

<http://www.nazadusi.webzdarma.cz/>  
<http://www.louznice.com/2012/>

# LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



**Číslo:**  
**6. / 2012**  
**pro týden:**  
**22. 2. 2012 – 29. 2. 2012**

pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí



## ZPRÁVY Z RADNICE

### USNESENÍ Č. 1/12 ZE ZASEDÁNÍ ZASTUPITELSTVA OBCE LOUŽNICE KONANÉ

DNE 13. 2. 2012

1. ZO bere na vědomí plnění úkolů z minulého zasedání.
2. ZO vzalo na vědomí zprávu o plnění rozpočtu za rok 2011.
3. ZO schválilo schodkový rozpočet na rok 2012, do rozpočtu bude zapojen přebytek hospodaření z roku 2011.
4. ZO schválilo rozpočtový výhled na rok 2013 -2015
5. ZO schválilo inventarizaci majetku obce, včetně návrhu na jeho likvidaci.
6. ZO schválilo nákup knih do Obecní knihovny.
7. ZO schválilo nákup čtyř zásahových obleků pro SDH Loužnice a zároveň rozhodlo o podání žádosti o poskytnutí neinvestiční dotace ve výši 29.500,- Kč z Fondu požární ochrany Libereckého kraje.
8. ZO schválilo zrušení příspěvků na otop seniorům a navýšení ceny dárkových balíčků.
9. ZO schválilo navýšení odměny pro starostu a místostarostu dle přílohy č. 1 Nařízení vlády č.37/2003 Sb., odměny jsou v příloze č. 3.

Jana Matěásková – místostarosta

Petr Krupka – starosta

## Zápis dětí do Mateřské školy v Zásadě

Pro školní rok 2012 – 2013

Úterý 28. února

Od 10:00 – 15:00 hodin v budově MŠ



## Z DOMOVA

**KALAMITA –**  
 v minulých dnech  
 naši obec a celý  
 kraj zasypal sněh.  
 Sněžení a silný  
 vítr, dokonce

odřízl několik sousedních obcí od světa.  
 Nedalo se například projet od Držkova, přes Jílové  
 do Jirkova. I z Radčic do Loužnice byla jízda velmi  
 komplikovaná.

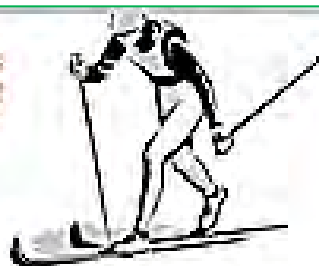
Nicméně nejhorší udržovanou silnicí v naší obci je  
 cesta od „Kazdů“ ke „kartonážce“ a cesta na  
 Kostřavec, tyto cesty s číslem 28742 obsluhují a  
 protahuje Krajská správa silnic Libereckého kraje  
<http://www.ksslk.cz/>

Proto veškeré stížnosti, týkající se této  
 komunikace směřujte na vedení KSSLK -  
 Ředitelství – sídlo - Československé armády  
 4805/24, 466 05 Jablonec nad Nisou.  
 Telefon: ústředna: 488 043 211, 482 416 111  
 ředitel: Ing. Jan Růžička: 488 043 246  
[posta@ksslk.cz](mailto:posta@ksslk.cz).

## HUMANITÁRNÍ SBÍRKA



Na jaro se chystá v naší  
 obci humanitární sbírka  
 ošacení. Již nyní, při  
 čištění skříní a jarním  
 úklidu si můžete  
 připravit vše, co do  
 sbírky věnujete.  
 Sbírka bude zaměřená,  
 stejně jako v předchozích letech, na použité  
 ošacení.



TJ SOKOL Loužnice – oddíl lyžování a SDH Hasiči Loužnice pořádají

**X. ročník**  
veřejného závodu v běhu na lyžích

# „O štít Kostřavce, 25. února 2012

Kategorie:

|                    |               |         |
|--------------------|---------------|---------|
| Zactvo nejmladší   | 2001 a mladší | 500 m   |
| Zactvo mladší      | 1999 – 2000   | 1 500 m |
| Zactvo starší      | 1997 – 1998   | 2 500 m |
| Muži, ženy, dorost | 1996 a starší | 5 000 m |

Závodí se způsobem **k l a s i c k ý m**

**Účast:** Závod je veřejný, startovat mohou všichni, kteří mají platnou lékařskou prohlídku.

**Přihlášky a prezentace:** V místě startu od 9,00 – 9,30 hod.

**Start závodu:** První kategorie v 10,00 hod.

**Vyhlášení výsledků:**

Ihned po skončení závodů. První tři závodníci obdrží diplom, medaili a věcnou cenu.

**Různé:** Závodníci startují na vlastní nebezpečí.

**Hlavní činovníci:** ředitel závodů: Udatný Jaromír

hlavní rozhodčí: Lano Jaroslav

velitel tratí: Špidlen Pavel

hlavní pořadatel: Kramář Mirek



ZVEME VÁS NA

RETRO PÁRTY  
II

Která proběhne v naší klubovně v  
Loužnici 25.02.2012 od 18:00 hod.  
Bude se pouštět retro muzika  
téz retro oblečení je vhodné vzít sebou.  
Jídlo a pití viz. jídelní lístek →



Vstup :  
Páni : 199 Kčs  
Dámy : 99 Kčs

## JÍDELNÍ LÍSTEK

Restaurace Loužnice Clubhaus

25.02.2012

Studené předkrmy :

|         |                                         |       |
|---------|-----------------------------------------|-------|
| 210/130 | Tatarský biftek, topinka / připravený / | 12,30 |
| 100g    | Sýr Javor, 20 gr másle                  | 4,50  |
| 100/70g | Uzený bůček vařený, křen                | 4,20  |
| 50g     | Trošič játka okložená                   | 4,70  |

Uzeniny :

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Gotkaj s cibulí | 6,70 Kčs |
| Klobása         | 9,60 Kčs |
| Párek           | 6,50 Kčs |

Teplé předkrmy :

|      |                                             |      |
|------|---------------------------------------------|------|
| 100g | Smažený sýr, nové brambory, tatarská omáčka | 8,50 |
| 50g  | Topinka se sázeným vejcem                   | 2,50 |

Hotové jídla :

|        |                                                     |       |
|--------|-----------------------------------------------------|-------|
| 100g   | Vídeňský guláš, knedlík houskový                    | 6,10  |
| 100g   | Hovězí přední na česneku, nové brambory             | 6,50  |
| 100g   | Znojemská hovězí pečeně, ryže                       | 7,50  |
| 50g    | Znojemská hovězí pečeně, ryže                       | 4,50  |
| * 100g | Anglický rožník, nové brambory, tatarská omáčka     | 10,50 |
| 100g   | Vepřová plec na houskách, knedlík houskový          | 7,50  |
| 100g   | Vepřová plec pečená, zelí steril., knedlík houskový | 8,50  |
| 100g   | Sagadinský guláš, hovězí knedlík                    | 7,50  |
| 100g   | Dušená masa s lečem, nové brambory                  | 7,50  |
| 50g    | Vepřové řízek, hl. salát                            | 4,50  |

Jídla na objednávku :

|      |                                                           |       |
|------|-----------------------------------------------------------|-------|
| 100g | Biftek s vejcem, nové brambory, okurka                    | 12,20 |
| 100g | Vídeňská reštěná, nové brambory, tatarská omáčka          | 11,50 |
| 100g | Reštěná na řeztu, nové brambory, tatarská omáčka          | 11,50 |
| 100g | Vepřové rožničky, nové brambory, tatarská omáčka          | 10,50 |
| 100g | Smažený vepřový řízek, bramborový salát s vejci           | 9,50  |
| 150g | Smažená rybí filé, nové brambory mašt. máslem, hl. salát  | 9,50  |
| 150g | Rybí filé na reštu, nové brambory mašt. máslem, hl. salát | 9,50  |

Kuchařik : Palačinka se svařenicou 1,80

Nápoje :

|                  |                          |      |               |          |
|------------------|--------------------------|------|---------------|----------|
| <u>Přílohy :</u> |                          |      |               |          |
| 200g             | Brambory nové vařené     | 2,20 | Pivo          | 2,80 Kčs |
| 200g             | N. Brambory mašt. máslem | 2,50 | Kořalka       | 7,00 Kčs |
| 100g             | Zelí sterilované         | 1,50 | Víno 0,2      | 9,30 Kčs |
| 160g             | Knedlík houskový         | 1,50 | Coca Cola 0,3 | 5,70 Kčs |
| 150g             | Rýže dušená              | 0,50 | Káva          | 5,00 Kčs |
| 50g              | Topinka                  | 0,80 |               |          |

Jídla připravila kuchařka Lůfa . Za ceny zodpovídá vedoucí  
závodu Milan Prez. Uvedené ceny jsou konečné.

HASIČI LOUŽNICE  
VÁS VŠECHNY, SRDEČNĚ ZVOU  
NA

# III. HALUŠKOVÝ BÁL

**10. 3. 2012**

Sokolovna v Loužnici

**Od 20:00 hodin**

K tanci hraje skupina

**JOE – MILAN SINGERS CONTINENTAL BAND**



Vstupné: 100,- Kč

Vstupenky zakoupíte v obchodě v Loužnici u pana Pohla. Tel.: 606 389 849

**Těšíme se na Vaši návštěvu!**

**Pro všechny budou připraveny halušky pečené na plátě.**



## HOSPŮDKA NA ZÁDUŠÍ

# OCHUTNÁVACÍ TÝDNY NA TŘETÍ PÍPĚ

Pro tento týden jsme pro vás připravili !



**PIVOVAR  
ROHOZEC**  
*Založeno 1850*

# Světlý SKALÁK 13%

Nejsilnější rohozecké světlé pivo  
s vyšším obsahem alkoholu,  
s výraznou chlebnatou plností  
a chmelovou hořkostí v dokonalé  
harmonii.

Dobře se hodí pro slavnostní  
příležitosti, dokáže nahradit jakýkoliv  
aperitiv či destilát.  
Přípitek se stane mimořádným  
zážitkem.

**Alkohol - 6,0% obj.**

**0,5 l - 21,- Kč**

**0,3 l - 14,- Kč**

**Akce platí do vyprodání zásob**



## SOKOL LOUŽNICE - STOLNÍ TENIS

### RYCHNOV A - LOUŽNICE A 11:7

Opět ve třech jsme s posledním týmem tabulky mohli uspět jen, když zahrají Jehlička i Abraham nadstandardně. Čtyřhry vyhrává dvojice Jehlička - Slavík M. 3:0 nad Sekaninou s Kamarytem. Dvouchry začaly prohrou 2:3 Abrahama od Šilhána a pak ještě Jehlička nezvládl Kamaryta a prohrál taky 2:3 a nakonec na kýženou remízu nedošlo. Sice dva body Jehličky v zápasech proti Sekaninovi a Šilhanovi byly dobré, ale spolu se stoprocentním Slavíkem M., který ztratil jen jeden set se Šerákem to na lepší výsledek než 7:11 nestačilo.

**Body: Slavík M. 4,5 Jehlička 2,5**



### RYCHNOV C - LOUŽNICE B 13:5

Do Rychnova odjelo B mužstvo v kompletním složení, ale na domácí nemělo žádnou šanci. Jen opět Pavlata dokázal zabojoval, když třikrát bodoval proti Blažkovičovi, Honsovi a Geislerovi. Kapitán mužstva Blažek Tomáš získal čestný bod v zápase s Blažkovičem a spolu s Pavlatou ve čtyřhře dokázali porazit Honse s Geislerem a jediní oni dva bodovali. Mladíci Živný a Šimánek neuspěli, i když ten dvakrát prohrál až 2:3 po boji. Ale porážka byla jasná.

**Body: Pavlata 3,5 Blažek 1,5**

### LOUŽNICE B - T.T.C. JABLONEC C 3:15

Hostující tým přijel do Loužnice ve velice silné sestavě s Gregorem, Suchánkem, Tužem a Kutilem. Čtyřhry skončily 1:1, když bod za domácí získali mladíci Šimánek-Živný výhrou 3:2 nad Tužem-Kutil. Na hosty ve dvouhrách nemělo domácí kvarteto žádnou šanci, jen Pavlata jako vždy dokázal trochu vzdorovat, ale porazil jen Tuže 3:0 stejně jako Blažek, ten udolal tuže 3:1 a prohrál v pěti setech s Kutilem i se Suchánkem. Jasná porážka 3:15 s T.T.C. Jablonec.

**Body: Blažek 1 Pavlata 1 Živný 0,5 Šimánek 0,5**

## VOLEJBAL

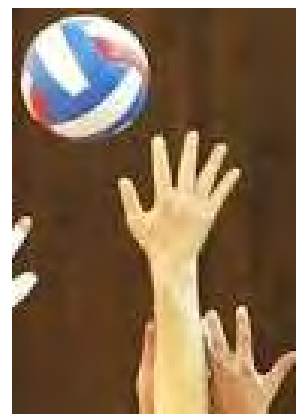
### Máte chuť si zahrát volejbal?

Přijďte! Hraje se v pátek, sobotu a v neděli od 17.30 hodin, v sokolovně – Kulturní Dům - Loužnice.

Každý je vítán!

Bližší informace se dozvíte v Hospůdce Na Záduší.

**Boty na přezutí sebou!**



## ZE SVĚTA



**ŽELEZNÝ BROD** - Železný Brod bude letos hospodařit se 130,5 milionem korun. Loni schválili zastupitelé částku skoro o 28 milionů vyšší. „Opticky je

rozpočet podstatně nižší. Je to dáno tím, že sociální dotace nebudou proudit přes rozpočet města, ale přes úřad práce. Loni se jednalo o 32,5 milionu korun," uvedl starosta města André Jakubička. Radnice se letos rozhodla razantně navýšit dotaci pro městské kino, v rozpočtu je připraveno 950 tisíc. „Je to vyšší částka, než bylo zvykem. Když ji ale ponížíme o vybrané vstupné a náklady na plyn a byty v objektu, tak nás kino bude stát 550 tisíc," uvedl Jakubička. V předešlých letech radnice na kino doplácela zhruba 400 tisíci. Podle mínění starosty je lepší dát vyšší částku na funkční kulturní centrum než méně na skomírající instituci, jakou bylo kino ještě loni na jaře. U kina se letos počítá ještě s třímilionovou investicí do digitalizace, o ní ale budou zastupitelé definitivně rozhodovat na zasedání v květnu. Více peněz půjde letos také na opravy silnic i veřejného osvětlení. Podle Jakubičky je to dáno ale tím, že se několik akcí nepodařilo loni uskutečnit. Na pozemní komunikace má radnice připraveno 4,2 milionu, na veřejné osvětlení 2,3 milionu. Letos se chce také radnice zaměřit na přípravu několika velkých projektů. „Chceme mít připravenou dokumentaci pro případ, že by se objevil nějaký vhodný dotační titul," nastínil starosta. Pracovat by se tak mělo na projektování Malého rynku, sokolovny, Těpeřské stráně nebo na přepracování projektu společného terminálu pro vlakovou a autobusovou dopravu. „Chceme mít levnější a realizovatelnější variantu," zmínil starosta.

Dražší pro město bude letos činnost jejich strážníků. Loni radnice jejich počet zredukovala z 12 na devět, za současného počtu ale nejsou schopni splnit to, co od nich radnice očekává. Loni zastupitelé pro strážníky schválili zhruba 4,5 milionu, letos částku o půl milionu navýšili. „Je to na zaplacení přesčasů," zmínil starosta. Podle něj je totiž současná městská policie aktivnější, než bývala v minulosti. Radnice třeba počítá se zavedením měření rychlosti, což si strážníci vyzkoušeli loni na podzim. Radnice zachová jednu novinku z minulého roku, kterou bylo vytvoření tří fondů - kulturního, sportovního, společensko-spolkového. Loni bylo v každém půl milionu, dohromady tedy 1,5 milionu. Stejnou sumu dá město i letos, mění se však poměr. Sportovní dostane o 150 tisíc korun více, zbývající fondy se naopak poníží o 75 tisíc.



**HARRACHOV** - Světly ležák František z minipivovaru Novosad se už podruhé stal absolutním vítězem největší a neprestížnější pivní soutěže v České republice - Slavnosti

piva v Táboře. Obhájil ocenění Zlatá pivní pečeť. Jemným jazyčkům degustátorů chutnal František nejvíce v nabitě konkurenci. Čítala více jak stovku pivovarů nabízejících pět stovek vzorků. Triumfoval v absolutní kategorii už podruhé za sebou, což je zcela výjimečné. Z úspěchu se radoval i majitel pivovaru František Novosad, po kterém je ležák pojmenovaný. "Pivo neděláme z ekonomických důvodů, ale pro radost. Takovéto ocenění vždy samozřejmě potěší," konstatoval. 22. ročník slavnosti piva se konal od středy 8. do soboty 11. února v jihočeském Táboře. O pořadí rozhodlo několik desítek degustátorů, kteří porovnávali všechna piva. "Při slavnostech během tří dnů ochutnali na pět stovek vzorků," uvedl organizátor slavností Alois Srb. A jako vítěze hlavní kategorie Extra pivní pečeť určili harrachovského Františka. Druhý v pořadí skončil filmové proslavený Francinův ležák z nymburského pivovaru. V čem je harrachovské pivo výjimečné? "Jde nám o čistotu a preciznost. Žádné laboratoře nemáme, pouze dva běžné hustoměry. Hlavní kritérium je tedy chuť," objasnil tajemství Novosad a pokračoval: "Na ní se významně podílí i úplně čistá horská voda bez jakýchkoliv úprav ze zdejšího pramene. Za 200 let své existence, od dob hraběte Harracha, byl už značně zanesený. Před sedmi lety jsme ho proto důkladně vyčistili, zamezili přístup lesní zvěři a nyní můžeme čerpat kvalitní vodu pro naše pivo." Sladkohořkou chuť piva vytvářejí čtyři druhy sladu a čtyři druhy chmelu. Kromě vyznamenané světlé dvanáctky Františka vyrábějí ještě tmavou dvanáctku zvanou Čerták. A také lehkou osmičku Huťskou výčepní, která v Táboře vyhrála v roce 2010 v kategorii desítek. Pivovar je součástí sklárny a nízkoalkoholickým pivem osvěžují svá vyprahlá hrdla místní skláři. Ostatní pivaři dostanou harrachovské pivo kromě domovského města už jen ve dvou restauracích - v Novém Boru a České Kamenici. Pivo stáčí také do plastových lahví. Sklárna letos oslaví své 300. výročí. K této příležitosti se chystá speciální edice 30 různých druhů pivních sklenic. Minipivovar je samozřejmě mnohem mladší než sklárna, ale i on má letos kulatiny - deset let od založení. Oslavit je mohou příznivci českého národního nápoje 21. července, kdy v Harrachově uspořádají pivní slavnosti.





**ŽELEZNÝ BROD** - Na opravy či štukování oprýskaných fasád domů či výměnu oken je určen fond Naše fasáda. Majitelé domů získají

nízkoúročené půjčky na dobu 5 až 7 let. "Cílem fondu je motivovat majitele ke zlepšení jejich objektů," uvedl André Jakubička, starosta Železného Brodu. Naše fasáda je zaměřena na výměny oken či štukování a opravy fasád. "Zájemci mohou využít nízkoúročené půjčky na dobu 5 až 7 let, přičemž úrok z půjčky je stanoven ve výši půl procenta nad meziroční inflaci v uplynulém roce, kterou stanovuje Český statistický úřad," upřesnil. Na obnovu fasády starší patnácti let je možné si maximálně půjčit 150 000 korun. Při souběžné výměně oken dostane majitel ještě 70 000 navíc. Nutná je 120procentní záruka. Zastupitelstvo města schválilo termín pro první kolo podávání žádostí o půjčku z fondu. Ten platí od 13. února do 30. dubna. Předpokládá se, že všechny oprávněné žádosti budou úspěšné.



**PLAVY** - V sobotu dopoledne proběhly v nově zrekonstruovaném lyžařském areálu v Plavech veřejné lyžařské závody v obřím slalomu "O filounskou krávu". Na velmi dobře připravené trati se utkalo několik desítek lyžařů a snowboardistů, kteří byli rozděleni do několika věkových kategorií. Trať tak postupně absolvovali nejmenší lyžaři, někteří i s trasovým doprovodem, až po ty nejstarší. K vidění bylo i několik vyznavačů snowboardingu. Díky dobré organizaci pořadatelů na čele s J. Bulvou byly k vidění i velmi hodnotné výkony, z nichž ten nejlepší byl po zásluze oceněn putovním pohárem Filounskou krávou.



**MĚSTYS ZÁSADA** - Kluziště v areálu fotbalového klubu Zásada se stalo 18. února dějištěm třetího ročníku Maškarního na ledě. Tuto zábavu připravil FK Zásada pro děti a dospělé. Především dny řádně sněžilo a teploty se držely pod bodem mrazu, ale pořadatelům to nevadilo. S použitím techniky a hlavně lopat připravili pěknou plochu a úderem 14. hodiny mohl rej masek vypuknout. Soutěžící předváděly své bruslařské umění i masky. Za odměnu se ládovaly dobrotami, které byly speciálně pro ně nachystány. Pokud by jim nestačil pohyb, mohly se zahřát horkým čajem, pro dospělé byly připraveny teplé nápoje s alkoholem. Na plochu se dostavily nejen děti, ale i někteří dospělí v maskách přišli pobavit sebe i diváky. Nechyběly soutěže a občerstvení.

**VELKÉ HAMRY** - Město zavádí novou službu pro své obyvatele. Kdo chce, bude dostávat do svého mobilního telefonu zdarma smskou informace o důležitých událostech v obci. Vedení Velkých Hamrů chce tímto krokem zvýšit informovanost obyvatel. Lidem, kteří si službu zaregistrují, budou chodit například zprávy o krizových situacích, například varování hydrometeorologického



ústavu. Ale nejen ty. Součástí budou i praktické běžné informace, jež se budou místním lidem hodit v každodenním životě. „Lidé budou dostávat včasné informace o odstávkách vody, haváriích, o plánovaných přerušeních dodávek elektrické energie či plynu, o uzavírkách ulic, o čištění ulic, o mimořádných svozech odpadů, ale také třeba o termínech konání městského zastupitelstva, změnách v provozní době úřadů či o konání kulturních akcí," vyjmenoval všechny výhody nového systému starosta Velkých Hamrů Jaroslav Najman. „Zavedením infokanálu se snažíme zkvalitnit život v naší obci," dodal. Odebírání SMS Infokanálu města si lidé mohou zajistit jednoduše. Stačí zaslat jednu registrační smsku. Přesné informace o registraci lze nalézt na oficiálních webových stránkách obce [www.velke-hamry.cz](http://www.velke-hamry.cz). „Systém je pro obyvatele zcela zdarma, veškeré náklady hradí obec," upozornil starosta. Město ručí za to, že databáze telefonních čísel nebude poskytnuta jiným stranám. „Službu provozuje společnost Infokanál, s.r.o., která je řádně registrovaná na Úřadu pro ochranu osobních údajů," vysvětlil Najman.

[www.nasejablonecko.cz](http://www.nasejablonecko.cz)

**TOTO JE JEN MALÁ UKÁZKA Z TOHO CO VŠE NAJDETE V TÝDENÍKU NAŠE JABLONECKO  
TÝDENÍK MŮŽETE ZAKOUPIT NA POŠTĚ V LOUŽNICI**





## KULTURA a POZVÁNKY

### Dětská maškarní **DISKO PÁRTY** **Bratříkov**



**Sobota 3. 3. 2012**

**Sokolovna Bratříkov**

... Soutěže o ceny a spousta dobrot ...

**od 14,00 h**

**MASKY vstup ZDARMA**

### **SDH Bratříkov** zve na **11. Hasičský ples** **se zabijačkovými hody**



skvělá muzika na Vaše přání

**pátek 2.3. 2012**

**Zabijačková kuchyně a spousta dobrot**  
**-společenská hra o hodnotné ceny-**

**Vstup: 100,-      Začátek: 20 h**

Vstupenky možno koupit či zamluvit v Řeznictví Dřevěnka /  
Pavel Šourek 724 005 038

Zuzka Pfeiferová 605 531 608

Srdečně Vás zve a těší se Sbor Dobrovolných Hasičů BRATŘÍKOV

### **TJ SOKOL BZÍ Vás zve na 3. BZOVSKÝ BÁL**

**se skupinou RYTMA**

**v sobotu 10. 3.**

**od 20:00 hodin**

**Zabijačková kuchyně**

**vstupné 80 Kč**

[www.obecbzi.cz](http://www.obecbzi.cz)





## ČERNÁ KRONIKA

### INFO ČERNÉ ÚDOLÍ:

14.2.2012 19:50 do 22:40 na silnici 10 u obce Železný Brod okres Jablonec nad Nisou; Železný Brod v zatáčkách - restaurace U Pyrámu nehoda odstraněna; 1 x OA havárie bez zranění

15.2.2012 06:00 do 06:30 na silnici 10 u obce Držkov okres Jablonec nad Nisou, délka 376m; obec Držkov ve směru na Loužnici všechny nehody byly odstraněny, nejsou hlášeny žádné další problémy; průjezdné.

### 16. 2. 2012 – KALAMITA

- Komunikace 290, Příchovice- Sklenařice, okr. Jičín, Od 00:01 Do 16.02.2012 08:00, silnice neprůjezdná - zapadaná sněhem.

- 16.2.2012 09:25 do 09:45 v ulici Na Hutích v obci Jablonec nad Nisou; v zatáčkách nad točnou autobusu ve směru na Černou Studnici nehoda odstraněna; provoz obnoven; Dopravní nehoda osobního auta a traktoru s pluhem.

- 16.2.2012 08:15 do 17.2.2012 00:00 na silnicích 28747, 10, 29053, 29060, 29062, 290 v obcích Velké Hamry, Plavy, Zlatá Olešnice okres Jablonec nad Nisou, Vysoké nad Jizerou, Roprachtice, Poniklá okres Semily a Kořenov okres Jablonec nad Nisou, délka 41km nebezpečné jízdní podmínky; silnice II. a III. třídy v okr. Jablonec n/N a Semily v horských oblastech nesjíždě, nebo jen částečně, na zprůjezdnění se pracuje

- Silnice III/29052, u obce Příchovice, okr. Jablonec nad Nisou, pozor, neprůjezdná silnice zapadaná sněhem, Od 16.02.2012 10:35 Do 18.02.2012 10:35, silnice uzavřena v úseku Příchovice - U Čápa

- silnice III/29054, u obce Český Šumburk, okr. Jablonec nad Nisou, uzavřeno pro těžká nákladní vozidla, Od 16.02.2012 10:45 Do 17.02.2012 10:45, pro OA silnice průjezdná

- silnice III/28745, úsek Zbytky - Zásada, okr. Jablonec nad Nisou, pozor, neprůjezdná silnice zapadaná sněhem, Od 16.02.2012 10:52 Do 18.02.2012 10:52

- silnice III/28745a, k.ú. Berany, okr. Jablonec nad Nisou, pozor, neprůjezdná silnice zapadaná sněhem, Od 16.02.2012 10:55 Do 18.02.2012 10:55

- silnice III/2883, silnice III/2882, úsek Radčice - Jílové u Držkova, okr. Jablonec nad Nisou, pozor, neprůjezdná silnice zapadaná sněhem, Od 16.02.2012 11:24 Do 17.02.2012 11:24

- silnice III/29037, úsek Karlov - Horní Maxov, okr. Jablonec nad Nisou, pozor, neprůjezdná silnice zapadaná sněhem, Od 16.02.2012 11:30 Do 17.02.2012 11:30

- Od 16.2.2012 13:15 do 15:15 na silnici 29019 u obce Kořenov okres Jablonec nad Nisou; v Kořenově u nádraží ČD nehoda nákladního vozidla; uzavřeno; Dopravní nehoda vlaku a sněžné frézy

- 17. 2. silnice III/28732, úsek Jelení kout - Černá Studnice, okr. Jablonec nad Nisou, uzavřeno pro těžká nákladní vozidla, sníh na vozovce, Od 17.02.2012 00:00 Do 19.02.2012 20:00, silnice pro OA průjezdná

- 17.2. silnice II/290, úsek I/10 - Příchovice - Sklenařice, okr. Jablonec nad Nisou, uzavřeno pro těžká nákladní vozidla, sníh na vozovce, Od 17.02.2012 00:00 Do 19.02.2012 20:00, silnice pro OA průjezdná



**DRŽKOV** - V neděli 19. února v 8.40 hodin došlo v Držkově k dopravní nehodě. Řidič s vozidlem zn. VW Golf Variant jel po silnici první třídy č. 10 ve směru na Tanvald a při projíždění pravotočivé zatáčky vlivem rychlosti na zasněženém povrchu vozovky nezvládl řízení. Následně narazil do radlice traktoru, který jel v protisměru. Ke zranění osob nedošlo a předběžná výše způsobené škody činí částku 70 000,- Kč. Provedené dechové zkoušky u obou řidičů neprokázaly v jejich dechu přítomnost alkoholu. Policisté vyřešili dopravní nehodu na místě a jejímu viníkovi, řidiči osobního vozu, udělili blokovou pokutu.





## POČASÍ

Podrobné počasí najdete zde: <http://www.louznice.com/2012/pocasi.php>  
 A jak je na horách? To najdete zde: <http://hydronet.tumam.cz/content/cz/Default.aspx>

**STŘEDA**  
**22.2.**

Den: 0/4°  
Noc: 0/-4°



**NEDĚLE**  
**26.2.**

Den: 5/9°  
Noc: 4/0°



**ČTVRTEK**  
**23.2.**

Den: 2/6°  
Noc: 2/-2°



**PONDĚLÍ**  
**27.2.**

Den: 6/10°  
Noc: 5/1°



**PÁTEK**  
**24.2.**

Den: 3/7°  
Noc: 3/-1°



**ÚTERÝ**  
**28.2.**

Den: 5/9°  
Noc: 5/1°



**SOBOTA**  
**25.2.**

Den: 3/7°  
Noc: 3/-1°



**STŘEDA**  
**29.2.**

Den: 4/8°  
Noc: 4/0°



## PRANOSTIKY

22.2.

Je-li na Stolici svatého Petra zima, ještě dlouho potrvá.  
 O svatém Petru nastolení je-li mráz, po 40 dní mu konec není.  
 Svatý Kliment zimu oblibuje, svatý Petr ji ucezuje.  
 Svatý Petr za stolem nenechává na holém, a teprve v okovech (1. srpna) posílá sedlákům výsluhy

23.2.

Na svatého Polykarpa, sněhu plná škarpa.

24.2.

Svatý Matěj láme vždy led, není-li ho, zmrzne hned.  
 Na svatého Matěje každá myš díra se zavěje.  
 Prší-li na svatého Matěje, bude se brzy síti.

24.2.

Na svatého Matěje rampouchy - ourodný rok na mouchy.  
 Svatý Matěj přidá polínko, svatý Josef dvě a Panna Maria celou náruč.  
 Svatý Matěj šel sekat ledy, stavil se v hospodě,  
 Svatý Josef šel za ním a zůstal tam, Panna Maria je vyhnala oba.

26.2.

Svatý Radko - na poli hladko.

27.2.

Je-li mráz na svatého Gabriele, bývají žně veselé.

28.2.

Je-li na svatého Romana jasno, bude hojná úroda.

## STAROČESKÝ HOROSKOP



Ryby – 19. 2. – 20.3.

Ryby věří, mají fantazii, jsou inspirativní, citliví a soucitní. Jsou také emotivní, mají sklon obětovat se pro druhé. Ovšem často jsou ovlivnitelní, často mění náladu, jsou pohodlní, nespolehliví, nerozhodní.  
 Pokolení mužské: Pod touto planetou zrozený ať se vystříhá přílišného pití a příliš mladých děvčat, rovněž ať se chrání lidí znamenanych.

Pokolení ženské: Pod touto planetou narozená nechť se chrání přílišného bdění, ať si dá pozor na oheň a nepřibližuje se ke strojům. Víno ji nesvědčí, přílišné teplo také ne.

## OBLOHA

### Slunce

Vychází: 7:03  
Zapadá: 17:30



severně; přiblížení pozorovatelné večer 26. nebo 27. února).

Konec února přináší opět možnost spatřit kometu Garrad v maximálním jasu a také velmi mladý srpek Měsíce (22. 2.).  
 V závěru února poté, co se Měsíc objeví znovu na večerní obloze, bude 25. – 27. února večer na západě viditelné seskupení Měsíce, Venuše a Jupiteru. Přitom 25. února ve 22 h nastane konjunkce Měsíce s Venuší (Měsíc 2,6° severně) a 27. února v 5 h bude Měsíc v konjunkci s Jupiterem (Měsíc 2,9°

### Měsíc

Vychází: 6:22  
Zapadá: 17:23







## SPOLEČENSKÁ KRONIKA

### GRATULUJEME

Pevné zdraví přejeme našim spoluobčanům a přátelům, kteří tento týden slaví narozeniny.

|           |                   |                             |
|-----------|-------------------|-----------------------------|
| 23.2.2012 | Oslaví narozeniny | Lucie Zerzubová - Janíčková |
| 23.2.2012 | Oslaví narozeniny | Vojtěch Ondřej              |
| 24.2.2012 | Oslaví narozeniny | Simona Lhotáková - Kenny    |
| 24.2.2012 | Oslaví narozeniny | Aneta Šmídová               |
| 25.2.2012 | Oslaví narozeniny | Martin Tiler                |
| 27.2.2012 | Oslaví narozeniny | Magdalena Kurfiřtová        |
| 27.2.2012 | Oslaví narozeniny | Jaroslav Šikola st.         |
| 28.2.2012 | Oslaví narozeniny | Jarmila Novotná             |

*Pokud si někdo nepřeje být uveden v Loužnickém Zpravodaji, nebo naopak má naši obec rád a chce zde být uveden, stačí zavolat. Jana*

### VÝROČÍ

22.2. 1440 – Ladislav Pohrobek, český král († 23. listopadu 1457)  
23.2. 1893 – Rudolf Diesel získal patent na dieselový motor.  
23.2. 1938 – Jiří Menzel, český režisér  
24.2. 1775 – Matěj Kopecký, český loutkový divadelník a národní buditel († 3. července 1847)  
24.2. 1830 – Karolina Světlá, česká spisovatelka († 7. září 1899)  
26.2. 1361 – Václav IV., český a německý král († 16. srpna 1419)  
28.2. 1911 – Otakar Vávra, český filmový režisér, scenárista a pedagog († 15. září 2011)  
29.2. 1920 – Byla schválena Ústavní listina Československé republiky.

### VÝZNAMNÉ DNY

22. 2. Mezinárodní den skautů - Den sesterství  
30. 2. Mezinárodní den omylů v kalendáři.

### ZAJÍMAVOSTI Z HISTORIE LOUŽNICE



Úryvky z Loužnické kroniky:

#### 1946

*Silnice do Železného Brodu – Jaký je nedostatek dělníků vidíme nejlépe na stavbě naší silnice k Žel. Brodu. Od roku 1940 jest pod Loužnicí rozkopána a veškerá doprava se děje přes Bratříkov. Doufali jsme, že letošní zimu budeme už mít průjezd po nové silnici, bohužel je málo dělníků a při dosavadním stavu sotva bude příští zimu průjezd. Nyní pracují na její stavbě Maďaři ze Slovenska. Odsun Němců – Dům čp. 83 u Hutě patří Němci Schmalebauerovi z Huti byl za války při kastrován k obci Huti, nyní byl opět přičleněn k Loužnici a správcem*

*(národním) jmenován jest Špidlen Vilém z č. 42, který se tam s rodinou nastěhoval. Němka Schmalebauerová byla pak při posledním odsunu Němců také odsunuta (Snad se ale vrátila zpět do Huti).*

*Druhá Německá rodina Háblůva bydlící v domě 55 (pozn. red. Nyní zbouráno, pod statkem Krupkových), patří Šourkovi ze Záluží odsunuta nebyla neb Němec Habel, jako odborník pasířský, na Šourkovu žádost byl ponechán zde.*

*Odstěhované rodiny – V tomto roce se odstěhovali z Loužnice tyto rodiny:*

*Rodina Šourka Petra, dělníka skla., v nájmu č. 3, odstěhovali se na Černou Studnici.*

*Rodina Sochora Petra, v nájmu č.66 a rodina Jedlikova z nájmu č.90 obě rodiny na Novou Ves.*

*Rodina Šrůtová, majitelka usedlosti č.13 (dům zůstal prázdný a pole ponechány ladem).*

*Odstěhovala se do Prahy. Do Nové Vsi se odstěhovala rodina Vladimíra Víta skl. Dělníka v nájmu č. 73. Do Lučan rodina Víta Bohuslava skl. Dělníka v nájmu č. 35. Do Nové vsi rodina Jaroslava Bareše skl. Dělníka v nájmu č.73. Do Jindřichova u Jablonce rodina Prantla Jana holiče v nájmu č.86. Ten byl až do voleb předsedou národního výboru v Loužnici*

**Foto: stavba silnice do Železného Brodu**



## BYLINKY BABKY KOŘENÁŘKY



### KARDAMON

Kardamon pochází z dalekého východu a je hojně pěstován na Cejlonu. Je příbuzným zázvoru. Rostlina dorůstá do výšky dvou až tří metrů. Má aromatickou, jakoby citronovou vůni. Je

tradiční součástí kari koření. Kardamon pochází z Přední Indie, kde roste planě ve vlhkých horských lesích, zejména na Malabarském pobřeží. Kromě země svého původu roste kardamon také na Srí Lance a pěstuje se také na Jávě, Antilách a v Guatemale.

Kardamon obecný je vytrvalá, 2 - 4m vysoká rostlina vyrůstající z tlustého masitého oddenku. Listy jsou kopinaté, krátce řapíkaté s čepelí dlouhou až 70cm a širokou 8cm. Na rozhraní pochvy a čepele je podobně jako u našich trav tupý jazýček. Květonosné lodyhy jsou na spodu porostlé šupinami a dorůstají výšky asi 60cm. Květy vyrůstají po 3 - 6 v úžlabí úzkých, tupých podpůrných listenů a vytvářejí hroznovitá květenství. Květy mají nazelenalou trojcípou korunu a jen jednu plodnou tyčinku. Ostatní tyčinky jsou srostlé v nápadný pysk, který je na okraji žlutý a uvnitř modře a bíle proužkovaný. Plod je trojboká podélně rýhovaná, žlutavá až hnědá tobolka, která je 1 - 2cm dlouhá a v průměru má asi 0,8cm. Semena jsou zploštělá, napříč vrásčitá, červenošedá až červenohnědá, dlouhá 3 - 7mm a obalena tenkým bezbarvým arilem. V tobolce je jich větší počet.

Tobolky se sklízí krátce před dozráním, zbavují se stopek a často se vybělují. Semena se ponechávají v tobolkách až do upotřebení, aby se zabránilo vypařování silice, které obsahují 3,5 - 8%. Silice kardamonová velmi krásně voní.

Jakou má kardamon chuť? Chutná kořenitě a lehce nasládle.

Kardamon je poměrně drahé koření (ve srovnání s jiným, u nás běžně používaným a dostupným). U nás, ve střední Evropě zatím kardamon (či kardamom) není příliš známý druh koření, ovšem v orientálních kuchyních na něj kuchaři vyloženě spoléhají. I my se s ním ale můžeme setkat v kořenících směsích, například je ve směsi Karí či garam masala.

Používá se, jak již bylo řečeno, například k ochucení a prohloubení chuti kávy a čaje. Přidává se do vánočního pečiva, ale i do ovocných zákusků (například do oblíbených perníků), džemů a kompotů. Semena kardamonu se používají jako koření při výrobě uzenin, v pekařství a při přípravě

pokrmů v domácnosti. Silice kardamonu se uplatňuje v potravinářském průmyslu při výrobě perníku, cukrovinek, čokolády, v likérnictví a také v tabákovém průmyslu a ve voňavkářství.

Gurmáni vědí, že kardamon propůjčí zajímavou chuť i pěkně šťavnatým steakům, zvýrazní přednosti mletého masa, masových vývarů, pikantních omáček.

Z účinných látek obsahuje celou řadu éterických olejů (cineol, pinen, geraniol atd.), dále karboxylové kyseliny (olejovou, linolovou, palmitovou a stearovou) a vitamíny (thiamin, riboflavin a niacin). Kromě toho semena obsahují značné množství bílkovin, tuků a sacharidů včetně škrobu. Využívá se oddenek, plody a semena, případně éterický olej z nich připravovaný. Kardamom má příznivé účinky na zažívání, působí proti žaludečním potížím (pálení žáhy), považuje se za afrodiziakum, tonizuje, má antiseptický a diuretický účinek. Když rozkousáme pár kardamomových semen, má to velice uklidňující vliv na nervovou soustavu. Kardamovník přidaný do mléka neutralizuje jeho schopnost vytvářet hlen a zanášet tak organismus. Vzhledem k tomu, že vylučuje z těla jedy z alkoholu, zabírá na opilost a kocovinu. Podle ajurvédské i čínské medicíny má kardamom ohřívací a sladkou povahu a proto podporuje oběh energie.

Jestlipak víte, že kardamon slouží také jako léčivo proti malárii? Semena se ale nejprve musí důkladně vysušit a pak ho teprve nakažení domorodí lidé žvýkají.

Mužům pomůže zlepšit potenci, neboť kardamon je považován také za poměrně účinné afrodiziakum.

Až přijdete z venku vyfoukaní a zmrzlí, vyzkoušejte tento nápoj:

### TEPLÝ FINSKÝ NÁPOJ



Připravte si: 1 pomeranč, 400 ml hroznového džusu nebo jablečného, 15 ks hřebíčků, kousíček zázvoru (podle chuti), 1 celá skořice, 600 ml vody, 2 lžičky kardamomu, podle chuti můžete přidat rozinky, mandle. Zázvor očistíme a nastroháme.

Stačí kousek. Z pomeranče ostrouháme kůru.

Všechny ingredience dáme do nádoby a svaříme.

Teplý finský nápoj necháme den chladnout a odstát.

Koření scedíme a nápoj zahřejeme.

Teplý finský nápoj podáváme v šálcích s rozinkami a mandlemi. Pokud neseženeme hroznový džus, můžeme použít jablečný.

### ZIMNÍ ZAHŘÍVACÍ BYLINKY

1. Skořice
2. Rozmarýn
3. Bazalka
4. Chili papričky
5. Kmín
6. Zázvor
7. Citron
8. Česnek
9. Rooibos
10. Kurkuma
11. Kardamon
12. Lékořice

## ZAHRADA



### Co nám radí zahradníci?

**Třeba nějaké práce zvládnete, ale je tu 1,5 metru sněhu.... Loužnice leží 450 metrů nad mořem**

Únor je tou nejvhodnější dobou k prosvětlování a průklestu okrasných dřevin. Všechny části keřů i stromů, jež ořežete, je třeba spálit - i na okrasných dřevinách často přezimují zárodky chorob a různých škůdců.

Máte-li v zahradě smrky, prohlédněte, zda se na větvích neobjevují puklice či korovnice. V případě potřeby proti nim co nejrychleji použijte ochranné přípravky, například Aztec 140 EW. Okrasné dřeviny vysazené na podzim se musí, jestliže jste tak neučinili rovnou po jejich zasazení, sestříhat nejpozději do konce března. Výjimku tvoří jehličnany a zakrslé dřeviny, které jste zakoupili v prostorných

kontejnerech, takže u nich nebyl narušen kořenový bal. V dny, kdy nemrzne, zalévejte stálezelené dřeviny. – pokud se k nim dostanete.... ☺

Ještě nyní můžete vysazovat do země cibulky tulipánů, pokud není promrzlá..... u nás tedy ne.... ☺

Jakmile rozmrzne půda, zkontrolujte stav rostlin: led vznikající za mrazu ve vrchní vrstvě půdy dokáže rostlinky vytlačit. V tom případě je pevně přimáčkněte zpět, při větším povytažení raději vyrypněte a zasadte znovu.

Jestli jste dosud nenašli čas k nakopčení a přikrytí záhonových růží, máte poslední šanci. Nechráněné rostliny by mohly velmi lehce vymrznout.

Při obhlídce zahrady zjistěte, na kterých místech taje sníh nejrychleji. Právě ta budou ideální volbou pro výsadbu časně kvetoucích cibulovin.

Pokud jste nesvázali větve okrasných rostlin, jež se mohou pod tíhou sněhu zlomit, pravidelně z nich teď sníh setřepávejte.

Koncem února je možné poprvé přihnojit trávník..... tady asi hned tak to nebude... ☺

Sníh, který shrnujete z chodníků, nahrňte na skalku a záhony. Rostliny tak budou skryty před slunečními paprsky a

předčasně se neprobudí..... to nebude potřeba ☺

Nemrzne-li, nastává vhodná doba pro řez ovocných stromů - jejich koruna je bez listů mnohem přehlednější a stromy nejsou ještě v plné míze.

Řezat můžete i révu vinnou. Zbytečně neotálejte, v révě proudí velmi brzy míza, takže rostlina pak při pozdním řezu „pláče“.

Využijte teplých dnů a na plochy určené k pěstování zeleniny rozhodte vyzrálý kompost. Do půdy jej nezapravujte.....

počkejte na teplé dny bez sněhu.... U nás v květnu! ☺

Bramboříky, které zdobily domácnosti zvláště o Vánocích, nechte zatáhnout. Hlízy vyndejte, očistěte a vysadte do kyselého substrátu tak, aby dvě třetiny hlízy zůstaly nad zemí. Květináč poté můžete zapustit do záhonu.

Pro únor je charakteristická nabídka rozmanitých rychlených

rostlinek: koupit můžete kvetoucí primulky, narcisy, tulipány. Abyste je zachovali co nejdéle v nejlepší kondici, vyberte jim co nejchladnější místo v bytě. Ideálně se hodí prostor mezi okny. I poté, co odkvetou, je musíte zalévat, abyste je mohli později vysadit do volné půdy.

Foto: zahrádkaření v Loužnici v únoru..... ☺







## LOUŽNICKÉ TRADICE



### LYŽOVÁNÍ V LOUŽNICI

V Loužnici má lyžování na běžkách velikou tradici, na lyžích tu stojí od prvních krůčků snad všechny děti.

V 80. a 90. letech byla Loužnice líhní výborných lyžařů a to jen díky práci a obětavosti pár chlapců, kterým nebyl lhostejný volný čas svých a ostatních dětí.

Hlavními trenéry byli Emil Halama a Jaromír Udatný, ten dokázal v těžkých komunistických dobách lyžování v Loužnici prosadit a sehnat pro všechny lyže a veškerý servis. Všichni tak také měli za sebou velkou pomoc ve svých manželkách a kamarádech z Loužnice a okolí.



Aby se nemusela stopa stále ušlapávat, vymyslel Emil Halama s Pavlem Špidlenem, prvního skútra z motorky. Nezůstalo jen u vymýšlení, ale spolu jej i vyrobili a v Loužnici s ním upravovali stopu několik dalších dlouhých let, než jej nahradil skútr ruské výroby „Buran“..

Další technickou vymožeností bylo osvětlené „kolečko“, to byl hlavní počin Jaromíra Udatného, který na několik sloupů, za stodolou nad Hrubými, zavěsil velké lampy, napojil na elektrický proud a mohlo se běhat i večer. Mělo to velkou výhodu, protože většina chodila dlouho z práce a ze školy, v zimě je brzo tma a tak se trénovalo skoro každý den.

Pamatuji si, že vždy když jsem přišla ze školy, již mě děda popoháněl, ať se rychle převléknu, že „kolečko“ už svítí a ostatní trénují, nechci mu nic vyčítat, ale myslím, že tímto ve mně velkou lásku k běžkám nevzbudil ☺.

Zato ostatní děti slavili velké úspěchy a ze závodů vozili spoustu medailí a tak bylo pro většinu samozřejmostí, že od páté třídy na základní škole, přestoupili na sportovní školu do Tanvaldu.

Největší úspěch z dětí, které trénovali v té době, v Loužnici měla na konci Jiřina Adamičková, ta se s biatlonem dostala až na olympiádu, ale i ostatní byli skvělými závodníky: Lenka Halamová, Pavlína Halamová, Radka Udatná, Nad'a Linková, Pavel Špidlen, Jana Špidlenová, Míra Kramář, Dana Lancová, Petr



Lanc, Věra Kopalová, Pavel Udatný, Eva Tomšová a další.

Ovšem netrénovalo se pouze v zimě, ani letní příprava se nepodceňovala. Tréninky byly stejně intenzivní, běhalo se po lesích v okolí Loužnice, zde se i posilovalo, tenkrát nebyli žádné posilovny.

Velkým úspěchem tréninků, byli koloběžky, které vyrobil Emil Halama a mělo, ji doma snad každé dítě, dokonce dodnes jich po Loužnici pár jezdí a je to i báječný dopravní prostředek na houby.

O letních prázdninách se uskutečňovaly „soustředění“, po dlouhá léta všichni běžkaři z Loužnice jezdili do Borečova, kde se běhalo, plavalo, ale hrálo i spoustu her a tak měli děti báječné prázdniny.

Během letních tréninků děti sbírali bylinky, ze kterých, jim v zimě vařila báječný a posilující čaj paní Magda Halamová, což znamenalo, že si samozřejmě všichni přirozeným způsobem posilovali imunitu a žádné z dětí nebylo nemocné.

Sice velká sláva Loužnických běžek je již dávno pryč, může za to snad jiná doba, ale neznamená to, že by běžky v Loužnici zanikly úplně.

V této krásné tradici pokračuje jeden z dětí, „slavné doby“, Pavel Špidlen za podpory Jaromíra Udatného, Emila Halamy a Míry Kramáře, každý rok upravuje v Loužnici stopy a svoje děti na běžky postavil ještě v kojeneckém věku.

Také každý rok organizuje Sokol Loužnice a Hasiči Loužnice, již vyhlášené a tradiční závody na běžkách „O Štít Kostřavce“, závod je úspěšný a každý rok se jej zúčastní spousta závodníků, všech věkových kategorií. Letos je pro veškerou veřejnost stopa prodloužena až do Zásady, Držkova a skoro až do Plavů a tak si všichni milovníci tohoto sportu přijdou na své.

A tak až pojedete bílou stopou, budete se kochat nádhernou krajinou, která u nás pod Černou Studnicí je, a za zády na vás někdo křikne: „stopa“, uhněte, pusťte projíždějícího lyžaře, hezky se na něj usmějte, možná, že je to někdo z té zlaté éry Loužnických závodníků, nebo další generace.

*Doba Loužnického lyžování byla dlouhá a plná různých zážitků a úspěchů. Jistě by stálo za to zavzpomínat.*



# **LYŽOVÁNÍ a „POSLEDNÍ MAZÁNÍ“**

V „nedávných“ dobách se v Loužnici na konec lyžařské sezony pořádala zábava s názvem „POSLEDNÍ MAZÁNÍ“. Šlo o to, že již nebyl sníh a tím skončila sezona lyžování v Loužnici. Lyžování v Loužnici mělo veliký zvuk a vyrostlo zde několik vynikajících lyžařů.





## LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY



### HOUBOVÁ POLÉVKA

2 lžíce sádla, 2 lžíce hladké mouky, 1 lžíce mleté sladké papriky, 1 a 1/2 l masového vývaru, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 300 g čerstvých hub, 200 g klobásy, např. spišská, sůl

a mletý pepř, špetka mletého kmínu, 250 ml zakysané smetany, 3 žloutky, pár snítek čerstvé majoránky. V hrnci ze lžíce rozehrátého sádla a mouky připravíme jíšku, odstavíme ji z ohně a vmícháme mletou papriku. Zalijeme vývarem, prošleháme, vrátíme na sporák a uvedeme k varu. V pánvi mezitím zpěníme na zbylém sádle cibuli a česnek, přidáme nakrájené houby, sůl, pepř a kmín a dusíme. Podušené houby přidáme do vařící se polévky s nakrájenou klobásou a asi 20 minut povaříme. Kysanou smetanu prošleháme se žloutky, nalijeme do polévky a prohřejeme. Dochutíme solí a pepřem a podáváme ozdobené zbylou kysanou smetanou a majoránkou.



### KUŘE NA BRAMBORÁKU

Kuřecí stehýnka, 5 větších brambor, 20dkg ang. slaniny, 1 cibule, kmín, 3 vejce, 3 housky, mléko, sůl, majoránku, koření na pečené kuře, máslo na vymazání plechu. Brambory nastrouháme nahrubo, osolíme a vymačkáme z nich šťávu, přidáme osmaženou slaninu na cibulce, namočenou a vymačkanou housku v mléce a nakrájenou na kostičky, všechno koření a celá vejce. Vypracujeme těstíčko, které dáme na máslem vymazaný plech a na to poklademe okořeněné kuře. Nejprve kuře položíme obráceně vnitřní stranou navrch, pečeme a pak ho otočíme zevní stranou, aby byla udělaná kůrčička na povrchu.

### LAHODNÁ ŽEBÍRKA

Na dvě porce potřebujete: 800 g vepřových žeber (po uvaření zůstane asi 500–600 g), 2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, 5 celých černých pepřů, 0,5 dl černého piva, 0,25 dl stolního oleje, 2 stroužky česneku, 1 čajovou lžičku koření country mix, půl čajové lžičky mletého chilli, 2 polévkové lžíce (50 g) medu a sůl. Opláchnutá žebra vložte do hrnce, přidejte bobkový list, nové koření a černý pepř a v mírně osolené vodě vařte asi hodinu a půl. Když je maso měkké, tak ho vyndejte, z vývaru můžete případně připravit polévku. Marinádu připravíte smícháním všech zbývajících surovin, tedy piva, oleje, prolisovaného česneku, koření, medu a špetky soli. Při tomto množství chilli žebra nebudou ani ostrá, takže se nemusíte bát je pak dětem. Jednotlivě uvařené kusy masa ze všech stran pomazte marinádou a naskládejte do pekáčku. Ten pak vložte do trouby a při teplotě 180 stupňů pečte ještě asi 10–12 minut. Hotová žebra podávejte s křenem a hořčicí, případně jinou omáčkou vhodnou ke grilovanému masu. Jako příloha se nejlépe hodí česneková bageta nebo chléb. A při servírování určitě nezapomeňte na ubrousky – bude jich potřeba na ruce i na pus! :-)



### KARAMELOVÝ VĚTRNÍK NA PLECHU

**TĚSTO:** 750ml vody, 23dkg másla, 23dkg hladké mouky, špetku soli, 8-9 vajíček  
1 náplň: 750ml mléka, 2

karamelové pudinky, cukr moučka

2 náplň: 1 šlehačka, cukr, ztužovač šlehačky

Vodu rozehrřejeme s máslem a solí, pak najednou přidáme mouku a za stálého míchání vaříme na mírném ohni tak dlouho až se těsto nelepí na vařečku ani na hrnec (trvá to asi 4 minuty). Do vychladlé hmoty zašleháme po jednom vajíčka, každé řádně vymícháme a až pak dáme další. Vymažeme dva plechy tukem a naneseeme těsto rozdělené na polovinu. Dáme péct do předehřáté trouby na 200°C. Prvních 15minut troubu vůbec neotvíráme, bubliny by splaskly. Pečeme asi 30-40 minut. Nebojte se, hned tak se nespálí. Je však třeba, aby povrch byl na dotek křupavější, protože jak chladne, trochu změkne.

**NÁPLŇ** - Uvaříme 2 karamelové pudinky ve 750ml mléka a necháme vychladnout. Pak vyšleháme 1 máslo se 2 lžicemi moučkového cukru a postupně přidáváme uvařený, zchladlý pudink. Dosladíme dle chuti.

Na první plát naneseeme karamelovou náplň a na to dáme ušlehanou jednu šlehačku s cukrem a ztužovačem.

Přiklopíme druhý plát a navrch polijeme karamelovou polevou.

**KARAMELOVÁ ŠLEHAČKA** (poleva) - 250 g cukru krupice, 250 ml smetany ke šlehání

Cukr nasypete do hrnce a nechte ho roztavit. Odolejte pokušení ochutnat, pálí jako čert!

Jakmile cukr zkaramelizuje, přilijte do něj horkou smetanu. Buďte opatrní, vzkypí to!

Vařte, dokud se karamel úplně nerozpustí (když to bude hodně husté, přilijte ještě trochu horké smetany).

Okamžitě nalijte na větrník a dejte chladit do druhého dne.

Pokud se vám to nepodaří, spojte ji s ušlehanou smetanou.

### ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY

Korpus: 5 vajec, 125 g polohrubé mouky, 130 g cukru krupice, 1 PL prosátého kakaa, 1/2 prášku do pečiva, 100 g čokolády na vaření, 100 g másla (Hery), 2,5 PL mléka. Bílky ušlehat s trochou cukru. Zbylý cukr zašlehat do másla, přidat žloutky a 3-4 minuty do pěny. Poté přidat



šlehat asi

mléko, rozpuštěnou čokoládu a nakonec ručně vmíchat mouku s kakaem a práškem do pečiva na střídačku s bílky. Péct asi 10 minut na 180 stupňů a dalších 20 minut na 150-160 stupňů. Pařížská šlehačka: 2 pařížské šlehačky v kelímku - ušlehat, 1/2 želatinového ztužovače Dr. Oetker připraveného podle návodu - spojit podle návodu se šlehačkou a navrstvit na piškot (upevněný ve formě). Po ztuhnutí v lednici dozdobit 1 ušlehanou Ramou cremefine na šlehání a čokoládovými ozdobami.





## Z HISTORIE

### Z historie obcí v našem okolí. Jak je naše společná historie podobná.....

(z webu příslušných obecních stránek)



#### **Skuhrov a Huntířov** - Obec

Skuhrov v současné době tvoří dvě osady, Skuhrov a Huntířov. Původně se však skládala ze čtyř osad. Kromě již zmíněných to byly ještě Alšovice a Splzov. Alšovice se oddělily v roce 1950, Splzov ještě později.

První zmínka o Huntířově pochází z roku 1837, ale osada zřejmě byla založena o sto let dříve. Nejlogičtější výkladem názvu obce je jeho odvození od německého slova "hunt", což znamená vozík na odvážení železné rudy, jejíž naleziště bylo nedaleko, a kde místní obyvatelé pracovali. O velikosti osady se

můžeme poprvé dozvědět z maloskalského urbáře z roku 1608. Tohoto roku měli například Alšovice s Pěničovem (Pěncínem) 7 usedlostí, Huntířov 16, Skuhrov 6, Splzov 2 a Železný Brod pouhých 29 usedlostí.

Podle dostupných pramenů byla osada Skuhrov menší a podstatně mladší než Huntířov. Na konci 18.století se stal rychtářem spojených osad občan ze Skuhrova a celá obec tak dostala jméno Skuhrov. Název je pravděpodobně odvozen od slova "skuhrání", tj. nařikání nad neúrodou zaviněnou značnou nadmořskou výškou a nekválitní půdou. I přes snahy pomáhat si navzájem v případě nouze (roku 1832 postaven "špýchar" jako zásobárna obilí pro vrchnost i pro poddané - pozůstatky po této stavbě jsou dodnes patrné) nebyla zdejší kamenitá půda schopna obyvatele uživit, a proto lidé hledali výhodnější způsob obživy v blízkých břídlícnatých lomech a hlavně v práci a obchodu se sklem, které do zdejšího kraje bylo zaváděno od druhé poloviny 16.století a pak hlavně se změnou majitelů maloskalského panství po bitvě na Bílé hoře. Hlavním předmětem sklářské výroby byly drobné skleněné kamínky, napodobeniny drahokamů, korálky a drobné kvítky. Ty se vyráběly většinou u domácího sklářského stolu nebo v mačkárnách - driketách. První mačkárna byla postavena v osadě Huntířov v roce 1865 v č.p. 54 majitele Celestýna Danička.

Velký rozmach kulturní a osvětové činnosti zaznamenala obec v druhé polovině 19. století, zvláště po osamostatnění se od bzuovské školy v roce 1868, kdy se stali nositeli pokroku a kultury místní učitelé. Již v roce 1870 byla otevřena nová školní budova. Největší počet žáků se v Huntířově učil v letech 1938-1948, kdy vedle obecní školy fungovala i škola měšťanská, přeložená po odtržení Sudet z Pěňčina - Hutí. Tehdy docházeli do zdejší školy starší žáci z širokého okolí.

Ke konci 19. století byly založeny spolky, které pracují prakticky dodnes. Divadelní spolek Tyl v Huntířově byl založen v roce 1889, v roce 1900 se sdružoval s divadelním odborem Sokola, který byl založen na popud Celestýna Danička v roce 1881. Další rok vznikají huntířovští hasiči, o deset let později (1892) pak hasiči skuhrovští. Sokol ve Skuhrově byl založen v roce 1898, brzy po založení vlastnil svoji knihovnu a divadelní odbor. V obou osadách rostlo úsilí postavit si vlastní sokolovny. Tyto snahy mohli být splněny až po roce 1918, v nově vzniklé republice. Tehdy došlo k dalšímu velkému rozvoji spolkové činnosti. V roce 1920 byla v Huntířově postavena sokolovna, která však v roce 1931 vyhořela. Po velkém úsilí si huntířovští postavili za tři roky sokolovnu novou. Sokolovna ve Skuhrově byla postavena v roce 1925, o dva roky později byl zakoupen promítací přístroj, takže kromě množství divadelních her hraných v obou osadách mohli místní chodit i na vlastní biograf. Od poloviny 30. let vznikají v obou osadách Okrášlovací spolky, z jejichž podnětu vznikají místní hřbitovy.

Za I. republiky došlo v roce 1926 k elektrifikaci obce, ale teprve v roce 1955 bylo nainstalováno prvních 20 lamp el. osvětlení. K dalšímu rozšíření VO došlo v roce 1970 - 1973 a v současné době.

V roce 1927 vznikla myšlenka zřídit obecní vodovod. Tato akce byla dokončena ve Skuhrově v roce 1930, v Huntířově pak v roce 1931. K rozšíření huntířovského vodovodu došlo pak v roce 1979, skuhrovský vodovod se dále budoval v 80. letech v akci "Z", nový vodojem byl dán do provozu v červenci 1990.

Od roku 1934 funguje v obci nepřetržitě dětská poradna, prvním lékařem byl MuDr. Kazda ze Žel. Brodu.

V letech 1949 -1952 došlo k vybudování silnice z Jistebka přes naši obec do Splzova, autobusová doprava byla zahájena v květnu 1951. První autobusová čekárna byla postavena v roce 1959 "U Machačků", další tři pak o deset let později. Nejstarší slouží po rekonstrukci dodnes, ostatní byly vyměněny na konci 90.let. Spojení se světem zajišťovalo kromě autobusů také telefonní spojení, zavedené již v roce 1940.



Roku 1951 vznikla místní Osvětová beseda. Téhož roku se počalo se stavbou místního rozhlasu, následně vznikl rozhlasový kroužek, který v průběhu 50. a 60. let připravoval ročně až 300 relací. O kulturu se kromě rozhlasu a místních ochotníků starala i knihovna, založená v roce 1945 a po celých 25 let vedená p. F. Klikarem. V roce 1957 získala ocenění Vzorná lidová knihovna. V 60. letech pak nastoupila éra televizorů, přesto však i v 60. letech fungovalo ve Skuhrově

místní kino, dále pracovali ještě loutkáři a zpěváci v Huntířově.

Od roku 1951 se datují práce na výstavbě požární nádrže v Huntířově, která byla prakticky od počátku plánována k využití jako místní koupaliště. Vše se dělalo brigádnicky, v roce 1959 po dobetonování dna byla nádrž uvedena do provozu.. Ovšem už po deseti letech bylo nutno přistoupit ke generální opravě (rok 1968 - 1969), další velká rekonstrukce probíhá v současné době. Skuhrovská požární nádrž byla vybudována v roce 1953 a oplocena v roce 1970.



Roku 1959 vzniklo po řadě neúspěšných pokusů jednotné zemědělské družstvo., v roce 1961 se počalo s výstavbou místního kravína, v lednu 1962 byl pak proveden svod dojníc. Téhož roku přešlo JZD do správy státních statků. V roce 1976 byl pak místní státní statek sloučen s JZD Svornost.

Šedesátá léta jsou ve znamení dalšího budování a zkrášlování naší obce. V roce 1961 byl 9.5. slavnostně odhalen pomník obětem války v parčíku u skuhrovského hřbitova. V roce 1964, kromě odtržení osady Splzova od naší obce, kronikář zaznamenává čilý stavební ruch u našich občanů - stavějí se dva nové domy a další tři se značně rozšiřují. Tato stavební činnost občanů pokračuje i v následujících letech, což svědčí o stoupající životní úrovni a snaze dobře bydlet.

Ani místní národní výbor nestojí ve stavebním úsilí stranou - kromě rekonstrukce koupaliště se buduje garáž ČSPO, upravuje se zeď u budovy školy, je oplocen školní pozemek atd. Sedmdesátá léta svou stavební činností navazují na léta šedesátá. Roku 1970 se prováděl asfaltový povrch na nejdůležitějších obecních cestách. V dalších letech docházelo podle pořadníku k asfaltování dalších, méně důležitých cest a k opravám již poničených částí. Rok 1970 znamenal i počátek přístavby školy pro mateřskou školu, počátek stavby prodejny smíšeného zboží na rozhraní Skuhrova a Huntířova a budování sauny u huntířovského koupaliště. Sauna i prodejna potravin byly slavnostně otevřeny v únoru roku 1972, v roce 1975 došlo k otevření nových prostor MŠ v Huntířově, téhož roku byla provedena kolaudace bytovky nad garáží ČSPO ve Skuhrově. V roce 1976 se Huntířov dočkal otevření točny na autobus. Také sokolovny se dočkaly svých rekonstrukcí - v Huntířově byla sokolovna znovuootevřena roku 1975 a drobné úpravy pokračovaly až do roku 1978, ve Skuhrově se začalo roku 1976, celá akce trvala svěpomocí 8 let a slavnostně byla předána do užívání 20. října 1984.

Kulturní činnost obce zabezpečovali a stále zabezpečují především členové Sokola. Kromě pořádání zábav a plesů byli a stále jsou velice činní huntířovští zpěváci. Koncerty tohoto souboru jsou známé široko daleko. V roce 1980 uskutečnili svůj první zájezd do ciziny (tehdejší Jugoslávie), a od té doby cestují se svým programem téměř každoročně. Již tradiční se stal Vánoční koncert vždy 26.12.

V posledních letech došlo k obnově činnosti loutkářského a ochotnického kroužku, takže se můžeme těšit na několik představení ročně. Dále je již více než 10 let činný oddíl běžeckého lyžování ve Skuhrově, pracují kulečnický klub ve Skuhrově a oddíly florbalu, ledního hokeje, odbíjené a tenisu v Huntířově. Zde je třeba vyzdvihnout především činnost oddílu florbalu, kde jsou organizováni a pravidelně trénují nejen chlapci, ale i dívky a muži. Další složky, jako např. hasiči, se podílejí na organizování takových akcí, jako je pálení "čarodějnic" a dětský den ve Skuhrově, Sdružení rodičů při ZŠ a MŠ v Huntířově pomáhá organizovat maškarní plesy pro děti a již tradiční "Pohádkový les" v předvečer Dne dětí. <http://www.skuhrov-huntirov.cz/default.htm>



## PRO ZASMÁNÍ



To ako ťa vidia ostatní, nieje skoro vôbec podstatné.

Podstatné je to, ako vidíš ty sám seba..!

Šéf hovoří k zaměstnancům: "Pořád si stěžujete, že je krize, přitom byste měli být rádi, že máte tento rok o 50 procent vyšší platy."

"Vyšší? Oproti kterému roku?"

"Oproti příštímu."

Ekonomická krize je horší než rozvod.

Také přijdete o spoustu peněz, ale manželka vám zůstane

"I ke mně už dorazila krize," svěruje se bohatý podnikatel svým známým. "Jím plesnivý sýr, piji stará vína a jezdím v autě bez střechy..."

"Víte, jak se pozná, že krize zuří naplno?"

Když zkrachovalý bankéř je nucen jít žebrot, ale zjistí, že nemá u koho.

Pod mostem leží dva bezdomovci a ten jeden povídá: "Hele Karle, teď se všude mluví o té finanční krizi, myslíš, že se to nějak dotkne i nás?" "No jasně!" povídá Karel. "A jak, prosím Tě?" Karel: "No, máš nějaký kamarády bankéře, manažery nebo podnikatele?" "To teda nemám." Karel: "Tak vidíš, a teď je brzy budeš mít..."

Učitelka se ptá dětí, co je to stát v krizi. Janička odpovídá: "To je ostrov v bouři. Vlny do něj bijí, ale až bouře skončí, bude ostrov krásnější."

Na to Pepíček: "Stát v krizi je jako loď v bouři. Vlny do ní bijí, loď se skoro potápí, všem je blbě, všem se chce blít, ale vystoupit nemůže nikdo."

Pepíček se ptá otce: "Tati, zasáhne naši rodinu finanční krize?" A tatínek odpovídá: "Finanční krize zasáhne ty, kteří mají peníze. My budeme prostě v prdeli..."

Přijde pán do hotelu a žádá o pokoj. Recepční se ho ptá: "A budete si přát pokoj na přespání nebo na vyskočení z okna?"

Manželka se ptá manžela: "Miláčku, co si mám vzít na pláž, abych zaujala ostatní?" Starej se otočí a říká: "Zkus lyže..."



## MOUDRÁ VĚTA

**Aby byl člověk šťasten, musí mít to, co si pod štěstím představuje, a ne to, co si pod ním představují jiní.**

### TIRÁŽ

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2012 – fotogalerie: <http://janeklouznice.rajce.idnes.cz>

Šéfredaktor: Jana Matěásková, tel.: 606 688 277, e-mail: [jana.mateaskova@klikni.cz](mailto:jana.mateaskova@klikni.cz)

Adresa vydavatelství: Loužnice čp. 63, 468 22

**REKLAMA:** Pokud máte zájem uveřejnit svou reklamu na našich stránkách Zpravodaje, není to žádný problém.

Umístění reklamy je zdarma. Samozřejmě, že loužničtí zde mají přednost. ohlašte se na e-mail:

[jana.mateaskova@klikni.cz](mailto:jana.mateaskova@klikni.cz)





## REKLAMA



**Máte problémy s Vaším PC ? ==>> TomMat Vás jich zbaví !**



(VOLEJTE : 602442720)

Je Váš počítač čím dál pomalejší nebo dokonce nechce naběhnout vůbec ? Nejde Vám internet, zlobí Vás tiskárna, zasekává se myš, přestávají fungovat jednotlivé programy, objevuje se „modrá obrazovka“ ?

**Nevěšte hlavu do dlaní – NEJSTE ZDALEKA SAMI !!!**

(VOLEJTE : 602442720)



Mezi nejčastější problémy s PC patří zpomalení jeho chodu, zasekávání programů, zamrzávání systému, dlouhé načítání jednotlivých aplikací, vypadávání Internetu, „modrá obrazovka“ atd...

**Nezoufejte ! Situaci lze poměrně jednoduše a celkem levně výrazně vylepšit !**

(VOLEJTE : 602442720)

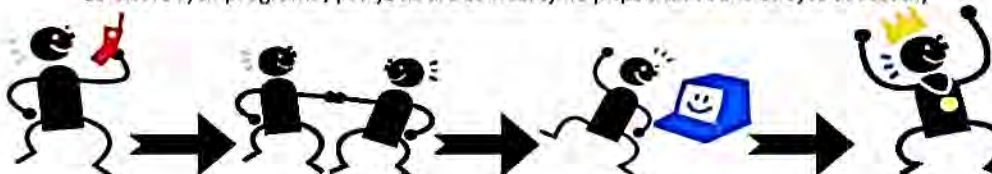
Zavolejte (nebo PC rovnou přivezte) a problém společně vyřešíme. Nabízím Vám následující služby :

- Kompletní manuální vyčištění počítače (včetně všech ventilátorů).
- Přetěsnění upevnění chladiče na procesoru nebo grafické kartě (vodivá pasta).
- Kontrola kabeláže (vhodnou kombinací lze získat rychlejší přístup na disk).
- Kontrola velikost RAM, případně její zvýšení.
- (Re)instalace operačního systému
- Kontrola zabezpečení a odvirování disků (případná instalace antivirového programu).
- Odinstalace zdvojených programů (vírové ochrany, demo verzí aplikací a her).
- Celkové softwarové vyčištění včetně registrů.
- Prověření disků (chybné zápisy a neúplné soubory), defragmentace a případně komprimace disků.
- Kontrola (případně stažení) všech dostupných aktualizací operačního systému a hardwarových ovladačů.
- Optimalizace nastavení operačního systému pro Váš konkrétní PC
- Kontrola nastavení BIOSU a jeho aktualizace.
- Kontrola, případná výměna a instalace komponent PC

Důsledné provedení všech těchto postupů vede téměř vždy k výraznému zvýšení stability operačního systému, ke zvýšení rychlosti počítače a k jeho celkové výkonnostní optimalizaci.

**Cena za toto „oživení a nové probuzení“ počítače nepřekročí tisícikorunu.**

(Pokud se dohodneme na dodání nových hardwarových součástí důležitých pro další chod PC nebo zakoupení nových softwarových programů, pak je nutné samozřejmě připočítat i cenu za tyto součásti.)



**TomMat – ing. Tomáš Matěáško, Loužnice 63, 468 22 Železný Brod  
Mob. : 602442720**