www.louznickyzpravodaj.cz
www.facebook.com/groups/325713347009/
www.louznice.com

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



Číslo: 41/2026
pro týden:
09. 11. 2026 – 15. 11. 2026
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.

NOVÉ ZASTUPITELSTVO OBCE LOUŽNICE 2026 – 2030

Starosta:
Marcel Tiler

Místostarostka:
Jana Matěásková

Zastupitelé:
David Skrbek
Pavel Udatný
Lenka Pešatová
Pavlína Hendrychová
Jan Vacík

Výbory:
Finanční výbor: Lenka Pešatová
Kontrolní výbor: David Skrbek
Kulturní výbor: Pavel Udatný
Sociální výbor: Pavlína Hendrychová
Pořádkový výbor: Jan Vacík

https://www.louznice.com/

ZIMNÍ ÚDRŽBA OBCE 2026 – 2027



V sezoně 2026 – 2027 proběhne stejná zimní údržba jako v sezoně 2025-2026. Zastupitelstvo obce pověřilo starostu v jednání s KZS s.r.o. Jistebsko a následně k podpisu smlouvy dle ceníku 2026.
Tato firma bude zajišťovat zimní údržbu na základě smlouvy jako v minulé sezoně, kdy smlouva obsahovala cenu za pohotovost/měsíc a ceník za 1 hodinu výkonu požadovaného stroje.
Úklid sněhu bude probíhat v pracovní dny v čase od 4.00 do 19.00 hod a o víkendech a svátcích od 7.00 do 19.00 hod. a to do osmi hodin po spadu.
Zimní údržba cest a prostranství bude probíhat ve stejném modelu jako tomu bylo v minulých letech.

Ostatní silnice jsou v majetku Libereckého kraje a údržbu provádí Silnice LK.
Na zimní sezonu 2026/2027 je v Libereckém kraji připraveno 56 údržbových okruhů. Silničáři budou na 32 z nich používat chemický posyp, na zbývajících 24 písek či drť. Hlavní letošní změny se týkají Liberecka, kde na vybraných silnicích nahradí zdrsňovací materiály sůl. Údržbu krajských komunikací opět zajistí společnost Silnice LK se svými dodavateli.
Řidičům bude nepřetržitě k dispozici dispečink na telefonním čísle 777 511 255.
https://www.kraj-lbc.cz/aktuality/zimni-udrzba-spustena-na-liberecku-pribudou-useky-osetrovane-soli-n593520.htm

Ve čtvrtek 29.10.2026 ráno se
Radce a Matějovi Malým (Loužnice č.p.52)

narodila dcera

KAROLÍNA

Karolínka vážila 3,2 kg.



Do porodnice Na Bulovce v Praze
si rodiče Karolínku odvezli ve středu večer přímo z Loužnice,
byla to skutečně jízda.
A tak šťastným rodičům gratulujeme a malou Karolínku vítáme na světě!

OBECNÍ KNIHOVNA LOUŽNICE

https://www.louznice.knihovna.cz/



SRDEČNĚ VÁS ZVEME:





ÚDRŽBA OBCE

V uplynulém týdnu proběhly v kotelně Kulturního domu – sokolovny plánované stavební práce zaměřené na úpravu a zabezpečení prostoru. Po nedávném odstranění starého parního kotle vznikl v podlaze velký otvor, který představoval riziko pro bezpečnost i běžný provoz. Místo bylo kompletně zaděláno, vyrovnáno a pro vyšší bezpečnost navíc ohraničeno novým zábradlím. Prostory kotelny jsou tak nyní bezpečné a připravené k dalšímu využití.







POLIKLINIKA ŽELEZNÝ BROD INFORMUJE

Rezervujte si své léky předem, u nás už jen vyzvednete.
V Lékárně Na Poliklinice pro Vás léky připravíme, případně objednáme a ozveme se, až bude nachystáno.
Zasílat můžete skrze Whatsapp (kontakt v QR), nebo SMS jednotlivé kódy eReceptů, případně číslo občanského průkazu k načtení všech Vašich eReceptů a ePoukazů.
https://www.facebook.com/poliklinikazb
https://www.poliklinikazb.cz/



NABÍDKA PRÁCE







NABÍDKA PRÁCE



Nemocnice Tanvald
Group Mediterra

Hledáš práci, která má skutečný smysl ?

Staň se **sanitářem/sanitářkou.**

Nemocnice Tanvald, s.r.o.

hledá parťáka na oddělení, který udrží naše pacienty v pohodlí a náš tým v pohybu.

Co k tomu potřebuješ ?

- Dokončený sanitářský kurz (nebo chuť si ho dodělat)
- Čistý trestní rejstřík a dobrý zdravotní stav
- Týmového ducha a pozitivní přístup k lidem
- Spolehlivost a fyzickou zdatnost

Co u nás budeš dělat ?

- Pečovat o pohodlí a osobní hygienu pacientů na lůžku
- Pracovat v nepřetržitém provozu (12-ti hodinové směny)

Co získáš?

- Stabilní plat a práci v přátelském kolektivu
- 5 týdnů dovolené
- Příspěvek na penzijní připojištění
- Pravidelnou stravu v naší jídelně
- Pocit, že tvoje práce má smysl
- Podporu se dále vzdělávat

Kontakt: E-mail: vera.chvojkova@mediterra.cz

Nemocnice Tanvald, s.r.o. personální oddělení, Tel: 483 367 354

Nemocnice Tanvald, s.r.o. | Nemocniční 287 | 468 41 Tanvald
Spisová značka C 9174 vedená u Krajského soudu v Ústí nad Labem | +420 483 367 311 | sekretariat.tan@mediterra.cz
nemocnice-tanvald.cz
IČ: 631 45 766 | DIČ: CZ63145766

Vaše Sámoška

AKTUÁLNĚ
HLEDÁME SKLADNÍKA

PLNÝ ÚVAZEK

Nebojíš se práce?
Přidej se do našeho teamu!

CO TĚ ČEKÁ
- Příjem zboží a jeho ukládání do skladu
- Doplňování zboží na prodejně
- Péče o pořádek ve skladu

KOHO HLEDÁME
Spolehlivého parťáka s chutí do práce, kterému nevadí pohyb, fyzická práce a počítání.
Zkušenost či praxe v oboru vítána.

MÁŠ ZÁJEM? ZAVOLEJ NÁM!
733 746 122
483 398 129

Budeme rádi za sdílení !!!

VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ

HLEDÁME NOVÉHO KOLEGU ČI KOLEGYNI

do týmu DDM Vikýř Jablonec nad Nisou na pozici

Nepedagogický pracovník / nepedagogická pracovnice
Koordinační, projektový, programový a organizační pracovník / pracovnice.

NÁPLŇ PRÁCE
- Koordinace, příprava a organizační zajištění činností a projektů DDM.
- Programová činnost a spolupráce na rozvoji aktivit organizace.

POŽADUJEME
- Minimálně středoškolské vzdělání s maturitou.
- Trestní bezúhonnost.
- Dobrý zdravotní stav.

CO NÁM O SOBĚ POŠLETE?
- **Strukturovaný životopis (CV)** – přehled dosaženého vzdělání, dosavadní praxe, zkušeností s prací s dětmi a mládeží a kontaktních údajů.
- **Motivační dopis nebo krátké představení** – proč chcete pracovat právě ve Vikýři.
- **Vaše nápady a představy** – co můžete naší organizaci nabídnout.



Termín podání přihlášky: nejpozději do 17. 11. 2026.

Přihlášku zasílejte na: info@vikyr.cz

Platové zařazení: 9. platová třída.

Předpokládaný nástup: začátek roku 2027, dle dohody.

PŘIHLASTE SE!

ZPRAVODAJE Z OKOLNÍCH OBCÍ

V OKOLNÍCH OBCÍCH A MĚSTECH VYCHÁZEJÍ ZPRAVODAJE.
Najdete v nich spoustu zajímavých informací a pozvánek.
S novým měsícem (některé jsou na web vkládány s měsíčním zpožděním, nejdříve vycházejí tištěné) vyšlo hned několik zpravodajů, stačí kliknout na odkaz a můžete číst.



https://www.zeleznybrod.cz/cz/



https://www.tanvald.cz/



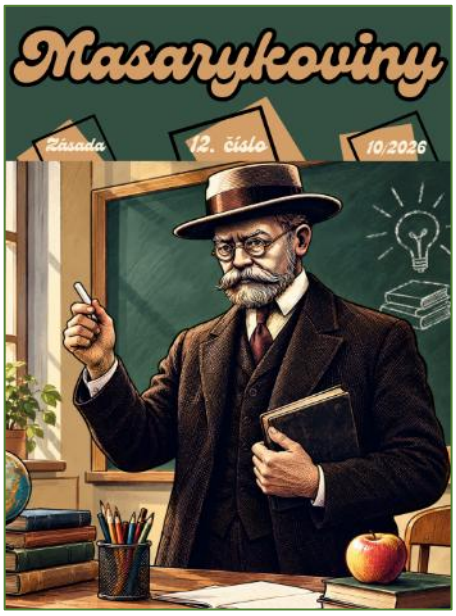
https://www.mestojablonec.cz/



https://www.semily.cz/



https://www.pencin.cz/



https://www.mzszasada.cz/

ZE SVĚTA

ZVEME VÁS DO ZÁSADY NA BETLÉMY



Podzim se pomalu přehupuje do zimního období a s ním přichází i čas zastavení, těšení se na nejkrásnější svátky v roce a nasávání pravé vánoční atmosféry.

Paní Eva Rydvalová pro nás i letos s láskou a pečlivostí připravila tradiční Výstavu betlémů, která se již stala neodmyslitelnou součástí našeho předvánočního času.

Návštěvníci se mohou těšit na jedinečnou kolekci tradičních betlémů z celého světa.

Výstava nabídne neopakovatelný zážitek plný vánoční pohody, vůně jehličí a radosti pro děti i dospělé.

Výstavu zpestří také pohádková představení v podání Loutkového divadla Prokůpek:
Sobota 14. 11. od 17:00
Sobota 21. 11. od 16:00 a 17:00

Srdečně zveme všechny obyvatele i návštěvníky z okolí, abyste si přišli odpočinout od všedního shonu a naladili se na nadcházející vánoční svátky.

Děkujeme paní Evě Rydvalové za její obětavost a práci, díky níž se naše sokolovna opět rozsvítí svátečním kouzlem!

ZÁSADA



Městys Zásada zve všechny zájemce na zájezd na tradiční adventní trhy do německého Görlitz.

Görlitz je považován za jedno z nejkrásnějších historických měst v Německu. Díky své neporušené architektuře – kde se mísí gotika, renesance, baroko i secese – slouží velmi často jako vyhledávaná kulisa pro hollywoodské filmy. Během adventu má město jedinečnou sváteční atmosféru.

Hlavní vánoční trhy se konají v historickém jádru na náměstí Untermarkt, obklopeném nádhernými patricijskými domy. Můžete se tak těšit na stánky s řemesly a pamlsky a na nabídku tradičních krušnohorských dřevěných výrobků, vánočních ozdob, svíček a místních specialit. Svařené víno (Glühwein), bratwurst, pražené mandle, štoly a další vánoční dobroty. Živý hudební doprovod, trubače, jesličky a prosvětlené ledové kluziště přímo na náměstí.

Pokud budete mít dost Vánoční atmosféry máte možnost projít se romantickými uličkami, navštívit ikonický kostel sv. Petra a Pavla (Peterskirche) s monumentálními organy nebo přejít po mostě přes řeku Nisu přímo do polského Zhořelce (Zgorzelec).

Termín: sobota 12. prosince 2026

Odjezd: v 9:00 hodin z náměstíčka v Zásadě

Cena: 300 Kč za osobu



RÁDLO

V pondělí 2. listopadu 2026 se na Rádelském hřbitově sešli místní občané, aby společně v komorní a důstojné atmosféře zavzpomínali na svoje blízké i na všechny ty, kteří již nejsou mezi námi. Slavnostní setkání zahájila společná modlitba, kterou vedl vzácný host – vojenský kaplan kpt. Petr Šabaka. Přítomní poté rozsvítili svíčky nejen na hrobech svých drahých, ale také na opuštěných místním odpočinku bez pozůstalých, čímž symbolicky prosvítili celý hřbitov dušičkovým světlem.
Na některých hrobech byly cedulky s informacemi, kdo v hrobě leží a čím byl významný pro obec Rádlo nebo jeho okolí.
Pro zahřátí a navázání sousedských rozhovorů bylo na místě připraveno drobné občerstvení s teplým čajem. Poděkování za uspořádání této krásné tradice patří Rádelskému okrašlovacímu spolku a Obci Rádlo. https://www.radlo.cz/





HUŤ

V sousední obci Huť probíhají opravy a úpravy kolem hasičárny.





BRATŘÍKOV





Tradiční Svatomartinská hostina v Bratříkově přilákala plný sál strávníků. O víkendu v sobotu 7. 11. a v neděli 8. 11. 2026 se sokolovna v Bratříkově proměnila v centrum skvělého jídla a sousedského setkávání. Členové TJ Sokol Bratříkov zde připravili už tradiční Svatomartinskou hostinu, o kterou byl obrovský zájem – sál byl doslova praskající ve švech natěšenými hosty nejen z Bratříkova, ale i z blízkého okolí.

Pod vedením šéfkuchaře Michala Bernata se podávalo kompletní slavnostní menu: Polévka: Poctivý drůbeží kaldoun, Předkrm: Jemná paštika z husích jater podávaná s cibulovým chlebem, Hlavní chod: Podle výběru pečené husí stehno nebo pečená kachní půlka, doplněné variací knedlíků a červeným zelím, Moučník: Tradiční martinské rohlíčky.

Celá akce se nesla ve skvělé atmosféře a výborné jídlo potěšilo chuťové pohárky všech přítomných.

Velké poděkování patří nejen šéfkuchaři, ale všem z TJ Sokol Bratříkov za perfektní organizaci a přípravu celé hostiny.









PĚNČÍN

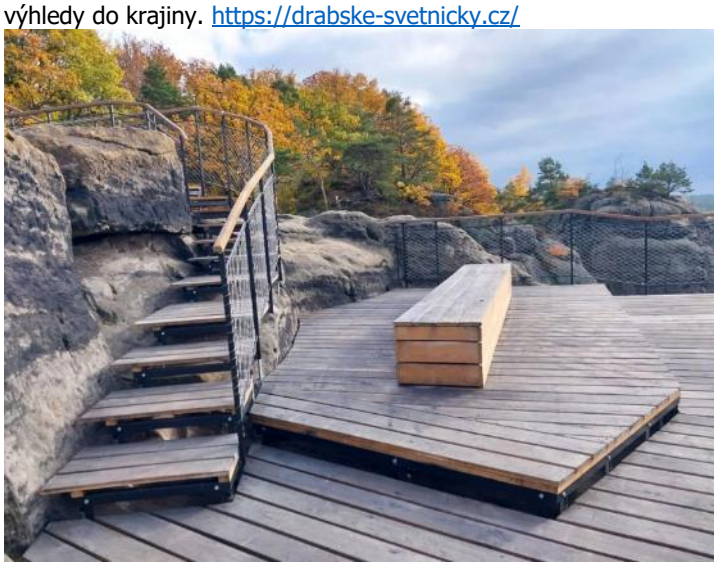

STAROKRAJ
14. LISTOPADU
OTEVÍRÁME
ŠPAJZ
To dobré z kraje.
Na jednom místě.
Čerstvé pečení ze Starokraje
sladké a slané
Vybrané dobroty z kraje
Dárky pro vaše blízké
Káva s sebou
Každý pátek
čerstvý chleba!
Otevírací doba
Pondělí Zavřeno
Úterý Zavřeno
Středa 7:00 – 17:00
Čtvrtek 7:00 – 17:00
Pátek 7:00 – 17:00
Sobota 8:00 – 12:00
Neděle Zavřeno
Pěnčín 4
u Jablonce nad Nisou
Sledujte novinky
a co se chystá!
starokraj
info@starokraj.cz
Otevírací doba Špajzu se může změnit.

ČESKÝ RÁJ – DRÁBSKÉ SVĚTNIČKY

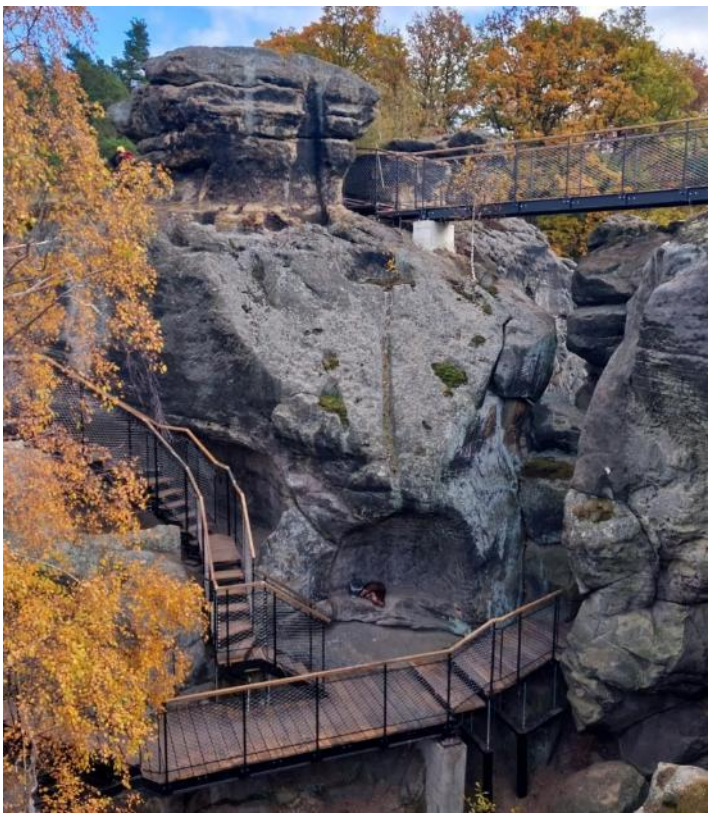
Drábské světničky v Českém ráji se v sobotu 7. listopadu otevírají po bezmála pěti letech veřejnosti. Přístupné budou celoročně a zdarma. Unikátní zbytky skalního hradu, kulturní památky státu, se podařilo ochránit před dalším poškozováním a zároveň zajistit bezpečný pohyb návštěvníků ve skalách. Projekt za bezmála 18 milionů kompletně financovaly Lesy České republiky. Do pozůstatků skalního hradu se podívají první návštěvníci po téměř pěti letech. Dostanou se tam po všech turistických cestách, a to od Krásné vyhlídky, Klamorny nebo Dneboha. „V sobotu už budou odstraněné veškeré ploty na přístupových trasách," říká Václav Bašta, severočeský ředitel Lesů ČR.

Zbytky unikátního pískovcového skalního hradu chrání lávky a schodiště. „Nová je i vstupní rampa a zábradlí. Podařilo se nám stabilizovat svahy a sanovat erozí poškozená místa ve skalách. Celý projekt jsme konzultovali s památkáři a archeology, kterým děkuji, a také dodavatelské firmě z Chomutova. V tak náročném terénu odvedla skvělou práci," dodal Bašta.

Drábské světničky v přírodní rezervaci Příhrazské skály patří k nejnavštěvovanějším místům Českého ráje. Po dlouholetém náporu turistů byly patrné výrazné prohlubně a erozní rýhy, stopy v podobě nápisů a obrazců vyrytých do pískovce tam po sobě zanechali vandalové. Kulturní památka byla kriticky poškozená. Díky projektu a investici Lesů ČR se podařilo ochránit cenné pozůstatky středověkého skalního hradu a zároveň umožnit bezpečný vstup návštěvníků do míst, odkud jsou úžasné výhledy do krajiny. https://drabske-svetnicky.cz/









JABLONECKÝ deník.cz

JABLONEC NAD NISOU

Hrát si na pískovišti i když venku prší nebo mrzne? V jablonecké kavárně Hugo to není problém. Provozovatelé tu otevřeli kryté pískoviště, které nyní přizpůsobili i chladnějším měsícům. Prostor zateplili a nainstalovali infrapanely, které ohřívají povrch písku. Děti si tak mohou užívat jednu z nejoblíbenějších venkovních aktivit po celý rok, zatímco si rodiče vychutnají kávu nebo snídani. Na první pohled obyčejné pískoviště, jenže pod střechou a v teple. V jablonecké kavárně Hugo mohou děti hloubit tunely nebo si hrát s bagry bez ohledu na počasí. A protože se blíží zima, rozhodli se provozovatelé prostor ještě vylepšit. „Když jsme otevřeli, lidé si stěžovali, že tam je chladněji, protože písek je výborný izolant. Takže jsme na tuto sezonu místnost zateplili, přivedli jsme tam infrapanely a dali jsme tam topení," popsal majitel kavárny Martin Moc. Vyhřívání pískoviště přitom není tak jednoduché, jak by se mohlo zdát. Provozovatelé





nejprve uvažovali o podlahovém topení, nakonec ale zjistili, že by příliš nepomohlo. „Měli jsme tam topenáře, který nám vysvětlil, že když na takové standardní podlahové topení, jaké máte třeba v koupelně, dáte dva centimetry písku, tak je to, jako by tam nebylo. A my tam máme těch centimetrů dvacet," vysvětlil Moc. Řešením se tak staly infrapanely, které písek zahřívají seshora. Jeho povrch je díky tomu příjemnější na dotek, zatímco hlubší vrstvy zůstávají chladnější. Úpravami prošel také samotný prostor. Provozovatelé museli vyřešit například únik tepla v místě schodiště, které vede do další části budovy. Za vznikem krytého pískoviště stojí zkušenosti majitelů kavárny s jejich třemi malými dětmi. Sami dobře znají situace, kdy se potomci dožadují hraní na písku právě ve chvíli, kdy venku prší „Neustále řešíme, kam s dětmi, kam je vzít a jak je zabavit. Máme tady velký dětský koutek, kde si ale hrají spíš starší děti. Ty malé milují písek," popsal Moc. Při návštěvách veřejných pískovišť se navíc rodina setkala i s nepříjemnými nálezy. „Konkrétně jsme našli stříkačku, což mě docela vyděsilo," vzpomínal. V kavárně přitom měli prostor, který dříve sloužil například pro PlayStation, šipky nebo stolní fotbálek. Žádné z těchto využití se ale dlouhodobě neosvědčilo. „Tak jsme si řekli, co takhle udělat vnitřní pískoviště, kde si budou děti hrát, rodič si dá kávu nebo dobrou snídani a dítě se zabaví. Každý rodič potřebuje relaxovat, tak jsme chtěli vytvořit takové místo," vysvětlil majitel. Kryté pískoviště otevřeli na konci letošního března. Za prvních zhruba sedm měsíců provozu získal spolek, pod který pískoviště spadá, 890 členů. Členství přitom není jen formalita. Provozovatelé totiž museli vyřešit také pojištění dětského prostoru, na které se podle jejich zkušeností nevztahovala běžná pojistka kavárny. „Zjistili jsme, že pískoviště se pro tyto účely bere jako sportoviště. Takže každý, kdo si jde hrát na písek, musí být členem spolku, aby nám pojišťovna kryla případná rizika," vysvětlil Moc. Důležitá je podle něj také hygiena. Provozovatelé se při přípravách obrátili na hygieniky a zavedli pravidelnou údržbu. Písek podle Moce každý večer ošetřují a využívají také UV světlo. Písek u nich na pískovišti musí splňovat přísné hygienické normy, aby byli děti v bezpečí. „Všichni víme, že neustále něco strkají do pusy," zasmál se Moc. Děti si do pískoviště nemusejí nosit vlastní kyblíčky ani lopatky. Hračky jsou k dispozici přímo na místě. Jejich životnost je ale podle majitele často překvapivě krátká. „Měli jsme tam bagr, který nevydržel nápor dětí. Devadesát procent hraček už je třeba třetí generace. Pořád je obměňujeme a třídíme," přiblížil Moc. Nevydržely například ani elektrické jeřáby. „Měli jsme tam luxusní elektrické jeřáby, které vydržely víkend. Dítě vzalo dálkový ovladač a hodilo ho do písku," vyprávěl s úsměvem. Myšlenka spojit dětské hraní s příjemným posezením dospělých je přitom starší než samotné pískoviště. Kavárnu Hugo otevřel Martin Moc před jedenácti lety a pojmenoval ji po svém tehdy ročním synovi. Inspirací mu byly návštěvy dětského koutku, kde si syn spokojeně hrál, ale pro dospělé chybělo kvalitní občerstvení. Chtěl proto vytvořit podnik, kam rodiče nebudou chodit jen kvůli dětem, ale kde si také sami rádi posedí. Vedle dětského koutku a nového pískoviště tak kavárna dál staví na nabídce kávy, snídaní a domácích limonád. Kryté pískoviště je dalším pokračováním původního nápadu: děti mají kde vybít energii a rodiče si mohou alespoň na chvíli odpočinout. A tentokrát jim v tom nemusí bránit ani listopadový déšť nebo zimní mráz.

JABLONECKÝ deník.cz

BEDŘICHOV



Správci Jizerské magistrály na stadionu v Bedřichově už zahájili výrobu technického sněhu. Chtějí z něj připravit krátký okruh a podle podmínek udržet napojení stadionu na magistrálu po celou sezonu. Do budoucna plánují sníh také skladovat pod plachtami a rozvážet ho na místa, kde rychle odtává. V zadní části běžkařského stadionu v Bedřichově už zasněžovací systém vytváří hromadu technického sněhu. Jeden z místních lyžařů se především těší na přírodní sníh, který mu umožní vyrazit i na delší okruhy. „Už se nemůžu dočkat, až napadne sníh, ale radši ten přírodní," říká pro Český rozhlas Liberec.
Technický sníh ze stadionu má zatím posloužit především na krátkém okruhu a na spojení s magistrálou. Podle ředitele Jizerské obecně prospěšné společnosti Martina Kunce jsou správci připraveni vytvořit okruh dlouhý zhruba půl kilometru až kilometr. „Máme připravenou podporu technického sněhu tady ze stadionu tak, abychom napojení na Jizerskou magistrálu byli schopní udržet po celou sezonu," vysvětluje Kunc. Do budoucna připravují správci také takzvaný snowfarming. Technický sníh chtějí uchovávat na vybraném místě pod plachtami, které zpomalí jeho tání. Během podzimu ho rozvezou tam, kde je potřeba, například na úsek Krásné Máří, kde sníh často roztává. „Zvolíte si místo, kde ten sníh skladujete, a pak sundáte na podzim plachty a rozvezete ten sníh," popisuje Kunc. Správci se zároveň snaží upravovat stopy z více nástupních míst, pokud to sněhové podmínky dovolí. Chtějí tak běžkařům nabídnout výběr a rozložit návštěvnost po Jizerských horách.

FRÝDŠTEJN

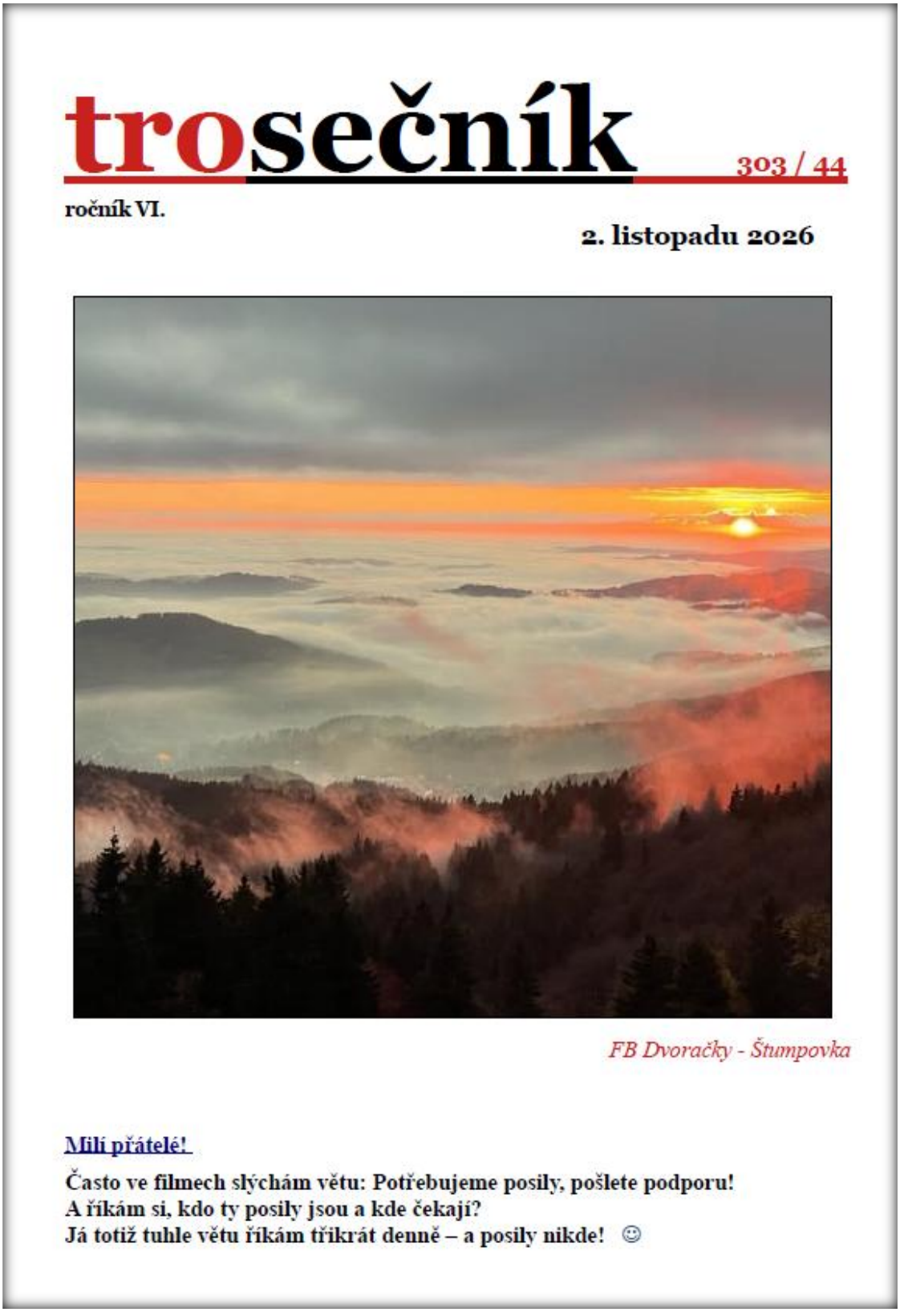


Dosud neznámých 70 metrů jeskyně Bartošova pec v Českém ráji nedaleko Frýdštejnu objevili speleologové. Během čtrnáctidenního výzkumu se dostali hlouběji než kdy dříve. Zdokumentovaných je tak přes 300 metrů. Našli tam třeba stopy po hnízdění vyder. „Většina lidí má na sobě neopren, který zabraňuje prochladnutí ve vodě a přes ten neopren máme na sobě overaly," říká zkušený potápěč Petr Miklus, který se chystá dolů. „Když se přijde do úplně nových prostor, kde ještě nikdo předtím nebyl, tak je to pro jeskyňáře dost nepopsatelný pocit, taková euforie," pokračuje potápěč. Jsou tu přísná bezpečnostní opatření. Dolů do jeskyně potápěči nikdy nechodí sami. „Základní věc je udělat mapu. Mapu už máme v podstatě hotovou díky 3D skenování, takže víme, kam vede, jak je veliká a kolik v ní proudí vody," vysvětluje velitel Radim Brom. Celá jeskyně je dlouhá průrva. Některá místa jsou úzká jen několik desítek centimetrů. Speleologové zevnitř odnášejí také vzorky. „Dokumentace třeba stop zvířat, které tam jsou, kupodivu i za sifony byla stopa vydry, která tam pravděpodobně proplavala. Pak samozřejmě ta geologie, pískovce, každý si představí skalní města v Českém ráji. V tom pískovci je i vápenec, který se rozpouští a vznikají krasové jevy. Ondříkovice jsou pěkně vyvinuté území, kde jsou klasické krasové fenomény, jako potok, který teče, nebo mizí do podzemí," pokračuje velitel. Poznání hydrologie je podle jeho slov velmi důležité. „Tady nedaleko jsou zdrojnice pivovaru Rohozec, jsou tady zdrojnice pitné vody pro Turnov, takže i poznání jeskyně přináší informace k tomu, jak se chovat v krajině, aby byla zachovaná čistota a možnost tu vodu využívat, protože samozřejmě víme: voda a téma sucho." Ještě v dnešní době není jeskyně zdaleka celá probádaná a zdokumentovaná. „Teprve letos je ta větší akce, která umožnila čerpání sifonů a těm suchozemcům se dostat do pokračování, a to samozřejmě mělo i úspěch, že jsme dokázali překonat balvany v té chodbě a objevit dalších 70 metrů," dodává velitel. Výsledky výzkumu potom slouží jako podklad pro odborníky. Budou známy až za několik měsíců.

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 zde



trosečník 303 / 44

ročník VI.

2. listopadu 2026

FB Dvoračky - Štumpovka

Milí přátelé!

Často ve filmech slýchám větu: Potřebujeme posily, pošlete podporu!
A říkám si, kdo ty posily jsou a kde čekají?
Já totiž tuhle větu říkám třikrát denně – a posily nikde! ☺

KULTURA a POZVÁNKY

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

ROK 2026

OBECNÍ KNIHOVNA LOUŽNICE
Ve čtvrtek 12. listopadu 2026 od 17 hodin proběhne další setkání v knihovně „Čaj o páté".

ADVENTNÍ TVOŘENÍ
V sobotu 21. listopadu 2026 proběhne tradiční adventní tvoření s jarmarečkem v Loužnici v sokolovně

SLAVNOSTNÍ ROZVÍCENÍ VÁNOČNÍHO BETLÉMU A STROMU
V sobotu 28. listopadu 2026, proběhne slavnostní rozsvícení Vánočního stromu a Betlému v Loužnici.

BARBORKY
Ve čtvrtek 3. prosince 2026, budou obcházet domy v Loužnici Barborky.

MIKULÁŠSKÁ BESÍDKA
V sobotu 12. prosince 2026 proběhne v Loužnici v sokolovně akce pro děti i rodiče a prarodiče s Mikulášem. Bude plno soutěží, cen, přijde Mikuláš, čerti budou v pekle a se svým veselý divadlem pro děti a jejich rodiče přijede Rudolf Hancvencl https://www.rudahancvencl.cz/. Celým dnem bude provázet DJ Mirra

ŠTĚDRODENNÍ SETKÁNÍ + BETLÉMSKÉ SVĚTLO
Ve čtvrtek na štědrý den 24. prosince 2026 od 14 hodin proběhne u Betlému.




Obecní knihovna Loužnice
pořádá adventní dílničku s jarmarečkem
sobota 21.11.2026
od 14:00h
Sokolovna Loužnice - velký sál
Přijďte si s námi vytvořit adventní věnec, jednoduchý svícínek, či zakoupit hotový výrobek, v podobě šitých, sklářských, dřevěných, keramických aj. výrobků.
Na místě lze zakoupit nejenom komponenty na výrobu adventního věnce, či jednoduchého svícnu, ale i drobné občerstvení.
A pokud se Vám nechce tvořit, tak přijďte s námi načerpat vánoční atmosféru třeba u horké čokolády se šlehačkou a zákusku - možnost zakoupení.
Akce je pořádána za podpory Obce Loužnice


BARBORKY
Tradiční adventní obchůzka v Loužnici
Ve čtvrtek 3. prosince 2026
budou obcházet domy v Loužnici Barborky.


Vážení občané,
srdečně Vás zveme na slavnostní
ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU A BETLÉMU
Kde? „U BETLÉMU“
V sobotu 28. listopadu 2026 od 17 hodin
Připraveno bude občerstvení, teplé nápoje,
překvapení a zábava nejen pro děti.


V sobotu
12.12.2026
od 15 hodin
se bude konat
MIKULÁŠSKÁ BESÍDKA
v Loužnici
v kulturním domě – sokolovně
čekají na Vás:
soutěže, úkoly,
zábava pro celou rodinu,
občerstvení, ceny,
divadelní představení
Rudy Hancvenla
a DJ Mirra


ŠTĚDRODENNÍ SETKÁNÍ
+ BETLÉMSKÉ SVĚTLO
Ve čtvrtek na štědrý den
24. prosince 2026
od 14 hodin
proběhne u Betlému.

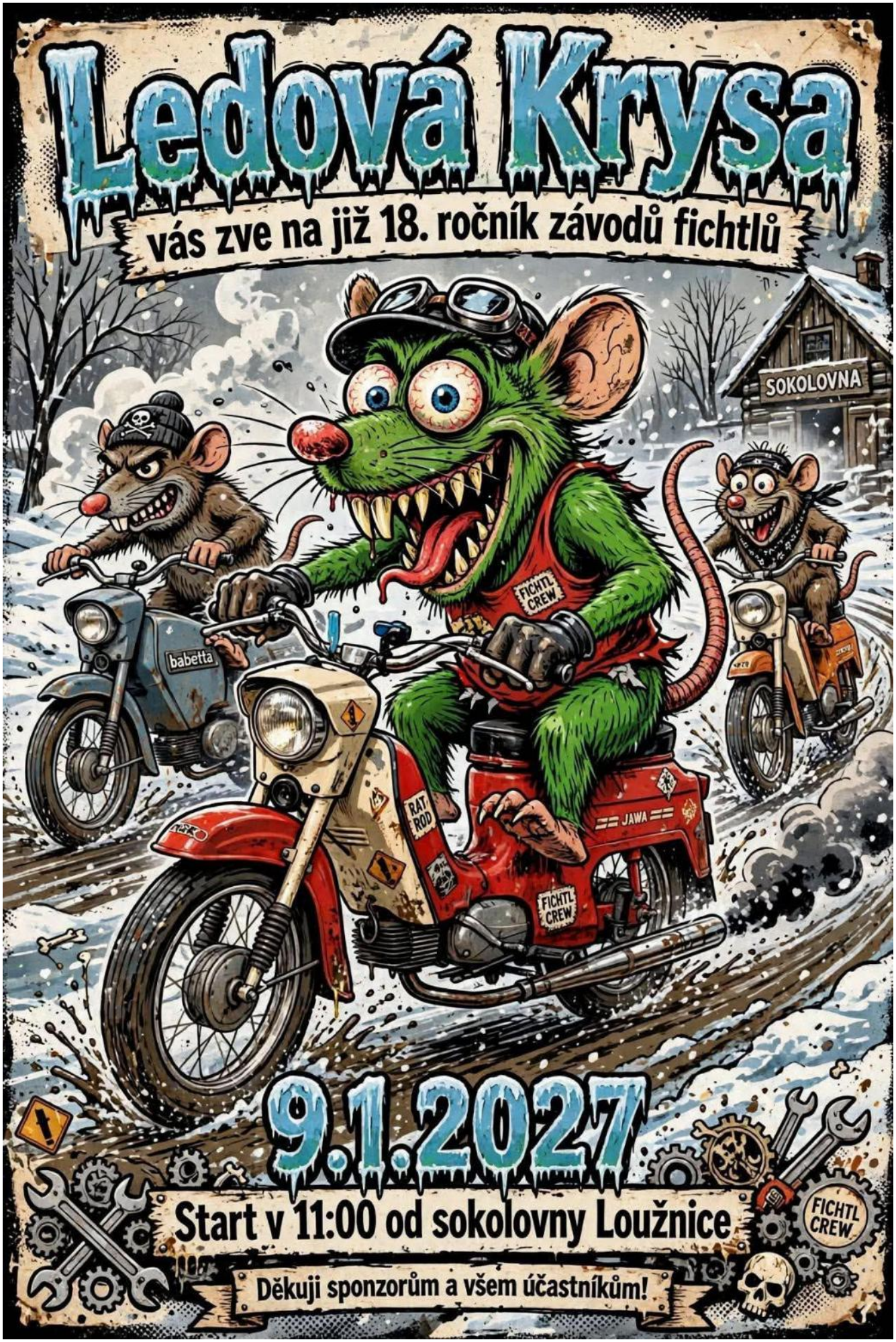


V předvečer svátku Tří králů, v úterý 5. ledna 2027, budou naši obcí obcházet Tři králové.

Jedná se o tradiční akci v naší obci – Tři králové zpívají koledu a svěcenou křídou píší na dveře K+M+B 2027.

Tato písmena neoznačují jména tří králů, jak by se na první pohled mohlo zdát. Tato písmena znamenají větu Christus mansionem benedicat – Kristus žehnej tomuto domu. Znamená to také konec vánočního období.

K+M+B 2027


Ledová Krysa
vás zve na již 18. ročník závodů fichtlů
SOKOLOVNA
FICHTL CREW
babetta
RAT ROD
JAWA
FICHTL CREW
9.1.2027
Start v 11:00 od sokolovny Loužnice
FICHTL CREW
Děkuji sponzorům a všem účastníkům!

BESEDA SE SPISOVATELKOU

MARKÉTOU LUKÁŠKOVOU

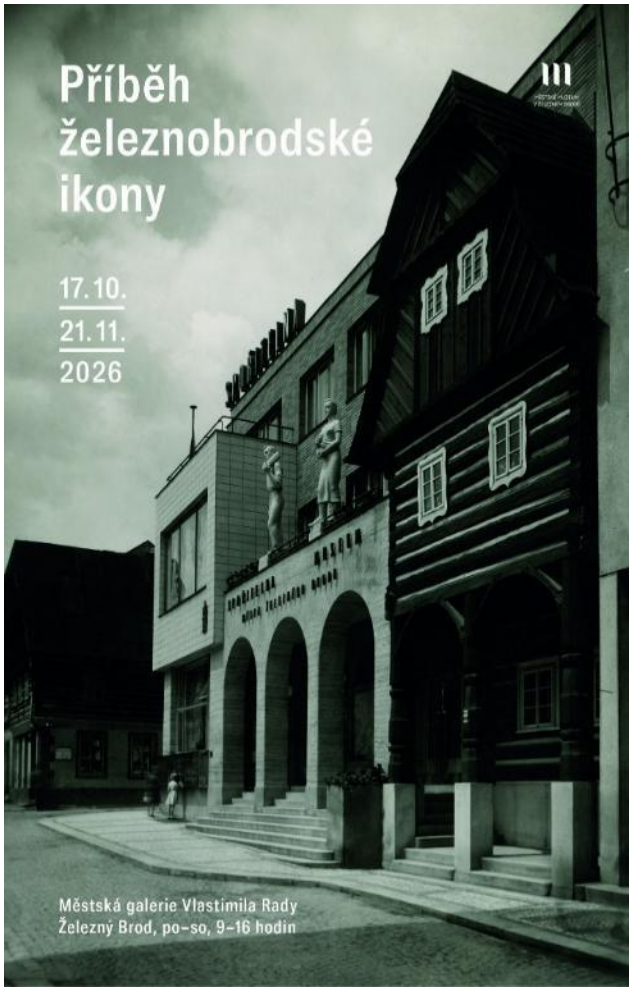
10.11. 2026 OD 17.30 HODIN

MĚSTSKÁ KNIHOVNA ŽELEZNÝ BROD
MULTIFUNKČNÍ SÁL




Divadelní spolek
TYL
ŽELEZNÝ BROD
a
SDH Jirkov
Vás zvou na rodinnou pohádku
Čert nikdy nespí
sokolovna Jirkov
14.11.2026
od 17:00hod.
VSTUP: 100,-
(děti: ZDARMA)


DROBNÉ
POKLADY MÓDY
VÝSTAVA HISTORICKÝCH KORÁLKOVÝCH KABELEK
9. 10. – 13. 12. 2026
Sklářská expozice
Městského muzea v Železném Brodě,
náměstí 3. května 37
Otevírací doba:
říjen–prosinec | pátek–neděle
10–16 hodin


Příběh železnobrodské ikony
17.10.
21.11.
2026
Městská galerie Vlastimila Rady
Železný Brod, po–so, 9–16 hodin

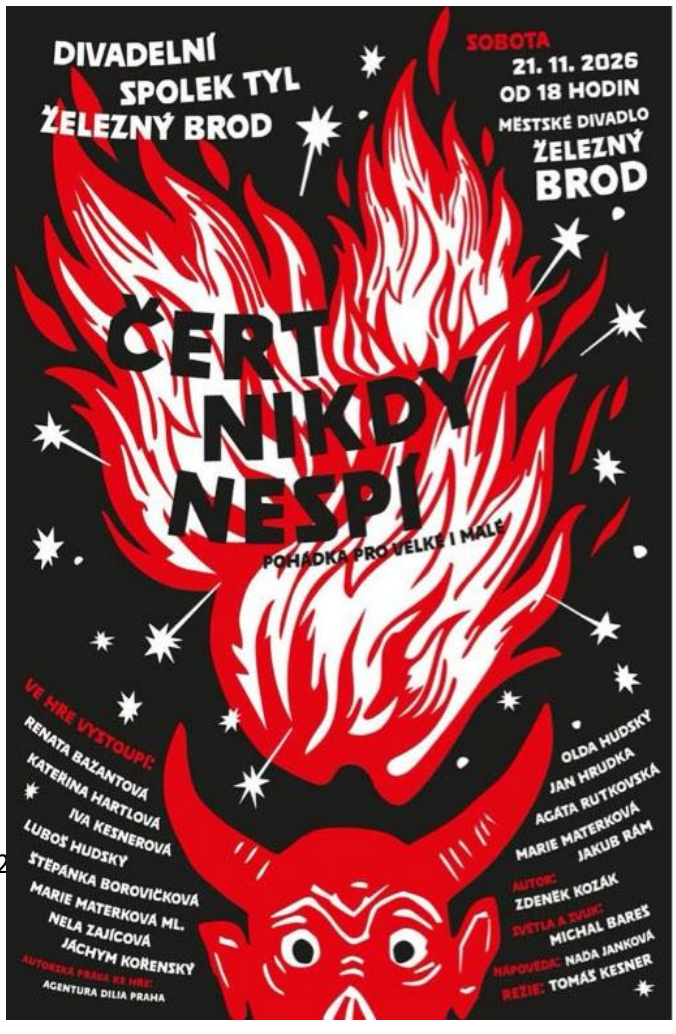

PENZION BERANY
PENZION BERANY
Přijďte na naše
SVATOMARTINSKÉ Hody
12. 11. 2026 – 15. 11. 2026
Tradiční svatomartinské speciality
a mladé víno.


Bosna a Černá hora
Pavel Chlum a Petr Kvarda
Pondělí 23. 11. 2026
18 hodin / 50 Kč
cestovatelská přednáška
www.zeleznybrod.cz
Kulturní centrum Kino
Husova 697, Železný Brod


PODZIMNÍ BESEDY V PLAVECH
MÍSTO KONÁNÍ: SOKOLOVNA PLAVY
ÚTERÝ 24. LISTOPADU OD 17:30
Jak sousedz Loužnice plavbu kolem světa udělal – 2. díl
Jaroslav Bernt
ÚTERÝ 15. PROSINCE OD 17:30
Advent a Vánoce v našem kraji
Andrea Bariaková
Muzeum Paseky nad Jizerou


TRADIČNÍ
BZOVSKÉ VÁNOČNÍ TRHY
21. 11. 2026 od 10 hodin
Těšit se můžete na vánoční dekorace, mýdla, svíčky, šperky
a další dárkové zboží
Nebude chybět ani zabijačková kuchyně, svařák, pivo a další dobroty
Těšíme se na vás!
T. J. Sokol Bzí


DS SMRŽ VÁS ZVE NA POHÁDKU
Ženich pro čertici
HELENA LISICKÁ
MIROSLAV BOUREK
HRANÁ POHÁDKA NEJEN PRO DĚTI
kde: KTD Držkov
datum: 12. prosince 2026
čas: sobota 17:00 hodin
VSTUP OTEVŘEN OD 16:30
VSTUPNÉ JE DOBROVOLNÉ
akci pořádá
OBEC DRŽKOV
Sponzoři: Město Smržovka, Preciosa Ornela a.s.
Práva k textu zastupuje DILLIA , z.s., Krátkého 143/1, Praha 9


DIVADELNÍ SPOLEK TYL
ŽELEZNÝ BROD
SOBOTA
21. 11. 2026
OD 18 HODIN
MĚSTSKÉ DIVADLO
ŽELEZNÝ BROD
ČERT NIKDY NESPÍ
POHÁDKA PRO VELKÉ I MALÉ
VE HŘE VYSTOUPÍ:
RENATA BAŽANTOVÁ
KATEŘINA HARTLOVÁ
IVA KESNEROVÁ
LUBOŠ HUDSKÝ
ŠTĚPÁNKA BOROVIČKOVÁ
MARIE MATERKOVÁ ML.
NELA ZAJÍCOVÁ
JÁCHYM KOŘENSKÝ
OLDA HUDSKÝ
JAN HRUDKA
AGÁTA RUTKOVSKÁ
MARIE MATERKOVÁ
JAKUB RÁM
AUTOR: ZDENĚK KOZÁK
SVĚTLA A ZVUK: MICHAL BAREŠ
NÁPOVĚDA: NADA JANKOVÁ
REŽIE: TOMÁŠ KESNER
AUTORSKÁ PRÁVA K HŘE:
AGENTURA DILIA PRAHA

Městys Zásada Vás srdečně zve na kulturní a společenské akce ve vánočním čase u nás v Zásadě

Výstava betlémů v sokolovně
13. – 22. 11. 2026

Loutkové divadlo Prokůpek v sokolovně
14. 11. 2026

Loutkové divadlo Prokůpek v sokolovně
22. 11. 2026

Vepřové hody na hřišti
27. – 29. 11. 2026

Rozsvícení vánočního stromečku na náměstíčku
29. 11. 2026

Adventní putování
1. 12. – 23. 12. 2026

Vánoční dílničky a Den otevřených dveří v základní škole
3. 12. 2026

Zájezd na vánoční trhy Görlitz
12. 12. 2026

Loutkové divadlo Prokůpek v sokolovně
26. 12. 2026

Předsilvestr na hřišti
30. 12. 2026

www.zasada.cz

Kultura–Jablonec

ŘÍJEN/ LISTOPAD 2026

Do 14. 11., Dům Scheybalových
ZTRACENO V ULICÍCH
Tvůrčí aktivity navazující na výstavu Zmizelý Jablonec
Pořádá Kultura Jablonec, p. o. ve spolupráci s Městskou galerií MY.

10. 10. (sobota), 9 a 13 hodin, Pražská ulice u Remízе
JABLONECKÁ MALODRÁHA V UDÁLOSTECH
Historický autobus, exkurze do bývalé vozovny a pivovaru na Vrkoslavicích
Pořádá turistické infocentrum v Jablonci nad Nisou (Kultura Jablonec, p. o.) ve spolupráci s Bowerclubem, Busline a Pivovarem Volf.

10. 10. (sobota), 9–17 hodin, Dům Scheybalových
PŘEHRADA
Workshop pyrografie
Pořádá turistické infocentrum v Jablonci nad Nisou (Kultura Jablonec, p. o.). Realizováno u příležitosti 160. výročí povýšení Jablonce na město v rámci projektu „Jablonec a jeho fenomény" za finanční podpory Libereckého kraje.

11. 10. (neděle), 15 hodin, Eurocentrum
LOLLIPOPZ: NOVÁ GENERACE
Show plná písniček a tance
Pořádá Kawasi Production s.r.o.

12. 10. (pondělí), sraz v 16 hodin na zastávce MHD Mšeno škola
ZMIZELÉ MŠENO
Komentovaná procházka

15. 10. (čtvrtek), 19.30 hodin, Eurocentrum
ASONANCE
Koncert folkrockové kapely
Pořádá Asonance ve spolupráci s Kulturou Jablonec, p. o.

16. 10. (pátek), 19 hodin, Eurocentrum
JAN KRAUS: ŘEKNU VÁM, NA CO SE PTÁT
Poznejte osobnost Jana Krause zblízka
Pořádá Key Art Agency, s.r.o.

23. 10. (pátek), 16 hodin, budova radnice, Mírové nám. 19
FENOMÉN RADNICE S MARKEM ŘEHÁČKEM
Prohlídka v rámci Týdne turistických infocenter
Pořádá Mineral klub, z. s. Jablonec nad Nisou.

24. 10. (sobota), 9–14 hodin, Eurocentrum
VÝMĚNNÁ A PRODEJNÍ VÝSTAVA MINERÁLŮ
Minerály, drahé kameny, zkameněliny a šperky na jednom místě
Pořádá Mineral klub, z. s. Jablonec nad Nisou.

31. 10. (sobota), 15 hodin, Eurocentrum
KÁJA A BAMBULÁČEK – BUBLINOVÁ PÁRTY
Hudební představení pro děti
Pořádá Kawasi Production s.r.o.

7. 11. (sobota), 9–17 hodin, Dům Scheybalových
TRAMVAJOVÁ DOPRAVA LBC – JBC
Workshop pyrografie
Pořádá turistické infocentrum v Jablonci nad Nisou (Kultura Jablonec, p. o.). Realizováno u příležitosti 160. výročí povýšení Jablonce na město v rámci projektu „Jablonec a jeho fenomény" za finanční podpory Libereckého kraje.

7. 11. (sobota), 16–21 hodin, Eurocentrum
POSVÍCENÍ V MODRÉM 2026
41. ročník bluegrassového festivalu
Pořádá Jaroslav Havelík ve spolupráci se společností Kultura Jablonec, p. o., za finanční podpory statutárního města Jablonec nad Nisou.

8. 11. (neděle), 19 hodin, Eurocentrum
MICHAEL SZATMARY: LOKÁLNY SEXSYMBOL
Stand-up speciál
Pořádá Stand-up show s.r.o.

9. 11. (pondělí), 19 hodin, Eurocentrum
VÁCLAV NOID BÁRTA
Vánoční koncert
Pořádá AZ Event Production s.r.o.

10. 11. (úterý), 17 hodin, Kino Junior
JABLONECKÁ MALODRÁHA V UDÁLOSTECH
Beseda s promítáním
Pořádá turistické infocentrum v Jablonci nad Nisou (Kultura Jablonec, p. o.) ve spolupráci s Bowerclubem.

12. 11. (čtvrtek), 19 hodin, Eurocentrum
SOUBOJ KLAVÍRŮ
Ondřej G. Brzobohatý a Ondřej Brousek
Pořádá AZ Event Production s.r.o.

16. 11. (pondělí), 18 hodin, Eurocentrum
JOSEF KLÍMA: ČESKÉ PODSVĚTÍ – JAK JSEM PŘEŽIL DEVADESÁTKY
Beseda s investigativním novinářem

17. 11. (úterý), 19 hodin, Eurocentrum
DALAJLÁMOVA KOČKA
Laskavý humor, moudrost a radost ze života
Pořádá Ondřej Baxa.

19. 11. (čtvrtek), 19.30 hodin, Eurocentrum
ADAM ĎURICA: AKUSTICKÉ TURNÉ 2026
Největší zpěvákovy hity v akustické podobě s novými aranžmá
Pořádá Adam Ďurica.

21. 11. (sobota), 16 hodin, Eurocentrum
MÍŠA RŮŽIČKOVÁ: OSTROV PÍSNIČEK
Hudební představení pro děti
Pořádá Míša Růžičková.

28. 11. (sobota), 9–17 hodin, Dům Scheybalových
JABLONECKÝ KNOFLÍK
Workshop pyrografie
Pořádá turistické infocentrum v Jablonci nad Nisou (Kultura Jablonec, p. o.). Realizováno u příležitosti 160. výročí povýšení Jablonce na město v rámci projektu „Jablonec a jeho fenomény" za finanční podpory Libereckého kraje.

29. 11. (neděle), 14–18 hodin, centrum města Jablonce nad Nisou
ZAHÁJENÍ ADVENTU A ROZSVÍCENÍ STROMU
Adventní výstava betlémů a pohlednic s dílnou v Domě Scheybalových, koncert v kostele sv. Anny a rozsvícení vánočního stromu s programem před radnicí
Pořádá Kultura Jablonec, p. o. ve spolupráci s Městskou galerií MY. Koná se za finanční podpory statutárního města Jablonec nad Nisou.



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

KC KINO



čtvrtek 12. 11. - 19.00 hod. | DOBRÉ KINO | 150 Kč
ROZVOD ZA ČASŮ VÁLKY



pátek 13. 11. - 19.00 hod. | KINO A PIVO | 140 Kč
KINO A PIVO: ŘEZNÍCI



sobota 14. 11. - 16.00 hod. | DĚTSKÉ KINO | 140 Kč
PŘÍRUČKA PRO SUPERHRDINY



sobota 14. 11. - 19.00 hod. | PREMIÉROVÉ KINO | 160 Kč
EBENEZER: VÁNOČNÍ KOLEDA



úterý 17. 11. - 19.00 hod. | DOBRÉ KINO | 100 Kč
UCHO



středa 18. 11. - 18.30 hod. | NEFILMOVÁ AKCE | 100 Kč
KINOKVÍZ



čtvrtek 19. 11. - 10.30 hod. | DOBRÉ KINO | 80 Kč
LÉČIVÉ ÚČINKY SEBEKLAMU



čtvrtek 19. 11. - 19.00 hod. | DOBRÉ KINO | 140 Kč
CIZINEC



pátek 20. 11. - 19.00 hod. | PREMIÉROVÉ KINO | 160 Kč
DŘEVORUBEC



sobota 21. 11. - 16.00 hod. | RODINNÉ KINO | 140 Kč
MÁMA A TÁTA JSOU BOŽÍ

PALÁC LIEBIEG

PRO CELOU RODINU
LISTOPAD 2026

11

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

provozní doba recepce:
pondělí - pátek (8.00 - 19.00 hodin)
sobota - neděle (zavřeno)

2 PONDĚLÍ 13,00 90 Kč

BOWLING 60+
Home Credit Arena. Vítání jsou noví hráči i úplní začátečníci. Vstup na předem zakoupenou permanentku. Jednorázové vstupné zakoupíte pouze na recepci PL.

PONDĚLÍ 17,00 100 Kč

CESTOMÁNIE LOFOTY A NORDKAPP
Cestopisná přednáška Františka Maška pojednávající o 30ti denní cestě autem po souostroví Lofot a o nejsevernějším mysu Nordkapp, je určena jak pro ty, kteří tuto cestu plánují, tak i pro ty, kteří chtějí poznat tato zajímavá místa prostřednictvím filmu, fotografií a vyprávění. Filmem provází Otakar Brousek.

3 ÚTERÝ 10,00 50 Kč

TRÉNOVÁNÍ PAMĚTI PRAVIDELNÉ PROCVIČOVÁNÍ
Rádi byste si zapamatovali více informací bez zapomínání? Pak právě pro Vás je určena hodina s lektorkou Dagmar Hajflerovou. Další termíny: 10. 11., 24. 11.

ÚTERÝ 17,00 80 Kč

HOSPODSKÝ KVÍZ 60+
Zábavná vědomostní soutěž družstev. Více informací a možnost přihlášení týmů na recepci. Kapacita omezena. Podrobná pravidla najdete na hospodskykviz.cz. Přihlášení a platba na recepci.

4 STŘEDA 10,00

TÍSŇOVÁ PÉČE PRO POCIT BEZPEČÍ
Jak zajistit, aby senior či zdravotně postižený mohl zůstat co nejdéle doma bez obav o své bezpečí? Možné řešení – tísňová péče a monitorovací zařízení s SOS tlačítkem, které Vám představí a ukáží pracovníci Anděla Strážného.

STŘEDA 16,30

HRÁTKY S HÁČKEM: MEZIGENERAČNÍ DÍLNA
Přijďte si vyzkoušet stále více populární techniku háčkování. S sebou vlastní háček a klubko. Lektorka Alena Frydrychová.

STŘEDA 17,00 100 Kč

KONVERZACE V ANGLIČTINĚ
Lektor Richard Lazár. Procvičte si angličtinu potřebnou v běžných situacích. Další termín 18. 11.

STŘEDA 18,30 100 Kč

JÓGA PRO ZDRAVÁ ZÁDA
Lektorka Ilona Šrutová. Lekce zaměřená na vědomý a funkční pohyb celého těla a podporu přirozené stability, pevnosti a pružnosti. Další termíny 11. 11., 25. 11.

5 ČTVRTEK 17,00

NA SLOVÍČKO S POHŘEBÁKEM A HOSTY
Beseda, která zve k zastavení i pobavení, k seznámení s neobvyklou profesí a získání nových informací. Pohřebák a jeho cesta profesí, její úskalí, radosti i nezmary. Spolu se svými hosty si v dušičkovém období povídají o možná nelehkém tématu, avšak s úctou, nadhledem a otevřeností. Beseda má za cíl přiblížit téma, které má mnoho nálepek, jež jsou často nepravdivé. Doporučujeme přihlášení na recepci.

6 PÁTEK 09,00 a 10,00 50 Kč

CVIČENÍ NA ŽIDLÍCH
Bezpečná a šetrná pohybová aktivita zaměřená na udržení kondice, flexibility a mobility bez přetěžování kloubů. Židle slouží jako stabilní opora pro ty, kteří mají potíže se stabilitou, rovnováhou nebo dlouhým stáním. Lektorka Kateřina Šoltysová. Další termíny: 13. 11., 20. 11., 27. 11.

PÁTEK 15,30 80 Kč

SPORTIMÁČEK S DĚTSKÝM KLUBEM VICTORIA
Hravé cvičení pro děti 3–7 let. V rámci projektu Sportimáček a s využitím jejich speciálních sad pomůcek si děti hravou formou rozvinou svou obratnost i koordinaci. Děti čeká plno zábavných her a opičích drah bez tlaku na výkon – hlavně pro radost z pohybu a společného cvičení s kamarády. Další termíny: 13. 11., 20. 11., 27. 11.

10 ÚTERÝ 17,00 100 Kč

KONCERT - ADAM MICHNA Z OTRADOVIC – 350 LET
V listopadu si připomínáme 350 let od úmrtí Adama Václava Michny, jednoho z nejvýznamnějších skladatelů a básníků českého baroka.
Účinkují: Miloslav Študent – arciloutna, Mirjam Režná a Jiří Bartoloměj Sturz – zpěv a další pěvečtí hosté.

12 ČTVRTEK 10,00 90 Kč

KUŽELKY 60+
Home Credit Arena. Vítání jsou noví hráči i úplní začátečníci. Vstup na předem zakoupenou permanentku. Jednorázové vstupné zakoupíte pouze na recepci PL. Další termín 26. 11.

13 PÁTEK 08,00 50 Kč

RELAXAČNÍ CVIČENÍ 60+
Jemné protažení a posílení celého těla. Další termíny 20. 11. a 27. 11.

14 SOBOTA 10,00 100 Kč

HUTBOHRÁTKY – POJDME SI HRÁT
Program pro předškolní děti propojuje hudbu, pohyb, výtvarné tvoření i hru na jednoduché nástroje, aby se děti učily s radostí, fantazií a vlastní zkušeností. Programem Vás provedou na housle a klavír Tereza a Daniel Hutařovi „Hutba Hutařovi". Určeno pro děti od 3 do 7 let. Jednotné vstupné pro děti i dospělé.

18 STŘEDA 11,15

IT PORADNA
Potřebujete poradit s mobilem, tabletem nebo počítačem? Lektor Martin Zicha Vám poradí. Přihlášení na recepci.

STŘEDA 17,00 100 Kč

ANNA A MAGDALENA DOBROMILA – RECEPTY Z DOMÁCÍ KUCHAŘKY
Anna Třešňáková vám představí recepty ze slavné Domácí kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové z roku 1826. Dozvíte se, jaké to je, pokoušet se podle nich vařit a péct bez předchozích znalostí a se současnými surovinami. Těšit se můžete na předčítání z kuchařky, na ukázky více či méně povedených pokusů a vyprávění o tom, co se všechno děje v zákulisí natáčení.

STŘEDA 17,00

VERNISÁŽ VÝSTAV ŠŤASTNÉ A KŘIŠŤÁLOVÉ A LADOVÝCH VÁNOC
Vernisáž proběhne ve třech částech, které návštěvníky postupně provedou různými podobami Vánoc. Začneme v galerii, odkud se přesuneme do garáže s instalací Ladových děl a dobových předmětů. Závěr vernisáže bude patřit prostoru před palácem, kde bude umístěn lightbox s instalací Ladovy pracovny.

24 ÚTERÝ 14,00

HUDEBNÍ ODPOLEDNE S HARMONIKOU
Hudební setkání s harmonikářem Jaroslavem Hruškou.

ÚTERÝ 17,00 50 Kč

CESTOMÁNIE – PŘÍBĚHY FRANCOUZSKÝCH SKVOSTŮ
Vydejte se s Janem Fléglem za krásami Francie a odhalte příběhy, legendy a zajímavosti, které se ukrývají za jejími nejznámějšími památkami. Poslechněte si historky spojené s místy, která po staletí obdivují miliony návštěvníků z celého světa.

26 ČTVRTEK 09,30 100 Kč

KONCERT PRO NEJMENŠÍ HUTBOHRÁTKY
Pojďte s námi objevovat kouzlo klasické hudby! Koncert pro rodiče s dětmi, kde je dětský smích i pohyb naprosto v pořádku. Naše hudební setkání rozvíjí dětskou vnímavost , inspiruje a přináší rodičům kvalitní kulturní zážitek, který mohou sdílet společně se svými dětmi v bezpečném prostředí. Věk 0+.
S sebou: tiché hračky vítané. Jednotné vstupné pro děti i dospělé.

VÝSTAVY:

ŠŤASTNÉ A KŘIŠŤÁLOVÉ „Vánoce naruby" (18. 11. - 16. 1.)

PŘÍBĚH VÁNOČNÍ POHLEDNICE (18. 11. - 6. 1.)

LADOVY VÁNOCE (18. 11. - 6. 1.)

KOMIKSOVÝ BETLÉM (18. 11. - 6. 1.)

Není-li uvedeno jinak, koná se akce v PL, je určena široké veřejnosti a pořadatelem je Komunitní středisko KONTAKT Liberec, p. o. Pořadatel si vyhrazuje právo akci zrušit. Platba aktivit je možná na recepci Paláce Liebieg nebo přes portál ovstupenka. Veškeré aktivity jsou v prodeji od 15. předešlého měsíce. Na akcích jsou pořizovány fotografie a audiovizuální záznamy za účelem dokumentace a propagace aktivit organizace Komunitní středisko KONTAKT Liberec, p. o.

KINO JAS JÁRY CIMRMANA

KLUCI TO VIDÍ JINAK NEŽ HOLKY

4. 11. ST 19 HOD.

Nová česká komedie režiséra Davida Ondříčka. Film o lidech v současné Praze, kteří se v různých fázích života snaží zjistit, kým jsou, co vlastně chtějí a zda naplnili své sny. V hlavních rolích Jaroslav Plesl, Martha Issová a Václav Neužil.

Vstupné: 150 Kč

Přístupné od 12 let. **(107)**

OVEČKA SHAUN VE FILMU: PŘÍŠERA Z MOSSY BOTTOM

6. a 7. 11. PÁ-SO 17 HOD.

Britský animovaný film. Ovečka Shaun a celé stádo z Mossy Bottom jsou zpět a čeká je nové dobrodružství. Musí chytit tu nejchlupatější bestii v okolí a zachránit tak Halloween. České znění.

Vstupné: 140 Kč

Mládeži přístupný. **(ČV - 80)**

HOUPAČKY

6. a 7. 11. PÁ-SO 19 HOD.

Nová česká komedie režiséra Bohdana Slámy. Náhodné setkání dvou povahově i vizuálně odlišných žen rozbíhá soukolí komického, ale zároveň dojemného příběhu o ženské sounáležitosti. V hlavních rolích Dagmar Havlová Veškrnová, Zuzana Kronerová a Tereza Ramba.

Vstupné: 150 Kč

Přístupné od 12 let. **(110)**

NESKUTEČNÁ MÁMA

11. 11. ST 19 HOD.

Americký horor. Tvoje maminka tě nezachrání. Děsivá cesta do temného světa dívky, která ve svém domově naváže vztah se zlověstnou entitou, jež vypadá až znepokojivě podobně jako její vlastní matka. V hlavní roli Jessica Chastain.

Vstupné: 160 Kč

Mládeži nepřístupný. **(T - 91)**

KOCOUR V KLOBOUKU

13. a 14. 11. PÁ-SO 17 HOD.

Americký animovaný rodinný film. Populární postava ožívá ve své vůbec první celovečerní animované podobě. Kocour v klobouku, mistr chaosu a dobré nálady, tentokrát čelí své dosud nejtěžší výzvě. Nedílnou součástí filmu je i krátký film Daffyho sezóna. České znění.

Vstupné: 130 Kč

Mládeži přístupný. **(ČV - 107)**

EBENEZER: VÁNOČNÍ KOLEDA

13. a 14. 11. PÁ-SO 19 HOD.

Americký film. Existují lidé, kteří nemají rádi Vánoce. A pak tí, kteří je přímo nenávidí. Mezi nimi vyniká jistý Ebenezer Scrooge. Johnny Depp si připisuje roli dalšího mimořádného podivína v adaptaci klasiky. Vánoční koledy Charlese Dickense. České znění.

Vstupné: 160 Kč

Přístupné od 12 let. **(ČV - 110)**

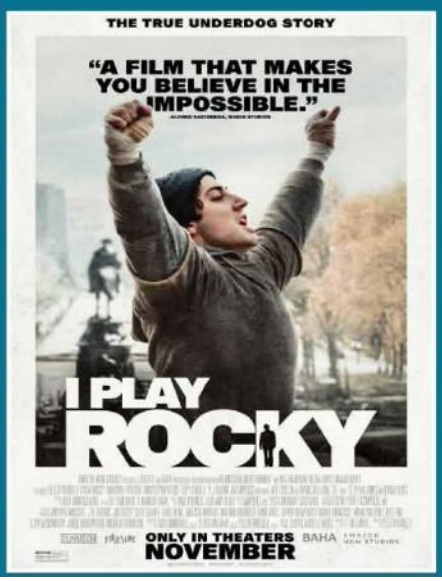


KINO JAS

Járy Cimrmana Tanvald

Program LISTOPAD 2026

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



DŘEVORUBEC

18. 11. ST 19 HOD.

Nová česká romantická komedie. Z lodiček do holínek. Pavla Gajdošíková a Adam Vacula rozehrávají příběh plný úsměvných nedorozumění, nečekaných citů a tak trochu nevyžádaného návratu ke kořenům.

Vstupné: 160 Kč

Mládeži přístupný. **(98)**

PŘÍRUČKA PRO SUPERHRDINY

20. a 21. 11. PÁ-SO 17 HOD.

Švédsko-norský animovaný film. Co kdyby existovala příručka s instrukcemi, jak se stát superhrdinou? Desetiletá Lisa jednu takovou najde – a z holky se stává neohrožená ochránkyně slabších. České znění.

Vstupné: 160 Kč

Mládeži přístupný. **(ČV - 91)**

JAK UDĚLAT BANKU

20. a 21. 11. PÁ-SO 19 HOD.

Americká akční krimi komedie. Parta bankovních lupičů streamuje svoje šíleně odvážné akce a sbírá miliony zhlédnutí. Jenže zatímco jejich popularita raketově roste, ani netuší, že jim jsou v patách ostřílený agent FBI a geniální programátorka. V hlavních rolích Nicholas Hoult a Zoë Kravitz. České znění.

Vstupné: 150 Kč

Přístupné od 12 let. **(ČV - 123)**

JÁ, ROCKY

25. 11. ST 19 HOD

Americké životopisné drama. Před padesáti lety se zrodil Rocky Balboa. Teď přichází příběh o tom, jak se zrodil Stallone. Začíná tak neuvěřitelná cesta od několika stránek scénáře až k okamžiku, kdy se z velkého snu stává skutečnost.

Vstupné: 150 Kč

Přístupné od 12 let. **(T - 128)**

MÁMA A TÁTA JSOU BOŽÍ

27. a 28. 11. PÁ-SO 17 HOD.

Nová česká rodinná fantasy komedie. Staré legendy ožívají. Nové dobrodružství začíná. Co se stane, když se dva teenageři z dávných časů ocitnou v dnešní době a do úplně obyčejných rodičů se vtělí staří slovanští bohové? V hlavních rolích Vica Kerekes a Petr Lněnička.

Vstupné: 160 Kč

Mládeži přístupný. **(103)**

VILLENEUVE: ZROZENÍ ŠAMPIONA

27. 11. PÁ 19 HOD.

Kanadský životopisný film. Rozhodne se riskovat vše, co má. Chce si vybojovat místo ve velmi elitním světě, ve světě automobilových závodů na nejvyšší úrovni, ve Formuli 1. Sází při tom na svůj mimořádný talent. Jmenuje se Gilles Villeneuve.

Vstupné: 150 Kč

Přístupné od 12 let. **(T - 102)**

FANTOM OPERY

28. 11. SO 19 HOD.

Francouzský romantický film podle kultovního románu Gastona Lerouxe. Slavný příběh o posedlosti a osudové touze dostává moderní, temně romantickou podobu. Některé lásky jsou osudové. Jiné vás mohou zničit. České znění.

Vstupné: 140 Kč

Přístupné od 12 let. **(ČV - 134)**

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

9.11.
Svatý Teodor zasněží témě hor.
Svatý Teodor - mrazy lezou z hor.
Na svatého Teodora sedlák ještě pilné orá.

Stromy-li v listopadu kvetou, sahá zima až k létu.
Padá-li listí v listopadu, jistě brzy přijde led, ale dlouho nepobude.
Když dlouho listí nepadá, tuhá zima se přikrádá.
Když se v listopadu hvězdy třpytí, mrazy se brzo uchytí.

11.11.
Je-li na svatého Martina pod mrakem, bude nestálá zima, je-li jasno, bude tuhá zima.
Přijede-li Martin na bílém koni, metelice za metelicí se honí.
Půjde-li hus o Martině přes led, bude se ještě dlouho koupati.
Půjde-li husa na Martina po ledě, příští rok dlouhé léto bude.
O Martině po ledu, o Vánocích po blátě.
Martin a Kateřina na blátě, Vánoce na ledě.
Po svatém Martinu zima nežertuje.
Jsou-li na Martina mračna, zima je levná, jestli je noc jasná, zima je mastná.

FÁZE MĚSÍCE

09.11. 17.11. 24.11. 01.12.



Slunce	Měsíc 11.11. 2026
Vychází: 06:55	Vychází: 09:33
Zapadá: 16:06	Zapadá: 16:50




Koukali jste? V sobotu 7.11.2026 časně ráno se nad východem vyhoupl "starý" Neuvěřitelný Měsíc s popelavým svitem ve společnosti jasné planety Venuše (vlevo od Ještědu).
Krásný snímek zaslal Jakub Kuřák (https://www.instagram.com/jakubkurak/)



ÚKAZY NA OBLOZE

PLANETY V LISTOPADU
Merkur – v druhé polovině měsíce ráno nad jihovýchodem
Venuše – ráno nad jihovýchodem
Mars – v druhé polovině noci
Jupiter – v druhé polovině noci
Saturn – po většinu noci kromě rána
Uran – po celou noc
Neptun – v první polovině noci

CO UVIDÍTE NA OBLOZE V LISTOPADU
11.11. - Měsíc v apogeu (nejdále od Země – 405 650 km)
16.11. - Mars v konjunkci s Jupiterem (1,2°)
18.11. - Maximum meteorického roje Leonid (ZHR 15)
20.11.- Měsíc v konjunkci s Neptunem (3,6°) a Saturnem (5,6°)
21.11. - Merkur v maximální západní elongaci (19,5° od Slunce)
24.11. - Simultánní přechod dvou měsíců a stínu na Jupiteru
24.11. - Měsíc v konjunkci s Uranem (4,2°)
25.11. - Měsíc v perigeu (nejblíže Zemi – 359 336 km)
25.11. - Uran v opozici se Sluncem
28.11. - Měsíc v Jesličkách
29.11. - Venuše v maximálním jasu (–4,7m)
30.11. - Měsíc v konjunkci s Jupiterem (1,2°)
30.11. - Měsíc v konjunkci s Marsem (3,7°) – seskupení Měsíce, Marsu, Jupiteru a Regula na ranní obloze.



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:

10. 11. 2026	**Josef Pešata st.**
10. 11. 2026	**Miroslava Daňková**
12. 11. 2026	**Libuše Kramářová**
12. 11. 2026	**Kryštof Havlíček**
12. 11. 2026	**Elena Němečková**
13. 11. 2026	**Jakub Vondrouš**
14. 11. 2026	**Filip Udatný**

VÝROČÍ

9.11. 1938 – Nacisté během Křišťálové noci, protižidovského pogromu, podpálili v Německu synagogy.
10.11. 1970 – Vypuštěn Lunochod 1.
11.11. 1885 – George Patton, americký generál († 21. prosince 1945)
12.11. 1989 – Papež Jan Pavel II. svatořečil Anežku Českou.
13.11. 1885 – Václav Rabas, malíř († 26. října 1954)
14.11. 1765 – Robert Fulton, americký vynálezce parníku († 24. února 1815)
15.11.1975 – Otevřena obnovená Labská bouda.

VÝZNAMNÉ DNY

9.11. – Světový den svobody, Světový den sirotků
10.11. – Den vanilkových cupcaků, Světový den vědy pro mír a rozvoj
11.11. – Mezinárodní den válečných veteránů, Den origami, Den nezadaných, Den proti drogám
12.11. – Den kuřecího vývaru, Den Happy Hour
13.11. – Světový den laskavosti, Mezinárodní den nevidomých
14.11. – Světový den diabetiků, Den kyselých okurek, Den bez aut
15.11. – Den čištění ledniček, Den filantropie

ZAJÍMAVÉ DNY OBCE LOUŽNICE z kroniky:

1936 - ZATČENÍ KASAŘŮ



Od léta tohoto roku množili se v okolí (v Brodě, Jablonci, Jilemnici, v Turnově, v Dobrovicích a jinde) různé krádeže a vloupání do ohnivzdorných pokladen. V souvislosti s těmito krádeži byli zatčeni v měsíci listopadu František Buben, který se přistěhoval do Loužnice odkudsi z kraje a bydlel v „Turbíně". Četnické pátračky (třeba tři) několikráte v Loužnici tento případ vyšetřovali, což bylo velkou senzací a stálou látkou k hovoru. Jméno Loužnice stalo se tímto známé. (Za což děkujeme!?).

VÝZNAM JMEN:
09. 11. 2026 – 15. 11. 2026

9.11. - BOHDAN je mužské křestní jméno slovanského původu. Jedná se o překlad řeckého jména Theodor, jeho význam je „darován bohem".

10.11. - EVŽEN, resp. Eugen je mužské jméno řeckého původu a znamená urozený. Vzniklo z řeckého slova eugénes.

11.11. - MARTIN (ženskou formou jména je Martina) je odvozeno od jména římského boha války Marta. Martin proto znamená, volně interpretováno, bojovný, válečník, Martovi zasvěcený, Martovi oddaný, Martovi náležející.

12.11. - BENEDIKT pochází z latinského slova benedictus, což znamená „požehnaný, blahoslavený".

13.11. - TIBOR je mužské křestní jméno latinského původu. Pochází z latinského Tiburtius, tj. „obyvatel Tiburu".

14.11. - SÁVA je mužské křestní jméno hebrejského původu. Vykládá se jako „děd, stařec". Další variantou jména je Sába.

15.11. - LEOPOLD je mužské křestní jméno staroněmeckého původu, které se vykládá jako „pro lid (v lidu) statečný, smělý".

RADY BABKY KOŘENÁŘKY

JALOVEC OBECNÝ – KOŘENÍ NEJEN NA ZVĚŘINU

Jalovec je neopadavý, dvoudomý, pomalu rostoucí, až 10 m vysoký keř nebo strom rozmanitého tvaru (kuželovitý, sloupcovitý, rozložitý, často s více kmeny). Borka šedá až hnědočervená, podélně brázditá, tenká, snadno se odlupující.



Jehlice v 3četných přeslenech, 1 až 1,5 cm dlouhé, na svrchu žlábkovité, s bělavým proužkem, opadávají ve věku 3 až 4 roky. Samčí květy 4 až 5 mm velké, vejcovité, žluté, samičí cca 2 mm velké, zelené. Plody (jalovčinky) kulovité, 6 až 10 mm v průměru, zprvu zelené, později modré až černé a ojíněné, dozrávají po 2 letech, 3. rokem opadávají. Kvete v IV až V.
Jalovec najdete na pastvinách, skaliskách, okrajích a světlinách borových, dubových nebo březových lesů, vřesoviště, rašeliniště, stanoviště slunné, na půdách suchých nebo střídavě vlhkých, písčitých, často málo výživných, obvykle nevápnitých.
V ČR dříve poměrně hojně od nížin po nižší horské polohy, v současnosti roztroušeně až vzácně. Celkově roste v mírných a subtropických oblastech severní polokoule, v teplých krajích však jen v horách.

Sbírají se plody čili jalovčinky čili Fructus juniperi a to v době plné zralosti, tedy na podzim 2. roku, když jsou zbarveny do modra. Suší se v tenkých vrstvách na suchém a vzdušném místě. Vedle plodů se v době od podzimu do zimy sbírá i dřevo, jehož účinek je však slabší nežli plodů.
Droga obsahuje asi 0,5 až 2% silice (např. pinen, terpinolen, kamfen, kafr, borneol, geraniol, sabinen aj.), asi 30 % sacharidů (glukosa, fruktosa), asi 9% pryskyřice, katechinové třísloviny, flavonoidy, hořčinu juniperin, leukoanthokyaniny, vitamín C, organické kyseliny, soli vápníku a draslíku, kaučuk, terpinol, prchavý olej aj. Jalovec působí výrazně diureticky a zároveň antisepticky, takže bývá využíván při zánětlivých chorobách močových cest nebo při zadržení tekutin v těle (jalovcová silice zrychluje zpracování tekutin v ledvinách). Vedle toho při vnitřním použití zlepšuje trávení, povzbuzuje chuť k jídlu, působí proti nadýmání a pomáhá při revmatismu. Vnitřní užití jalovce je však poněkud problematické, neboť vedle příznivých účinků zároveň poněkud dráždí ledviny. Zevně se užívá na bolestivé klouby či při bolestech páteře (zvyšuje prokrvení pokožky a působí hojivě).
Vnitřně se podává buď ve formě nálevu z drcených jalovčinek (1 čajová lžička jalovčinek na šálek vody se přivede k varu a nechá se 10 až 20 minut luhovat, podává se 2x denně, nejdéle však po dobu 6 týdnů) nebo se podávají přímo syrové plody (při revmatismu se podává první den 3x denně 1 jalovčinka, druhý den 3x denně 2 jalovčinky atd. atd. až 21. den 3x denně 21 jalovčinek a pak se jde zpět tak, že se naopak každý den jedna jalovčinka ubírá, při poruchách trávení se vrací zpět 15. den, tedy při dávce 3x denně 15 jalovčinek. První kůra by měla být aplikována nejvíce 1x za rok, druhou (menší) kůru lze brát 2x ročně. Zevně se jalovec aplikuje nejčastěji ve formě masti nebo oleje.



POZOR: Jalovec by nikdy neměli užívat lidé, kteří mají nebo v minulosti měli nemocné ledviny a dále kojící a těhotné ženy (jalovec pravděpodobně podporuje děložní stahy). Nikdo by jej pak neměl užívat dlouhodobě, tedy déle než 6 týdnů. Podle některých autorů rovněž zhruba u 30 % nemocných sennou rýmou se po jeho užití objevují různé, zejména kožní alergické reakce. Vzácně se může vyskytnout i alergie projevující se bolestí ledvin. V takovém případě je třeba terapii okamžitě ukončit a ani v budoucnosti ji raději již nikdy neopakovat.

Jalovčinky se užívají jako koření zejména ke zvěřině, ale i k dalším pokrmům nebo při uzení masa (zlepšují trávení a potlačuje nadýmání, což může být docela užitečné, že?)
Z jalovce se vyrábí řada alkoholických nápojů, jako např. jalovcová, borovička a zřejmě nejznámější z nich je gin, jenž "vynalezl" v 17. století holandský lékař Franciscus Sylvius, když se snažil vyrobit močopudnou tinkturu. Jalovcový olej se také přidává do některý aperitivů (např. do jeneveru)
Jalovcové vonné a velmi odolné dřevo se používá v řezbářství, v minulosti se z něj vyráběly i hole a dýmky.



LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY

SVATOMARTINSKÉ MENU, JAKÉ SE PODÁVALO V HOSPŮDCE NA ZÁDUŠÍ V LOUŽNICI v letech 2006 - 2014



DÝŇOVÁ POLÉVKA

Dýně Hokkaidó (nakrájená na kostky, nemusí se loupat) 1 kg, cibule (nakrájená najemno) 2 ks, olivový olej 4 lžíce, zeleninový vývar 700 ml, kokosové mléko 1 plechovka, sůl, pepř (čerstvě namletý), špetka zázvoru.
V hrnci rozehřejte olivový olej a pozvolna na něm opékejte cibuli. Až zesklovatí, tak přidejte pokrájenou dýni a opékejte dalších 10 minut. Zalijte vývarem a vařte zhruba dalších 15 minut, dokud nebude dýně měkká. Rozmixujte ručním mixérem, přilijte kokosové mléko, dochuťte solí a pepřem, a ještě pár minut povařte. Polévku podávejte posypanou opečenými dýňovými semínky, nebo opečenými krutonky z rohlíku.

PAŠTIKA Z HUSÍCH JATER

100 g sušené brusinky – propláchnuté, 4 lžíce brandy, 500 g játra husí, kuřecí nebo kachní, 200 g máslo + 200 g na závěrečné polití paštiky, 2 ks šalotka - nakrájená najemno, 2 stroužky česnek, 1 snítka tymián, 4 lžíce smetana ke šlehání, sůl, pepř. Sušené brusinky vložte do misky, zalijte brandy, promíchejte a nechte v lednici odležet alespoň 2 hodiny, ideálně přes noc. Játra důkladně očistěte a nakrájejte je na menší kousky. Ve větší hluboké pánvi rozehřejte přibližně 1 lžíci másla. Přidejte šalotku a na středním ohni ji restujte 3–5 minut, dokud nezměkne a lehce nezezlátne. Vmíchejte česnek a snítku tymiánu a restujte další 1 minutu. Poté tymián vyjměte. Přidejte játra a za občasného obracení je opékejte dohněda, přibližně 6–10 minut podle velikosti kousků. Játra musí být důkladně tepelně upravená, bez syrového středu. Opečená játra přendejte i se šťávou z pánve do kuchyňského robotu a rozmixujte dohladka. Přidejte smetanu ke šlehání a zbývající máslo určené do paštiky, nakrájené na menší kousky (může být i rozpuštěné). Osolte, opepřete a znovu mixujte, dokud nevznikne hladká, jemná hmota. Do připravené paštiky opatrně vmíchejte namočené brusinky. Směs rozdělte do 6 menších misek nebo jedné větší nádoby a povrch uhlaďte. V menším rendlíku na mírném ohni rozpusťte 200 g másla určeného na zalití paštiky. Nechte ho krátce zchladnout, aby nebylo příliš horké, a opatrně jím přelijte povrch paštiky. Podávejte s opečenou bagetkou.

SVATOMARTINSKÁ HUSA SE ZELÍM A BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM

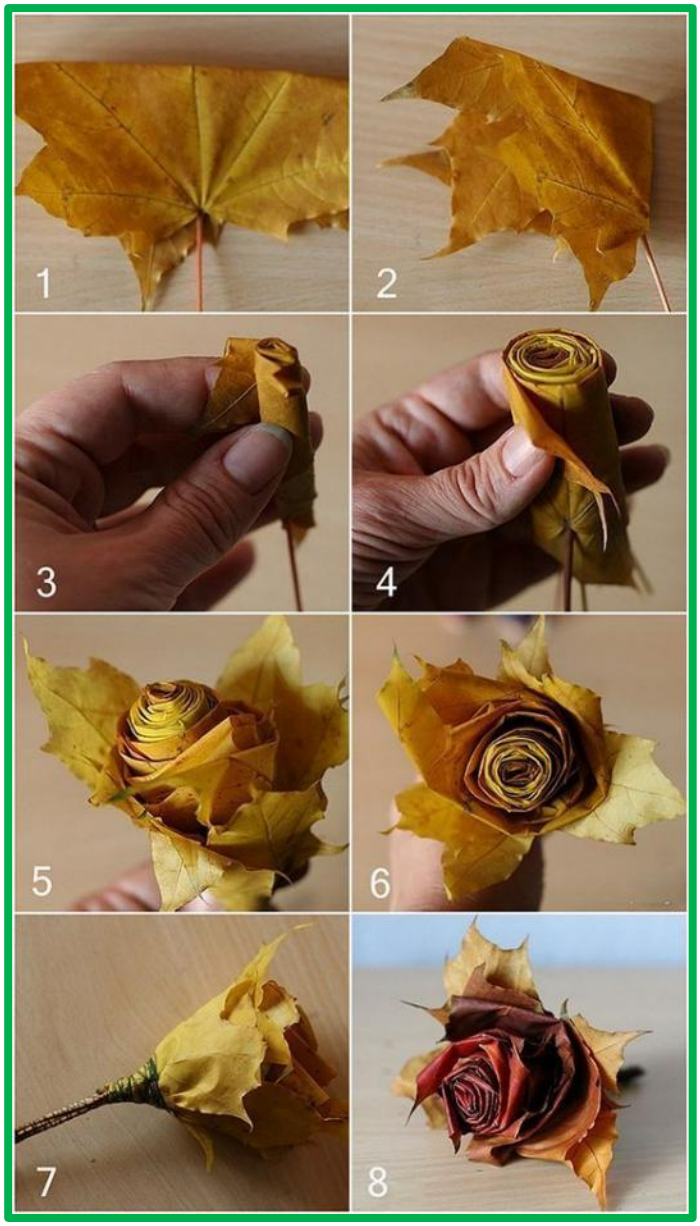
1 husa 3-4 kg, sůl, pepř, kmín, 200 g cibule, 200 g jablka, 0,5 l bílé víno
Husu osolíme, okmínujeme, naplníme cibulí a jablky. Pečeme v předehřáté troubě při teplotě 170 C cca 1,5 - 2 h., ideálně na 50 C celou noc, přeléváme bílým svatomartinským vínem. Po upečení husu vyjmeme z trouby a necháme ji na teplém místě odpočinout. Podávejte se zelím: 1 kg červené zelí, 400 g jablka, 0,4 l červené víno, 0,1 kg brusinky, cukr, ocet, bobkový list, skořice, hřebíček, červený pepř. Orestujeme si na husím sádle cibuli do růžova, přidáme ocet, cukr, pokrájené červené zelí, bobkový list, nové koření, celý pepř, hřebíček, skořici, červené víno, drůbeží vývar, vše dusíme doměkka. V průběhu dušení přidáme strouhaná jablka a brusinkový kompot. Vše dusíme doměkka, následně vyjmeme koření, zahustíme nastrouhanou syrovou bramborou, krátce povaříme a dochutíme - sůl, pepř, ocet, cukr.
Bramborový knedlík: 500 g brambory vařené oloupané, 50 g škrob bramborový, 150 g mouka rýžová hladká + na podsypání, 3 g sůl + na vaření, 1 ks vejce velikost. Brambory nastrouhejte najemno, přidejte ostatní ingredience a rukama zpracujte hladké těsto. Vytvarujte bochánek a rozdělte jej na 2 stejné kusy, z každého pak na pomoučněné ploše vytvarujte šišku. Ve velkém hrnci přiveďte k varu mírně osolenou vodu, stáhněte lehce oheň (tak, aby voda nebublala a byla těsně pod bodem varu) a vložte knedlíky. Vařte je za občasného obracení cca 20 minut. Po uvaření je nakrájejte pomocí nitě na plátky.

MARTINSKÝ KOLÁČ

Těsto: hladká mouka 500 g, žloutek 2 ks, mléko 250 ml, droždí 40 g, moučkový cukr 80 g, sůl 1 špetka, olej 50 ml, máslo 125 g, citronová kůra. Na potření: 3 lžíce másle, 1 lžíce rumu. Do menší misky dejte trošku mouky, cukru a droždí. Zalijte malým množstvím ohřátého mléka a nechte vzejít kvásek. Mezitím dejte do misky hladkou mouku, vejce, sůl, zbytek cukru, citronovou kůru, Heru (o pokojové teplotě) a ohřáté mléko. Vlijte kvásek a vypracujte vláčné těsto, které překryjte utěrkou a dejte na teplé místo vykynout. Po vykynutí těsto rozdělte na bochánky po 240 g a položte na kruhový pečicí papír o průměru 32 cm. Bochánky rozválejte válečkem na kruhový tvar o průměru 30 cm. Na každý koláč s 240 g těsta přidejte 400 g náplně (podle chuti: tvarohová, marmeládová, povidlová, ořechová, maková). Stejnoměrně rozetřete po těstě nebo kombinujte náplně, pouze po obvodu nechte asi 1cm okraj těsta, který potírejte připraveným rozšlehaným vejcem. Koláč posypejte drobenkou. Takto připravený jej nechte ještě chvíli nakynout a pečte v rozehřáté troubě při cca 200 °C, až okraje těsta budou pečené dozlatova. Po upečení potřete okraj ještě teplého koláče potřete rozpuštěným máslem s rumem.

DŮM a ZAHRADA

Květy z listí. Využijte velkou škálu barev a tvarů spadaného listí
a vyrobte si květy na doplnění adventních dekorací a aranžování.













DŮM a ZAHRADA

NEZBAVUJTE SE LISTÍ Z OŘEŠÁKŮ.

O ořechovém listí koluje několik mýtů.
Jeden z nich je ten, že listí ořešáku královského nepatří do kompostu a musí se vyhodit do hnědé popelnice. A taky to tak lidé dělají, vidím to i na naší ulici. TAKOVÁ ŠKODA !!



Myšlenka vychází z toho, že listí z ořešáku obsahuje juglon – látku, která brzdí růst rostlin, a proto by kompost s rozloženými listy ořešáku brzdil růst rostlin v záhonech, kde ten kompost použijete.

Jedna část tohoto mýtu je pravdivá. Listy ořešáku opravdu obsahují juglon a ten opravdu brzdí klíčení a růst mladých rostlin. Je to chytrá strategie stromu, která částečně brání růstu konkurence pod stromem ořešáku a tím zůstává pro strom víc výživy. Mazané.

Druhá část tohoto mýtu ale už pravdivá není. Listy ořešáku do kompostu patří. A když víte jak, získáte naopak skvělý zdroj výživy pro svou zahradu.
Juglon je totiž účinný jen v čerstvém stavu listí a ve velké koncentraci. Správným kompostováním se juglon postupně úplně rozkládá a do roka je zcela neúčinný. Zvlášť, když listí kompostujete společně s jiným organickým materiálem.
Listí ořešáku se sice co do struktury rozpadá déle – až dva roky, protože obsahuje víc třísloviny než listí jiných ovocných stromů, ale juglon je už zhruba po roce neaktivní. Pokud byste tedy kompostovali samotné listí ořešáku, počítejte se dvěma roky rozpadu listí na jemný kompost, ale juglon je v něm neúčinný výrazně dřív.

Místo likvidace dočasné působení juglonu využijte, jak to dělaly naše prababičky:
Použijte ořechové listí jako mulč tam, kde nechcete, aby něco rostlo: na cestičky mezi záhony, nebo pod větší ovocné stromy. Větším ovocným stromům v růstu nezabrání ani nejčerstvější listy ořešáku.
Ořechové listí je také skvělé pro ochranu skladované kořenové zeleniny ve sklepě. Pokud skladujete kořenovou zeleninu v písku, přidáním ořechového listí do písku se sníží pravděpodobnost, že se při skladování rozšíří nějaké houbové choroby. To způsobuje nejen juglon, ale i vysoký obsah třísloviny.



Také je možné skladovat kořenovou zeleninu v bedně se samotným mírně vlhkým ořechovým listím. To je skvělá alternativa, protože to každoroční tahání písku do sklepa a z něj je trochu otrava. Listí nic neváží a každý rok spadne znovu, a tak to hrabání získává další význam, no ne?
A taky se ořechové listí přidává do kurníků k podestýlce, protože odpuzuje čmelíky – parazitického roztoče, který slepicím pije krev.
A taky eliminuje drůbeží štěnice a vši. V takovém případě se vyplatí ořechové listí na podzim nasušit a v suchu uskladnit a postupně co nejdéle přidávat do kurníku k podestýlce. Slepice Vám budou kvokat děkovací ódy, uvidíte.

LOUŽNICKÉ TRADICE

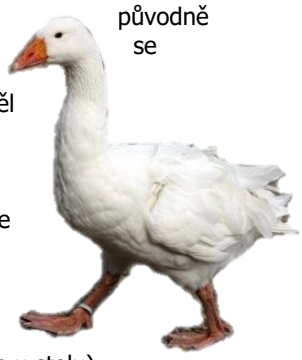
SVÁTEK SVATÉHO MARTINA

Svátek svatého Martina byl a je jedním z nejoblíbenějších svátků roku. Děti i hospodáři čekali na první sníh, hospodyně pekly posvícenskou martinskou husu a martinské rohlíky nebo podkovy, zvané martiny, roháče, zahýbáky – prostě posvícení jak se patří.

Na svatomartinský den čeledi končívala sjednaná služba, dostávala mzdu a hledala nového hospodáře, případně o rok prodlužovala dohodu. V tento den se uzavíraly smlouvy mezi obcí a obecním pastýřem, ovčákem, ponocným a dalšími lidmi. Konávaly se dobytčí či výroční trhy. Na mnoha místech se konaly poutě, neboť sv. Martin byl patronem koní. Hojně se pořádala martinská posvícení. Tradici, zvláště ve vinařských oblastech neb je Martin také patronem vinařů, má v tento den také slavnost nového vína.



Na sv. Martina bývalo veselo v domácnostech staročeských, selských, měšťanských i panských. Selská pranostika z roku 1710 rýmuje o slavení sv. Martina u našich předků: "Na den sv. biskupa Martina milý hospodář a jeho družina husy jedí, víno k tomu pijíce, štědrého Martina chválíce; páni, žáci a kněží se radují, neb se jim koledy přibližují. Pacholci a dívky svobodu mívají a u jiných pánů se zjednávají." Pranostiky starodávné zmiňují se o tom, že v době okolo sv. Martina začíná sněžit; avšak ještě více o tom, že na sv. Martina vábí pečená husička k rodinnému obědu: "Svatý Martin přijíždí na bílém koni. - Na svatého Martina kouřívá se z komína. - O svatém Martině husa nejpěkněji zpívá.- Radost Martina je hus a džbán vína."



Legenda o husách - Legenda říká, že svatý Martin byl původně římským vojákem. Později přijal křesťanskou víru a stal se misionářem a následně biskupem v Tours. Tomu ale předcházela tato příhoda: Martin, při své skromnosti, nechtěl biskupskou hodnost přijmout a schoval se před vyslanci do husince mezi hejno hus. Ty jej však svým silným kejháním prozradily.

Jiná verze říká, že ho při kázání tak rušily svým kejháním, že je za to odsoudil, aby v den jeho památky pykaly za svoje provinění na pekáči.

V křesťanské ikonografii je svatý Martin nejčastěji zobrazován jako voják, který se dělí se žebrákem o plášť, což má symbolizovat jeho dobrotu nebo jako biskup s knihou, berlou a případně s pohárem (císař mu nabídl při hostině pohár s vínem a Martin jej podal ostatním kněžím u stolu).

Atributy sv. Martina jsou žebrák, plášť, pohár, malomocný, kterého podle legendy uzdravil polibkem, kůň, peníze. Jeho individuální atribut - husu - objasňuje výše uvedená legenda.

Letitými zkušenostmi lidé zjistili, že největší teplotní rozdíly nastávají právě na svátek sv. Martina a proto tento den spojili s pranostikami:

Na svatého Martina, bývá dobrá peřina (11.11.), Na svatého Martina kouřívá se z komína, Martinův led, bude vodou hned, Svatý Martin přijel na bílém koni, Na svatý Martin, ještě se vrátím, ale na svatého Mikuláš mě tu najisto máš (6.12), Poslední pranostika je zajímavá v tom, že upozorňuje na značnou nestabilitu trvání tohoto období s tím, od kdy je možné očekávat nástup trvalých mrazů. Je to čas výrazně chladný, pochmurný a mlhavý. Na většině míst České republiky se právě v tomto období objevuje první sněžení.

MARTINSKÉ ROHLÍČKY

Na svátek sv. Martina se v rodinách pekly martinské rohlíky nebo podkovy, zvané též martiny, roháče, zahýbáky či vandrovnice. Bylo to pečivo z kynutého buchtového nebo rohlíkového těsta, ve tvaru zahnutého válečku, nadívané mákem, tvarohem, švestkovými, hruškovými nebo jablkovými povidly. Protože sv. Martina bylo tradiční datum, kdy čeleď opouštěla sjednanou službu a hledala si nového hospodáře, dostávala toto pečivo na odchodnou (proto vandrovnice). Martinské rohlíčky také dostávali koledníci, kteří na tento svátek chodili na martinskou koledu.

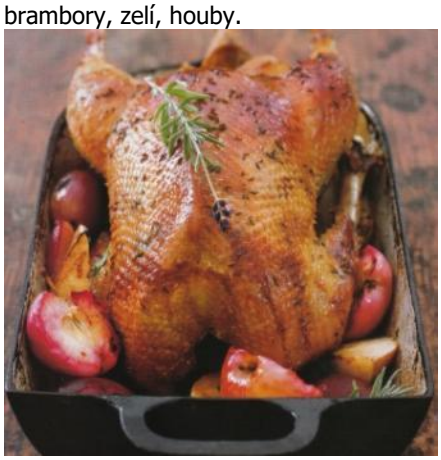
RECEPT na MARTINSKÉ ROHLÍČKY:



150g másla 60g cukru 2 žloutky citrónová kůra půl kg hladké mouky 30g droždí 250ml vlažného mléka náplň ořechová, maková, tvarohová, povidlová... lžička cukru, špetka soli. V míse utřeme změklé máslo s cukrem do světlé pěny, nebo do doby, kdy se krystalky cukru v másle rozmělní a vytvoří hladkou hmotu. Přidáme žloutky a trochu citrónové kůry. Do vlažného mléka rozdrobíme droždí, zasypeme troškou cukru a špetkou soli a necháme vzejít. Mouku nasypeme do mísy a přilijeme vzkynuté droždí. Vypracujeme středně tuhé těsto, které nakonec posypeme trochou mouky a necháme na teplém místě hodinku kynout. Po uplynutí doby kynutí těsto svůj objem zdvojnásobí. Těsto rozdělíme na osm částí, z každé vyválíme placku, kterou nařežeme na čtvrtiny. Pokud to vezmeme vědecky, tak by nám měl vzniknout tvar rovnoramenného trojúhelníku, na přeponu (tedy nejkratší část) naneseme nádivku a zavineme do válečku. Ohneme a vytvarujeme rohlíček. Naskládáme na plech vyložený pečícím papírem, potřeme rozkvedlaným vajíčkem a necháme ještě nakynout, cca 15min. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 stupňů cca 15min nebo do doby, kdy jsou rohlíčky zlaté. Po upečení přesuneme na talíř a pocukrujeme.

MARTINSKÉ POSVÍCENÍ

V naší obci se vždy slavívalo posvícení na svátek svatého Martina. I když zde nebyl žádný blahobyt, po celý rok se jídávali brambory, zelí, houby.



Na posvícení nechyběly na stole koláče a k tomu nějaká pečínka, většinou domácí kachnička či husička.

Podle legendy slavil první posvícení Šalamoun, když světil svůj chrám v Jeruzalémě. Každý rok v ten stejný den pak pořádal hostinu pro své přátele na počest vysvěcení chrámu.

Jak již tato legenda naznačuje, posvícení byla výroční slavností, která se slavila v neděli před nebo po svátku světce, jemuž byl zasvěcen místní kostel.

Posvícení bývalo jedním z nejoblíbenějších svátků prostého venkovského lidu, kterým zároveň oslavovali ukončení polních prací. Posvícení v Čechách a hody na Moravě se slavívaly na podzim, tedy v období, kdy, již byl nový mák do buchet, zásoba čerstvé mouky a vajec, zralé švestky na povidla a vykrmené husy na pekáč, zkrátka ideální doba na posvícení.



Za starých časů se posvícení slavilo téměř v každé farnosti v jinou dobu. Lidé chodili na posvícení konaná v okolních obcích nejen aby navštívili své příbuzné a přátelé nebo aby něco utržili prodejem různého zboží, ale také proto, že se jim díky této slavnosti naskýtala možnost dobrého jídla a zároveň odpočinku od práce. A tím, jak se lidé bavili, pracovní morálka trpěla. Císař František Josef II. chtěl nějakým způsobem sjednotit oslavy v celé zemi a proto roku 1787 vydal nařízení, kterým lidu nařídil slavit posvícení v jeden čas. Termín stanovil na neděli po svátku svatého Havla. Poslušní poddaní přijali toto nařízení velice nadšeně. Od té doby slavili třetí neděli v říjnu tzv. „císařské hody nebo také havelské posvícení" a mimo nich dál i svoje místní posvícení tzv. „naše posvícení".

Dříve se posvícení slavilo většinou od sobotního večera do úterního rána, někde do čtvrtka, místy dokonce týden tzv. „od starého posvícení do mladého posvícení", tedy od neděle do neděle. Avšak samotné přípravy na posvícení začínaly mnoho dnů předem čistěním stavení a dvorku. Zároveň s oslavami se konávalo mnoho zásnub a uzavíralo plno sňatků. O posvícení se scházelo celá rodina včetně širokého příbuzenstva a všichni svorně zasedali u bohatě prostřených stolů. Obecně platilo: Čím více hostů, tím větší pocta pro hostitelku.

Dva dny před posvícením, tedy v pátek se zabíjela kuřata, kachny a husy, aby bylo dostatek masa. Chasníci postavili na návsi vysokou a rovnou posvícenskou májku, ozdobenou pestrými pentlemi jako svědka a strážce nadcházejícího veselí.

V sobotu před hodovou nedělí se posílaly přátelům z okolí koláče s pozváním, aby přišly na posvícení či na hody, a proto se zvacím koláčům začalo říkat „zváče". Zároveň s koláči se pekla posvícenská husa.



V neděli zahajoval posvícení slavnostní oběd, který se podával po návratu ze slavnostní mše a dokončení kuchyňské práce, zpravidla až kolem druhé hodiny odpolední. Tradičně nesměly na stole chybět různé koláče, husa nebo kachna se zelím, knedlíky, omáčky a na zapití pivo. Lidé si při obědě vyprávěli a povídali o úrodě, dobytku, o svatbě, o pohřbu, zkrátka se probíralo vše, co se událo od jejich posledního setkání. Po obědě se šlo do kostelíka na požehnání a jen skončilo požehnání, ozvala se hudba z hospody nebo z prostranství, kde byla umístněná májka.

Nejdůležitějším symbolem posvícení byla dobře vykrmená posvícenská husa. Ta musela mít hodně sádla. Někde jí kvůli tomu dávali do volete minci, prý aby hodně trávila. Jinde husu krmili šiškami zadělávanými s dřevěným uhlím. Aby měla husa žluté sádlo, dostávala kukuřici. Při zabíjení neměl nikdo husu litovat, mělo se za to, že by se dlouho trápila.

Hostům, kteří se vraceli domů se dávala výslužka (koláče, buchty, zelí a maso).

HUSA DOMÁCÍ V BÁJÍCH A POVĚRÁCH

Vedle slepice byly nejhojněji na venkově chované husy, zejména pro peří a pro chutné maso. Naši předci si neuměli



představit pouť, posvícení, svatbu, obžínky atd. bez pečené husy. Při obědě rozkrájel hospodář husu a dal pacholkovi a děvečce po stehně, aby hodně běhali a pracovali, pohůnkovi a skotákovi nebo učedníkovi dal po křídle, aby byli do práce „jako vítr" a nikdy se lenosti neoddávali.
Jako o ptácích vůbec, tak o rodině husí bylo bájeno, že byla původně lidmi. Začneme hlavou rodiny houserem, ten byl důkladným pijákem, a proto prý dosud volá: „Dejte mně ještě máz!" Husa, šetrná hospodyně posílá pro hospodáře do hospody housata, slovy: „Jděte zas už pro tátu!" A housata poslouchají, napomínajíce tatíka: „Táto, pojďte domů, je večír!" Husy prý často hledí vzhůru, a to prý proto, že jim Pán Bůh slíbil botky, aby nemusely stát bosé ve vodě, a tak vyhlíží k nebi, nese-li jim je anděl.
- Kdo chce rozumět husí řeči, nechť usekne hlavu bílému hadu, rozštípne ji a vloží do ní hrách a zakope v zahradě. Když pak hrách vyroste, ať sní první lusk a bude rozuměli husám.
- Když hospodář zakoupí husu, tak aby se držela doma, jde hospodyně pod komín a otočí ji třikráte okolo nohy, nebo jí vytrhne tři peří a dá je za trám. Místy huse umyjí nohy a vodu vylijí po síni. (Mělník.)
Jinde zase radí, aby hospodyně koupené huse vždy třetí brk vytrhla, že se nikam toulati nebude. Koupí-li si někdo housata, nemá je první týden pásti, jinak mu prý pojdou.
Pověry spojené s nasazováním a líhnutím:
Na Štědrý den může hospodyně „napravit" husy, aby mnoho vajec nesly. Natluče červených ořechů a jádra dá husám; kolik jader husa sežere, tolik prý nanese vajec. Místy dávají husám na Štědrý den žráti ze střevíce, aby šly k houserům a hodně nesly. Někde jim přidají ledku, by hodně štěbetaly; houser dostane česnek, aby byl bujný. Husy, které máji veliké kobylky, mnoho vajec nanesou.
- Na Slovensku umývají o štědrém večeru husám nohy, a ta voda se dá vypít „husákovi", pak prý husy hodně ponesou a budou míti hojně housat. (Květy 1839.)
- Odcházejí-li hospodyně od večeře na štědrý večer, nebudou husy sedět na vejcích.
- Snese-li husa vejce na zahradě, přijdou prý do stavení zloději. Krade-li v noci zloděj husy, ozývá se prý jedna podruhé: „A mne taky vezmete, a mne taky vezmete?" Tímto křikem často probudí hospodáře a zloděje zaženou.

HOUBAŘSKÉ OKÉNKO
s Petrem Hamplem





Něco málo o pýchavkách...

Pýchavka obecná je jedlá houba z čeledi pýchavkovitých – toť z knih odborných.

Do úvodu kousek gramatiky …

Původně je toto podstatné jméno odvozeno od staročeského slovesa pýchati – ve smyslu douti, foukati, ovšem sloveso se již dnes nepoužívá.(Zpychnout" – nadout se). Stejný původ má i podstatné jméno pýcha.

Od slova pýcha je v současném spisovném jazyce odvozováno právě i slovo pýchavka, (je nadmutá). V každém případě je zde nutné psát „y". Není zde totiž žádná souvislost s užívaným slovesem píchat ve smyslu zasahovat něčím špičatým nebo ostrým, bodat - a vůbec...

Pýchavku u nás můžete najít – kromě obecné - také dlabanou, palicovitou, hruškovitou, čokoládovou, černající aj. Všechny druhy pýchavek jsou jedlé, houbaři je příliš nerozlišují. Pýchavka obecná však nese charakteristické znaky, díky kterým se dá snadno rozpoznat.

Popis:

Plodnice pýchavky obecné jsou tvořeny kulovitým bříškem, přecházejícím ve válcovitou stopku. Plodnice má průměr 3–8 cm a je vysoká 4–6 cm. Má kulatý, nebo hruškovitý tvar na kónickém třeni. Na vrcholu plodnice se později tvoří malá špička, která se v dospělosti otvírá. Plodnice je bílá, později žloutne, šedá až do černo hněda. Povrch plodnice je pokryt bradavkami a ostny, které snadno opadávají. Jemně bradavičnaté, téměř kulovité výtrusy jsou velké 3,5–4,5 µm. V mládí má jemnou a lahodnou chuť a příjemně houbovou vůni.

Samostatnou zmínku si zaslouží Pýchavka - vatovec obrovský - výborný na řízky v těstíčku a následně třeba naložené do sladkokyselého nálevu jako pečenáče...





Použití:

Pýchavka obecná je dobrá jedlá houba, použitelná jen v mládí, kdy je vnitřek plodnice čistě bílý, pružný a měkký. Použít se dá do omáček či polévek. Plodnice se dají opražit na škvarky nebo připravit jako mozeček. Nehodí se však k přímému nakládání do octu. Jedna z největších laskomin je omáčka (zálivka) z pýchavek, hodící se na téměř jakýkoli druh masa – viz recept dále.

Skvělá omáčka (zálivka) z pýchavek:

Pýchavky mají svoje typické aroma, které vynikne v prosté zálivce, neboť v jednoduchosti tkví genialita:

- Na másle zpěň drobně pokrájený pórek
- Přidej na plátky pokrájené pýchavky
- Opatrně ochuť trochou vegety a dolaď špetkou pepře
- Krátce podus a přidej vývar z kostí, nebo masox
- Přidej jíšku – svoji, nebo hotovou-koupenou, pokrájený smetanový sýr, rozkverlej a krátce povař.

Foto: P. Hampl

Rada z praxe: Při houbaření pýchavky neukládejte do košíku s ostatními houbami. Ostny na povrchu pýchavek se se i při letmém dotyku odrolí a „zaprasí" všechno co v košíku máte. Nosím do lesa tužší sáček např. od cukru, kam pýchavky umísťuji do „separace". Sbírám jen uvnitř sněhobílé plodnice, které už při odlomení „křupnou", takže beze zbytků hlíny. Doma pak houby ze sáčku vysypu přímo do hrnce se studenou vodou a několikrát propláchnu. Ostny z povrchu plodnic se odrolí a téměř zmizí. Nechám okapat a jsou připraveny k dalšímu zpracování.

S použitím materiálů z internetu

Říjen 2020, P.H.

HISTORIE

Přepis pamětí Emanuela Hrubého,
senátora Národního shromáždění a předsedy Klubu československých turistů
***21. května 1865 +23. prosince 1947**

Po volbách do Zemského výboru, kam byl stranou vyslán poslanec Žďárský, snažil se předseda Kubr napraviti to, co na mne bylo spácháno. Jednoho dne, po skončení zasedání vídeňského parlamentu, přišel ke mně a žádal, abych s ním zajel do Prátru, že se mnou musí promluviti o velmi vážné záležitosti. Poslechl jsem, neboť jsem byl velmi zvědav na to, co vlastně má na srdci. Když jsme si usedli, praví: "Spáchali jsme na tobě velikou křivdu, která se na nás zle mstí. Lid nám vytýká zločin, jehož jsme se na tobě dopustili. Ujišťuji Tě, že já sám žádné viny na celé věci nemám. Učinili tak jednotlivci, kterým jsi byl nepohodlný. Spojili se s nepřáteli strany, aby Tě znemožnili. Nyní uznáváme všichni, že jest naší mravní a svatou povinností i příkazem svědomí, abychom Ti dali satisfakci. Vyslov se, co míníš!"
Ta slova na mne působila jako hromová rána. A to tím spíše, že jsem považoval Stanislava Kubra za jednoho ze strůjců celého tažení proti mně. Proto jsem nebyl zprvu ani schopen odpovědi. Po chvíli jsem řekl: "Jsem velmi rád tomu, že doznáváte svoje provinění na mně. Poškodili jste nejen čest moji, nýbrž i zdraví. Jest však nemožné, abyste mohli zahladiti stopy zlého nařčení, jako by nebylo možno, sebrati všechno peří, které bylo rozházeno z věže do všech koutů. Pro tuto dobu zůstanu v ústraní. Co bude potom, nelze předvídati. To jest moje poslední slovo! Ostatně ani bych nebyl schopen nyní pracovati s úspěchem, vždyť moje síly i nervy jsou otřeseny!"
Potom jsme hovořili přátelsky ještě několik hodin. Připomenul jsem Kubrovi, jak mne těší, že on se neúčastnil celého tažení. Co však následovalo, zůstane mi do smrti nepochopitelným a nevysvětlitelným.



Druhého dne totiž, když jsem přišel do parlamentu, v mé poště byl i dopis od ženy, která psala, že měla sen, jak Kubr ke mně přišel a žádal, abych s ním šel do Prátru, že mi má něco velmi důležitého říci. Dále vylíčila v dopise celý průběh naší rozmluvy tak, jak se skutečně udála. Nejsem fatalistou, nevěřil jsem nikdy snům, sdělení mé ženy mne však úplně ohromilo. Dlouho jsem se nemohl vzpamatovati.
Když jsem se poněkud uklidnil, napsal jsem své ženě, že vše, co se jí zdálo, se skutečně stalo.

Se stranou, kterou jsem spoluzakládal a o její zmohutnění se nejvíce přičinil, jsem se na čas rozešel. Přesídlil jsem do Mezouně, abych vedl svoje hospodářství. Byt v Praze jsem si ponechal. Zůstali tam moji hoši, kteří chodili do gymnasia. Jakmile se zdravotní stav můj zlepšil, přijal jsem v roce 1904 místo úředníka První české pojišťovny.
Vrátil jsem se do Prahy. Zde zbývalo mi dosti času , abych mohl pokračovati v činnosti hraničářské a žurnalistické. Nebylo neděle, ni svátku, abych nezajížděl do smíšeného území a tam nekonal schůze. Současně jsem články svými plnil „Stráž severu". Práce ta mne nadmíru těšila a úspěchy, kterých jsem dociloval, byly mi nejkrásnější odměnou.

V ústředním výboru Národní jednoty severočeské, v němž jsem zasedal od roku 1898, bylo také velké pole působnosti. Činností tou vyplnil jsem dobu od roku 1907, kdy skončilo zasedání říšské rady, až do vypuknutí světové války v roce 1914.

Pokračování příště...
Kompletní přehled historie z Loužnice najdete 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 a budovu obecního úřadu.





PRO ZASMÁNÍ











MOUDRÁ VĚTA

Smrt přijde v obyčejný den uprostřed nedokončených plánů a svět bude pokračovat dál i bez tebe. Zkus alespoň trochu žít.

TIRÁŽ

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2026

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.



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 se smíšeným zbožím + např. prodej čerstvé kávy apd…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



Složité 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.

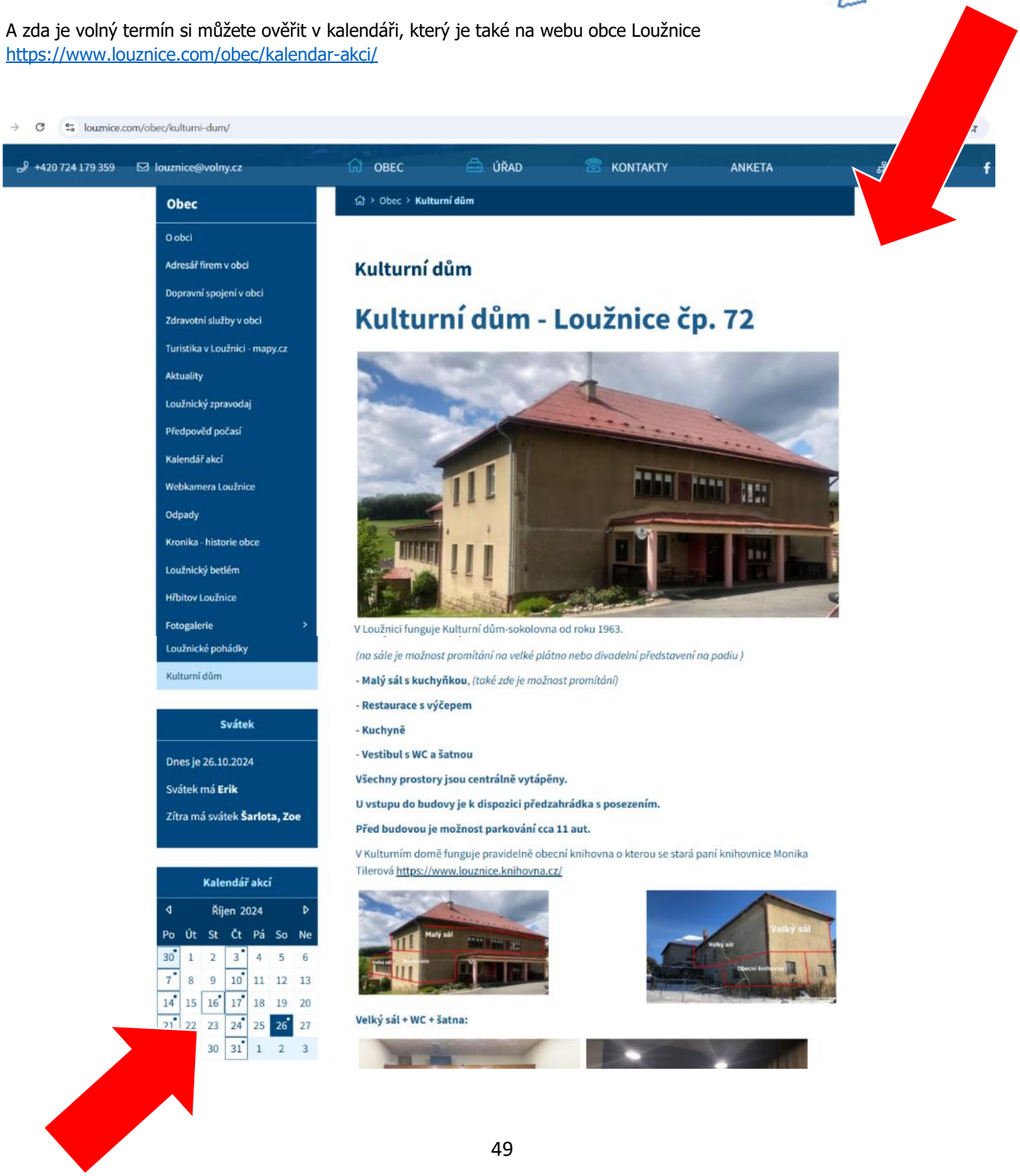


KULTURNÍ DŮM – SOKOLOVNA LOUŽNICE

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/



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 počin 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





https://www.facebook.com/profile.php?id=100057635102475

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,
šipkové 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

swapi





http://www.tommat.cz/

REKLAMA

Teplo domova, úspora peněz a klidná mysl. To je topení od firmy iQ vytápění s.r.o



Máte doma skutečně teplo, nebo jen „přežíváte" s vysokými účty za energie?
Teď je ten nejlepší čas vyřešit vytápění chytře a úsporně.
Nečekejte, až vás příští mráz zaskočí nepřipravené.
Využijte naše aktuální nabídky na moderní a úsporné systémy!
Prohlédněte si možnosti zde: www.iqvytapeni.cz
Případně poradíme a připravíme systém vytápění pro Vás na míru.

VPS GROUP s.r.o.

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 Vašim představám.





www.vpsgroupsro.cz

EMAIL: info@vpsgroupsro.cz

SÍDLO SPOLEČNOSTI: Nádražní 142 - Semily



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



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
- aromaterapetickou 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 licencí
- 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/



Statek Mladějov 61