při tepelné úpravě na to pamatovat a dobu jejich tepelné úpravy podstatně zkrátit.



Žabka z vejce

Širší špičku na tvrdo uvařeného vejce zešikma skrojíme tak, aby stálo nakloněné. Do užší špičky klínovitě vyřízneme hubičku, do které vložíme buď plátek citrónu kůrou ven, anebo trochu kaviáru. Nad hubičkou hladkou trubičkou s menším otvorem vystříkneme dvě větší tečky z majonézy ke zdobení (viz recept č. 105). Do středu teček vsadíme zrníčko kaviáru nebo černého pepře, aby vypadaly jako oči. Takto upravené žabky používáme hlavně k ozdobě salátů s majonézou.

