

<http://www.nazadusi.webzdarma.cz/>

<http://www.louznice.com/2012/>

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



Číslo: 42. / 2012

pro týden:

31. 10. 2012 – 7. 11. 2012

pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí

MYSLIVECKÉ SDRUŽENÍ BŘEZÍ
POŘÁDÁ

POSLEDNÍ LEČ

Kdy: 17. 11. 2012

Kde: Loužnice – Kulturní Dům

Všichni jste srdečně zváni na tuto, již tradiční a velmi oblíbenou akci, kdy bude hrát příjemná hudba, a z kuchyně se budou vydávat skvělá zvěřinová jídla.

Předprodej lístků, je každý pátek od 19.00 do 20.00 hodin., v Hospůdce Na Záduší!

Nebo na telefonu: pan Tomáš Bernat: 774 485 481



Prodej zvěřinových pochoutek 17. 11. 2012 od 19. hodin.

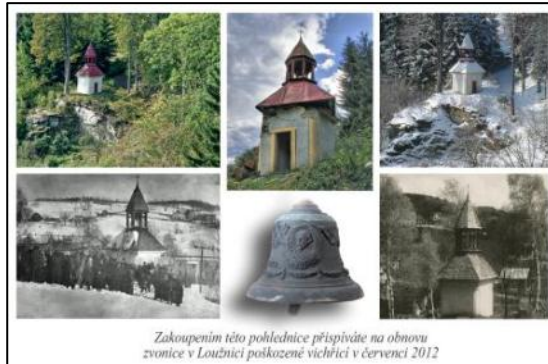


**SBÍRKA NA OBNOVU
ZVONIČKY
V LOUŽNICI**

**Číslo účtu:
107-3107400227/0100**

**Vybrané peníze budou použity na obnovu
zvoničky**

... VŠEM DÁRCŮM DĚKUJEME ...



Zakoupením této pohlednice přispějete, částkou 30,- Kč, na obnovu zvoničky v Loužnici, poškozené vichřicí v červenci 2012.

Fotografie ZVONIČKA LOUŽNICE:

<http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/LOUZNICE-ZVONICKA/>

Pohlednice jsou k prodeji v obchodě v Loužnici u pana Pohla a v Hospůdce Na Záluší v Kulturním Domě – sokolovně v Loužnici.

UZAVÍRKA SILNICE

Oznámení o částečném uzavření komunikace III/28742

Rekonstrukce kanalizace na silnici I/10
v Loužnici

V termínu od **20. 10. 2012** nejpozději do **20. 11. 2012** budou probíhat práce spojené s rekonstrukcí kanalizace v úseku křižovatky silnic I/10 a III/ 28742.

V důsledku souvisejícího dopravního opatření nebude možný průjezd z výše uvedené křižovatky ve směru na Radčice po silnici III/28742.

Objízdná trasa povede po komunikacích I/10 a III/2884.

Omlouváme se za dočasná omezení spojená s touto stavbou.



Od křižovatky „U Matěásků“ se do ulice kolem „Kartonážky“ dostanete, křižovatka „U Kazdů“ bude uzavřena.

SVOZ TŘÍDĚNÉHO ODPADU

Svoz tříděného odpadu bude

27. listopadu 2012

Pytle s odpadem je nutné dávat na místa nejdříve den, před dnem svozu v rámci udržování pořádku v obci !!!
Dle nových dostupných informací ohledně tříděného odpadu připadají pro sběr pouze tyto složky: PET lahve, papír, sklo, TETRA PAK (mléko, džusy) a barevné kovy.
Ostatní složky jako je polystyrén, směsné plasty, voskový papír jsou z tohoto sběru vyloučeny.
Prosíme občany, aby toto dodržovali.
Pytle na tříděný odpad jsou stále v prodeji na Obecním úřadě Loužnice

Děkujeme za pochopení.
OÚ Loužnice





ZE SVĚTA



BOZKOV - Zásah šesti jednotek hasičů si vyžádal ve středu 31. 10. 2012, požár roubenky v Bozkově na Semilsku. Již v ohlášení v 15:07 hodin bylo hasičům sděleno, že jde požár střechou ven. Vyhlášen byl druhý stupeň požárního poplachu a na místo dorazili profesionální hasiči ze Semil, dobrovolní hasiči z Železného Brodu, Zlaté Olešnice, Semil, Železného Brodu – Bzí a také místní bozkovská jednotka. Při příjezdu hasičů se požár nacházel ve 3. fázi, kdy jsou zachváceny všechny hořlavé předměty v prostoru. „Požár šel střechou i okny ven, zasažen byl zkrátka celý objekt,“ potvrdil řídící důstojník hasičů npor. Ing. Pavel Štěpánek.

Na uhašení požáru hasiči nasadili celkem šest vodních proudů a plameny se jim podařilo dostat pod kontrolu v 16:46 hodin.

Majitel domu byl mimo objekt, ale snažil se požár uhasit vědry s vodou. Přitom se nadýchal zplodin hoření a také popálil. Na místo si záchranáři nechali povolat vrtulník, ale nakonec byl muž převezen sanitním vozem.

Ještě v půl šesté hasiči dohašovali ohniska v půdním prostoru. Vodu na hašení brali z hydrantové sítě, poté zřídili kyvadlovou dopravu. Příčina požáru je v šetření.

<http://lbk.pozary.cz/>



II/290 Smědava - Souš. Silnice je pokryta zledovatělou vrstvou sněhu, která zvyšuje riziko dopravních nehod a následně možnost znečištění vodní nádrže Desná - Souš.

SMĚDAVA – SOUŠ - Krajská správa silnic Libereckého kraje oznamuje, že od úterý 30. 10. 2012 od 0.01 hodin bude uzavřen úsek komunikace



JABLONEC n.N. - V Základní škole Liberecká v Jablonci nad Nisou chtějí 26. listopadu pokořit rekord ve škole vytvořených, ale i donesených betlémů od učitelů, rodičů a přátel ZŠ. K pokoření stávajícího rekordu jich je přitom

zapotřebí více než 778. Rekord ověří i agentura Dobrý den Pelhřimov a zapíše jej do české knihy rekordů. Samotné sčítání zahájí ve škole doprovodným programem a hrou Já bych rád k betlému a vystoupením pěveckého sboru Rolnička. Žáci hlasováním vyberou ty nejzajímavější betlémy, které se následně přesunou do jabloneckého muzea, kde proběhne 2. prosince vernisáž. „V neděli 2. prosince bude vernisáž i v kostele sv. Anny. Za splnění jednoduchého hudebního úkolu získají děti malé zvonečky, které následně využijí ke zvonkohře v rámci tradičního rozsvícení vánočního stromku, které na Mírovém náměstí začíná v 17 hodin,“ vysvětlila za pořadatele Petra Kahanová. Kromě nejzajímavějších betlémů ze ZŠ Liberecká budou v Muzeu skla a bižuterie v Jablonci nad Nisou k vidění i skleněný betlém Miloslava Klingera a betlémy ze sbírky betlémáře Jiřího Borna. V rámci vernisáže výstavy Já bych rád k betlému, rekordu velikému proběhne výtvarná dílna připravená ve spolupráci s firmou Preciosa. Ta bude probíhat od 13 do 17 hodin ve vestibulu muzea. Návštěvníci si v ní vyzdobí skleněnou destičku s vánočním motivem, kterou si budou moci vzít domů jako dárek. V rámci vánočních ateliérů, ve dnech 4. - 7. prosince, budou poté žáci základních škol v muzeu vyrábět betlémové figurky. Vznikne tak jeden společný betlém, který bude po zhotovení přemístěn do výstavy. Pro širokou veřejnost bude po celou otvírací dobu v sobotu 8. prosince 2012 probíhat výtvarný ateliér ve spolupráci s tiskárnou Macek-Kusala. Návštěvníci si nakreslí obrázek s vánoční tematikou a jejich kresba pak bude na stroji převedena na dekorativní zapínací „placku“ nebo zrcátko. Výstava potrvá v Muzeu skla a bižuterie od 2. prosince až do 13. ledna.



PLAVY - Nejen Lety na saních. V sobotu 2. února 2013 od 9:30 hodin pořádá Ski areál Plavy štafetový závod družstev s názvem Filounský Yeti. Čtyřčlenné týmy budou složeny vždy z jednoho skialpinisty, snowboardisty, běžkaře a sjezdaře. Pro jednotlivé týmy, které projeví o závod zájem v předstihu, připravuje Ski areál na webových stránkách www.skiplavy.cz on-line registraci a přihláškový formulář ke stažení. Od závodu si slibujeme přehlídku kvalitních sportovních výkonů, připravujeme i zajímavý doprovodný program pro účastníky závodu i pro přihlížející diváky. Informace budou organizátoři na webových stránkách doplňovat.



JABLONEC N. N. - Nejkrásnější dívky z Česka nosí na hlavách korunky z Jablonce. Do světa vozí křehkou krásu ze severu Čech, prezentují dovednost a

kreativitu zdejších bižuterních designatérů.

S kolekcemi úžasných šperků ke slavnostním róbám vyjela o víkendu hájit české barvy na prestižní klání krásy Tereza Fajková. V Manile na Filipínách bojuje na světové soutěži krásy Miss Earth 2012. Její šperky na soutěž vytvořili zručné umělkyně v jablonecké firmě Šenýr. „Má i originální náhrdelník s českým polodrahokamem jaspisem z Kozákova doplněný českými křišťály Preciosa na charitativní aukci jako národní šperk,“ dodala designérka a spolumajitelka firmy Olga Kopalová. S sebou si Tereza Fajková odvezla garderobu z dílny mladé módní návrhářky Miriam Janásové, vítězky Freeport Fashion Academy 2012. Informují o tom webové stránky České miss. Celá kolekce čítá pět dlouhých rób a čtyři koktejlky. Nezbytným doplňkem všech šatů jsou šperky z kolekce Šenýr Bijoux, partnera projektu Česká Miss a oficiálního dodavatele korunek. „Inspirací ke všem modelům byla příroda, proto jsem zvolila lehké, splývavé materiály spolu s barevnou škálou tak, aby zdůraznily Terezčin půvab,“ říká o své kolekci na webu České miss Miriam Janásová. Sama Tereza ke spolupráci dodává: „Miriam mě zpočátku poprosila, zda bych pro ni nenafotila její absolventskou kolekci šatů. Její tvorba mě naprosto okouzila a našla jsem v ní spřízněnou duši. Ve chvíli, kdy se rozhodovalo, který z návrhářů pro mě ušije šaty na Miss Earth, neváhala jsem ani minutu a poprosila jsem právě ji.“ Z Jablonce pocházejí korunky nejen pro nejvyšší a nejprestižnější soutěž Českou miss, ale i pro řadu dalších krás, pro Miss Golf, pro Miss Liberce a podobně. Už je jasné, že i budoucí královna krásy pro příští rok opět ponese na hlavě korunku od zdejších návrhářů a stejně tak obě vicemiss. „Víc prozradit pochopitelně nemohu, snad jen, že bude nevšední, jemná a decentní,“ konstatovala Olga Kopalová. Není vyloučeno, že koruna bude vyosena dopředu a to proto, aby kráskám usazena vysoko ve vlasech lépe seděla. Celý proces od výběru toho správného návrhu až po realizaci potrvá několik měsíců a k podobě se vyjadřuje řada lidí. Pochopitelně největší slovo má ředitelka soutěže Česká miss Michaela Maláčová.



BOZKOV - Kapela Arakain, která letos slaví 30. výročí existence a má za sebou úspěšné jarní turné,

vyrazila na jeho podzimní část nazvanou XXX Best of Tour 2012. V sobotu 3. listopadu byl na programu koncert v Bozkově. Kapela v čele se současným zpěvákem Janem Toužimským vyrazila mezi své fanoušky znovu v září a zavítala či ještě zavítá na místa, na která se v jarní části tour nedostalo. Celkem v rámci svého podzimního turné navštíví zhruba 15 míst. Turné odstartovalo už 22. září v Jindřichově Hradci a bude zakončeno 22. prosince ve Spáleném Poříčí, 26. října se na koncert v Praze ke kapele dokonce připojila i její někdejší zpěvačka Lucie Bílá. „Posluchači a návštěvníci koncertů se opět mohou těšit na aktuální a zdařilou scénu, kvalitní zvuk a světla. V dvouhodinovém programu podzimního tour zazní to nejlepší z nejlepšího za celých 30 let existence Arakainu. Pro fanoušky je opět připraveno několik překvapení,“ lákal na bozkovský koncert manažer skupiny Petr Kubáň. Arakain za dobu své existence stačil vydat 31 nosičů, které si zakoupilo více jak tři čtvrtě milionu posluchačů. Vystoupení kapely za 30 let zhlédlo okolo tří milionů fanoušků. Rockovou legendu na její tour doprovází jako předkapela Absolut Deafers a v Bozkově byli další předkapelou ještě místní CZE-HUN.



LIBEREC - Pravidelná podzimní revize a údržba lanovky na Ještěd je tu. Výluka potrvá od pondělí 5. do pátku 16. listopadu, tedy dvanáct dní. „Během letošní podzimní odstávky zkontrolujeme celé zařízení lanové dráhy. Zhotovíme nové koncovky na tažném a přitažném lanu a zároveň vyměníme kabinu číslo 1. Místo ní bude použita kabina,

která je v současné době v opravě.“ vysvětlil přednosta lanové dráhy na Ještěd Vladimír Štěpán. Bez povšimnutí nezůstane ani stanice na Ještědu. „Na horní stanici projde opravou hlavní rozvaděč elektrického proudu na přívodu od vysílače Ještěd,“ dodal přednosta. Po revizi bude lanovka až do března jezdit každý den, kromě pondělí, od 8 do 18 hodin.



www.nasejablonecko.cz
<http://jablonecky.denik.cz/>





KULTURA a POZVÁNKY



Městské divadlo Železný Brod
v pátek **23. listopadu 2012**

SWINGOVÝ VEČER

od 18.00 hodin



Host večera – orchestr
New Dixie Liberec

• SWINGOVÁ PRŮTATA – ZUŠ
• TANEČNÍ A SWINGOVÝ
ORCHESTR ZUŠ
• BIG BAND Rudy Müllera

Vstupné 50 Kč – prodej vstupenek před začátkem koncertu v divadle

POJĎTE S NÁMI ZA DECHOVKOU

sobota **24. listopadu 2012** od 14 hodin

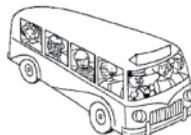
sokolovna Jirkov



- SWINGOVÁ PRŮTATA – ORCHESTR ZUŠ ŽB
- BROĎANKA s Helenou Hlubučkovou a Milanem Vundererem
- DECHOVKA TURNOVANKA se svými sólisty

Hlavním hostem dechového odpoledne bude pan **JOSEF ZÍMA**

Všechny srdečně zveme! Vstupné 50 Kč.



Autobusová doprava ze Železného Brodu zajištěna:
13.30 hod. – autobusové nádraží
13.33 hod. – Dům s pečovatelskou službou
13.38 hod. – Malé náměstí
13.42 hod. – zastávka u ZŠ Školní
13.45 hod. – Hrubá Horka
13.47 hod. – Sřečevná
Autobusová doprava zpět do Železného Brodu 18.15 hod.

Tančárna s Big O Bandem

24. 11. 2012 od 20 hod.

Sokolovna Jirkov



TJ Sokol Bzí pořádá 24. 11. 2012 od 10 hod.

v místní sokolovně



Vánoční trhy

občerstvení zajištěno
bohatá nabídka zboží



Od 15 hod. k poslechu i k tanci zahraje „RUMOVÁ AFÉRA“

Těšíme se na Vaši hojnou účast.

VÁNOČNÍ BAROKNÍ KONCERT JAROSLAV SVĚCENÝ

Jaroslav Svěcený – housle a průvodní slovo

Jitka Navrátilová – cembalo

Čtvrtek **6. prosince 2012**

od 19 hodin

Vystoupí i děti ze ZUŠ Železný Brod.

Předprodej vstupenek od **5. 11. 2012**
v TIC Železný Brod a na www.e-vstupenka.cz

Vyfoť na akci zajímavou momentku
a dostaň poukázky na chlast !!!

Všechny sladké druhy Božkova
za sladkých 20 Kč !!!

start: 21h
vstup: 50 Kč

PAPA RAZZI PARTY

17. 11. DRŽKOV
SVOZ ZDARMA

Pojďte s námi za

LEVNÝMI NÁKUPY



- v sobotu **10. 11. 2012** do Žitavy – TOOM, Praktiker
- v neděli **18. 11. 2012** do Polska – Jelení Gory na nedělní trhy, Tesco a Castorama (OBI)

Odjezd: 7.30 hod. Železný Brod – Penny Market,
7.35 hod. autobusové nádraží
7.40 hod. Hrubá Horka, zast., 7.45 hod. Jirkov, zast.,
7.55 hod. Jílové, zast., 8.00 hod. Radčice,
8.05 hod. Loužnice, dolní zastávka,
8.10 hod. Držkov, náměstí

Návrat: cca 17 hod.

Cena: 120 Kč / za osobu

Přihlášky na tel:

603 21 30 25, 483 389 545 Autoškola a Autodoprava Novotný

Dále nabízíme pronájem skladových prostor a garáží
v areálu bývalého ŽBS.



ČERNÁ KRONIKA

ČERNÉ ÚDOLÍ – TURNOV - ŽELEZNÝ BROD – LOUŽNICE

30.10.2012 06:35 do 07:35; na silnici 10 v obci Železný Brod okres Jablonec nad Nisou; nehoda; 1x OA + 1x dodávka bez zranění.

30.10.2012 16:15 do 18:15; na silnici 10 v obci Držkov okres Jablonec nad Nisou, délka 35m; nehoda nákladního vozidla; probíhají záchranné a vyprošťovací práce, nebezpečí; NA x OA se zraněním. Zásah ZZS a HZS.

30.10.2012 16:35 do 31.10.2012 00:00; na silnici 10 v obcích Kořenov a Desná okres Jablonec nad Nisou, délka 3.2km; v úseku Desná - Příchovice; ledovka; stojí zde kamiony.

TANVALD - V úterý 30. října dvacet minut po patnácté hodině stala v Tanvaldě v ulici Pod Špičákem dopravní nehoda. Řidič s vozidlem zn. Škoda Octavia jel ve směru na centrum města a v klesání při průjezdu pravotočivé zatáčky na čerstvě zasněženém povrchu vozovky dostal smyk, vyjel do protisměru, kde narazil do protijedoucího vozu zn. VW Polo. Toto vozidlo bylo nárazem odraženo mimo vozovku, kde se na mírném svahu přetočilo na bok. Řidič s vozem Škoda Octavia skončil také mimo vozovku – vpravo v oplocení pozemku u domu. Viníkovi této nehody policisté naměřili hodnotu alkoholu v dechu 0,95 promile. Proto mu byl na místě zadržen řidičský průkaz. Při nehodě utrpěla spolujezdkyně z vozidla VW Polo lehké zranění. Předběžná výše škody činí částku 67.000,- Kč. Věc nadále šetří policisté ze Skupiny dopravních nehod v Jablonci nad Nisou.



DRŽKOV - V úterý 30. října v 16 hodin došlo v Držkově na silnici první třídy č. 10 k dopravní nehodě. Po této silnici ve směru od Železného Brodu jel řidič s nákladním vozidlem zn. Volvo a nepřizpůsobil rychlost povaze a stavu vozovky. Na kluzkém zasněženém povrchu v klesání při projíždění pravotočivé zatáčky dostal smyk, najel do protisměru, kde narazil do protijedoucího vozidla zn. Škoda Fabia a dále ještě do vozu zn. VW Golf. Zranění

při této nehodě utrpěli oba řidiči osobních vozidel a spolujezdkyně z vozu VW Golf. Předběžná výše způsobené škody činí částku 125.000,- Kč. Věc nadále šetří policisté ze Skupiny dopravních nehod v Jablonci nad Nisou.

ŽELEZNÝ BROD - V pátek 26. října dvacet minut po osmnácté hodině došlo v ulici Nádražní v Železném Brodě k dopravní nehodě. Dosud nezjištěný řidič s neustanoveným vozidlem vycouval z parkovacího místa poblíž budovy nádraží ČD a zadní částí vozu narazil do právě procházejícího chodce, který tlačil kárku. Došlo tak ke střetu zadní části vozidla, kárky a následně chodce. Ten upadl na zem a utrpěl zranění nohy. Řidič poté z místa dopravní nehody ujel. Zraněný 63letý muž byl se zraněním převezen do nemocnice. Policisté ze Skupiny dopravních nehod v Jablonci nad Nisou žádají případné svědky uvedené dopravní nehody, aby se přihlásili na tel. č. 974 474 254 nebo na linku 158.



ŽELEZNÝ BROD - V neděli 28. října ve 22.30 hodin došlo v Železném Brodě v ulici Těpešská k dopravní nehodě. Dosud nezjištěný řidič s neustanoveným vozidlem poškodil v této ulici zaparkovaný vůz zn. Škoda Octavia. Viník z místa nehody ujel a věc neoznámil. Policisté ze Skupiny dopravních nehod v Jablonci nad Nisou žádají případné svědky uvedené dopravní nehody, aby se přihlásili na tel. č. 974 474 254 nebo na linku 158.

TANVALD - Ve středu 31. října dvacet minut před polednem se v Tanvaldě v ulici Krkonošská stala dopravní nehoda. Řidička s vozidlem zn. Škoda Fabia jela ve směru od Desné v Jizerských horách a na přechodu pro chodce, který se nachází před budovou kina, neumožnila 42leté chodkyni bezpečné přejití vozovky. Chodkyně stála před přechodem pro chodce a chystala se přejít ulici ve směru od budovy kina. Ve chvíli, kdy žena byla přibližně uprostřed jízdního pruhu, došlo ke střetu s uvedeným vozidlem, po kterém upadla na vozovku. Při tomto střetu utrpěla chodkyně zranění, které si vyžádá dobu léčeni delší jak sedm dnů. Dopravní nehodu policisté ze Skupiny dopravních nehod i nadále šetří.

DRŽKOV - V noci z 1. na 2. listopadu neznámý pachatel vnikl bez použití násilí do volně přístupné novostavby v Držkově, kde v podkroví demontoval a odcizil dvě křídla střešních oken s dvojitou skleněnou výplní. Dále odcizil ještě jedno volně položené kompletní střešní okno i s rámem. Všechna odcizená okna byla zn. Velux a v celkové hodnotě 28.000,- Kč. Pachatel se tak dopustil trestného činu krádeže, za který mu hrozí trest odnětí svobody až na dva roky.



POČASÍ

Podrobné počasí najdete zde: <http://www.louznice.com/2012/pocasi.php>

Kde právě prší, najdete zde: <http://mapy.in-pocasi.cz/>, <http://radar.bourky.cz/>

A jak je na horách? To najdete zde: <http://hydronet.tumam.cz/content/cz/Default.aspx>,
<http://yowindow.com/weatherwidget.php>

STŘEDA
7.11.

Den: 5/9°C
Noc: 4/0°C



ČTVRTEK
8.11.

Den: 5/9°C
Noc: 6/2°C



PÁTEK
9.11.

Den: 6/10°C
Noc: 5/1°C



SOBOTA
10.11.

Den: 7/11°C
Noc: 6/2°C



NEDĚLE
11.11.

Den: 4/8°C
Noc: 5/1°C



PONDĚLÍ
12.11.

Den: 6/10°C
Noc: 7/3°C



ÚTERÝ
13.11.

Den: 6/10°C
Noc: 6/2°C



STŘEDA
14.11.

Den: 3/7°C
Noc: 3/-1°C



PRANOSTIKY

8.11.

Na Bohumíra příroda k spánku se ubírá.

9.11.

Svatý Teodor - mrazy lezou z hor.

Na svatého Teodora sedlák ještě pilně orá.

11.11.

Na svatého Martina zima chod svůj začíná.

Svatý Martin rád jezdí na brně.

Svatý Martin přijíždí na bílém koni.

Martin a Kateřina na blátě - vánoce na ledě.

Martinův led pod vodou hned.

O Martině po ledu - o vánocích po blátě.

V suchu-li jdou na Martina husy, o vánocích v blátě chodit musí.

Na svatého Martina slunečno - dlouhá zima.

Na svatého Martina pod mrakem - nestálá zima.

Na svatého Martina bývá dobrá husina.

Radost Martina je husa a džbán vína.

Na svatého Martina plače husí rodinka.

Je-li kobylika martinské husy hnědá, bude málo sněhu a na holo mrznout; je-li však bílá, bude hodně sněhu.

12.11.

Na svatého Josafata lepší kožich nežli vata.

OBLOHA

Slunce

Vychází: 7:01

Zapadá: 16:30



Viditelnost planet v listopadu 2012

Ma obloze uvidíte: Merkur koncem měsíce ráno nad jihovýchodním obzorem. Venuše ráno nad jihovýchodním obzorem. Mars večer nízko nad západním obzorem. Jupiter po celou noc. Saturn ve druhé polovině měsíce ráno nad jihovýchodním obzorem. Uran většinu noci kromě rána. Neptun v první polovině noci

Úkazy

11. 11. v 16 hod. - Měsíc v konjunkci s Venuší (Měsíc 6,0° jižně;

11. a 12. 11. - Měsíc, Venuše, Spika a Saturn ráno na jihovýchodě)

12. 11. 2012 ve 20 hod. - Měsíc v konjunkci se Saturnem (Měsíc 4,9° jižně)

28. 11. 2012 v 16 hod. - Měsíc v úplňku; polostínové zatmění Měsíce

Měsíc

Vychází: 22:58

Zapadá: 12:40





SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM

GRATULUJEME

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

7. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Lucie Hrdličková
7. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Maruška Šenfelderová
9. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Josef Bukvic
10. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Josef Pešata st.
10. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Miroslava Daňková (Hrubá)
12. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Libuše Kramářová
13. 11. 2012	Oslaví narozeniny	Jakub Vondrouš

VÝROČÍ

7.11. 1811 – Karel Jaromír Erben, český spisovatel, básník († 21. listopadu 1870)
7.11. 1867 – Maria Curie-Skłodowska, polsko-francouzská vědkyně, nositelka Nobelovy ceny za fyziku a za chemii († 4. července 1934)
7.11. 1957 – V NDR začala výroba vozů značky Trabant.
8.11. 1620 – České stavovské vojsko bylo poraženo v bitvě na Bílé hoře v Praze. Vlády v českých zemích se po ní ujal Ferdinand II. Štýrský.
8.11. 1414 – Zikmund Lucemburský korunován římským králem.
8.11. 1656 – Edmund Halley, britský astronom a matematik († 14. prosince 1742)
9.11. 1959 – Miroslav Táborský, český herec
9.11. 1841 – Eduard VII., anglický panovník († 6. května 1910)
9.11.1871 – Josef Zasche, rakousko-český architekt († 11. října 1957)
10.11. 1620 – Dva dny po bitvě na Bílé hoře kapitulovala Praha vojskům Ferdinanda II. Štýrského.
10.11. 1918 – Miroslav Horníček, herec († 15. února 2003)
10.11.1930 – Josef Vinklář, herec († 18. září 2007)
11.11. 1918 - skončila první světová válka
11.11. 1930 – Antonín Moskalyk, režisér († 27. ledna 2006)
11.11. 2000 - v rakouském Kaprunu 155 lidí uhořelo v lanovce na ledovec.
11.11. 1821 – Fjodor Michajlovič Dostojevskij, ruský spisovatel a filosof († 9. února 1881)
11.11. 1939 – Jan Opletal, student, zabit při protinacistické demonstraci (* 1. ledna 1915)
12.11. 1989 – Svatořečení Anežky České Janem Pavlem II.
13.11. 1941 – Marie Rottrová, česká zpěvačka
14.11. 1840 – Claude Monet, francouzský malíř († 5. prosince 1926)

STAROČESKÝ HOROSKOP



Toto období (11.11. - 20.11.) je určeno, ve staročeském a keltském horoskopu stromu - **KAŠTAN**

Člověk zrozený ve znamení

Kaštanu je stejně jako jeho symbolický strom houževnatý ochránce svého nejbližšího okolí. Tito lidé mívají silně vyvinutý smysl pro spravedlnost, nikdy nebývají hluiš k potřebám slabších. Dokážou bojovat do posledního dechu, pokud se někde děje bezpráví. Nejednájí ukvapeně, vždy si vše pořádně promyslí, než začnou rázně a efektivně jednat.

Kaštan často bývá svým okolím považován za tvrdohlavého a nekompromisního, ale to jen proto, že se svých zásad nevzdává ani přes mínění okolí. Jakožto důvěrník mnoha lidí čerpá i z jejich poznatků, které ho obohacují a posunují dál. Jeho společenská a zvědavá povaha je nezdědkou příčinou nechtěných klevet.

Tito lidé dokážou být velmi dobrými společníky, zvláště u osob opačného pohlaví, které je velmi přitahuje. Trvalé svazky navazují v pozdějším věku, protože si v mládí raději užívají volnosti a rádi podléhají pokušení. Ovšem najdou-li vhodný protějšek, tento vztah rozboří jen zrada. Netolerují nevěru a dokážou se náležitě pomstít. Umění odpouštět není jejich silnou stránkou.

Zdraví zrozců Kaštanu je závislé na jejich psychické pohodě. Nejsou-li vyrovnaní a potýkají se s nějakým problémem, mohou upadat do dlouhodobé deprese, což se časem projeví i na jejich fyzickém zdraví.

Lidé narození v tomto znamení jsou velmi komunikativní a dokážou naslouchat druhým, proto se uplatní například jako obchodníci, učitelé, průvodci, ale i barmani.

VÝZNAMNÉ DNY

7.11. - Africký den informací
9.11. - Světový den jakosti - od roku 1989 se slaví každý druhý čtvrtek v listopadu
10.11. - UNESCO - Světový den vědy pro mír a rozvoj
11.11. - Významný den: Den válečných veteránů, začíná Mezinárodní týden vědy a míru, Den proti drogám
13.11. - Mezinárodní den nevidomých, Den památky padlých
14.11. - Světový den diabetu



BYLINKY BABKY KOŘENÁŘKY

ZELÍ

Tato běžná zelenina má také léčivé vlastnosti.

Málokterá rostlina, která roste na zemi, se s ním může srovnávat svou hodnotou. Už

Hippokrates předepisoval svým pacientům najemno nastrohané zelí se solí při onemocnění cystami, uretritidě a při bolestivém močení. Galén praktikoval zelné zábaly na rány, na nemocné klouby a předepisoval také obkládat zelnými listy nemocné s horečkou.

Listy zelí obsahují bílkoviny, organické kyseliny (jablčnou, citronovou, glukuronovou,

jantarovou, tartronovou, mravenčí a jiné), cukry 0,9-5,3 %, vitaminy C, B1, B6, H, E, beta-karoten, kyselinu nikotinovou, pantotenovou, listovou, dále tuky, aminokyseliny (tryptofan, lyzin, metionin, tyrozin, histidin a další), celulózu (0,6-1,6 %), makro i mikroprvky (draslík, hořčík, železo, stříbro, cín, olovo, titan, molybden, nikl, vanadium a další). Je třeba připomenout, že zelí obsahuje velké množství vitaminu C ve formě takzvaného askorbigenu, což je forma kyseliny askorbové, která se téměř neničí i při jeho dalším zpracování.

Klinické pokusy dokázaly vysokou účinnost čerstvé zelné šťávy při léčbě žaludečních vředů a dvanácterníku. Za základní účinnou látku je považován vitamin U, který má protialergické účinky a zlepšuje lipidní přeměnu thiaminu a cholinu.

Působí také na metabolismus žaludeční sliznice, při kterém podporuje proces zahojení vředů.

Pomocí experimentů bylo také zjištěno, že zelí působí proti bakteriím, a dokonce má vliv na zlatého stafylokoka i bakterie tuberkulózy. Navíc zelná šťáva působí proti kašli a napomáhá vykašlávání. Téměř

úplná absence základu purinu umožňuje, že je zelí vhodné také při léčbě dny a žlučnickových kamenů. Zelné saláty,

šťáva a další jídla jsou vhodné při onemocněních srdce a ledvin. Působí močopudně, neboť mají vysoký obsah draslíku, při arterioskleróze (zvýšený obsah pektinů umožňuje odvod toxických látek a cholesterolu) a při obezitě (kyselina tartronová provádí přeměnu sacharidů na tuky a cholesterol). Zelí se využívalo k léčebným účelům v lidové medicíně už v dávných dobách, protože bylo vždy

považováno za účinný

prostředek při

nejrůznějších

nemocí a

napomáhalo

zvýšení

odolnosti

organismu.

Lidová

medicína

doporučuje

používat

čerstvé zelí nebo šťávu z něho při nespavosti,

bolestech hlavy a onemocnění sleziny. Čerstvé i

kysané zelí se využívá ke zvýšení chuti k jídlu,

sekreci žaludečních šťáv, prevenci avitaminózy

(kurděje), při chronické poruše trávení a také jako

močopudný a lehce projímací prostředek. Kysané

zelí nebo nálev se doporučuje pro diabetiky,

pacienty s nemocnými játry a žlučovými kameny.

Zelná šťáva je zvláště účinná při snižování kyselosti

žaludku, při sklonu k obezitě a hemoroidech.

Šťáva nebo odvar s medem se používá při léčbě

zánětu hrtanu, průdušek a dalších onemocnění

dýchacích cest.

Zubaři říkají, že kdybychom alespoň jedenkrát

denně několik minut žvýkali kyselé zelí, posilnily by

se nám dásně natolik, že by ubylo nemocných s

parodontózou.

Současní naturopaté (NATUROPATICKÁ LÉČBA =

NÁVRAT K PŘÍRODĚ) si cení vysokého obsahu síry,

arzeny, vápníku a jódu a předpokládají, že díky

těmto komponentům zelí může léčit i kožní

onemocnění, jakým je alergie, lupénka a jiné.

Z pohledu ezoterické medicíny je tato zelenina

nositelem životní síly a působí jako povzbuzující

prostředek.

Zelí díky vysokému obsahu chlorofylu podporuje

produkování hemoglobinu a napomáhá tak při léčbě

krevních

onemocnění, jakým

je leukémie, anémie

a další.

Hodí se také jako

výborný prostředek

k léčbě onemocnění

ledvin. Díky

specifickým

stopovým prvkům je

zbavuje toxinů, ničí

choroboplodné

zárodky a má i

močopudné účinky



ZAHRADA

PŘÍŠLA ZIMA!

Letos přišla brzo a to již 26. října.

Jako každý rok, i letos všechny sněhová nadílka překvapila.

Jak se na zimu připravit?

Podívejte se do lesa na veverka, ty si stavějí doupe, sbírají zásoby na celou zimu, jednoduše vědí, že přijde zima a musejí ji přežít.

Co to znamená pro nás?

1. teplé oblečení a dobré zimní boty
2. otop na zimu (kdo topí kotlem, musí nařezat a naštípat dříví a nakoupit a navozit uhlí – to si lidé z paneláku nedovedou představit ☺)
3. zazimovat celý dům, zateplit a postarat se o to, aby nezamrzla voda
4. pokud bydlíte na vesnici, mít připravené zásoby, může se stát, že přijde vichřice s chumelením a dva dny se nedostanete z domu.
5. když vichřice či sníh způsobí výpadek elektriny, musíte mít doma svíčky, baterky a dobrý je plynový vařič.
6. připravit auto na zimu (zimní pneumatiky – to je v dnešní době nutnost!, nemrznoucí směsi do chladiče a do ostřikovačů, rozmrazovač zámku, škrabku na okna, malou lopatu a trošku písku, když zapadnete, je to báječný pomocník)
7. na silnici se chovat tak, že silnice klouže a chystá nám svoje nástrahy ☺

I když nastává temné a smutnější období roku, zde, jako každý rok, něco pro rozveselení:

ZIMNÍ ROMANCE

"Přestěhovali jsme se do svého nového domu v Jizerských horách. Bože jak je zde krásně, už se nemohu dočkat, až vrcholky hor pokryje sníh.

20.října - Jizerské hory jsou tím nejkrásnějším místem na zemi, podnikli jsme malý výlet do okolí a přitom jsme viděli několik jelenů. Jak byli nádherní! Zdá se mi, že jelen je jedno z nejúžasnějších zvířat na zemi.

11.listopadu - Je lovecká sezóna. Jak někdo může zastřelit něco tak překrásného jako je jelen! Doufám, že už brzy začne sněžit.



2.prosince - Minulou noc krásně sněžilo. Probudil jsem se a vše bylo pod jiskřivou a bílou sněžnou pokrývkou. Krása jako na vánoční pohlednici. Procházel jsem příjezdovou cestu a uspořádal jsem rodinnou koulovačku. Potom projel kolem sněžný pluh a musel jsem znovu proházet příjezdovou cestu.

Prostě tady to miluji!!!

12.prosince - Minulou noc připadl další sníh. Sněžný pluh si zopakoval žertík s příjezdovou cestou.

Nevadí za chvíli jsem ji proházel.

19.prosince - Minulou noc napadl další sníh. Kvůli zahrnuté příjezdové cestě jsem se nedostal do práce. Jsem úplně vyčerpaný prohazováním. Zkurvený sněžný pluh.

22.prosince - Včera napadlo ještě víc těch bílejších sraček. Mám na rukou puchýře od lopaty. Jsem přesvědčenější, že sněžný pluh čeká za rohem, dokud neproházím cestu. Hajzl jeden cestářskej!

25.prosince - Veselé zkurvené vánoce! Víc zasanýho sněhu. Jestli dostanu do ruky toho zkurvysyna co řídí sněžný pluh, tak ho nakopu do prdele. Nechápu, proč na tu zasanou silnici nepoužívají víc soli, co by rozpustila ten sajrajt.

27.prosince - Zase napadl vagón těch bílejších sraček. Už tři dny jsem nevystrčil rypák s výjimkou prohazování příjezdové cesty pokaždé, když projel ten zasaný pluh. Nakonec i pluh uvázl v závěží a ten ksindl řidič cestářskej si přišel vypůjčit moji lopatu. Řekl jsem mu, že jsem jich už šest zlámal, když jsem prohazoval zahrnutou příjezdovku a tou zbylou jsem do něj mydlil až jsem ho hajzla zahnal.

28.prosince - Konečně jsem se dostal z baráku. Odstranil jsem z auta to bílý svinstvo a vydal jsem se do obchodu pro nějaký jídlo. Při zpáteční cestě mi vběhl do cesty jelen. Už se to nedalo ubrzdít. Škodu na autě mám za 42,000,- Kč. Ty zkurvený bestie by měli postřílet. Že ti myslivci je v sezóně nevymlátili všechny!

8.března - Odvezl jsem auto do servisu ve městě. Člověk by nevěřil, jak může za jednu zimu zrezivět od té debilní soli, co s ní ty hovada cestářský sypou silnice. Přestěhovali jsme se zpět do Prahy. Teprve teď vidím, jak je to krásný město. Nechápu, jak někdo může žít v takový prdeli, jako jsou Jizerské hory."



LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY



ZELNÁ POLÉVKA

150 g kysaného zelí, propláchnutého a nadrobno pokrájeného, 2 středně velké brambory, oloupané a nakrájené na kostky, 250 ml zakysané smetany, ocet, 1 žloutek, 30 g másla, 20 g mouky, sladká paprika, sůl, kmín.

Do hrnce s litrem vody dejte kmín, sůl a brambory a asi 5 minut vařte. Pak přidejte zelí a vařte další čtvrt hodinu, aby zelí změklo. Zakysanou smetanu smíchejte s moukou, přidejte do polévky, podle chuti doladte octem, přidejte žloutek, máslo, papriku a zelňačku ještě malou chvíli povařte.



ZELNÝ SALÁT S BRUSINKAMI

500 g červeného zelí (asi půlka hlávky), 2 řapíky celeru včetně lístků, 200 g očištěných kapustiček, 1 červené jablko bez jádřince, ale neoloupané, 2 mrkve, 180 g jakýchkoli oříšků, případně směs, rozdrcených nebo hrubě mletých, 100 g sýra s modrou plísní, sůl a pepř na dochucení. Zelí, celer, kapustičky a jablko buď nakrouhejte na jemné plátky v robotu, nebo ručně nakrájejte. Mrkev nastrouhejte na hrubší nudličky. V misce prošlehejte olej, brusinky a pomerančovou šťávu. Zeleninu, jablko a oříšky vsypte do velké mísy, zalijte zálivkou a lehce, ale důkladně promíchejte. Osolte (opatrně, sůl může být hodně slaná) a opepřete. Posypte kousky sýra.

Na zálivku: 6 lžic rostlinného, nejlépe olivového oleje, 4 lžice zavařených brusinek, 5 lžic pomerančové šťávy, nejlépe čerstvé



ZELNÁ POMAZÁNKA NA CHLEBÍČKY

1 sklenice sterilizovaného červeného zelí 3 vejce natvrdo 20 dkg junioru sůl, pepř tvrdý sýr 1 zakysaná smetana 1 malá majonéza. Zelí slijeme a trochu ještě překrájíme. Vejce nastrouháme, stejně tak i salám a sýr a vše smícháme. Mažeme na veky a můžeme zdobit dle chuti.

VEPŘOVÉ NA ČERVENÉM ZELÍ

1,5 kg vepřové plece, 1 lžička zrněk pepře, hrubě drcených, 1 lžice čerstvých tymiánových lístků, mořská sůl a krupicový cukr, 4 lžice olivového oleje, 2 cibule, nakrájené nahrubo, 1,5 kg červeného hlávkového zelí, jemně nakrouhaného, 1 brambora, oloupaná a hrubě strouhaná, 2 lžičky koření pěti vůní, 2 jablka, bez jádřince, na osminky, 300 ml červeného vína, 3 lžice nakládaných brusinek nebo rybízového džemu, 200 ml hovězího vývaru, bramborové šišky, knedlíky nebo vařené brambory k podávání. Předehřejte troubu na 120 °C. Maso nakrájejte na 3 cm silné plátky a posypte ho pepřem, solí a tymiánem.



Do ohnivzdorného kastrolu dejte 2 lžice oleje a na něm dozlatova osmažte cibuli; stačí asi čtyři minuty. Posypte ji 2 lžicemi cukru a nechte ho zkaramelizovat. Pak přisypte zelí, bramboru a dobře promíchejte. Přidejte jablka, víno, brusinky nebo rybíz a osolte. Na zbylém oleji v pánvi postupně opečte maso dohněda a rozložte ho na zelí. Do pánve nalijte vývar a odvařte všechny chutné připáleniny. Nalijte do pekáčku k masu a zelí. Přiklopte a pečte v troubě 4 hodiny, až je vepřové úplně měkké. Zelí ochutnejte a dotáhněte solí a cukrem. Podávejte s bramborovými šíškami, knedlíky či bramborami.



ZELNÉ PALAČINKY

250 ml mléka, 2 žloutky, špetka soli, 20 g moučkového cukru, 220 g hladké mouky, 250 ml sodovky, 2 bílky, ušlehané dotuha, 200 g hlávkového zelí, podušeného doměčka a vychladlého, sádlo na opékání, skořicový cukr na posypání (nemusí být). V mléce rozmíchejte žloutky, sůl, cukr, mouku a dobře zpracujte. Potom přidejte sodovku, sníh z bílků a zelí. Pánev dobře rozehřejte, vymažte sádlem a nalijte do ní trochu těsta, rozprostřete jej po pánvi a opékejte po obou stranách. Jestli chcete, podávejte posypané skořicovým cukrem.



BRAMBORÁČKY SE ŠVESTKAMI

500 g brambor, 200 g zralých švestek, 100 g švestkových povidel, 50 g mletého máku, 50 g moučkového cukru, 1 vejce, 1 lžice hladké mouky, 1 lžička krupicového cukru, špetka soli, olej na smažení, moučkový cukr na posypání

Brambory oloupeme a nastrouháme je na hrubé dlouhé nudličky. Vymačkáme z nich přebytečnou vodu, přidáme vejce, mouku, lžičku cukru a špetku soli a dobře promícháme. Z připraveného těsta na lívanečnicku nebo pánvi vytřené olejem pozvolna upečeme malé světlé bramboráčky (aby nebyly zcela dopečené). Rozložíme je na plech vyložený papírem

na pečení, polovinu bramboráček obložíme půlkami švestek a posypeme je mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem. Plech vložíme do trouby vyhřáté na 170 °C a bramboráčky upečeme dozlatova. Hotové bramboráčky bez švestky potřeme švestkovými povidly, přiklopíme je bramboráčky se švestkou, pocukrujeme a ihned podáváme.



LOUŽNICKÉ TRADICE

NAKLÁDÁNÍ VYSOCKÉHO ZELÍ



Jak je již každým rokem tradicí u nás v Loužnici, většina našich obyvatel v tento čas vyráží 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 různí 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 prnutí 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 hlávkový 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 KYSANÉ 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 pěstování 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 odebírání zelí. Pak nám vydrží v chladu i do jara. Aby zelí příjemně chutnalo, dávají se někde do něho i dobrá vonná jablka, hrozný 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 plíseňová 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 nepřijemné 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.



Podívejte se jak pěstují a nakládají u Holců ve Sklenařicích : http://www.youtube.com/watch?v=r2TuqIKNZ_A
<http://www.youtube.com/watch?v=a4nk3kdGnF8>



SVÁTEK SVATEHO MARTINA

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

Na svatomartinský den čeledi končovala 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 starodávne 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 změkklé 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, zasympeme 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) nanese nádivku a zavíneme 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.



Z HISTORIE

LOUŽNICKÁ KRONIKA

Z Loužnické kroniky:



KULTURNÍ ŽIVOT V OBCI

Jak již uvedeno na jiném místě v kronice, kulturní a společenský život v naší obci byl nedostatečný a to proto, že jsme neměli v obci žádnou vhodnou místnost jak pro kulturu, tak i pro tělovýchovu. Zejména to pociťovala tělovýchova, neb nebylo kde cvičiti. Z části byla tato tísnivá situace vyřešena tím, že se uvolnila druhá třída v naší národní škole pro tyto účely. Je samozřejmé, že toto opatření je pouze prozatimní.

Zde se konaly všechny příležitostní akce a slavnosti, které se u nás každoročně konají. Je to např. oslava MDŽ (Mezinárodní Den Žen), Devátý květen, oslava VŘSR a celá řada drobných akcí, jako jsou různé besedy, přednášky a podobně.

Této místnosti bylo také v posledních dvou letech využíváno jako tělocvična pro nácvik prostných cvičení.

Některé větší akce se konaly na koupališti u kterého je menší hřiště. Byly to zejména obžinky v roce 1955, které se pro nepříznivé počasí nevydařily. V roce 1956 se zde konalo hasičské cvičení spojené s oslavou otevření hasičského domu. V roce 1957 bylo zde veřejné cvičení na oslavu 70 ti letého výročí založení Sokola v Loužnici. Konaly se zde i zábavy připraveném parketě, neb ve dřevěné verandě. Jisté je, že jsme postrádali sál, kde by se nechalo vše docela lépe uspořádat, neb lidé po práci chtějí mít také zábavu. Když nebyla možnost pobavit se u nás, mládež navštěvovala taneční zábavy v okolí, poslední dobou chodí se zálibou do Železného Brodu. Velmi častými návštěvníky jsou naši občané kina v Zásadě, ale hlavně v Radčicích.

Ono to není s tou zábavou totiž tak jednoduché. To není jako dříve se šlo na posvícení, třeba na Bratříkov, kde vyhrávala „Bratříkovské Kutálka“, v Zásadě zase „Zásadská“ a podobně. Dnes nejdříve se zkoumá, kdo kde hraje, zdali Vlach nebo Valdouf, Alfa, Kloc a Bůhví, jak se ty soubory jmenují. Jsou to samí moderní soubory až z Prahy. No jiná doba – jiné požadavky.

Každý mládenec, jak vyjde ze školy, už jen kouká, aby si koupil motocykl, tak ku konci roku 1957, bylo v Loužnici 35 motorek. Někteří lidé lámou nad mládeží hůl a říkají jaké to jen bude! „Tohle za našeho mládí nebyvalo“. Ale každý táta, jak jen kluk dorůstá, už mu pomáhá šetřit na motorku a hledí, aby měl lepší než

chlapec sousedův a také kouká na obsah. Hlavně větší obsah a silnější výkon, aby to hodně jelo, poněvadž to je něco, když tak v kopci Frantu bere a to je pak radost, kam pak na nás.

Celku však můžeme říci, že mládež je u nás slušná, většina mládců nekouří ani neholduje alkoholu. Jeden rekord však v Loužnici máme, o to se přičiňují spíše ti starší, kteří snad asi chtějí být příkladem těm mladším. Říká se, že v Loužnici je nejlepší hospoda v okolí, vypije se zde totiž nejvíce alkoholu, ale na tom mají zásluhu hlavně ti abstinenti z okolí, kteří chodí do Loužnice hostinskému plnit plán.

Pokračování příště.....

(Foto: 1 - slavnost na koupališti, při příležitosti otevření hasičského domu, 2 - hudebníci před „Národní školou“, 3 – M.Hrubý na motorce.)



PRO ZASMÁNÍ



Ve zprávách říkali, že by každý, kdo vyrazí na cesty v tomhle počasí, měl mít s sebou řetězy, lopatu, deku, rozmrazovač, tažné lano, baterku, hever a náhradní kolo...
No, vypadal jsem ráno v tramvaji jako blbec...

Sedí 3 upíři na kopci, jeden odletí a po chvíli se vrátí a z jednoho koutku mu teče krev a ti 2 upíři: „Kdes byl?“ A on: „Vidíte ten pivovar? Tam je nádherná sládková, tu jsem vysál. Druhý upír odletí a zase se vrátí. A z obou koutků mu teče krev a ti 2 na něho kdes byl a on: „Vidíte ten zámek? Tam je kněžna, tu jsem vysál. Odletí třetí upír a vrátí se úplně celý od krve a ti 2 na něho: „Kdes byl? A on: „Vidíte ten komín? Jo? Ale já jsem ho neviděl.“

Jedou v autě chemik, technik a počítačový expert. V tom se jim rozbije auto a chemik povídá: „To musíme vzít benzín na rozbor.“ Technik chvíli přemýšlí a pak povídá: „To ne musíme auto rozebrat a pak zase složit.“ A počítačový expert na to: „Já myslím, že musíme vystoupit a nastoupit.“



Když géniové hrají schovku: D

Archimedes, Pascal a Newton hrají na schovávanou. Archimedes pyká. Pascal se rozhlédne a hbitě se schová do křoví. Newton vezme klacek, do hlíny vyškrábne čtverec metr na metr a postaví se do něj. Nijak se neschovává. Archimedes dopyká, rozhlíží se kolem sebe. Samozřejmě, že ihned vidí Newtona a volá „Deset dvacet Newton!“ Newton v klidu řekne: „Tak to teda pěkný houby! 1 Newton na 1 metr čtvereční je přece pascal!“



Sejdou se dva kamarádi a vsadí se spolu, že ten jeden někoho perfektně vytočí po telefonu. Tak zajdou k telefonní budce, ten první vytočí číslo. Na druhém konci se ozve nějaká žena. Muž řekne: „Dobrý den, prosím Vás, mohl bych mluvit s Vaším synem Hugem?“ „To je nějaký omyl, já žádného syna nemám“ odpoví žena a zavěsí. On zase vytočí to samé číslo a povídá: „Dobrý den, prosím Vás mohl bych mluvit s Vaším synem Hugem?“ „Prosím Vás teď jste volal. Už jsem Vám říkala, že žádného syna nemám, to musíte mít špatné číslo.“ Zase vytočí to samé číslo a znova: „Dobrý den, prosím Vás mohl bych mluvit s Vaším synem Hugem?“ „Človče nerozčilujte mě. To musíte dělat naschvál. Kolikrát Vám to mám opakovat, že žádného syna nemám?“ On znova vytočí to číslo: „Dobrý den, prosím Vás mohl bych mluvit s Vaším synem Hugem?“ „Tak už toho mám právě tak dost. Jste nějaký divnej. Tohle je obtěžování, já si budu na Vás stěžovat chuligáne“ a praští telefonem. „Dobrý!“ říká ten druhý a dá tomu prvnímu prohranou částku, „a teď o dvakrát tolik, že já ji dorazím!“ Vytočí to samé číslo, a když to ta žena zvedne, řekne jí: „Ahoj mami, tady Hugo. Nevolał mi teď někdo?“

MOUDRÁ VĚTA

Většina stínu v našem životě pochází z toho, že si sami stojíme na slunci.“

TIRÁŽ

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

Séfredaktor: Jana Matěásková, tel.: 606 688 277, e-mail: jana.mateaskova@klikni.cz, 

Adresa vydavatelství: Loužnice čp. 63, 468 22

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

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

jana.mateaskova@klikni.cz

REKLAMA



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

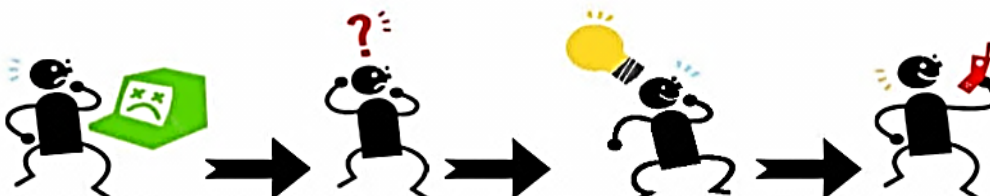


{VOLEJTE : 602442720}

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

Nevěšte hlavu do dlaní – NEJSTE ZDALEKA SAMI !!!

{VOLEJTE : 602442720}



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

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

{VOLEJTE : 602442720}

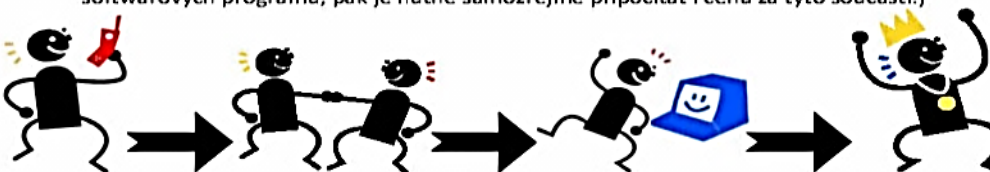
Zavolejte (nebo PC rovnou přivezte) a problém společně vyřešíme. Nabízím Vám následující služby :

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

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

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

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



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