



Bořislavské rozhledy

Měsíčník občanů Bořislavi a Bílky

Leden 2026



Zastupitelstvo obce Bořislav

I. Schvaluje

- 1) návrh programu tak, jak byl navržen,
- 2) rozpočtovou změnu č. 1/2026, na straně příjmů ve výši 0,- Kč, na straně výdajů 10 420,40 Kč, financování 10 420,40 Kč,
- 3) Smlouvu o věcném břemeni na p.p.č. 113/5 v k.ú. Bořislav,
- 4) individuální dotaci na rok 2026 pro Český svaz včelařů z. s. Žalany ve výši 7 000,- Kč,
- 5) individuální dotaci na rok 2026 pro Spolek přátel Českého středohoří v Bílce pod Milešovkou ve výši 20 000,- Kč,
- 6) dodatek č. 2 ke smlouvě o dílo se společností stavby RP Teplice s. r. o. na akci „Rekonstrukce obecního úřadu Bořislav p. č. st. 62, k. ú. Bořislav”,
- 7) výši odměn neuvolněným členům zastupitelstva v souladu s § 72 až § 84 zákona č. 128/2000 Sb., o obcích a dle Přílohy k nařízení vlády č. 318/2017 Sb.,

II. Bere na vědomí

- 1) ověřovatelé nevznesli proti předloženému zápisu a usnesení žádné námítky,
- 2) zprávu kontrolního výboru,

Informace pro občany

Poděkování

Dne 17. 1. 2026 se uskutečnilo 2. setkání spoluobčanů a přátel obce Bořislav. Tímto bychom chtěli poděkovat sponzorům a to jmenovitě: f. BAKAR Stav s. r. o. – p. David Bárta, f. DEK a. s., f. STARNET s. r. o. - p. Ondřej Kašpárek, f. HET spol. s r. o. - pí. Jana Černá, pí. Lenka Chládková, f. Czech Aerosol a. s., f. IZOMAT stavebniny s. r. o., Kadeřnictví Ivana, pí. Hanka Rickerová, pí. Mirka Macháčková, manželé Pauzovi, manželé Jůzovi, manželé Naštičtí, manželé Kinzlovi, f. JACER – CZ,a.s. – p. Jiří Jurčík, f. Spedice Kudrová s. r.o. , p. Roman Pilík, f. HAPRO – mont s. r. o. - p. Josef Hlavatý, Myslivecké sdružení Bořislav – Žim. Dále děkujeme všem, kteří se na přípravě Setkání spoluobčanů a přátel obce Bořislav podíleli.

Místní poplatky 2026

Místní poplatky na rok 2026 zůstávají stejné, jako byly v loňském roce a to:

- místní poplatek za obecní systém odpad. hospodářství – splatnost 31. 1. 2026	1 000,- Kč
- místní poplatek za psa – splatnost 31. 3. 2026	100,- Kč
- místní poplatek za druhého a každého dalšího psa – splatnost 31. 3. 2025	150,- Kč
- místní poplatek z pobytu	30,- Kč/ os./den

Platby těchto poplatků lze uhradit v hotovosti na OÚ v úředních dnech, nebo bezhotovostně na č. účtu 4921501/0100, do zprávy pro příjemce je nutné uvést jméno a adresu. Nové nálepky na komunální odpad je nutné vylepit na nádoby do únorového vývozu, který bude uskutečněn 13. 2. 2026.

Z historie obce, část 1

Kostel svaté Kateřiny v Bořislavi a jeho duchovní správci

Farní kostel svaté Kateřiny Alexandrijské v Bořislavi tvoří působivou pohledovou dominantu jak při cestě z Teplic směrem na Lovosice, tak z Bíliny do Teplic. Žlutá fasáda jeho věže, zakončené typickou barokní cibulí, dokresluje panorama Českého středohoří pod Milešovkou. Občas se oprávněně píše o schopnostech barokních architektů zakomponovat nově postavený objekt do přírodního prostředí. V tomto případě je ale třeba vzdát hold jejich dávným předchůdcům, protože kostel má za sebou nejméně sedmisetletou historii. Svatyni totiž postihl stejný osud, jako stovky jí podobných. Touha bořit nebo přestavovat románské a gotické kostely v době baroka byla v Čechách v řadách šlechty velmi rozšířená. Stačí nahlédnout třeba do jedinečné publikace o středověkých venkovských kostelech na lounském okrese, aby bylo zřejmé, jakými proměnami zde sakrální stavby prošly. Samozřejmě, někdy si přestavbu nebo rovnou demolici vyžádal havarijný stav objektů, jindy bylo třeba kostel rozšířit s ohledem na rostoucí počet věřících. V úvahu je také třeba brát vlnu rekatolizace a zbožnost patronů, kteří stavbou nového kostela prokazovali svou oddanost katolické víře. Nicméně pohled na tisíce románských a gotických venkovských kostelů v jižní a západní Evropě podobné úvahy připouští.

Bořislav leží na bývalé zemské cestě z Prahy do Saska. Do roku 1169 patřila panovníkům. V onom roce se stala součástí velké donace krále Vladislava I. klášteru johanitů v Praze na Malé Straně, založenému krátce před tím. Vesnice byla tehdy začleněná do bílinské provincie. Po určitých peripetiích se stala majetkem kláštera benediktinek v Teplicích. Přesné datum není známo, v literatuře se uvažuje o konci 13. století.

Zpracoval: Dr. Bohumír Roedl

MATEŘSKÁ ŠKOLA BOŘISLAV



Nejkrásnější období v roce, zejména pro děti je bezesporu to vánoční. U nás ve školce tradičně začíná svátkem svatého Mikuláše. My se čertů nebojíme a tak jsme si uspořádali čertovsko-mikulášský karneval.



Čekání na Ježíška, který chodí nadělovat i k nám jsme si krátili ukázkami vánočních tradic. Pekli jsme perníčky, vyráběli adventní svíčky, nebo házeli bačkorkami.



S dětmi jsme se podíleli na přípravě rozsvícení vánočního stroměčku. Stromek jsme nazdobili a přispěli svým vystoupením v kulturním doprovodném programu.

19. prosince jsme si pro děti nachystali Štědrý den ve školce. Byl to krásný, slavnostní den zakončený nadílkou.

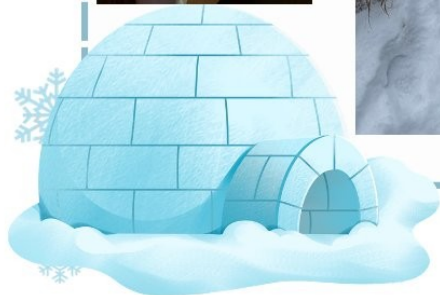




Navštívilo nás loutkové divadlo s pohádkou "Dlouhý, Široký a Bystrozraký" Loutkoherečky jsou paní učitelky v penzi a tak přirozeně umí naše malé publikum nadchnout.



Povánoční období se neslo v duchu oslavy svátku Tří králů. Nyní vyrábíme krmítka pro ptáčky, rozvěšujeme lojové koule a krmíme lesní zvěř. Díky světelnému panelu objevujeme nové věci a poznatky a hlavně si užíváme sněhovou nadílku.



ÚNOR 2026

V BOŘISLAVSKÉ KNIHOVNĚ

6.2.

MACRAMÉ ANDĚLKY

(Závěrečné setkání lednového tvoření určeného dospělým)

27.2.

PONOŽKÁČCI

(Tvořivá dílna pro děti s rodiči, výroba loutek a postaviček z ponožek; příspěvek 60,- Kč)





CIRKUS KARNEVAL

14.02.2026

Přijďte si užít skvělou taneční zábavu v kostýmech.
Zveme všechny děti z blízkého okolí.
Uvidíte, že se s námi nudit nebudete.

ZAČÁTEK
V 15:00 HODIN

v kulturním sále obce
Bořislav č.p. 33



Jablečné palačinky



Ingredience (4 porce):

150 g jablka

2 vejce

250 ml mléka

2 lžice třtinového cukru

150 g hladké mouky

mletá skořice

1 špetka soli

olej na smažení, ovoce a arašídové máslo k podávání

Postup:

Jablko nakrájejte na menší kousky a dejte spolu s vejci, mlékem, cukrem, moukou, skořicí a solí do mixéru. Rozmixujte najemno. Z těsta smažte palačinky na pánvi s rozpáleným olejem z obou stran. Podávejte s ovocem a arašídovým máslem.

