



LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ


Číslo: 38/2025
pro týden:
20. 10. 2025 – 26. 10. 2025
pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ vychází pouze v elektronické podobě, není a nikdy nebyl nikým placen,

ani sponzorován. V případě, že máte zájem podpořit Loužnický zpravodaj můžete zde: čú 123-585420237/0100.



POSUN HODIN NA ZIMNÍ ČAS

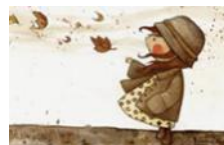
K přechodu na ZIMNÍ ČAS dojde **v neděli 26. října 2025 z 3:00 na 2:00**

Letní čas končí - poslední neděle v říjnu, kdy se hodiny ve 03:00 (SELČ) vrátí zpět na 02:00 (SEČ). V českých zemích (které byly tehdy součástí Rakouska - Uherska) byl letní čas poprvé zaveden během první světové války - v roce 1916. O rok později se změna času ustálila na druhé a třetí hodině ranní, tedy na době, kdy bývá nejmenší provoz. Po válce se většina zemí vrátila k původnímu času - včetně tehdejšího Československa. Změna přišla znovu až s válkou. Ke zrušení letního času potom došlo opět v roce 1950. Nepřetržitě začal letní čas znovu platit až od roku 1979.



PODZIMNÍ PRÁZDNINY 2025

případnou

na pondělí 27. října a středu 29. října 2025
V úterý 28. října je státní svátek.


MÁTE PŘEZUTO?

S příchodem zimy řeší každý řidič otázku povinných zimních pneumatik.

V naší nadmořské výšce, kdy teploty klesají k 4 °C pravidelně od konce září je dobré být připraven a přezout pneumatiky včas. Někteří přezouvají pro jistotu už 1. listopadu, zatímco ti odvážnější čekají na první mrazíky – často za cenu přeplněných pneuservisů a dlouhých čekacích dob. Podle zákona musí být přezuto na zimní pneumatiky **od 1. listopadu 2025**. Na letní pneumatiky se opět bude přezouvat 31. března 2026.



UPOZORNĚNÍ

K ODSTRANĚNÍ A OKLEŠTĚNÍ STROMOVÍ A JINÝCH POROSTŮ

Vyzýváme tímto vlastníky a uživatele nemovitostí, přes něž vede nadzemní elektrické vedení nebo na něž zasahuje ochranné pásmo, k pravidelnému odstraňování a oklešťování stromů a jiných porostů ohrožujících bezpečné a spolehlivé provozování zařízení distribuční soustavy v majetku společnosti ČEZ Distribuce, a. s.

V ochranném pásmu nadzemního vedení je zakázáno nechávat růst porosty nad výšku 3 m.

Ochranné pásmo nadzemního vedení je souvislý prostor vymezený svislými rovinami vedenými po obou stranách vedení ve vodorovné vzdálenosti měřené kolmo na vedení (vzdálenosti se řídí ustanovením § 46 odst. 3 energetického zákona, v platném znění). Odstraňování a oklešťování stromů a jiných porostů se provádí v období vegetačního klidu a dle zákona č. 114/1992 Sb., o ochraně přírody a krajiny, v platném znění. Pokud vlastník či uživatel pozemku neodstraní stromy a jiné porosty ani po předchozím upozornění a stanovení rozsahu, má provozovatel distribuční soustavy právo odstraňovat a oklešťovat stromy a jiné porosty, provádět likvidaci odstraněného a okleštěného stromu a jiných porostů ohrožujících bezpečné a spolehlivé provozování zařízení distribuční soustavy.

Více informací včetně video návodu k bezpečnému provedení ořezu stromů najdete na našich internetových stránkách

www.cezdistribuce.cz/orezy.


PODZIMNÍ KINO LOUŽNICE

V sobotu 18. října 2025 se promítal film „Tichá pošta“ v kulturním domě – sokolovně.

Film byl natočen dle knižní novely Jiřího Stránského, která je inspirována skutečným příběhem o odvaze dětí pomoci zraněnému spojeneckému pilotovi na konci druhé světové války v zimě roku 1945 v Krkonoších. Skutečný pilot, jehož podoba sloužila jako inspirace pro postavu Pierra, mohl patřit k francouzské stíhací jednotce Normandie-Niemen. Děti musely riskovat své životy, aby pilota předaly z úkrytu do nemocnice, skrývající ho ve slámě na voze, a tak mu zajistily bezpečný přesun.

Lokace filmu, kde se film natáčel jsou nám všem velmi dobře známá, objevíte zde místa z Pasek nad Jizerou, Jizerky, Kryštofova údolí.

Při této příležitosti byla také otevřena hospůdka Na Záduší a členové SDH se postarali o vynikající občerstvení.



ÚDRŽBA OBCE

S nadcházejícím zimním obdobím probíhají uklízející a zazimovací práce. Při slunečném počasí se ještě vysekávají obecní pozemky.



● **SRDEČNĚ VÁS ZVEME DO LOUŽNICE** ●



**O NEČEKANÝCH ZÁŽITCÍCH I SPLNĚNÝCH SNECH
MONIKY KLEMŠOVÉ A HONZY BAŠTY
Z PUTOVÁNÍ PO ŘEKÁCH A JEZERECH
SEVERNÍ KANADY**

**1. 11. 2025 OD 18 HODIN
KULTURNÍ DŮM - LOUŽNICE
468 22 LOUŽNICE 72**



SDRUŽENÍ KOMINÍKŮ A TOPENÁŘŮ

Bude provádět v naší obci následující služby:

1. Kontrolu a čištění komínu dle vyhlášky č. 34/2016 Sb. a č. 320/2015 Sb. za cenu **550,-**
2. Jednoroční pravidelné čištění plynového kotle (nezahrnuje revizi) za cenu **550,-**
3. Revizi kotle na tuhá paliva za cenu **1 300,-**

***Termín revizí, kontrol a čištění
se uskuteční v ÚTERÝ dne 28.10.2025***

Dále nabízí služby:

- Vložkování komínu
- Frézování komínu
- Strojní odstranění dehtu
- Nově nabízíme výchozí – kolaudační revize na komín



**Zájemci se mohou objednat telefonicky
od PO-PÁ v čase 8-16h**

na tel: 608 748 989

odkaz na náš web otevřete pomocí namíření fotoaparátu na tento QR kód



Identifikační čísla spolupracujících subjektů:

04346971, 66195934, 02138113, 02695308, 09178937, 14122928, 04462068, 01227838,
17926092, 08661308, 14342081, 19238801, 22127131, 73942898, 19917881



OBCHOD LOUŽNICE PRONÁJEM NEBYTOVÝCH PROSTOR V BUDOVĚ ČP.58

Hledáte reprezentativní a dobře dostupné místo pro své podnikání na trase mezinárodní silnice? Obecní Úřad Loužnice nabízí k pronájmu obecní nebytové prostory pro provozování obchodu + např. kavárnu/gastro v čp. 58 o výměře cca 57 m².

Prostor je ideální pro provoz obchodu se smíšeným zbožím, regionálními potravinami a zbožím, nachází se v přízemí budovy s velkými okny a výlohou do frekventované silnice, která zajišťuje vysokou viditelnost i průchodnost.

Obchod se nachází přímo u silnice I/10 – trasa Praha – Harrachov – Polsko.

U obchodu je možnost parkování.

V případě zájmu kontaktujte pana starostu: Marcel Tiler - mobil : 724 179 359.

<https://www.louznice.com/obec/aktuality/zamer-obce-pronajem-nebytovych-prostor-cp58-721cs.html>



Prosíme sdílejte informaci o volném prostoru obchodu. Děkujeme OÚ Loužnice.

<https://www.louznice.com/obec/aktuality/zamer-obce-pronajem-nebytovych-prostor-cp58-721cs.html>



OBCHOD LOUŽNICE

Stále se nedaří sehnat nového nájemce do prostor obchodu v Loužnici.

Dostali jsme několik dotazů, jak se nakupuje online, zde je podrobný návod na nákup potravin, drogerie a léků.



NAKUPUJTE JEDNODUŠE ZE SVÉHO DOMOVA NEMUSÍTE SE NIČEHO BÁT



Složitě dojíždění do obchodů a běhání po obchodech a nošení těžkých tašek odzvonilo!

S námi jde totiž nakupování úplně bez starostí **v každém věku**.

Klub **Rohlík bez bariér** je tu pro všechny **starší 65 let nebo držitele ZTP, TP nebo ZTP/P**. Ať už se chcete stát členy vy sami, nebo chcete ulevit svým rodičům či prarodičům, přidejte se k nám.

Nákupy objednáte snadno online i po telefonu, registrace nic nestojí a dopravu až ke dveřím budete mít v hodinových oknech úplně zdarma.

Těšit se navíc můžete na spoustu slev jen a jen pro vás, nebo na produkty z **BENU lékárny!**

Není to vůbec nic složitého, vše zvládnete raz dva (tři).

Stačí se jen zaregistrovat na Rohlíku a pak zavolat na naši zákaznickou linku, kde vám se vším poradí náš skvělý tým zákaznické podpory.

A toť vše, pak už můžete s radostí nakupovat, co hrdlo ráčí.

Stačí kliknout zde: <https://www.rohlik.cz/tema/klub-rohlik-bez-barier>



Účet na Rohlíku

Nejdříve je potřeba zaregistrovat se na **Rohlik.cz**.

To zvládnete jednoduše online nebo na naší bezplatné lince **800 730 740**, kde vám se vším pomůžeme.

Stačí si jen připravit tyto informace: **jméno, adresa, telefonní číslo** a **e-mailová adresa** (pokud ji máte).



Registrace do Rohlík bez bariér

Účet na Rohlíku jste hravě zvládli?

Tak teď stačí jen zavolat na linku **800 730 740**, kde vás zaregistrujeme do klubu Rohlík bez bariér.



A hurá na nákupy!

A máme hotovo.

Teď už se můžete pustit do nakupování a čerpat všech výhod Rohlík bez bariér.

Objednávat můžete jednoduše online na našem webu, prostřednictvím aplikace na svém chytrém telefonu nebo nám stačí zavolat na **800 730 740**.

Minimální hodnota nákupu je 500 Kč.



DOPRAVA ÚPLNĚ ZDARMA

Doprava zdarma každý den od 10 do 15 hodin



POMOC S TĚŽKÝMI NÁKUPY

Těžké nákupy jako jsou prací prášky nebo nápoje nechte na nás



KLUBOVÉ SLEVY

Nakupujte za výhodnější ceny, které jsou pouze pro členy klubu



NÁKUPY AŽ KE DVEŘÍM

Nákup vám vyneseme až ke dveřím klidně i do 10. patra bez výtahu



OBJEDNÁNÍ I PO TELEFONU

Neholdujete Internetu? Nevadí, zavolejte nám a objednávku s vámi uděláme po telefonu



JSME TU I PRO NEVIDOMÉ

Naši kolegové na zákaznické lince vám rádi pomohou s vaším nákupem



Finanční správa mění telefonní čísla

Finanční úřad pro Liberecký kraj
**Územní pracoviště v Jablonci nad Nisou,
nové telefonní číslo od 3.10.2025**

spojovatelka:

tel. 953 133 011

Ostatní kontaktní údaje zůstávají nezměněny:

Adresa: Podhorská 2, 466 01 Jablonec nad Nisou

E-mail: podatelna2604@fs.gov.cz

Datová schránka: mjdn6an

Elektronická podatelna: www.mojedane.cz

Nová telefonní čísla FS začínají provolbou 9531 a umožní i zpětné volání na úřad. Na internetových stránkách Finanční správy

<https://financnisprava.gov.cz> zjistíte aktuální telefonní číslo – stačí zadat staré číslo do nástroje "Ověření telefonního čísla Finanční správy ČR" a nové aktuální telefonní číslo se okamžitě zobrazí.



NABÍDKA PRÁCE



NEMOCNICE
JABLONEC NAD NISOU, p.o.

**NEMOCNICE**
JABLONEC NAD NISOU, p.o.

LÉKAŘ/LÉKAŘKA
oddělení chirurgie

- absolvent i specialista
- nástup možný ihned, popřípadě dle dohody

Nabízíme:

- nadstandardně technicky zajištěné pracoviště
- maximální podpora specializačního vzdělávání (po celou dobu zvyšování kvalifikace)
- profesionální přístup a kvalitní pracovní prostředí

Kontakt email: pavel.kures@nemjbc.cz, tel: 776 666 349



**NEMOCNICE**
JABLONEC NAD NISOU, p.o.

VŠEOBECNÁ SESTRA
interní oddělení

- nástup do pracovního poměru možný ihned nebo dle dohody

DĚTSKÁ SESTRA/PORODNÍ ASISTENTKA
novorozenecké oddělení

NUTRIČNÍ ASISTENT/KA
stravovací oddělení

- nutné splnit odbornou způsobilost podle zákona č. 96/2004 Sb., o nelékařských zdravotnických povoláních
- kontakt: Eva Korseltová, tel. 483 345 176 / 725 552 973, eva.slavikova@nemjbc.cz

Kontakt email: pavel.kures@nemjbc.cz, tel: 776 666 349



Přijmeme do našeho kolektivu řidiče nebo řidičku vozu taxislužby na HPP nebo DPP .

Výdělek od 25000,- podle odpracovaných hodin + prémie

Požadavky: řidičský průkaz sk. B, věk nad 21 let a bezúhonnost, pro vystavení průkazu řidiče vozidla taxislužby. Řidičská zkušenost, spolehlivost, slušné a ochotné jednání vítáno.

Více na tel.: 702 121 317

!! jen vážný zájemci !!

Jablonec nad Nisou a okolí



ZE SVĚTA

RADČICE

Krásnou expozici podzimu vytvořila ve výloze v Radčicích paní Jaroslava Ružová.

Najdete zde vše, co k podzimu patří. Plody, rostliny, všechny barvy podzimu a také zvířátka. Udělejte si sami nebo s dětmi krásnou procházku podzimní přírodou a jako bonus budete mít úžasnou podívanou v Radčicích ve výloze u hospůdku U Hasičů.



HUŤ

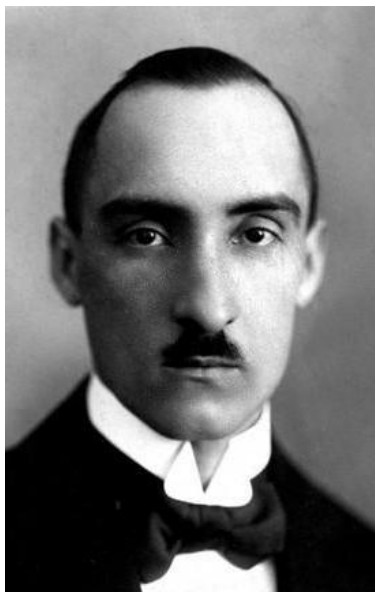
Před deseti lety byla kaple sv. Vojtěcha v Hutí na návsi zchátralou stavbou. Pár lidí založilo spolek na její záchranu. Dne 28. října se na oltář vrátí zrestaurovaný obraz a na lavice původní lucerny, respektive svícny. Také hasiči se podíleli na akcích , které vydělávali na rekonstrukci kaple sv. Vojtěcha finance a jsou na to velmi hrdí. Ve velké většině, a to hlavně Spolek Huť pro život, peníze na rekonstrukci vydělal svojí činností. Velké díky patří paní Marii Halodové, která byla a je duší celé akce.



LÍŠNÝ - ŽELEZNÝ BROD – TANVALD

Ve čtvrtek 16. října 2025 proběhla údržba silnice I/10, ruční výsrava výtluků, mezi Líšným a Tanvaldem.





ŽELEZNÝ BROD

Na Střední umělecko průmyslové škole sklářské v Železném Brodě byla odhalena symbolická skleněná socha prvního ředitele školy Aloise Meteláka. Komunisty perzekuovaný arch. Alois Metelák se alespoň symbolicky dočkal připomínky ve sklářské škole v Železném Brodě, kterou v roli prvního ředitele spoluvytvářel v letech 1925 - 1948. Velké poděkování patří všem, kteří se podíleli na realizaci díla i všem přítomným, kteří přišli odhalit sochu v den stého výročí jmenování Meteláka do funkce ředitele školy. Výročí je to zapomenuté, ale přesto významné, protože až po jeho jmenování ředitelem v říjnu 1925, se rozhodlo o přednostním zaměření školy na sklo.

Metelák Alois - (1897–1980)

Nejvýznamnější Metelákovou životní etapou bylo jeho působení na nové české odborné sklářské škole v Železném Brodě, kde coby ředitel vedl také výtvarný obor broušení skla. Zejména jeho zásluhou získala škola mezinárodní renomé a ocenění na mnoha domácích i zahraničních výstavách. Svůj kreslířský talent uplatnil Alois Metelák nejdříve při studiu malířství a grafiky na Uměleckoprůmyslové škole v Praze (1913–1920), kde po skončení všeobecné školy navštěvoval architektonický ateliér profesora Josipa Plečnika. Jako čerstvý absolvent krátce učil na odborných školách v Litomyšli a Mladé Boleslavi a současně pracoval i jako architekt. Přestože po druhé světové válce A.

Metelák ze Železného Brodu odešel a na čtyři roky se jeho novým působištěm stala

šperkařská škola v nedalekém Turnově, jeho zájem o sklo dosvědčují desítky návrhů mís, váz či žardiniér realizovaných v následujících desetiletích.



JABLONEC NAD NISOU

Z Horního náměstí si k jablonecké radnici naplánujete delší cestu, ulice Kubálkova je zcela rozkopaná, nejkratší cestu tak musíte obejít. Práce v Kubálkově ulici se pravděpodobně protáhnou do listopadu. Lidé, kteří míří do centra města z Horního náměstí, a naopak musejí zvolit jinou cestu. Pro pěší je vedena obchůzka do ulic Korejská, Mánesova a Hasičská.

Uzavírka se týká části ulice od čísla popisného 4712/6a po konec budovy Vyšší odborné školy mezinárodního obchodu a Obchodní akademie a také úseku před číslem 460/6. V ulici Kubálkova probíhá uzavírka z důvodu rekonstrukce plynovodu, kanalizace a veřejného osvětlení. Přestože jsou práce v této ulici plánované do konce října, je pravděpodobné, že budou pokračovat zřejmě

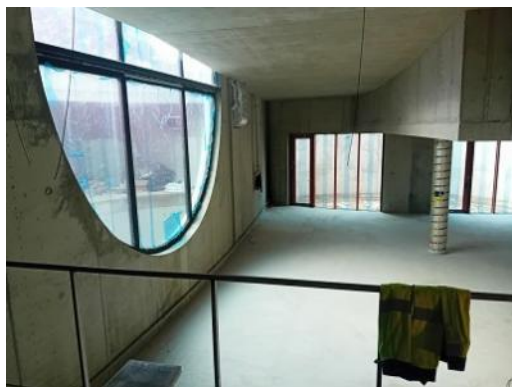
ještě v listopadu. „Čeká se na správce vodovodních sítí. Veřejnost budeme včas informovat,“ uvedla mluvčí jablonecké radnice Jana Fričová. Pěší zóna byla uzavřena již dříve v průběhu roku, a to především kvůli výkopovým pracím na křižovatce ulic Kubálkova, Generála Mrázka a Mírové náměstí.

HARRACHOV

Fungování Národního sportovního centra pro zimní sporty (NSC) v krkonošském Harrachově ohrožují spory mezi jeho třemi zakládajícími členy, městem na jedné straně a Svazem lyžařů a místním Bucharovým spolkem na druhé. Pozastavená je kvůli tomu rekonstrukce velkého skokanského můstku a sportovci nevědí, zda a za jakých podmínek budou moci v zimě v Harrachově trénovat. Spor se týká vlastnictví můstků a pronájmu státních pozemků. Radnice hrozí, že vystoupí ze spolku NSC, pokud Svaz lyžařů nesplní osm jejich podmínek. Prezident lyžařského svazu David Trávníček řekl, že stanovisko k nim přijmou do pátku příštího týdne. „Kdy se oficiálně vyjádříme k tomu, zda podmínky adresované a zaslané panem starostou jsou pro nás akceptovatelné. Pro nás

akceptovatelné znamená, že se s nimi ztotožní i Česká unie sportu a samozřejmě Národní sportovní agentura (NSA),“ řekl Trávníček. Starosta města Tomáš Vašíček předjímá, že nepřijetí podmínek bude s největší pravděpodobností znamenat konec města v loni vytvořeném spolku, který by měl v Harrachově zajišťovat tréninkové plochy pro klasické lyžování i alpské disciplíny. „Pakliže nepřijmou ty podmínky, tak nemá cenu tam setrávat,“ řekl Vašíček. Činnost lyžařského národního sportovního centra je ochromena od léta. Tehdy zástupci lyžařského svazu a Bucharova spolku uspěli u soudu s žádostí o vydání předběžného opatření, a to kvůli bezplatnému převodu můstků a dalších staveb z majetku NSC na město. Následně na Harrachov podali i žalobu. Argumentují tím, že o převodu dopředu nevěděli, což radnice odmítá. Městu také vadí, že ho lyžařský svaz veřejně nepodporuje při jednání, aby NSA radnici dlouhodobě pronajala státní pozemky v harrachovském areálu. Vašíček tyto majetkoprávní kroky zdůvodňuje mimo jiné tím, že bude jednodušší pro město do areálu investovat a nebude muset řešit omezení v souvislosti s takzvanou veřejnou podporou. Mínil také, že pokud bude mít radnice pozemky od státu pronajaté, budou moci žádat o dotace na provoz NSC. Po minulé sezoně má NSC dluhy přes čtyři miliony korun u provozovatele místního lyžařského střediska, což je Sportovní areál Harrachov. Zástupci členů NSC o budoucnosti jednali v pondělí večer v Harrachově, ke společnému řešení ale nedospěli. „My asi můžeme mít společný cíl, nicméně jednoznačně nemáme společnou cestu, jak toho cíle dosáhnout. A Svaz lyžařů, já a kolegové ve výkonném výboru jsme povinovani stanovami. Ty nám něco velí a v tom procesu, jak byl udělán, vidíme nějaká pochybení,“ sdělil prezident lyžařského svazu. Mezi stěžejní podmínky Harrachova vůči lyžařskému svazu patří, aby podpořil žádost města u NSA na pronájem státních pozemků a také dokončení převodu majetku z NSC na město. Pokud lyžařský svaz na podmínky radnice nepřistoupí, nebude to podle Vašíčka znamenat konec pro trénování lyžařských oddílů s výjimkou skokanů. „Z našeho pohledu bude to, co jsme deklarovali. Pokusím se domluvit se Sportovním areálem Harrachov na úhradě dluhu a pokusím se zajistit sportování pro 75 procent uživatelů sportovišť. To znamená pro běžce, pro alpské disciplíny, částečně pro akrobaty,“ dodal. Na uzavření dohody při pondělním jednání v Harrachově apeloval sportovní ředitel úseku alpských disciplín Jan Fiedler, neboť možnost, kde mohou lyžaři v ČR trénovat, ubývá. „Harrachov je jeden z mála areálů, kde je to možné pro nás všechny. Teď se ta situace nějakým způsobem zablokovala. Nemám žádné řešení, ale chci poprosit za sportovce, abyste vy tři subjekty v Národním sportovním centru hledaly řešení a snažily se ho přinést co nejdřív, protože zima se blíží a my ztrácíme jedno z možných tréninkových míst,“ řekl.





TURNOV

Městská knihovna Antonína Marka Turnov se připravuje na největší změnu ve své moderní historii, 1. září 2026 otevře své brány v architektonicky unikátní budově ve Skálově ulici. Nebude to jen místo pro půjčování knih, ale moderní komunitní a vzdělávací centrum 21. století. Co všechno „knihovna ve skalách“ Turnovu přinese? Novou budovu, která vzešla z architektonické soutěže v roce 2019, navrhl ateliér A 69 - architekti, s. r. o. Od prvotní studie po současnost je u projektu architekt Prokop Tomášek, jenž pochází z Liberce a Turnov dobře zná ze svého mládí. Unikátní tvar a název „knihovna ve skalách“ odkazuje na dominantu regionu - pískovcové věže. Tento motiv se promítl do celého konceptu: Centrem budovy je otevřená, čtyři podlaží vysoká vertikální hala. Knihovní fond bude umístěn na bočních lávkách a pavlačích, což dává návštěvníkům pocit pohybu jako

ve skalní soutěsce. Konvexní stěny budou omítané horizontálně strukturovanou omítkou, která evokuje sediment pískovcových skal. Budova bude mít dva vstupy pro veřejnost - hlavní ze Skálové ulice a druhý směrem do městského parku. Dojde tak k rozšíření veřejného prostoru v centru, neboť prostor knihovny a blízkého okolí bude bez plotů. Navíc bude jedna ze stěn budovy sloužit jako promítací plátno letního kina, a to již od léta 2026. Návrh budovy pracoval i s konceptem, jak se má stát knihovna přirozeným centrem komunity a místem pro setkávání napříč věkovým spektrem. Co se změní ve službách pro turnovské čtenáře? Především nová budova knihovny nabídne větší komfort a netradiční prostory. Čtenáři se mohou těšit na speciální posezení přímo mezi regály s knihami, kde budou doslova obklopeni literaturou. V každém patře budou vhodná odpočinková a studijní místa. Milovníci regionální literatury ocení novou Studovnu Českého ráje ve čtvrtém patře, která nabídne nejen naučnou tedy odbornou literaturu o našem regionu, ale i beletrii s Českým rájem, potažmo Libereckým krajem spojenou. Na témže patře vznikne také venkovní čítárna ve formě amfiteátru, která nabídne jedinečný výhled na město, respektive na budovu Nové radnice a základní školy ve Skálově ulici. Velkou novinkou je také prostor pro nejmenší. Dětské oddělení bude umístěno v podzemním patře, ale bude osvětleno dvojicí otevřených atrií, která lze využívat i jako venkovní čítárny zejména přes letní sezónu. Součástí budou pobytové schody pro trávení volného času. Knihovna dále získá komunitní sál pro 50 diváků, jenž bude klíčový pro kulturně-vzdělávací pořady, kterých knihovna už v této době uspořádá přes 400 za rok. Sál bude využíván nejen pro besedy, akce pro seniory, ale i pro další aktivity města (možná by zde mohlo být vítání občanů, plánuje se i spolupráce s muzejním spolkem při již tradičních Staročeských řemeslnických trzích). Pro urychlení služeb bude hned ve foyer, tedy nedaleko vchodu, umístěn Centrální pult. Ten umožní rychlé vyřízení služeb (vracení, rezervace) bez nutnosti vstupu hluboko do budovy. Knihovna navíc plánuje zavést moderní technologie jako RFID systém pro lepší práci s knihovním fondem a Bibliobox pro vracení knih především v době uzavření budovy. Závěrem připomeňme, že zhotovitelem stavby je společnost Bielskie Przedsiębiorstwo Budownictwa Przemysłowego (BPBP), organizační složka Kosmonosy - Česká republika. Investice dosáhne necelých 112 milionů Kč, značnou část uhradí evropská dotace (68 milionů Kč). Jedná se tak o jednu z největších dotací, které město Turnov získalo. K tomu nám ještě vyšel druhý dotační projekt na vybavení novostavby ve výši 4,2 milionu Kč. Stavba by měla být dokončena koncem roku 2025. Stěhování knihovního fondu se plánuje na léto 2026, aby mohla být nová budova slavnostně otevřena pro širokou veřejnost 1. září 2026. Již nyní můžeme prozradit, že kmotrem turnovské knihovny se stane spisovatel Jaroslav Rudiš. Těšte se s námi, neboť Turnov tak získá moderní instituci, která propojí literaturu, vzdělávání a společenský život do jednoho architektonicky výjimečného celku.

Jaroslav Kříž, ředitel Městské knihovny Antonína Marka Turnov



SMRŽOVKA

Policisté intenzivně prověřují veškeré okolnosti tragické události, která se stala ve čtvrtek 16. října v ulici Vrchlického ve Smržovce. Odpoledne před 14. hodinou policisté na lince 158 přijali oznámení o střelbě na pozemku u jednoho z domů v ulici Vrchlického ve Smržovce. Na místo byly okamžitě vyslány všechny dostupné policejní hlídky a posádky ostatních složek IZS. „Policisté okamžitě zajistili bezpečný perimetr v bezprostředním okolí místa události a po příjezdu k uvedenému domu našli na přilehlém pozemku mrtvého muže, mrtvou ženu a jednoho těžce zraněného muže, který byl následně letecky transportován do liberecké nemocnice. Tohoto muže také policisté jako podezřelého zadrželi,“ sdělila tisková mluvčí Policie ČR Dagmar Sochorová. Na základě prvotního šetření bylo zjištěno, že žádné další nebezpečí v souvislosti s oznámenou událostí již nikomu dále nehrozilo a

neexistovala ani žádná případná spojitost se žáky základní školy, jejíž budova se nachází nedaleko místa činu. Útočník se s oběťmi znal a jeho čin nebyl tedy mířený směrem k veřejnosti.

„K určení příčiny smrti zemřelých osob ve středním věku jsou nařízeny soudní pitvy. Střelnou zbraň, kterou 81letý podezřelý muž držel nelegálně, policisté zajistili. Veškeré okolnosti uvedené tragické události nyní šetří krajsí kriminalisté, kteří ve věci zahájili úkony trestního řízení pro podezření ze spáchání zvláště závažného zločinu vražda,“ upřesnila policejní mluvčí.

VYŠLO DALŠÍ ČÍSLO TROSEČNÍKU

Kulturně-společenský emailový magazín o Českém ráji a okolí. Trosečník aneb co se děje pod Troskami a v okolí. Pokud máte zájem dostávat každý týden nová vydání, zašlete žádost panu vydavateli a redaktorovi M. Fefík Podobský - fefik.sorry@email.cz

Poslední číslo naleznete https://www.louznice.com/obec/kalendar-akci/trosecnik-248-41-aneb-co-se-deje-pod-troskami-a-okoli-759_617cs.html



trosečník

248 / 41

ročník V.

14. října 2025



Motiv z lesa

foto Jana Matéásková

Milí přátelé!

Nejdřív mi přišla zpráva, že stále ještě nemám Windows 11 a že podpora desítek právě končí.

Pak jsem si pomocí Microsoftu Edge chtěl otevřít maily a bylo mi sděleno, že můj hlavní mail byl zablokován.

A že mám vyplnit dotazník. Jednou ze čtyř otázek bylo, zda jsem si někdy koupil nějaký produkt od Microsoftu.

Jenže nekoupil, takže bohužel.

Tolik na téma svoboda v digitální době... ☺



KULTURA a POZVÁNKY

<https://www.louznice.com/obec/kalendar-akci/>



AKCE V LOUŽNICI 2025 – již naplánované akce, ale bude toho ještě více:

OBECNÍ KNIHOVNA LOUŽNICE

Během roku 2025 budou probíhat poutavé a zajímavé akce v knihovně pro děti, dospělé a seniory. Minimálně máte možnost si zapůjčit knihy každý čtvrtek od 17 – 18 hodin.

OBECNÍ KNIHOVNA LOUŽNICE

Ve čtvrtek 13. listopadu 2025 od 17 hodin proběhne další setkání v knihovně „Čaj o páté“.

LOUŽNICKÉ PODZIMNÍ KINO

V sobotu 18. října 2025 v podvečer se bude promítat film Tichá pošta v Kulturním domě.

MONIKA KLEMŠOVÁ – NA PADDELBOARDU

V sobotu 1. listopadu 2025 v podvečer přijede vyprávět svoje příběhy z cest na paddleboardu paní Monika Klemšová. Akce se bude konat na velkém sále v Kulturním domě – sokolovně.

ADVENTNÍ TVOŘENÍ

V sobotu 22. listopadu 2025 proběhne tradiční adventní tvoření s jarmarečkem v Loužnici v sokolovně

SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO BETLÉMU A STROMU

V sobotu 29. listopadu 2025, proběhne slavnostní rozsvícení Vánočního stromu a Betlému v Loužnici.

MIKULÁŠSKÁ BESÍDKA

V sobotu 6. prosince 2025 proběhne v Loužnici v sokolovně akce pro děti i rodiče a prarodiče s Mikulášem.

BARBORKY

Ve středu 3. prosince 2025, budou obcházet domy v Loužnici Barborky.

ŠTĚDRODENNÍ SETKÁNÍ + BETLÉMSKÉ SVĚTLO

Ve středu na štědrý den 24. prosince 2025 od 14 hodin proběhne u Betlému

LOUŽNICKÉ ZIMNÍ KINO

V sobotu 28. prosince 2025 odpoledne na koupališti! se plánuje promítání filmu. S ohněm a pečenými buřty.





Obecní knihovna Loužnice

za podpory Obce Loužnice

pořádá adventní dílničku s jarmarečkem

**sobota 22. 11. 2025 od 14h
Sokolovna Loužnice - velký sál**

**Přijďte si s námi vytvořit adventní věnec, jednoduchý
svícínek, či zakoupit hotový výrobek, v podobě šitých,
sklářských, keramických aj. výrobků.**

**Komponenty na výrobu věnce lze zakoupit přímo na
místě.**

**A pokud se Vám nechce tvořit, tak přijďte s námi
načerpát vánoční atmosféru.**

Drobné občerstvení lze zakoupit přímo na místě



Vážení občané,
srdečně Vás zveme na slavnostní

ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU A BETLÉMU

Kde? „U BETLÉMU“

V sobotu 29. listopadu 2025 od 17 hodin



Připraveno bude občerstvení, teplé nápoje,
překvapení a zábava nejen pro děti.



V sobotu 6.12.2025
od 15 hodin
se bude konat
Mikulášská besídka
v Loužnici
v kulturním domě - sokolovně
soutěže, úkoly,
zábava pro celou rodinu
občerstvení, ceny

ZVEME VÁS NA SETKÁNÍ TRAKAŘNÍKY

Přijďte si poslechnout vyprávění o tom, jaké to je ujít 145 kilometrů s trakařem. Čeká vás beseda o všem, co vás zajímá – co jsme zažili, koho jsme potkali a jaké to bylo jít ve stopách 60 let starého příběhu.

- Promítání fotek a videí z cesty
- Vyprávění a historky ze zákulisí
- Poslední možnost zakoupit upomínkové předměty
- Přátelské posezení a pivo s aktéry výpravy

24. října
od 18:00
v sále Parkhotelu ve Smržovce

VALDŠTEJN
29.11.
14 HODIN
KAPLE SV. JANA
NEPOMUCKÉHO

BZÍ
6.12.
16 HODIN
KOSTEL NEJSVĚTĚJŠÍ
TROJICE

W y Gospel
ADVENTNÍ KONCERTY 2025

VYSKEŘ
7.12.
17 HODIN
KOSTEL NANEBEVZETÍ
PANNY MARIE

**ŽELEZNÝ
BROD**
4.1.'26
17 HODIN
KOSTEL
SV. JAKUBA VĚŠÍHO

PŘÍŠOVICE
13.12.
18 HODIN
KAPLE
SV. VÁCLAVA

**VERNISÁŽ
VÝSTAVY BETLÉMŮ
10. ROČNÍK**

**14.11.2025
OD 17. HODIN**

**VÁNOČNÍHO DUCHA
NAVODÍ
HARMONIKÁŘI TANVALD
V MÍSTNÍ SOKOLOVNĚ ZÁSADA**





V Kittelově domě na Krásné

v neděli 2. 11. 2025 od 16 hodin

Promítání filmu a beseda s autorem Viliamem Poltikovičem.

Smrt jako brána. Celovečerní dokumentární film Viliama Poltikoviče se vydává na dobrodružnou cestu k otázkám kolem smrti a strachu spojeného s ní. Film nahlíží na různé kulturní přístupy k tématu smrti, včetně těch, které smrt nevnímají jako strašák. Přístup ke smrti může ovlivnit kvalitu našeho života.

Vstupné 250 Kč | Předplatné na info@kittelovomuzeum.cz





Pojďte s námi za
DECHOVKOU

do sokolovny
Jirkov



kraji:

BROŽANKA

Taneční a swingový orchestr
ZUŠ Železný Brod

1.11. 2025

od 14:00hod.

VSTUPNÉ:
100,-



úterý
4
listopadu
od 18 h

Detesk Klub Pořič
Průmyslová 702
Železný Brod

**MÓDA
A SKLO**

styl 2.0

Detesk®



DRŽKOVSKÝ KVÍZ III

24.10.2025 **OD 18:30**

HASIČÁRNA DRŽKOV

UKAŽ SVOJE ZNAOSTI A PŘIJĎ SI ZASOUTĚŽIT

určeno pro 2-4
členné týmy

CENY

15. 10. 2025  **19 hod.**

PETER SERGE BUTKO FILIP RAJMONT MARTIN HOFMANN

SKANDÁLNÍ SALÓNŇÍ KOMEDIE

LORDI



Městské divadlo Železný Brod
15.10.2025 od 19:00 hodin

<https://www.zeleznybrod.cz/cz/aktualne/kalendar-akci/detail-akce.html?eventId=101831>



MTO

UNIVERSAL PRAHA

m a l ý t a n e č n í o r c h e s t r

Hudba, kterou jinde neuslyšíte – díkybohu!

Se svými sólisty:

TOMÁŠ HANÁK

ZDENĚK LHOTSKÝ • FRANTIŠEK SKÁLA

ALEŠ NAJBRT • JANA HANÁKOVÁ

LENKA VYCHODILOVÁ • JIŘÍ FERO BURDA

ROMAN FOJTÍČEK • FRANTIŠEK LHOTSKÝ

JIŘÍ KULICH NOVOTNÝ

Zahrají 25. října 2025

v sokolovně ve Bzí od 20.00 hodin

Pokud si chcete rezervovat místa k sezení, přijďte včas, otevřeno bude od 18 hodin.

Předprodej v informačním centru města Železného Brodu

Vstupné v předprodeji 300 Kč, na místě před koncertem 350 Kč

Akci pořádá T. J. Sokol Bzí



www.obec-bzi.cz





ZÁSADA
SK
1919

SK ZÁSADA

Vás srdečně zve na

Vepřové hody

v hospůdce Na hřišti

**pátek 28. 11. 2025 od 17 hodin
sobota 29. 11. 2025 od 12 hodin
neděle 30. 11. 2025 od 12 hodin**

**Jitrnice, jelita, ovar, tlačěnka, prejt,
guláš - na místě i s sebou.**

Extra pro Vás:

**Na zapití více druhů pív,
menu za zvýhodněnou cenu.**

PALÁC LIEBIEG

PRO CELOU RODINU
ŘÍJEN 2025

10

Palác Liebieg
U Tiskárny 81/1, 460 05 Liberec
+420 485 244 777
info@pl.liberec.cz
www.palac-liebieg.cz

1 STŘEDA 10.00 70 Kč
KOMENTOVANÁ PROHLÍDKA 60+, LIBEREC VE STÍNU II. SVĚTOVÉ VÁLKY
Komentovaná procházka po místech, které jsou spjata s obdobím nacismu a osvobození v Liberci. Sraz na Městském informačním centru (MIC), kde si zakoupíte vstupenku. Rezervace na recepci PL.

STŘEDA 17.00 250 Kč

WORKSHOP BIŽUTERIE

Tvorba originálního setu bižuterie: náušnice + náramek nebo náušnice + náhrdelník. Vhodné jako samostatný workshop i jako pokračování zářijového workshopu pryskyřice. Cena obsahuje materiál na jeden set. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

STŘEDA 17.00 70 Kč

KONVERZACE V ANGLIČTINĚ

Lektor Richard Lázar. Procvičte si angličtinu potřebnou v běžných situacích. Přihlášení a platba na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 8. 10., 15. 10., 22. 10., 29. 10.

STŘEDA 18.30 100 Kč

JÓGA PRO ZDRAVÁ ŽÁDA

Lektorka Ilona Šrutová. Přihlášení na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 8. 10., 15. 10., 22. 10., 29. 10.

2 ČTVRTEK 10.00
UKÁZKOVÁ HODINA KURZU PROCHÁZKY PO EVROPSKÝCH MĚSTECH – ARCHITEKTONICKÉ PAMÁTKY A DILA VYTVARNÝCH UMĚLCŮ
Lektorka Zuzana Kleknerová. Historie Evropy, měst, v nichž žili slavní architekti, malíři a sochaři, kteří dali svému městu tvář.

3 PÁTEK 08.00 40 Kč
RELAXAČNÍ CVIČENÍ 60+
Přihlášení na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 24. 10. a 31. 10.

PÁTEK 09.00 10.00 40 Kč

CVIČENÍ NA ŽIDLÍCH 60+

Přihlášení na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 10. 10., 17. 10., 24. 10. a 31. 10.

PÁTEK 15.00

JÓGA 60+

Přihlášení na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 10. 10., 17. 10., 24. 10.

PÁTEK 16.15 100 Kč

JEMNÁ JÓGA

Lektorka Ilona Šrutová. Přihlášení na palác-liebieg.cz nebo na recepci. Další termíny 10. 10., 17. 10.

6 PONDĚLÍ 13.00 90 Kč
BOWLING 60+
Home Credit Arena. Vstup na předem zakoupenou permanentku. Jednorázové vstupné zakoupíte pouze na recepci PL.

7 ÚTERÝ 17.00 50 Kč
CESTOMÁNIE JIŽNÍ INDIE MAHARASTHRA, KARNATAKA, TAMILNÁDU, KERALA, HARYANA, GOA

Cestovatelská přednáška Vladimíra Polešného vás zavede mezi pradávné památky a velkolepé přírodní scenérie, na plantážích můžete obdivovat křehké květy čajovníků a voňavá poupata hřebíčkových stromů. Jih je pravou Indií ve svých kontrastech, barevných proměnách a vůních, ale zároveň se od severu liší nejen architekturou, kulturou a barvou plati obyvatel, ale i podivuhodnou atmosférou a tropickou přírodou. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

9 ČTVRTEK 07.45 1 080 Kč

VOLMANOVA VILA A PIVOVAR NYMBURK, 65+

Klenot českého funkcionalismu, v jehož prostorách se natáčela znělka pořadu StarDance. Hrabalovský oběd v Hájence Kersko – kančí výpečky se zelím (v případě zájmu o variantu se šípkovou, nutné nahlasit na recepci PL). Exkurze do Pivovaru Nymburk, který je spjat s Bohumilem Hrabalem a kde se dnes vaří Postřížinské pivo. V ceně doprava, oběd, vstupy, průvodce. Odjezd v 7.45 z nástupiště bývalé zastávky MHD „Pod Mostem“. Platba přes evstupenku nebo na recepci do 2. 10.

ČTVRTEK 10.00 90 Kč

KUŽELKY 60+

Home Credit Arena. Vstup na předem zakoupenou permanentku. Více info na recepci. Další termín 23. 10. Jednorázové vstupné zakoupíte pouze na recepci.

10 PÁTEK 19.00 380 Kč

ADÉLA ELBEL – STAND-UP

SPECIÁL TROJJDINÁ

Nový celovečerní pořad komičky Adély Elbel volně navazuje na úspěšný předchozí program „První poločas rozpadu“ a Adéla v něm opět mluví o sobě – otevřeně a na komoru. Přeloženo ze srpna. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

11 SOBOTA 10.00 90 Kč

POHÁDKA 3+

CO MALÍ MEDVĚDI O PODZIMU NEVĚDÍ

Veselá pohádka pro podzimní nečas, kdy padá listí ze stromů, šípky dozrívají a příroda se chystá k zimnímu spánku. Však ani medvídka nemůžou zůstat se zimními přípravami pozadu! Hraje Divadlo Koloběžka. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

SOBOTA 11.00 40 Kč/děti

KREATIVNÍ DILNA PO POHÁDCE

Medvědí téma. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

Není-li uvedeno jinak, koní se akce v PL, je účtena široké veřejnosti a pořadatelem je Komunitní středisko KONTAKT Liberec, p. s. Pořadatel si vyhrazuje právo akci změnit.

14 ÚTERÝ 17.00 100 Kč

KONCERT DUO CORDIA

Za poetikou moravské lidové písně. Účinkuje: Čeněk Svoboda - klavír, zpěv, Jarmila Křekoňníková - klavír, zpěv. Slovem provází Jiří B. Sturz. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

ÚTERÝ 17.00 150 Kč

WORKSHOP LINORYT

Vyzkoušejte si tradiční grafickou techniku linorytu a odnesete si domů vlastní originální tisk. Během jednorázového workshopu vás lektor seznámí se základními pomůckami, ukáže různé možnosti rytí a provede vás celým procesem od prvního návrhu až po finální otisk na papír. Pomůcky v ceně. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

17 PÁTEK 10.00

TURNAJ V ŠÍPKÁCH 60+

Vítání jsou noví šípkaři i úplní začátečníci. Přihlášení na recepci. Soutěží se individuálně.

19 NEDĚLE 10.00 500 Kč

MALUJ A RELAXUJ

DOPOLEDNE S AKRYLEM

Malba dle předlohy či fantazie s Magdalenou Neuvilou. Veškeré pomůcky v ceně. Přihlášení a platba přes evstupenku nebo na recepci.

21 ÚTERÝ 17.00 90 Kč

HOSPODSKÝ KVÍZ 60+

Zábavná vědomostní soutěž družstev. Více informací a možnost přihlášení týmu na recepci. Kapacita omezena. Podrobná pravidla najdete na hospodskykviz.cz. Přihlášení a platba na recepci PL.

ÚTERÝ 17.30 50 Kč

CESTA CAMINO DE SANTIAGO

– PŘEDNÁŠKA R. SHAMILYANA

Všestranný výtvarník, medailér a tatér Roman Shamilyan představí svou největší a nejobtrodružnější pátiměsíční pouť napříč Evropou. Společně se svým psím Hercem se vydal z Janova n. N. přes Německo, Švýcarsko, Francii a Španělsko až na „konec světa“. Na cestě propojil svou touhu po svobodě, tvorbě i lidském setkávání, výměnou za jídlo a nocleh nabízel lidem, které potkal, tetování. Přijďte si poslechnout vyprávění o odvaze, dobrodružství, poutnictví i nečekaných přátelstvích. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

22 STŘEDA 13.00 50 Kč

BYLA B. NĚMCOVÁ SKUTEČNĚ

DCEROU PANSKÉHO KOČIHO?

Přednáška Jany Vančátové, Societas Amicium Liberec. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

25 SOBOTA 15.00 - 20.00 120 Kč/děti

STRAŠIDELNÝ PALÁC

Strážidelná stezka palácem, setkání se strašidly v tajemné zahradě, doprovodný program pro děti, občerstvení. Platba přes evstupenku nebo na recepci.

Kultura— Jablonec

ŘÍJEN 2025

4. 10. (sobota), 14 hodin,
Letní scéna Eurocentra
**JABLONECKÝ
VOŘÍŠEK**
27. ročník tradiční pejskařské
akce v Jablonci n. N.
Pořádá Ústecká Liga na ochranu zvířat ČR Jablonec.

4. 10. (sobota), 9–16 hodin,
Pražská 190/15
**125. VÝROČÍ
TRAMVAJOVÉ
DOPRAVY
V JABLONCI**
Vzpomínkové jízdy
a komentované prohlídky
Pořádá turistické infocentrum (Kultura Jablonec, p.o.)
ve spolupráci s Boveracelubem, Busline a Jabloneckou dopravou.

11. 10. a 8. 11. (soboty),
9–17 hodin, Dům Jany
a Josefa V. Scheybalových
**KOVOTEPECKÝ
WORKSHOP**
Doprovodný program
k výstavě Jana Nikendeye
Pořádá Kultura Jablonec, p. o., ve spolupráci s Městskou galerií MY.

12. 10. (neděle), 18 hodin,
Eurocentrum
**LADISLAV ZIBURA:
DVĚ CESTY
DO DŽUNGLE**
Cestovatelská projekce,
stand-up o Ziburových
toulkách indonéskými ostrovy

14. 10. (úterý), 19 hodin,
Eurocentrum
**JAKUB SMOLÍK:
SMOLÍKOVA
CESTA...66**
Melodický pop a country
balady v podání oblíbeného
interpreta
Pořádá Monika Průzová.

16. 10. (čtvrtek), 19 hodin,
Eurocentrum
**LÉČBA SMÍCHEM
ZUZANA BUBÍLKOVÁ,
MILAN PITKIN
A MIROSLAV ŠIMŮNEK**
Zábavná talk show
Pořádá Tak Jinak – Moravia.

17. 10. (pátek), 20 hodin,
Eurocentrum
**MARTINA
PÁRTLOVÁ: PRVNÍ
A POSLEDNÍ?**
Podzimní koncertní turné plné
čisté hudby, emocí
a autentického projevu
Pořádá Zl Production.

20. 10. (pondělí), 16 hodin,
sraz: zastávka MHD Rýnovice,
samoobsluha
**JABLONECKÁ
PŘEDMĚSTÍ
RÝNOVICE
A LUKÁŠOV**
Komentovaná procházka
s kurátorem Severočeského
muzea Luborem Lacinou
Pořádá Turistický region Jizerské hory – Liberecko, Jablonecko,
Frydlantsko a Tanvaldsko. Spoluorganizátorem Kultura Jablonec,
p.o. (Turistická infocentrum). Partnerem akce je státní město
Jablonec nad Nisou.

20. 10. (pondělí), 19 hodin,
Eurocentrum
**TERAPIE SDÍLENÍM
LIVE**
Edukativní a interaktivní
přednáška Ester Geislerové
a Honzy Vojtky o vztazích,
komunikaci a vlivu nových
technologií

23. 10. (čtvrtek), 19 hodin,
Eurocentrum
**TIGRAN
JE VE MĚSTĚ**
Stand-up comedy s Tigranem
Hovakimyanem
Pořádá Stand-up show s.r.o.

25. 10. (sobota), 20 hodin,
Eurocentrum
**BEN CRISTOVAO:
TOUR 2025**
Koncert je vyprodán!
Pořádá Championship Music s.r.o.

31. 10. a 1. 11. (pátek,
sobota), 18 hodin, Kostel
sv. Anny
**TANEC, TANEC...
2025**
Zahajovací blok 39. celostátní
přehlídky scénického tance
mládeže a dospělých
Pořádá NIK, ústav ARTAMA Praha a TAPS Magdaléna Rychlová
v Jablonci nad Nisou, z. s.

Do 15. 11. (úterý–pátek),
13–17 hodin, (sobota),
10–12.30 | 13–17 hodin,
Podkroví Domu Jany a Josefa
V. Scheybalových
**KOUSEK DRÁTU,
KOUSEK ŘEMESLA**
Tvůrčí dílna pro děti i dospělé
jako doprovodný program
k výstavě Jana Nikendeye
v Galerii MY
Pořádá Kultura Jablonec, p.o., ve spolupráci s Městskou galerií
MY.

7. 11. (pátek), 20 hodin,
Eurocentrum
**KAFKA BAND:
PROCES**
Kafka Band a jeho jedinečné
zpracování Kafkovy románu
Proces

21. 11. (pátek), 20 hodin,
Eurocentrum
**MIG 21:
PODZIM TOUR 2025**

Výstavy:

Od 1. 10. (všední dny), 7–18
hodin, Foyer Eurocentra
**AUTOMOBILOVÉ
OKOUZLENÍ
20. STOLETÍ**
Výstava fotografií jičínského
fotografa Petra Volfy ze světa
automobilových veteránů.



www.kulturajablonec.cz, tel.: 483 704 400



pondělí 20. 10. - 18.00 hod.
PŘÍBĚHY OD ŘEKY JIZERY

CEST. PŘEDNÁŠKA



středa 22. 10. - 18.00 hod.
KINOKVÍZ

NEFILMOVÁ AKCE



čtvrtek 23. 10. - 10.30 hod.
POD PAROU

SENIORSKÉ KINO

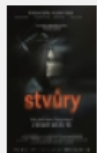
80 Kč



čtvrtek 23. 10. - 19.00 hod.
SPRINGSTEEN: DELIVER ME FROM NOWHERE

PREMIÉROVÉ KINO

150 Kč



pátek 24. 10. - 19.00 hod.
STVŮRY

PREMIÉROVÉ KINO

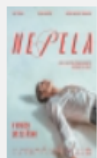
150 Kč



sobota 25. 10. - 17.00 hod.
TAFITI A KÁMOŠI Z POUŠTĚ

DĚTSKÉ KINO

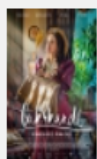
140 Kč



čtvrtek 30. 10. - 19.00 hod.
NEPELA

PREMIÉROVÉ KINO

150 Kč



pátek 31. 10. - 19.00 hod.
CUKRKANDL

PREMIÉROVÉ KINO

150 Kč

KINO JAS JÁRY CIMRMANA

JEDNA BITVA ZA DRUHOU

1. 10. ST 19 HOD

Americká akční černá komedie. Když se po 16 letech znovu objeví jejich úhlavní nepřítel, skupina bývalých revolucionářů se znovu sejdou, aby zachránili dceru jednoho z nich. V hlavních rolích: Leonardo DiCaprio, Benicio Del Toro a Sean Penn.

Vstupné: 130 Kč (r - 161)

Mládeži nepřístupný.

SUPERBRÁŠKA

3. a 4. 10. PÁ-SO 17 HOD

Švédský rodinný animovaný film. Chipec Will vždy snil o tom, že se stane superhrdinou a bude bojovat proti zločinu po boku svého otce policisty. Mohou batole a jeho zářivý bratr zachránit město? České znění.

Vstupné: 130, 150 Kč (ČV - 81)

Mládeži přístupný.

VELKÁ ODVÁŽNÁ NÁDHERNÁ CESTA

3. a 4. 10. PÁ-SO 19 HOD

Americký romantický film. Co kdybyste mohli otevřít dveře, projít jimi a znovu prožít zážitek okamžik ze své minulosti? V hlavních rolích: Margot Robbie a Colin Farrell.

Vstupné: 150 Kč (r - 108)

Mládeži přístupný.

UZEL ZLA

8. 10. ST 19 HOD

Nový český mysteriózní horor. Dávce si pozor, s kým a kam jedeš na zábavní výlet na děsivá místa dávných a záhadných událostí. Zájezd končí. Noční můra začíná.

Vstupné: 150 Kč (86)

Přístupné od 12 let.

FICHELBERG

10. a 11. 10. PÁ-SO 17 HOD

Nový český rodinný dobrodružný film. Mladý rytíř, hnán touhou po lásce a uznání, se vydává na dobrodružnou cestu. V hlavních rolích: Jan Dlouhý, Jiří Štěpnička a Jitka Ježková.

Vstupné: 130, 150 Kč (91)

Mládeži přístupný.

TRON: ARES

10. a 11. 10. PÁ-SO 19 HOD

Americký akční sci-fi film. Tron: Ares sleduje výsoké sofistikovaný Program Ares, který je vyslán z digitálního světa do světa reálného na nebezpečnou misi, což znamená první setkání lidstva s bytostmi AI. V hlavních rolích: Jared Leto, Cillian Anderson a Jeff Bridges. České znění.

Vstupné: 150 Kč (ČV - 142)

Přístupné od 12 let.

NEPOLAPITELNÝ

15. 10. ST 19 HOD

Americká krimi komedie. Komedie podle skutečného příběhu bývalého amerického důstojníka, který prošel sérií rafinovaných vtroupení do restaurací McDonald's. V hlavních rolích: Channing Tatum a Kirsten Dunst.

Vstupné: 150 Kč (r - 126)

Přístupné od 12 let.

WEBSTEROVÍ: PŘÍBĚHY NA PAVOUČÍM VLÁKNĚ

17. 10. PÁ 17 HOD

Nový český animovaný film. Oblíbená pavoučí rodina Websterových je znovu na plátně kin. Nová dobrodružství, plná humoru i nečekaných zvratů zavedou malé a větší diváky do kouzelného světa nad výtahovou šachtou.

Vstupné: 140 Kč (65)

Mládeži přístupný.



KINO JAS

Járy Cimrmana

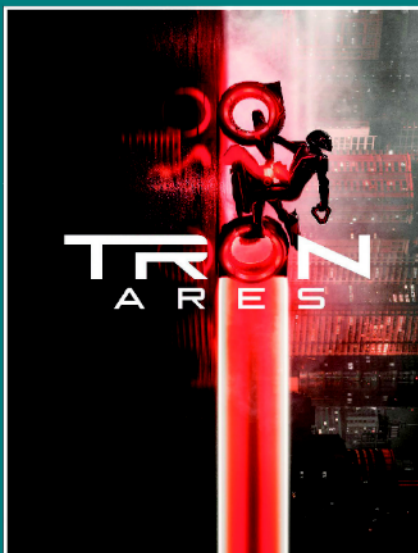
Tanvald

Program

ŘÍJEN

2025

**Předprodej v pokladně
kina nebo možnost
rezervace na odkazu
www.tanvald.eu
nebo www.disdata.cz.**



OBVINĚNÍ

17. 10. PÁ 19 HOD

Americký thriller. Ne všechno vám musí být pohodlné. Strhující psychologické drama vypráví o vysokoškolské profesorce (Julia Roberts), která se ocitá na osobní i profesní křižovatce.

Vstupné: 150 Kč (r - 138)

Přístupné od 12 let.

56. ROČNÍK HAF 2025

(HUMOR V AMATÉRSKÉM FILMU)

18. 10. SO 13,30 HOD

Mezinárodní soutěžní přehlídka amatérských filmů.

Vstupné: ZDARMA

HOLKY TO CHTĚJ POŘÁD

22. 10. ST 19 HOD

Německá teen komedie. Tři nejlepší kamarádky se vydávají na mimě chaotickou a hodně zábavnou prázdninovou cestu za splněním seznamu zážitků, mezi nimiž je i odhalení tajemství prvního orgasmu. České znění.

Vstupné: 150 Kč (ČV - 90)

Přístupné od 12 let.

ZÁPLAŤÁK

24. a 25. 10. PÁ-SO 17 HOD

Bílý animovaný rodinný film. Příběh o matce s tvůrčími jménem Záplata, která na hravě groteskní probudí šílenní profesora. Bojte se. Bojte se hodně. České znění.

Vstupné: 130 Kč (ČV - 89)

Mládeži přístupný.

NĚCO ZA NĚCO

24. a 25. 10. PÁ-SO 19 HOD

Nová česká černá komedie s Annou Políkovou o jedné nečekané vztahové prověrce, která s sebou přináší spoustu vtipných situací. Komedie, která vás chytne za ledvinu. Dále hrají Martin Pechlát a Jaromír Nosek.

Vstupné: 150 Kč (ČV - 90)

Přístupné od 12 let.

NELITUJU NIČEHO

29. 10. ST 19 HOD

Americký romantický film. Adaptace románu jedné z nejpopulárnějších spisovatelek současnosti, Colleen Hoover. Vypráví romantický příběh o balové zradě, nepředstavitelně ztrátě a lásce doby tomu nejlepšímu líku na obloze.

Vstupné: 150 Kč (r - 110)

Přístupné od 12 let.

CUKRKANDL

31. 10. a 1. 11. PÁ-SO 17 HOD

Nový český rodinný film s pohádkovými a dobrodružnými prvky pro celou rodinu o začátcích stomatologie přichází s výjimečným vztahem zpracováním a napínavým příběhem. V hlavních rolích: Tereza Ramba, Marek Adamczyk a Jiří Dvořák.

Vstupné: 150 Kč (115)

Mládeži přístupný.

STVŮRY

31. 10. a 1. 11. PÁ-SO 19 HOD

Nový český krimi thriller. Napínavý filmový příběh, na jehož počátku stojí brutální vražda mladé studentky, dívky zavede do syrového prostředí městečka kdesi na severu. V hlavních rolích: Kryštof Hádek a Kristýna Rýska.

Vstupné: 150 Kč (90)

Mládeži nepřístupný.



POČASÍ

Kde právě prší, najdete zde: <http://radar.bourky.cz/>

A jak je na horách? To najdete zde: <https://www.hydronet.cz/>



Jaké bude počasí Vám také velmi přesně ukáží zde: <https://www.yr.no/nb> a <https://www.windy.com>

PRANOSTIKY

21.10.

Svatá Voršila jíní nasila.

Svatá Voršila zimu posílá.

Svatá Uršula perličky rozsula; ráno vstala, posbírala, ani jediné nenechala.

Svatá Voršila a Kordula - větry pohnula.

Svatá Voršila a Kordula - patronky větru.

Když na Uršulu větr duje, tuhou zimu ohlašuje.

Když na Uršulu a Kordulu větry dují, po celou zimu nás navštěvují.

Jak den svaté Voršily začíná, tak se i zima končívá.

23.10.

Na Jana Kapistrána za oráčem běhá vrána

26.10.

Svatý Haštal - vymet' maštal.

Je-li říjen velmi zelený, bude, zato leden hodně studený.

V říjnu mnoho deštů, v prosinci mnoho větrů.

V říjnu mráz a větry - leden, únor teplý.

Sněží-li brzy v říjnu, bude mokrá zima.

Když dlouho listí nespadne, tuhá zima se přikrade.

FÁZE MĚSÍCE

21.10.

29.10.

05.11.

12.11.

20.11.



Nov



První čtvrt'



Úplněk



Poslední čtvrt'



Nov

Slunce

Měsíc 22.10. 2025

Vychází: 07:24

Zapadá: 17:39

Vychází: 8:26

Zapadá: 17:36



ÚKAZY NA OBLOZE

KOMETA C/2025 A6 LEMMON

Kde je k nalezení kometa C/2025 A6 Lemmon? Pod Velkým vozem - viz předchozí příspěvek. V následujících dnech se začne čím dál více dít pozorovat na večerní obloze. K jejímu spatření se vybavte mapkou a triedrem, očima ji nespátříte. Na snících je jasnější proto, protože digitální čipy mají větší citlivost než lidské oko v noci.



JAKÁ BUDE ZIMA PODLE BŘÍZ?

Když bříza žlutne prudce od vrchu dolů, bude zima bohatá na mráz, ale chudá na sníh. V takové zimě hrozí silné holomrazy, které neprospějí přírodě. Když naopak žlutne odspoda vzhůru a pozvolně, bude zima mírná a krátká.



POLÁRNÍ ZÁŘE

Eruptivní aktivita na Slunci v posledních dnech by mohla zvýšit geomagnetickou aktivitu na Zemi tak, že bychom mohli v občasných intervalech následující 2-3 noci zaznamenat slabší polární záře i u nás.





SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM GRATULUJEME

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

Pokud si někdo nepřeje být uveden v Loužnickém Zpravodaji, nebo naopak, není z naší obce, ale má naši obec rád a chce zde být uveden, stačí zavolat redakci.

TENTO TÝDEN OSLAVÍ NAROZENINY:

21. 10. 2025	Marcela Růžičková
21. 10. 2025	Gabriela Jansová
22. 10. 2025	Helena Bémová
23. 10. 2025	Bedřich Rathouský ml.
25. 10. 2025	Dagmar Tilerová
25. 10. 2025	Jarmila Novotná - Sedláčková

VÝROČÍ

20.10. 1740 – Marie Terezie nastoupila na rakouský trůn.
21.10. 1918 – Václav Voska, herec († 20. srpna 1982)
22.10. 1927 – Pavel Šmok, tanečník, herec, režisér a choreograf
23.10. 1526 – Český sněm zvolil jednomyslně Ferdinanda I. Habsburského králem, čímž započala takřka 400letá habsburská vláda nad českými zeměmi.
24.10. 1517 – Byla uzavřena tzv. Svatováclavská smlouva upravující vztahy mezi šlechtou a královskými městy
25.10. 1932-Theodor Pištěk, filmový výtvarník
26.10. 1765 – Jakub Jan Ryba, český učitel a hudební skladatel, autor České mše vánoční († 8. dubna 1815)

VÝZNAMNÉ DNY

20.10. – Den stromů, Den kšand, Světový den statistiky, Mezinárodní den kuchařů, Mezinárodní den lenochů, Světový den důstojnosti
21.10. – Mezinárodní den ginu s tonikem, Den jablek, Den čištění plochy na počítači,
22.10. – Den caps locku, Den ořechů, Mezinárodní den povědomí o koktavosti
23.10. – Den krtků, Den iPodů, Den organizátorů
24.10. – Den OSN, Světový den informací o rozvoji, začíná Týden akcí za odzbrojení
25.10. – Mezinárodní den umělců, Světový den těstovin, Den tučného jídla, Den tchýní
26.10. – Den dýní, Den mezků

ZAJÍMAVÉ DNY OBCE LOUŽNICE z kroniky:



*Počasí 1966
Začátkem října nastalo krátké babí léto, ale dvě poslední dekady tohoto měsíce byly s přeháňkovým počasím.
První mráz -2 °C byl v noci z 28. na 29. října a z 29. na 30. října klesla noční teplota na -8°C.
1. listopadu poprvé sněžilo.
Konec roku se vyznačoval stálým a dosti vydatným sněžením. Byla silná vrstva sněhu. Vzniklo mnoho škody na telefonním vedení a v lesích*

*hodně polomů. Celkové hodnocení: Byl to nevyrovnaný a nadměrně mokrá rok. Bylo málo ovoce. Brambory silně trpěly hnilobou a byly i značně poničeny od myší, které se tohoto roku velmi rozmnožily. Medná snůška byla jen nepatrná.
Foto: příjezd do Loužnice*

VÝZNAM JMEN:

20. 10. 2025 – 26. 10. 2025

20.10. - VENDELÍN je mužské křestní jméno německého původu – obvykle se považuje za odvozeninu ze slova Wende, což je označení pro Polabského Slovana, nebo obdobu jména Václav.

21.10. - BRIGITA je ženské křestní jméno. Původ má v keltském slově brigh - „silný“, „mocný“. Další variantou jména je Brigid. V Irské mytologii to bylo jméno bohyně ohně, básníků a moudrosti, též to byla dcera boha Dagdy.

22.10. - SABINA je ženské jméno latinského původu. Původ je pravděpodobně od Sabiňanek, což byly příslušnice staroitalského kmene Sabinů (což se někdy vykládá jako „lidé svojí“).

23.10. - TEODOR je mužské jméno řeckého původu s významem „dar Boží“.

24.10. - NINA je ženské křestní jméno. Jeho původ je pravděpodobně perský, pochází od jména Ninos, které nosil zakladatel asyrského státu. Jeho význam je obvykle uváděn jako „úžasná“.

25.10. - BEÁTA (nebo Beata) je ženské křestní jméno. Původ má v latinském beata, což znamená „blažená, šťastná“.

26.10. – ERIK je mužské křestní jméno skandinávského původu, Erich je jiná podoba téhož jména. Vykládá se jako „vážený vládce“ (Eirík(u)r).



RADY BABKY KOŘENÁŘKY



JABLKA

Přestože jablko není nejrozšířenějším ovocným druhem, je právem považováno za krále ovoce, protože nachází široké kulinářské a terapeutické uplatnění a dá se kombinovat téměř se všemi druhy jídel.

Ve složení jablka vynikají jen **sacharidy, kterých je ve 100 g dužiny 13 %**. Tvoří je **především fruktóza (ovocný cukr) a v menší míře glukóza a sacharóza**. **Jablko dále obsahuje velmi málo proteinů a tuků, z vitamínů jen vitamin C a E a z minerálů malé množství draslíku a železa**. Tělu dodává celkově 59 kcal na 100 g.

Sacharid pektin se ve střevech nevstřebává, ale tvoří větší část nerozpustné rostlinné vlákniny, které se v jablku nachází (2,7 g/100 g). Díky tomu, že je tato látka obsažena ve slupce jen v malém množství, je možné jablko oloupat, aniž by se nějak výrazně snížil jeho léčebný účinek. Pektin ve střevech zachycuje vodu a různé odpadní látky a podporuje

vyučování toxinů se stolicí.

Obsah organických kyselin se pohybuje podle odrůdy od 1 do 1,5 %. Převládá kyselina jablečná, ale přítomná je i kyselina citronová, jantarová, mléčná a salicylová. Stejně jako u citrusových plodů mají tyto organické kyseliny alkalizující (antacidní) účinek v krvi a tkáních. Obnovují také střevní flóru a brání kvašení ve střevech.

Jablko je po kdouli nejbohatším ovocem na taniny, látky, které mají stahující a protizánětlivé účinky.

Pektin v jablkách vstřebává a likviduje toxiny vytvořené bakteriemi zapříčiňujícími gastroenteritidu a kolitidu. Taniny vysušují střevní sliznici a zmírňují její zánět a organické kyseliny ničí mikroby a obnovují normální bakteriální flóru ve střevech. Při průjmu je možné jíst stravu složenou jen z jablek, a to buď pečených, vařených nebo ve formě jablečné přesnídávky.

Jablka **přímo ovlivňují peristaltiku střev a upravují jejich funkci, a to jak při průjmu, tak při zácpě**. Jedno nebo dvě jablka k snídani nalačno pomohou překonat střevní hypotonii, která je nejčastější příčinou zácpy.

Konzumace jablek pomáhá při **lécení chronického kožního ekzému**, který je způsobený nevytloučenými odpadními látkami metabolismu.

Díky vysokému obsahu flavonoidů, hlavně kvercetin, jablka **zabraňují ukládání cholesterolu v cévách** a jejich následnému zužování. Též snižují přilnavost krevních destiček, čímž pomáhají předcházet tvorbě krevních sraženin.

Pravidelnou konzumaci jablek lze rovněž předcházet zužování koronárních arterií, a tedy i infarktu myokardu.

Jablka pohlcují střevní toxiny, čímž ulehčují čištění krve a pokožky. Přinášejí též úlevu při zácpě a podporují čištění jater, jejichž špatná průchodnost může zapříčinit mnoho kožních onemocnění.

Jablka usnadňují vylučování iontů sodíku, které způsobují kontrakci arterií, zvyšování objemu krve a zadržování tekutiny v tkáních. Kromě toho nahrazují ionty sodíku ionty draslíku, což normalizuje krevní tlak a zlepšuje srdeční činnost.

Jablka pomáhají v prevenci karcinomu tlustého střeva.

Před konzumací se doporučuje jablka oloupat, protože slupka může obsahovat pesticidy a je těžko stravitelná. Jejím odstraněním nedochází k výrazné ztrátě živin, sníží se jen nepatrně obsah pektinu a vitamínů.

Jaké látky obsahuje jablko?

1. vodu (až 84 %)
2. vlákninu, díky které má blahodárný účinek na náš metabolismus
3. velké množství pektinu, který na sebe váže škodliviny z těla a odvádí z nich von nenasycené tuky
4. vitamin C
5. minerály: draslík, vápník, hořčík
6. množství antioxidantů, které snižují riziko onemocnění rakovinou
7. vysoký obsah fruktózy





LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY



LOUŽNICKÁ SNÍDANĚ PRO DLOUHOVĚKOST

Historie tohoto receptu sahá až k časům první republiky, kdy lékaři doporučovali proti řídnutí kostí (osteoporóze) jíst tvaroh.

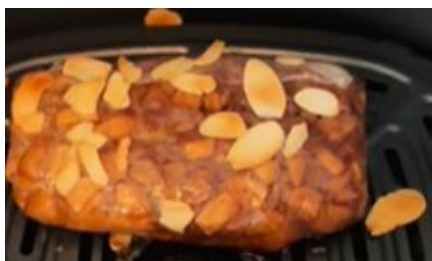
Tato snídaně se často podávala v rodině Linkových s bílou kávou.

Potřebujete jen chléb typu Šumava, švestková povidla, tvaroh.

Na krajíc chleba namažte švestková povidla a pokladte kopečky tvarohu.

A jak je to podle výživy? Chléb Šumava je pšenično-žitný chléb, který poskytuje především energii ze sacharidů. Zatímco poskytuje základní živiny a vitamíny jako jsou B1, B6 a některé minerály. Švestková povidla obsahují vlákninu, vitamíny (A, B, C, K, E) a minerály (draslík, hořčík, železo, vápník), které podporují trávení, zdraví srdce a cév, imunitu a nervový systém. Působí preventivně proti zánětům žaludku a střev, pomáhají regulovat hladinu cholesterolu. Tvaroh je bohatý na bílkoviny, vápník a další živiny, jako jsou

vitamíny B, zinek a fosfor. Díky vysokému obsahu bílkovin pomáhá nasycení a je vhodný pro hubnutí a pro sportovce, protože podporuje růst svalů. Vápník z tvarohu přispívá ke zdravým kostem a zubům a podporuje správnou funkci svalů a nervového systému.



RYCHLÉ JABLEČNÉ ROLKY

5 ks jablek, 5 plátů rýžového papíru, 1 lžička skořice, 4 lžíce medu, plátky mandlí nebo jiných oříšků na posypání, moučkový cukr na dokončení.

Jablka oloupeme, nakrájíme na kostičky a orestujeme na pánvi se skořicí a medem, dokud lehce nezakaramelizují. Rýžový papír krátce namočíme v teplé vodě, rozložíme a vyskládáme na něj vychladlá jablka. Zarolujeme a přeložíme boky.

Posypeme plátky ořechů a pečeme na 180 °C asi 15–18 minut, dokud nejsou rolky zlatavé a křupavé. Po vytažení necháme krátce vychladnout a poprášíme moučkovým cukrem.



CIZRNA V DÝNOVÉ OMÁČCE

dýně Hokkaidó, 1 červená paprika, 3 cibule, 2 palice česneku, 400 g cizrny v plechovce, 600 - 750 ml zeleninového vývaru nebo bujónu, 90 g másla, lžička červené papriky, lžička kari, lžička masala koření, 200 ml smetany ke šlehání, bazalka.

Dýni, papriku, cibuli, česnek, vývar, máslo a koření dáme do hrnce a dáme péct do trouby. Po upečení vše rozmixujeme, přidáme smetanu, cizrnu a vše prohřejeme. Posypeme bazalkou.

Podáváme s pečivem, rýží...



ZAPEČENÉ BRAMBORY

800 g vařených brambor, 200 g mrkve, 150 g hrášku, 350 ml smetany, 3 stroužky česneku, muškátový oříšek, sůl a pepř, 40 g strouhaného syra, 1 lžice sezamových semínek.

Brambory nakrájíme. Oloupeme a nakrájíme mrkev. Brambory, mrkev a hrášek dáme do zapékací misky. V míse smícháme smetanu, utřený česnek, nastrohaný muškátový oříšek, sůl a pepř. Smetanovou omáčku rovnoměrně nalijeme na zeleninu. Posypeme syrem a sezamovými semínky. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C cca. 25 minut.



HOVĚZÍ GULÁŠ

Hovězí kulička, cibule - kolik masa, tolik cibule, 1 rajský protlak, červená paprika, kmín, česnek, sůl, mletý pepř, nové koření a voda, sušená majoránka.

Nakrájíme cibuli a osmahneme ji do hněda. Přidáme kuličku na větší kostky, osmahneme, přidáme rajský protlak, červenou papriku, kmín, česnek, sůl, celý pepř, nové koření a podlijeme vodou, jen na ponoření masa. Na mírném plameni dusíme, postupně podléváme. Guláš se má chytat na dno, ale ne pálit. Takto dusíme cca hodiny, maso změkne a cibule se rozvaří a zahustí guláš. Nakonec vypneme a přidáme majoránku.

Případně, že máte pomalý hrnec, tak osmahnete cibuli, maso a přepnete na program pomalého pečení. Tento guláš se může vařit také v troubě.

Podáváme s čerstvou cibulí, chlebem nebo knedlíkem.

DŮM a ZAHRADA

Užívejte podzimní čas a vzpomínáte na strašáky v polích?
Stačí dřevěná kostra, pár kousků oblečení, sláma nebo seno a podzimní dekorace je na světě.





LOUŽNICKÉ TRADICE

SVATÝ VENDELÍN - 20.10.

OD SVATÉHO VENDELÍNA, PASTVINOU CELÁ KRAJINA -O POČASÍ, PRANOSTIKY

V těchto dnech na přelomu druhé a třetí dekády měsíce října střídá tereziánské babí léto šimonská chladna, které trvají až po poslední dny tohoto měsíce a zároveň jde o třetí úsek babího léta. V dlouhodobém průměru se v tomto období dostavuje výrazně chladnější počasí.



Svatý Vendelín je patronem pastýřů, poutníků a sedláků. Drží také ochranu ruku nad dobytkem a poli. Proto najdeme v polích tolik Vendelínových soch.

Podle legendy se narodil asi kolem r. 552 ve Skotsku jako královský syn. Jako dvacetiletý vykonal pouť do Říma, zde přijal od papeže požehnání a vydal se na sever do oblasti Trevíru. Poblíž, v zalesněných kopcích, se usadil jako poustevník. Zde ho potkal jakýsi zeman, který ho snad považoval za líného tuláka a vyzval ho, aby darmo nejedl chléb a pásal mu alespoň vepře.

Někde se hovoří o ovcích nebo jen o dobytku. Se

stádem prý rád zamířil ke vzdálené hoře, kde se s oblibou modlil. Když se na takovém vzdáleném místě setkal s majitelem dobytka, byl od něj pokárán, že se ani do večera nestačí vrátit. Vendelín byl však doma i se zvířaty dříve než on. Tento pán mu pak na příhodném a blízkém místě nechal postavit poustevnu. Tato legenda zavdala příčinu tomu, že již ve středověku se sv. Vendelín i v českém lidovém prostředí stal patronem pastýřů a chovatelů dobytka.

V dnešních (20.10.) vendelínských pranostikách se mluví o právu volné pastvy na sklizených zemědělských pozemcích, které mělo svůj původ v úhorových soustavách hospodaření. Na našem venkově bylo leckde využíváno ještě do poloviny 20. století.



Pranostiky:

- Od svatého Vendelína, pastvinou celá krajina.
- Když Vendelín slzy roní, každou práci zajíc honí.
(pokud bude nepříznivé počasí, bude pak málo času na venkovní zemědělské práce)
- Svatý Vendelín má své právo.
- Patron pastýřů svatý Vendelín, pást vřady povolil.
- Svatý Vendelín je tady, pastevci paste vřady!
- Svatý Vendelín otvírá pastvě branky a také šranky.

Když pak uhodily mrazy, pastva skončila. Malí pasáči přestali chodit do školy a doma pomáhali třeba s dráním peří. Nevídná zima jim poskytovala dost zábavy na ledu a na sáňkách. Doma pak v zatopené jizbě večer nastaly přástky, s nimiž se do stavení přistěhovaly milé pohádky, pověsti a písně. Přišel svátek sv. Mikuláše, adventní roráty, veselé svátky vánoční se štědrými koledami a všichni se v novém roce už zase těšili na jaro, až vyženou dobytek na pastvu.

Na závěr další legenda o sv. Vendelínovi:

Další legenda o Vendelínovi vypráví, že po jeho smrti měli starosti s jeho uložením do země. Vendelínovo tělo se následujícího rána údajně vždy nacházelo vedle hrobu, a tak ho mniši naložili na káru a nechali voly, ať ho zavezou, kam chtějí. Na voze pak tělo volské spřežení odvezlo do míst, kde světec nejvíce a nejraději setrval na

modlitbách. Nad jeho hrobem vzniklo poutní místo a později město St. Wendel nad Sárrou. Nachází se 170 km od Frankfurtu. Kaple a chrámy, zasvěcené sv. Vendelínovi, jsou četné nejen v Evropě, ale najdeme je i v jižní Americe, Africe a v Číně. Atributy sv. Vendelína jsou: dobytek (častěji ovce), hůl, chlapec, pastýř či poustevník, mošna, pes.

MEZINÁRODNÍ DEN KUČAŘŮ - 20.10.

Historie Mezinárodního dne kuchařů není příliš dlouhá. Poprvé se tento svátek slavil v roce 2005 v Jižní Africe. Zanedlouho vznikla myšlenka stanovit Mezinárodní den kuchařů jako oficiální svátek. Tento den oslavuje všechny příznivce gastronomie, ať už profesionální nebo amatérské a je také příležitostí pro různé charitativní akce, které jsou spojeny s dobrým jídlem a pitím. Hlavním tématem obvykle bývá nastínění problematiky hladovění v chudých oblastech po celém světě.



Několik rekordů ze světa gastronomie:

Nejdražší a zároveň nejchutnější šunku na světě pořídíte ve Španělsku za 2682 dolarů. K této pochoutce dostanete certifikát ověřující její DNA.

Největší hamburger na světě vážil neuvěřitelných 90 kg.

Největší pizza měřila neuvěřitelných 40 metrů v průměru a vážila 3,5 tuny.

Největší tabulka čokolády na světě vážila 4400 kg a měřila 550 cm.

Nejdražší čokoládový dezert byl vytvořen z belgické čokolády, zlata a diamantů. Jeho cena byla stanovena na 25 tisíc euro.

Svátek pro děti a celé rodiny

Radost z vaření, povědomí o zdravém stravování a o důležitosti udržitelného přístupu jsou témata, která po dvacet let patří k oslavám Mezinárodního dne kuchařů. A (šéf)kuchaři celého světa tento den využívají třeba k tomu, aby ukázali dětem, jak si užít čas v kuchyni a jak důležité je jíst zdravě a zároveň chutně.

Inspirujte se touto misí a podpořte v dětech zvědavost, kreativitu a lásku k vaření. Protože „láska“ je ta nejlepší ingredience a „vášeň“ pak nejlepší postup.

Jestli děti něco milují, tak pomáhat při dospěláckých činnostech. A vaření je jedna z těch nejvíce fascinujících: je to barevné,

voňavé, může se u toho ochutnávat, ale i dělat trochu nepořádku. A ač trvá příprava pokrmů s dětmi po boku dvojnásobek času, je to čas, kdy je můžete nejen rozvíjet, ale jim i předat cenné zkušenosti nebo si v klidu popovídat. Zapojte děti do vaření: menší nechte dělat pomocné práce, větší nechte samostatně tvořit.



Kuchařské činnosti jsou skvělé na rozvoj jemné motoriky: děti se učí krájet, přebírat luštěniny, jemně míchat těsto apod.

V kuchyni se naučí nejen jak co dohromady chutná, ale procvičí například i matematiku při odměřování a vážení.

Když dětem dáte důvěru a prostor pro tvorbu, podpoříte jejich sebevědomí a samostatnost.

A co si kdo uvaří, to si také sní, takže je to skvělý způsob, jak přesvědčit nejedlíky k jídlu.

Roky se odhodláváte k tomu, že zkusíte svíčkovou podle rodinného receptu? Máte obavy z droždí a kynutého těsta? Kdy jindy se odhodlat a vyzkoušet i obávané suroviny či recepty než v tento den? Nakonec zjistíte, že složitost byla jen ve vaší hlavě.

Zavolejte mamince nebo tchýni a požádejte ji o pomoc s přípravou. Dáte jim najevo, jak moc si vážíte jejich zkušeností, potěší je váš zájem a to, že i když jste již dospělí, stále vám mohou něco předat.

Pusťte se do příprav náročného pokrmu s potomky: rozdělte si úkoly a užijte si společný čas.

PLODINY PODZIMU

ZELÍ

Magdalena Dobromila Rettigová o zelí s trochou nadsázky prohlásila: Bůh věděl, že jsme dobří, a tak nám na zem seslal zelí. A mnohé to jistě spasilo... Strava v lidovém prostředí nesloužila pouze jako prostředek k zahnání hladu, ale byla chápána



jako Boží dar, a tak se s ní i zacházelo. Ve věřících rodinách předcházela jídlu modlitba a poděkování. Houby, brambory, zelí – to jsou základní kameny hlavně šumavské kuchyně. Ta je jednoduchá a úsporná a ovlivnila kuchyni nejen v sousedních Čechách, ale i v Rakousku a Německu. Naši předkové sice nedokázali pojmenovat v zelí všechny v něm obsažené prospěšné látky, ale na zelí si pochutnávali pravidelně – ostatně koncem zimy v chalupě už často nic moc jiného k jídlu nebyvalo a soudky nebo keramické nádoby plné nakrouhané kysané zeleniny představovaly hotový poklad. Na horách hospodyně uměly využít zelí hned několikrát. Už při kvašení z něj odebíraly lahodnou šťávu, lák, z níž se vařila polévka. Ta se pila i chladná při horečce, svařená pak zklidňovala kašel. Studené kvašené zelí se také dávalo do obkladů při bolení hlavy. Šťáva z kysaného zelí působila i jako projímadlo a pomáhala tak předcházet zácpě. Kyselé zelí nechybělo v žádné domácnosti našich předků a jeho moci využívali obzvláště v zimě, kysané zelí se skladovalo ve velkém množství už ve sklepích starých Řeků a Římanů a v 16. století bylo tak velice oblíbené, že si vysloužilo název „všelék“ Pranostika spojená se sklizní zelí: Na svatou Voršilu (21.10.) se má zelí klidit domů, jinak na ně Šimon a Judy nechá napadnout sněh.

ŘEPA A DUMLÍK

Cukrová a krnná řepa byla pěstována jako krmivo pro dobytek již od antických dob, u nás se s pěstováním začalo teprve koncem 18. století a rozšířilo se hlavně v 19. st. kdy jejím pěstování ustoupily hojně zahrady a ovocné stromy. Stejně tak se v naší obci pěstovaly Dumlíky – tuřín. Řepa se seje obvykle před svátkem sv. Jakuba (3.5.), ač pranostika radí sít bílou řepu v den svátku sv. Kiliána: „Svatý Kilián řípu, víkev seje sám“. Aby byla bílá řepa velká a sladká, močili semeno na Novobydžovsku v medové vodě, dřívě, nežli je sázeli. Někde vkládali hospodáři řepové semeno dřívě, nežli je sili do cukrem oslazené vody nebo i do mléka, kdež je nechali změkhnout a pak usušili a teprve vysévali. Připadá-li den, kdy se má řepa sít, na znamení štíra, nebo raka, jest lépe setí odložit na jiný den, poněvadž by semeno buď nevzešlo, nebo by byla řepa vzešlá dřevnatá a štiplavá. Aby neškodili řepě červi, doporučovalo se semeno namočit v kozím mléce, pak se usušilo a třelo rukama. Takové semeno pak odolalo hrozcímu napadení. Cukrovka se těží hlavně v říjnu, ale někteří rolníci nechávali řepu na poli růst až „do ní ze všech svatých vítr nafouká, že je potom sladká“. Ideální termín sklizně řepy byl však na sv. Lukáše (18.10.). Řepa se při sklizni vyorala a chrást musel být odstraněn tak, aby bulva nebyla poškozena. Po odstranění chrástu a hlíny z bulvy se řepa do hospodářství svázela



povozy a následně se skladovala ve sklepech, kde vydržela až 5 měsíců.

Řepa se v zimních měsících dávala rozpůlená do kurníků a sloužila i jako zdroj „zábavy“ a také byla prevencí proti „kanibalismu“. Krnná řepa je využívána především ke krmení skotu, ale i dalších přežvýkavců.

Na obraze Václava Brožíka z roku 1899 mladá vesničanka zvedá ruce k hlavě. Stojí uprostřed pole před hromadou řepy a protahuje si ztuhlá záda.

NAKLÁDÁNÍ VYSOCKÉHO ZELÍ



Jak je již každým rokem tradicí u nás v Loužnici, většina našich obyvatel v tento čas vyrábí do hor, většinou do Sklenařic a Zlaté Olešnice, a nakupuje „vysocké zelí“, které bude v „zelňákách“ po celou zimu a budeme si na něm všichni rádi pochutnávat. A nejen to, začátkem prosince se uskuteční i soutěž o jeho nejlepší naložení a nejkvalitnější chuť.

A co to Vysocké zelí vlastně je? Hlavatka – odborný název pro Vysocké zelí. K podzimnímu pohledu na Sklenařice, Paseky nad Jizerou, Horní Tříč a Roprachtice patří proužky políček se zelím, kterému tam říkají hlavatka. Jejich fialová až modrá barva je mezi zelení luk a hnědí okolních polí nepřehlédnutelná. O pěstování zelí jako jedné ze zdejších základních potravin existují doklady ze 17. století. Bylo tu pěstováno dříve než brambory. A čím je zvláštní, jedinečné? Po odstranění krycích listů vynikne špičatý tvar hlávky.

Vysocké zelí má být jemnější, křehčí, ale hlávka přitom musí být tvrdá, kompaktní, bez velkých vzduchových mezer mezi listy. A hlavně špičatá. Kde se vzala vysocká hlavatka, o tom se mínění jednotlivých pěstitelů různá a literární prameny jsou skoupé. „Zelí má na poli vydržet co nejdýl, aby se

zbytečně nekazilo při skladování. Když jsou na podzim deště a hlavičky nejsou dost zatočené, v listech je pnutí a ta tvrdá hlavička bouchne. Vysocký zelí narůstá až po půlce léta a na podzim, záleží na počasí. Roste, dokud opravdu nemrzne. Zelí musí mít sluníčko, vítr, a musí ho hospodář mít rád. Jak něco opomenete, zanedbá dva tři dni, už se to projeví. A taky musí mít Krkonoše rád. Hory a lidi.“

Možnosti použití zelí v kuchyni se je nepřeberně, hlavně za syrova: „Zelí se nakrájí nadrobno, jako hlávkové salát, s jogurtem, nebo s kyselou zálivkou, se smetanou, ale to si každá rodina dělá podle svého a tyto recepty se dějí z babičky na dceru a pak na vnučku. A jak se nakládá? Do sudu se zelí pěchuje dřevěnou palicí. Krouhání většinou obstarává stroj nebo ruční krouhač zelí. Pak probíhá proces kvašení, probíhajícího při nižší pokojové teplotě, skoro k hotovému výrobku.



Několik tipů a rad na **DOMÁCÍ KYŠANÉ ZELÍ**

Na 1 kg zelí – 20 g soli, špetka kmínu, 20 g cibule (i více, dle chuti), 10 g cukru a dále pokud chceme, jsou dobré jablka a jeřabiny, příp. hořčičná semínka. K nakládání vybíráme pevné podzimní a zimní zelí. Odstraníme povrchové listy a košťál. Zelí nakrouháme (nebo nakrájíme na max. 5 mm pásky) a pěchujeme do kameninových nebo skleněných nádob (osvědčená je 5 litrovka a pěchují to sevřenou pěstí, na které mám 2 igelitové sáčky). Při plnění zelí v jednotlivých vrstvách dáváme trochu soli, cibuli, krájená jablka na plátky, příp. hořčič.sem., kmín, příp. trochu cukru, ale opatrně. Při pěchování se tvoří šťáva, které přebytek odléváme do hrnku a po napěchování sklenice zelí zapříčíme např. porcelánovým (ne kovovým!!!) hrnkem a s vrchu zacvakneme víčkem (i poškozeným), které na 5litrovce pův. bylo. Můžeme také použít prkénko apod., na které dáme závaží. Zelí musí být pod hladinou šťávy. Pokud jí máme málo, dolijeme roztokem (na 1 l vody-10g soli). Nádobu se zelím uložíme do suché a asi

20 st. C teplé místnosti, nejlépe tmavé, protože světlo kvašení zelí škodí na vitamín C. Do 3, až 5 týdnů je zelí vykvašené. Můžeme odebírat i dříve, pak je bohatší na cukry. Důležitá je čistota při postupném odeírání zelí. Pak nám vydrží v chladu i do jara. Aby zelí příjemně chutnalo, dávají se někde do něho i dobrá vonná jablka, hrozny nebo kdoule.

Aby se zelí nekazilo, je radno občas je zalít převařenou slanou vychladlou vodou. Tvoří-li se na zelí plíseň, je nutno ji sebrat a pak do odvaru na povrchu zelí se nacházejícího nalít 1/3 l dobré kořalky, čímž se zničí plísňová houba. Mezi nepříznivé procesy při kvašení patří například nedostatečná tvorba bakterií mléčného kvašení nebo brzdění jejich množení.

Dále je to tvorba kyseliny máslové. Bakterie máslového kvašení se za normálních okolností nemnoží, protože klíčení spor je zastaveno poklesem pH. Tvorbu rozkladných produktů bílkovin zapříčiňují proteolyty. Patří k početným druhům bakterií, které se vyskytují už na začátku kvašení. Důsledkem jejich činnosti je tvorba nepříjemné chuti a prchavých produktů látkové výměny, jako je sirovodík nebo amoniak. Slizovitost zkvašeného zelí vzniká především kvasinkami rodu Candida, které vytvářejí typická vlákna. Vyskytují se většinou jen v horní vrstvě zelí, protože ke své výživě potřebují kyslík. Vytvářejí silnou šedobílou nebo smetanově zbarvenou vrstvu se slizkým povrchem. Pokud se kvasinky rozmnoží masivněji, je zelí cítit po droždí. Nejlepší ochrana proti slizovatení je vzduchotěsnost, protože všechny druhy mikroorganismů, které ji vyvolávají, nemohou existovat bez kyslíku.





HOUBAŘSKÉ OKÉNKO s Petrem Hamplem

Ještě v listopadu houby rostou. Vydejte na ryzce.

Milujete houby a jídla z nich? Jasně, aby ne, mnohá stojí opravdu za to. Právě z toho důvodu byste se ještě měli zvednout a vyrazit na výlet právě do lesa. Minimálně v nižších polohách ještě najdete houby, které lze sbírat. Třeba ryzce. Jak ryzec obecný, tak i smrkový rozhodně stojí za to. Připravíte si ho jednoduše na másle a na kmíně. Pokud nevíte, jak na to, jste na správném místě. My podrobně popíšeme, jak ryzce poznat a jak si ho následně usmažit.

Kde vyrazit na ryzce?

Jasně, do lesa. Je úplně jedno, zdali se jedná o smrkový nebo listnatý porost. Ve smrkovém se nacházejí ryzci smrkoví, kteří mají oranžovo zelenou barvu. Ryzec pravý je na rozdíl od smrkového sytě oranžový. Oba dva druhy jsou ale jedné a nabízejí naprosto unikátní chuť, která stojí zato.



**Ryzec smrkový: Foto Radek
Štěpán**

Poznáte je podle oranžového mléka

Jednak jsou tyto houby charakteristické svým tvarem podobně jako jiné druhy ryzců. Mladé plodnice jsou typické krásným kružnicovitým tvarem klobouku, ve stáří už je silně klenutý. Jinak mají často dutou třeň, ze které podobně jako z ostatních částí ryzce vytéká tolik typické oranžové mléko. Barví poměrně silně, ruče. To je ale malá oběť v porovnání s chutí těchto hub.



Jak na ryzce na másle a kmíně.

Velmi jednoduše. V první řadě si tyto houby dokonale očistíme.

Použijeme pouze klobouky. Jestliže máme větší plodnice, klobouk si klidně můžeme rozdělit na čtvrtiny i menší kousky. Takto připravené ryzce posypeme solí a kmínem. Následně je už dáme na rozpálenou pánev, v níž jsme si rozpustili máslo. Po jedné straně je několik minut smažíme a před obrátkou je ještě posolíme a posypeme kmínem. Podáváme s čerstvým chlebem. Jde o skutečnou delikatesu. Jen musíte myslet na to, že ryzce dokonale barví. Poznáte to i na toaletě, když vaše moč bude částečně oranžová. Ryzců u nás roste několik druhů (např. ryzec kravský, hnědý, ryšavý a jiné druhy.) Jedovatý není žádný, jsou ale hořké, nebo palčivé.

Nelze přehlédnout **ryzec černohlávek** – ozdoba ve sklenicích s nakládanými houbami.



Ryzec černohlávek – jedlý.

Foto Petr Hampl

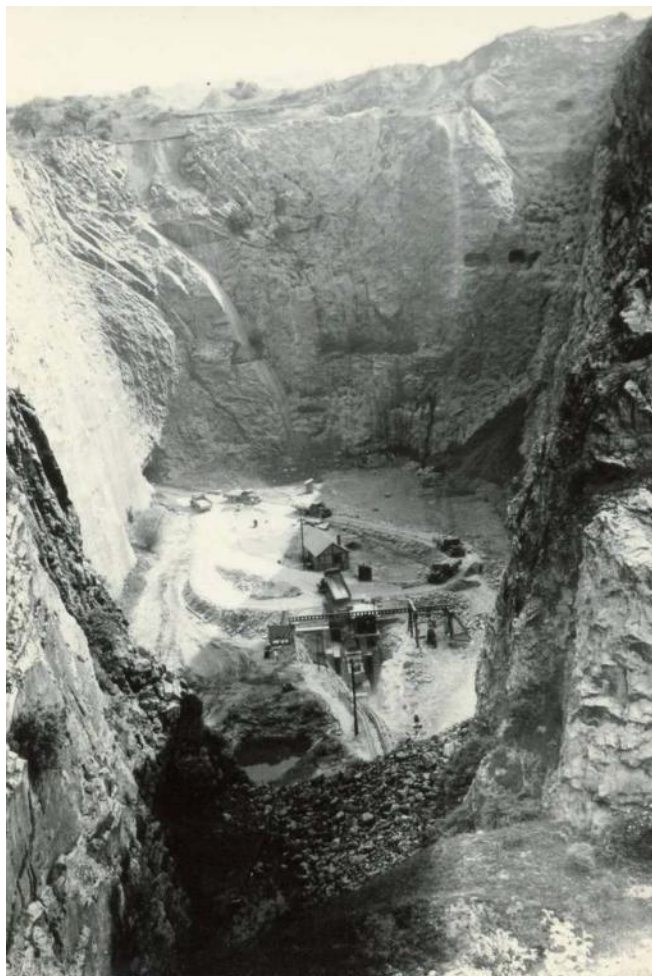
Zdroj: internet, upraveno



LOUŽNICKÁ HISTORIE

Přepis kroniky Místního národního výboru od roku 1968

Rok 1972



Průmysl

Rudné doly Kutná Hora

V provozovně pracuje 17 zaměstnanců.

Výroba je soustředěna převážně na břídlíčnou mouku, břídlíčnou šupinu a v menší míře na obkladové desky. V posledních letech značně stoupá poptávka po těchto materiálech.

Šupiny, které se používají pro výrobu dehtových lepenek se v tomto roce začaly vyvážet do sousedního Polska. Celková výroba v provozovně dosahuje hodnoty 4 mil Kčs ročně. Zřízení této výroby je pro naši obec jistě významné, několik občanů zde nachází dobrou pracovní příležitost.

Negativním jevem je unikání množství velmi jemného prachu, který působí nepříznivě na okolní lesy a v menší míře i na rostliny v okrajové části obce.

Podle vyjádření odborníků napadá tento jemný prach póry rostlin a ucpává je. Tyto budou po 15-20 letech odumírat.

Jedná se zde hlavně o okolní jehličnaté lesy.

MNV činil již v uplynulém i letošním roce potřebná opatření, která by měla donutit výrobce, aby zajistil vhodné filtry a lapače prachu jež by zamezily znečišťování okolí.

V tomto roce došlo jen k částečnému zlepšení.

Čistící zařízení je podle údajů provozovny poruchové a často mimo provoz.

Jablonecké sklárny n.p.

Tato provozovna má v současné době 35 zaměstnanců. Roční obrát činí 2,5 milionů korun.

Výroba kartonáže

Zaměstnává 35 pracovníků. Vyrábí jednoduchou kartonáž z papírové lepenky. Produkuje výrobky v hodnotě 1,5 milionu korun ročně.



Rozdělovny domácí práce

Zaměstnávají celkem 89 pracovníků.



Pokračování příště....

Foto: pohled na lomy pod Loužnicí, pan Bohumil Hnyk před brusírnou, brusírna.

Souhrn Loužnické historie najdete také zde: <https://www.louznice.com/obec/kronika-historie-obce/>





HISTORICKÉ OKÉNKO

Rubrika, kde je porovnána fotografie z minulosti se současnými pohledy.

Pohled na hlavní silnici směrem k Betlému.





PRO ZASMÁNÍ



MOUDRÁ VĚTA

„Snášlivý člověk dokáže nejenom mluvit, dokáže i mlčet, když mluví někdo jiný.“



TIRÁŽ

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2024

TomMat, <http://www.tommat.cz/kontakt.htm>

REKLAMA: Pokud máte zájem uveřejnit svou reklamu na našich stránkách Zpravodaje, není to žádný problém. Samozřejmě, že Loužničtí zde mají reklamu zdarma a mají přednost. Ohlaste se na e-mail: info@TomMat.cz; jana.mateaskova@gmail.com tel.: 606 688 277

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

vychází pouze v elektronické podobě, není a nikdy nebyl nikým placen, ani sponzorován.

Vše je pouze v režii a v nákladech TomMat.

Ve smyslu zákona č. 46/2000 Sb., (tiskový zákon), není elektronická podoba novin, časopisů apod. považována za periodický tisk a Ministerstvo kultury takto šířená periodika neeviduje.

KULTURNÍ DŮM – SOKOLOVNA LOUŽNICE

Chystáte se pořádat akci? Plánujete taneční zábavu, diskotéku, divadelní a filmové představení, přednášku, výstavu, sportovní akci, cvičební lekce, firemní akce, rodinné události jako jsou oslavy narozenin a svatby apd...?

Můžete využít Kulturní dům v Loužnici, ve kterém najdete: Velký sál s barem a přilehlou "kořalnou" (na sále je možnost promítání na velké plátno nebo divadelní představení na podiu), Malý sál s kuchyňkou, (také zde je možnost promítání), restaurace s výčepem, Kuchyně, Vestibul s WC a šatnou. Všechny prostory jsou centrálně vytápěny. U vstupu do budovy je k dispozici předzahrádka s posezením. Před budovou je možnost parkování cca 11 aut.

Veškeré informace najdete na webu obce Loužnice: <https://www.louznice.com/obec/kulturni-dum/>



A zda je volný termín si můžete ověřit v kalendáři, který je také na webu obce Loužnice <https://www.louznice.com/obec/kalendar-akci/>

louznice.com/obec/kulturni-dum/

+420 724 179 359 louznice@volny.cz OBEC ÚŘAD KONTAKTY ANKETA

Obec > Obec > Kulturní dům

Kulturní dům

Kulturní dům - Loužnice čp. 72

V Loužnici funguje Kulturní dům-sokolovna od roku 1963.
(na sále je možnost promítání na velké plátno nebo divadelní představení na podiu)

- Malý sál s kuchyňkou, (také zde je možnost promítání)
- Restaurace s výčepem
- Kuchyně
- Vestibul s WC a šatnou

Všechny prostory jsou centrálně vytápěny.
U vstupu do budovy je k dispozici předzahrádka s posezením.
Před budovou je možnost parkování cca 11 aut.

V Kulturním domě funguje pravidelně obecní knihovna o kterou se stará paní knihovnice Monika Tilerová <https://www.louznice.knihovna.cz/>

Velký sál + WC + šatna:



TIPY NA VÝLET

KAM V LOUŽNICI NA ŠPACÍR?



Nevíte kam se jít v Loužnici projít?

Zde Vám poradíme několik tipů nejenom v rámci katastru obce, ale také do okolí. Vždy mějte na paměti, že se chováme ohleduplně k přírodě, svému okolí, odpadky vyhazujeme do koše a neničíme nic v přírodě ani v obci. Děkujeme, že budete správnými turisty v naší obci. OÚ Loužnice

https://www.louznice.com/e_download.php?file=data/editor/142cs_3.pdf&original=TIPY%20NA%20V%C3%9DLETY%20V%20LOU%C5%BDNICI%20II.pdf



Dalším tipem na výlet jsou "Loužnické lavičky"

Lavičky v okolí Loužnice usadili, ve čtyřicátých letech, pan Mnislav Bernt a pan Jaroslav Bernt, ještě nyní jsou po nich leckde vidět betonové sloupky.

Pan Jaroslav Bernt tak nyní ctí odkaz svých předků a tyto lavičky opět probouzí k životu, aby posloužili k odpočinku, k výletům a krásným rozhledům do krajiny. Je

to krásný počín a věříme, že budou dlouho sloužit a přinášet chvíle odpočinku všem pocestným. Postůj poutníče!

Na chvíli usedni, po kraji se rozhlédni, ať síly načerpáš na další pouť.

https://www.louznice.com/e_download.php?file=data/editor/142cs_2.pdf&original=LOU%C5%BDNICK%C3%89%20LAVI%C4%8CKY%202021.pdf



https://janeklouzniceii.rajce.idnes.cz/LOUZNICKE_LAVICKY/
https://janeklouzniceii.rajce.idnes.cz/LOUZNICKE_LAVICKY/





REKLAMA

ZVEME VÁS NA NĚCO DOBRÉHO

Hospoda Na nádraží Semily

Chystáte se na výlet?
Máte chuť se dobře najíst nejen o víkendu, ale i během týdne?
Stavte se v Semilech na nádraží.

Jedná se o klasickou hospodu s venkovní terasou a dobrým pivem.
Každodenní nabídka domácích obědů, grilovací a malé hudební akce,
šápkové turnaje a další zábava.

Lze u nás pořádat soukromé akce jako jsou narozeniny,
besídky, firemní večírky a podobně s kapacitou do 50 lidí.
Otočte se u nás až půjdete Riegrovou stezkou, nebo na cyklovýlet,
případně jen tak do Semil!

Nádražní 142, Semily, Czech Republic

608 155 009

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61568632447663>
whotel@email.cz





PLETENÍ COPŮ

Nabízím pletení copů s kanekalonem i bez. Různé účesy dle domluvy. Výroba culíků a setů.

Možnost vystavení voucherů například jako dárek. Pletení na oslavách narozenin a dalších akcích.

Více informací naleznete na:

www.copankyamakeup.cz/

IG: the_rock_copanky_a_make_up

FB: Kat Rock_MUA

Telefon: 724 533 340

Lokalita: Praha 9





TomMat
 ing. Tomáš Matěáško

602 442 720
 info@tommat.cz

TOM
 MAT

Úvod O mně Služby pro PC Služby pro WEB Otevírací doba Kontakt

... TomMat vyřeší všechny Vaše problémy s výpočetní technikou ...

Vítejte u TomMat

Komplexní řešení všech problémů okolo PC

- Máte problémy s Vaší výpočetní technikou?
- Přestává Vám fungovat Váš osobní počítač, notebook, netbook, ultrabook, tablet?
- Potřebujete nainstalovat nové programy nutné pro Vaši práci, ale nevíte si rady?
- Potřebujete zrychlit PC a nebaví Vás stále čekat?
- Chcete propojit více Vašich PC do sítě, ale nevíte jak?
- Chcete prezentovat Vaši práci (služby) na internetu, ale nevíte jak vytvořit WEBovou prezentaci?
- Zdají se Vám služby všech firem zabývajících se problémy s PC moc drahé?
- Používáte počítač pro práci nebo jenom pro zábavu, ale jinak jste laik a bojíte se na něco zeptat?

Tak to jste zde dobře - TomMat Vás těchto problémů zbaví!

Nabízím následující služby:

- Oprava nefunkčního PC (zavolejte a já přijedu, nebo PC rovnou přivezte).
- Zrychlení Vašeho PC (výměna pomalých komponentů, SW i HW vyčištění).
- Instalace nových programů a základní proškolení (vše vysvětlím na místě i pro úplné laiky).
- Instalace jednoduché sítě u Vás doma i ve firmě (propojení kabelem, přes WiFi, pomocí Powerline LAN přes zásuvku).
- Vytvoření jednoduché WEBové prezentace, zajištění domény i prostoru.
- Jednoduché základní proškolení obsluhy PC (WINDOWS i jednotlivé programy).
- Nejsem velká firma - proto mám lidové ceny a osobní přístup. Nebojte se zeptat na cokoliv - poradím ihned nebo zjistím co nejdříve.

Nevěšte hlavu do dlani - společně problém určitě vyřešíme!

Copyright © 2014 - TomMat

info@tommat.cz

Designed by TomMat

<http://www.tommat.cz/>



WEB: www.tfnet.cz E-mail: obchod@tfnet.cz

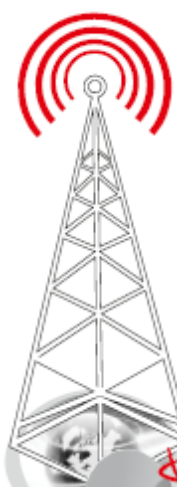
PŘIPOJTE SE K NÁM

INTERNET PRO KAŽDÉHO

Bezdrátové připojení:

Tarif	DOWNLOAD	UPLOAD	Cena s DPH	
S08	4 Mbit/s	0,5 Mbit/s	201,00 Kč	
S09	6 Mbit/s	0,5 Mbit/s	254,00 Kč	
S12	15 Mbit/s	1 Mbit/s	363,00 Kč	TIP !
N16	25 Mbit/s	4 Mbit/s	401,00 Kč	Pouze MIMO, ac
N24	35 Mbit/s	4 Mbit/s	501,00 Kč	Pouze MIMO, ac

- Připojení bez datového omezení FUP, omezená je pouze rychlost dle zvoleného tarifu.
- Zapůjčení zařízení pro připojení rodinného domu je zdarma při podepsání smlouvy na 24 měsíců a využíváním tarifu v minimálním měsíčním paušálu 363,- Kč.
- V případě poruchy vašeho zařízení, provádíme servis nejpozději do 48 hodin.
- Proměření dostupnosti pokrytí, provádíme zdarma.



Pro více informací nám napište, nebo zavolejte:

Tel.: 484 350 000

E-mail: obchod@tfnet.cz

www.tfnet.cz

TFnet s. r. o., Masarykova 203, 468 22 Železný Brod



ROZSVIŤTE A ZATOPTÉ S NÁMI!

Solax

**Viessmann
Daikin
Panasonic**



iQ vytápění
kompletní systémy vytápění

Jana Švermy 397
468 51 Smržovka

+420 483 311 158
www.iqvytapieni.cz



STAVÍTE DŮM? POMŮŽEME VÁM!

CO NABÍZÍME?

Naší doménou je individuální přístup k Vám, našim zákazníkům,
při realizaci bydlení podle Vašich představ.

Dvacet let pomáháme našim zákazníkům vyplnit jejich sny při realizaci bydlení.

Každý zákazník je jiný a stejně tak každý cílový domek, nebo rekonstrukce.

Nevnucujeme Vám typizované celky, protože věříme, že máte nárok na realizaci bydlení
podle vašich představ.

Navštivte nás, promluvte si s námi o tom, jak byste si přáli bydlet a my Vám pomůžeme.
Mezi našimi referencemi určitě naleznete domek, který se blíží Vaším představám.



www.vpsgroupsro.cz

EMAIL: info@vpsgroupsro.cz

SÍDLO SPOLEČNOSTI: Nádražní 142 - Semily





<https://www.facebook.com/lucia.pedikura>



PEDIKÚRA
Lucie Zajícová

Péče o vaše nohy v pohodlí domova

Hodina odpočinku při níž si užijete:

- Relaxační koupel
- Celkovou pedikúru nohou
- Závěrečnou masáž nohou

Kontakt:

- +420 608 034 648
- zajicova.lucka25@gmail.com
- facebook.com/Lucia Pedikúra





KOSMETIKA·MASÁŽE

CÍTÍTE SE UNAVENI A CHCETE SI ODPOČINOUT?
PŘIJDTE SE PODÍVAT
A VYZKOUŠET ÚČINKY PŘÍRODNÍCH
ÉTERICKÝCH OLEJŮ.

NABÍZÍM VÁM:

- celkové kosmetické ošetření
- čištění pleti
- masáž obličeje, krku, dekoltu
- barvení řas a obočí
- epilace teplým voskem
- aromaterapeutickou masáž zad, šíje, končetin
- baňkování



OBJEDNÁVAT SE MŮŽETE NA TELEFONU: 603 398154
(nejlépe ve večerních hodinách od 17-20 hod.)
Otevřeno v pondělí a středu, ev. pátek.

Těším se na Vás v provozovně v Držkově na náměstí, v přízemí, kde se nachází
pošta a kadeřnictví.

Michaela Kordíková, Držkov 189, 468 23



UBYTOVÁNÍ V SRDCI JIZERSKÝCH HOR

Chata BAJAMA

BEDŘICHOV



<https://www.bajama.cz/cs/>

Co nabízíme?

- parkování u chaty
- ubytování ve 12 pokojích ve dvou patrech
- domácí česká kuchyně, jídelna s barem pouze pro ubytované
- nekuřácké prostředí
- možnost uspořádání svateb, firemních školení, abiturientských večírků, lyžařské školy, školy v přírodě
- letní terasa s grilem, ohniště
- prolézačky a pískoviště pro děti
- uzamykatelná kolárna a lyžárna
- servis na kola i lyže
- obchůdek se sportovním zbožím, pro ubytované 10% sleva na zboží
- možnost průvodce na kole
- po dohodě možnost zajištění instruktora lyžování s licenci
- wi-fi připojení zdarma
- společenská místnost



REKLAMA

MÍSTO PRO VAŠI RELAXACI A DOVOLENOU NAJDETE V ČESKÉM RÁJI

Statek Mladějov 61 – místo, kde se zastavil čas!

Ubytování v soukromí kompletně zrekonstruovaného domu v obci Mladějov v Českém ráji. Objekt je vhodný pro skupiny přátel, rodiny i firemní pobyty.

Ubytování je turnusové - nabízíme varianty Ne-Čt, Čt-Ne nebo celý týden

Kapacita je 14 lůžek, 1 dítě do 6 let bez nároku na lůžko

a až 3 dětské postýlky.

Psi jsou vítáni.

<https://www.statek-mladejov.cz/>

