



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

<http://www.facebook.com/groups/325713347009/>

<http://www.louznice.com>

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



Číslo: 45/2017

pro týden:

27. 11. 2017 – 3. 12. 2017

pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí



OBEČNÍ ÚŘAD INFORMUJE

Obec Loužnice srdečně zve na

ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

Sobota 2. prosince 2017 od 17:30 hodin

Na louce „Stará sokolovna“

Přijďte si společně zazpívat tradiční vánoční koledy.

**Potěšit se slavnostní chvílí
a rozsvícení Vánočního stromu.**

**Na všechny čeká překvapení
a drobné občerstvení.**



Děkujeme všem, kteří se podíleli na přípravě.

<https://www.facebook.com/events/339612393169169/>

STAVĚNÍ VÁNOČNÍHO STROMU

V sobotu 25. prosince 2014 v poledních a odpoledních hodinách, probíhalo stavění a zdobení vánočního stromu. Stejně jako v loňském roce i letos tento krásný smrk věnovala obci Loužnice rodina Černých. Pavel Černý strom usadil do stojanu a následně byl strom ozdoben hvězdou a světýlky. V silném dešti bylo zdobení obtížnější, ale zdařilo se a tak v sobotu bude moci proběhnout slavnostní rozsvícení. Těšte se také na překvapení!



AKCE V LOUŽNICI

ZAPIŠTE SI DO DIÁŘE:

SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMU

V sobotu 2. prosince 2017,
proběhne slavnostní rozsvícení Vánočního stromu v Loužnici.
Připraveno bude občerstvení a malý kulturní program.

BARBORKY

V neděli 3. prosince 2017,
budou obcházet domy v Loužnici Barborky.

MIKULÁŠ

V úterý 5. prosince 2017,
se můžete těšit na obchůzku svatého Mikuláše se svojí družinou.

SVAŘÁKOVÁ PROCHÁZKA

V neděli na štědrý den 24. prosince 2017 od 14 hodin
proběhne „Svařáková procházka“.

HA HA PLES

24. března 2018 od 20 hodin
Vás SDH Loužnice zvou na Hasičsko Haluškový ples

PÁLENÍ ČARODĚJNIC

V pondělí 30. dubna 2018,
proběhne klasické pálení čarodějnic v režii SDH Loužnice.

DĚTSKÝ DEN

PUTOVÁNÍ ZA LOUŽNICKÝMI STRAŠIDÝLKY

V sobotu 23. června 2018,
na koupališti v Loužnici, proběhne další dětský den.
Již nyní se můžete těšit na Loužnická strašidla a také na kouzelníka a klauna Cucína.

SETKÁNÍ OBČANŮ, RODÁKŮ A PŘÁTEL OBCE LOUŽNICE

28. ZÁŘÍ 2018 od 15 HODIN

Co Vás čeká:

Slavnost u Zvoničky, občerstvení, zábava, hudba,
posezení a také překvapení v Kulturním domě v Loužnici.
Tematické procházky po obci a další.

KRÁDEŽ

Během uplynulého víkendu byla odcizena dopravní značka na lesní cestě k „Modřínu“.



POPELNICE

Pokud máte poškozenou popelnici na komunální odpad, stačí zaslat sms či mail, s celou adresou, na Obecní úřad Loužnice a popelnice bude zadána k výměně.

Email: louznice@volny.cz,
nebo sms na tel.: 725 071 006





HOUBAŘSKÉ OKÉNKO s Petrem Hamplem

Pravidelně nepravidelně v houbařské sezoně

ADVENT V LESE



PENÍZOVKY SAMETONOHÉ

Řetězce obchodních domů se předhánějí ve vánočních nabídkách, Santa Klausové vytlačili z léty dobytých pozic dědy Mráze, z obou dvou cizích vánočních veličin otrávený český národ se vrací k Ježíškovi a ve Velkých Hamrech proběhne v sobotu 2. prosince 2017 klání v pečeni krkonošských hubníků.... Při teplotách, které se přes den drží nad nulou je toto vše neklamným a příznivým signálem



vegetačního období růstu zimních hub – penízovek sametonohých.

Chut'ově velmi dobrá gulášová i polévková houba, jejíž vegetační období trvá u nás obvykle od listopadu do března je nezaměnitelná s žádným jiným druhem a navíc v uvedeném období nic nebezpečného ani neroste. Penízovky vyrůstají na živých i odumřelých listnácích, obvykle v celých trsech a přídomek jejich názvu je dán sametově hebkým třením. Výtečná do bramboračky, guláše, ale i pod maso pro svoji výraznou houbovou chuť. Nebojte se jí, prosincová bramboračka „z čerstvých“ opravdu stojí za to....

Sladký hubník od paní Rabasové.

Sladké hubníky tvoří zvláštní skupinu. Jsou chutí úplně odlišné od těch slaných a má své milovníky, kteří na něj nedají dopustit. Při debatách o kvalitě hubníků se však zastánci obou skupin vzájemně respektují a uznávají kulinářské hodnoty výrobku toho druhého. Dále uvedený recept na sladký hubník získal ale cenu v soutěži Hamrovský hubník v roce 2001, a to v silné konkurenci hubníku slaných. Proto zasluhuje zvláštní pozornost, můžete si jej vyzkoušet:

1 hrst sušených hub, 1 rohlík, 1 vejce – bílek možno našlehat, 1 lžička cukru, 1 lžičce hrozinek, 1 lžičce posekaných mandlí, nebo ořechů. Špetku: badyánu, skořice, muškátového oříšku, vanilkového cukru, ¼ balíčku prášku do pečiva, dle potřeby, na zahuštění, dětskou krupici. Houby povaříme v trošce mírně osolené vody. Rohlík nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Vše smícháme a vlijeme do vymaštěné formy (pekáčku). Pečeme asi 40 – 45 min. v troubě, při cca 200 °C.

Hubník podle paní Matouškové

vítězný recept ze "Soutěže o nejlepší hubník 2001"

Následující recept je opět na klasický český pekáč. Pochází od maminky paní Matouškové z Tanvaldu, takže dosažitelné prameny sahají asi do roku 1938, kdy bylo mamince paní Matouškové, tedy paní Kořínkové asi 20 let. Při porovnání s jinými hubníkovými recepty jsou zde zajímavé rozdíly:

Kuchařka nešetří česnekem a cibulí. Uvádějí-li některé jiné recepty, na stejné množství směsi, 3-4 stroužky česneku a 1 cibuli, zde, vážení, dominuje 1 velká palice česneku a 2 velké cibule. Na přípravu byly použity, v poměru 1 : 1 světlé a tmavé zamražené houby. (Muchomůrky růžovky s muchomůrkami plávkami / hříby žlutomasé, plstnaté, hnědé, ryzci-černohlávcí). Dále si všimněte, že dle uvedeného receptu se při přípravě zvlášť dusí houby a zvlášť smaží cibule. Soutěžní hubník byl připravován na kachním sádle, a protože byl „soutěžní“, byl obohacen i kousky masa, obraného z uzeného kuřecího stehýnka a pokrájeného. Na Vánoce se to nesmí.

Ingredience: 40 dkg vydušených (zamražených) růžovek s plávkami a katmankami, 40 dkg vydušených (zamražených) hřibů žlutomasých, plstnatých, hnědých, ryzců –černohlávků, kozáků, křemenáčů atd.), 6 ks housek, na kostičky pokrácených, 2 ks velké cibule, 1 ks velká palička oloupaného a rozmačkaného česneku, 1 pol. lžice krupice, 1 zarovnaná pol. lžice rozemnuté majoránky, ¼ pol. lžice pepře, 4 – 5 vajíček, podle toho, jak velká slepička snesla, ½ - ¾ l mléka, 1 kávová lžička soli, opravdu jen opatrně. Tuhý tuk na vymaštění pekáče (v tomto případě kachní sádlo, ale může být máslo, nebo ztužený potravinový tuk oblíbené značky). Rostlinný olej na osmahnutí cibule.

Pekáč vymaž tukem, v rozích, byť zaoblených více, tam se to nejraději připaluje. Tukem nešetř! Houby na plotýnce opatrně rozmraz, pokud pracuješ v září s čerstvými, vydus z nich vodu. Na kostičky pokrácenou housku, vsypanou do další nádoby, zalij mlékem tak, aby se dobře napila.

Na drobně posekanou cibuli osmaž na oleji do zlatova. Na oleji proto, že na másle, nebo sádle se ochotněji připaluje.

Do housky s mlékem, přidej vajíčka, všechno zbývající koření, dobře promíchej a na závěr opatrně vmíchej zlatavou cibulku. Nadechni se a vše vlij na vymaštěný, leč studený pekáč. Celou vzniklou nádhru vlož do studené, nebo mírně přehřáté trouby. Termostat nastav na 200 °C a namíchej si oblíbený drink. Hubník, dle paní Matouškové, se takto peče asi 1. hodinu.



ZE SVĚTA



CHLÍSTOV – ŽELEZNÝ BROD

V minulých dnech byly dokončeny práce na nové vyhlídce pod Chlístovem.

Vyhlídka má podobu tradičního železnobrodského deštníku a nabízí úžasný pohled na okolí města, vidět je například Kozákov, panorama Hamštejnského hřebenu nebo Suché skály. Jedná se o jednoduchý dřevěný přístřešek, který nabízí i posezení pro unavené poutníky. V dané lokalitě se nenacházelo žádné vyhlídkové místo, které by umožňovalo kolemjdoucím se posadit a vychutnat si výhled do krajiny. Věříme, že se vám zalíbí a využijete možnosti potěšit se kouzelným výhledem.

Vyhlídka pod Chlístovem je prvním takovým místem odpočinku s výhledem. Je naším záměrem v tomto duchu pokračovat a vytvořit další zajímavá místa pro pasivní odpočinek. Ačkoliv známe území města, může se najít vám známý a blízký kout, který unikl naší pozornosti. Tímto bychom vás chtěli vyzvat, abyste nám posílali vaše typy a nápady na umístění podobného "deštníku".

Podmínkou by měl být výhled, přístup a atraktivita místa. Své tipy můžete posílat na e-mail odbor.uprr@zelbrod.cz. Předem děkujeme za vaše nápady.

Na závěr je nutno podotknout, že vytvoření vyhlídkového místa podpořilo Ministerstvo zemědělství na základě žádosti, podané na Státní zemědělský intervenční fond v únoru letošního roku.

Mgr. Martin Řehák, Odbor územního plánování a regionálního rozvoje





TURNOV – Tradiční výstavu, která návštěvníky uvede do přípravy a vlastní oslavy vánočních svátků v bohaté selské usedlosti, si připravilo Muzeum Českého ráje.

„Zatímco ve světnici v patře budou probíhat všední práce čeledínů a děveček, spojené s adventními dny, přízemí Dlaskova statku ovládne sváteční atmosféra oslavy Štědrého dne,“ popsala ředitelka etnografka Vladimíra Jakouběová z turnovského muzea. Expozici doplní božíhodový stůl ve výměnku, připomínající tradici tzv.

„obžerné neděle“, kterou si naši předci vynahrazovali štědrovečerní postní stůl. Výstava bude zahájena už za týden, 2. prosince, andělským zpíváním. Už teď se ale můžete nejen s dětmi vydat na výstavu loutek ze staré půdy do turnovského muzea.

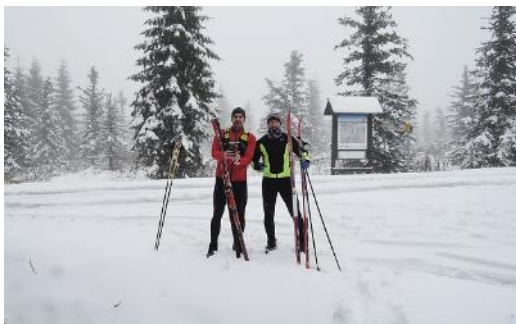


KOŘENOV – Sedmý ročník ankety Alej roku, kterou již tradičně vyhlašuje spolek Arnika, právě probíhá.

Hlasovat je možné pro několik desítek alejí. Mezi nominovanými je alej k rozhledně Štěpánka. Alej byla vysázena 20. října 2012 pod patronátem obce Kořenov a obecně prospěšné společnosti Jizerky pro Vás. U každého ze stromů je napsáno, kdo jej vysázel a u některých jsou i krásná dětská věnování či básně s obrázky. Zároveň zůstalo v aleji zachováno několik původních stromů.

Semilští pak mohou hlasovat pro dubovou alej podél Jizery na Ostrově. V anketě na webu alejroku.cz se představily již více než dvě stovky alejí z celé České republiky. V anketě jsou

oceněny vítězné aleje, autoři nominací, vyhlašují se krajské aleje roku a fotosoutěž o nejlepší fotografii.



JIZERSKÉ HORY - První lyžování letošní sezony v Jizerských horách je sice ještě na lyže "kameňáčky", ale natěšení lyžaři už vyrazili. Kolem Jizerky je souvislá sněhová pokrývka a sklouznout se pár kilometrový úsek dá. "S Tomášem Čuříkem jsme vyrazili na Jizerku na první běžkování letošní sezony. Parádní dopolední provětrání. Viditelnost v podstatě nulová. Snad brzy připadne další sněhová nadílka," pochvaluje si první zážitek začínající zimní sezony Martin Vrba z Jablonce. Zase trochu připadlo a už se dalo s opatrností let i u Šámalky. Každý centimetr nadmořské výšky je vidět. Ale zima se prostě

neodvratitelně blíží s plnou parádou. Meteorologové slibují velmi dobré sněhové podmínky. K radosti lyžařů a zlosti řidičů...



TANVALD – Díky dotaci ze Státního fondu životního prostředí ve výši osmi milionů korun byla dokončena rozsáhlá oprava městské haly na Výšině. Nyní mají obyvatelé možnost využívat kompletně zateplenou budovu, která je mimo jiné doplněna o moderní klimatizaci. Dále zde byla vyměněna vzduchotechnika. Vedení města postupně plánuje revitalizaci celého sídliště a blízkého prostředí. Jedním z cílů je i úspornost objektů v majetku města Tanvald.

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

deník.cz



JIZERSKÉ HORY - Nadace Ivana Dejmala pro ochranu přírody vydala již posedmé charitativní kalendář Zaostřeno na Jizerky. Výtěžek z jeho prodeje putuje na pomoc Jizerských horám. A v letošním roce konkrétně na nápravu vodního režimu v krajině například obnovou tůní, malých vodních nádrží či revitalizací menších toků. I díky výtěžku z předchozích let se podařilo vysadit více než 84 tisíc stromků, opravit stezky pro turisty, vybudovat rybí přechod nebo obnovit rašeliniště. „Věřím, že krásné snímky Jizerských hor budou dělat všem po celý rok nejen radost, ale těší mě zájem lidí tímto způsobem pomáhat přírodě a tomuto pohoří. Kupují ho jak jednotlivci, tak společnosti, které si nechávají na spodní pruh doplnit vlastní reklamu. Prezentují se tak u svých partnerů a zároveň tímto způsobem přispívají k lepší péči o životní prostředí,“ řekl ředitel nadace Ondřej Petrovský. Kalendářů nechala nadace letos vytisknout 1,5

tisíce kusů a podle předchozích zkušeností očekává, že se opět rozeberou prakticky do posledního. Jeho vznik je spojen se stejnojmennou fotografickou soutěží Zaostřeno na Jizerky, ve které se každým rokem sejde přes 200 snímků. Z nich vybírá odborná porota 13 nejlepších, které pak nadace nechá otisknout v kalendáři o rozměru 58x45 cm. Objednávat ho je možné za 300 korun přes internetové stránky www.nadaceivanadejmala.cz a k dostání je krom kanceláře nadace také v infocentrech v Liberci, Bedřichově, Josefově Dole a dále pak v jabloneckém Eurocentru nebo v Domě přírody v Dolánkách u Turnova. „Lidé často oceňují, jak je kalendář díky řadě autorů pestrý. Každý fotograf má trochu jiný styl a rád fotí jinou atmosféru. To dává podle mě kalendáři ono kouzlo a jen tak se neokouká,“ doplnil Petrovský.



LIBERECKÝ KRAJ - Vánočními trhy ožil ve středu 22. listopadu už počtrnácté multimediální sál Krajského úřadu Libereckého kraje. Na nich předvádějí a prodávají své výrobky klienti chráněných dílen z celého kraje. Trhy připravuje odbor sociálních věcí a záštitu nad nimi převzal náměstek hejtmana Libereckého kraje Pavel Svoboda, který ani letos neodcházel z akce s prázdnou. K vidění zde byly například proutěné košíky, vánoční svíčky, ozdoby, ručně malovaná přáníčka, ale také uháčkované nebo ušité figurky andělů a mnoho variant dalších figurek. Mezi zajímavé nápady patřil například adventní věnec, vytvořený z popcornu, anebo malé zvonečky z barevných korálků. Lidé si také mohli koupit keramický betlém nebo malý vánoční stromek. „Všechny výrobky jsou ruční práce. Klienti je připravují v rámci sociálně pracovní terapie v chráněných dílnách. Mají radost, když vidí, že se návštěvníkům jejich výrobky líbí. Získávají tak chuť do

další práce,“ podotkl náměstek hejtmana Pavel Svoboda. Sám si koupil vánoční přáníčka, proutěný košík a další drobnosti. Tento rok se na Vánočních trzích blýsklo 35 vystavovatelů z celého kraje. Mezi nimi byly především domovy seniorů nebo organizace, které se starají o zdravotně postižené. Peníze, získané prodejem zboží, použije vedení dílen k zakoupení surovin pro další výrobu. Návštěvníků i letos přišlo kolem tisícovky. „Trhy se mi líbí, chodím sem skoro každý rok. Vystavené věci jsou jiné než to, co před Vánocemi vidáme v obchodech. Vždycky tu najdu něco originálního,“ svěřila se jedna z návštěvnic.

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



**KULTURA a POZVÁNKY**

SRDEČNĚ VÁS ZVEME
NA VÁNOČNÍ AKCE POŘÁDANÉ OBECNÍM ÚŘADEM V
DRŽKOVĚ

SOBOTA	2. 12. 2017	ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMEČKU 16:30 HOD PARK PŘED KOSTELEM
PONDĚLÍ	4. 12. 2017	MIKULÁŠSKÉ ODPOLEDNE PRO DĚTI OBECNÍ ÚŘAD V 15.00 HOD.
SOBOTA	9. 12. 2017	KONCERT DĚTSKÝ PĚVECKÝ SBOR „ŘETÍZEK“ 17:00HOD KOSTEL SVATÉHO BARTOLOMĚJE
NEDĚLE	10. 12. 2017	ZÁJEZD „ADVENTNÍ BUDYŠÍN“ ODJEZD DRŽKOV NÁM. V 10.00 HOD. (NUTNÁ PŘEDCHOZÍ REZERVACE)
PÁTEK	15. 12. 2017	VÁNOČNÍ POSEZENÍ SE SENIORY OBECNÍ ÚŘAD V 9.30 HOD.

PŘIPRAVUJEME:

SOBOTA	6. 1. 2018	NOVOROČNÍ KONCERT INSTRUMENTÁLNÍHO SOUBORU SATORI KOSTEL SV. BARTOLOMĚJE V 17:00HOD
SOBOTA	17. 3. 2018	MUZIKÁL MEFIGSTO ZNOVU PROŽÍT MLÁDÍ? PROČ NE. DOMLUVTE SE S ĎÁBLEM LÍSTKY JIŽ NYNÍ NA OU DRŽKOV-CENA 400,- (VHODNÝ VÁNOČNÍ DÁREK)





Městys Zásada Vás srdečně zve

**Kulturní a společenské akce u nás
v Zásadě ve vánočním čase**

VEPŘOVÉ HODY V AREÁLU SK ZÁSADA
víkend 25.-26.11. 2017

více na:
www.zasada.cz

VÁNOČNÍ DÍLNIČKY V MATEŘSKÉ ŠKOLE
čtvrtek 30.11.2017

LOUTKOVÉ DIVADLO V SOKOLOVNĚ
sobota 2.12.2017

ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO STROMEČKU NA NÁMĚSTÍČKU
neděle 3.12.2017

VÁNOČNÍ DÍLNIČKY V ZÁKLADNÍ ŠKOLE
čtvrtek 7.12.2017

KRKONOŠSKÉ POUDAČKY V AREÁLU SK ZÁSADA
čtvrtek 7.12.2017

ADVENTNÍ KONCERT VE STARÉ ŠKOLE VE ZBYTKÁCH
sobota 9.12.2017

ZÁJEZD NA VÁNOČNÍ TRHY DO BUDYŠÍNA
neděle 10.12.2017

VÁNOČNÍ ROXETTE REVIVAL V AREÁLU SK ZÁSADA
sobota 16.12.2017

PĚŠKY ZA POLÁRNÍM KRUHEM - V AREÁLU SK ZÁSADA
cestopisná přednáška Marka Cóna a jeho přátel
středa 27.12.2017

LOUTKOVÉ DIVADLO V SOKOLOVNĚ
středa 27.12.2017

PŘEDSILVESTR V AREÁLU SK ZÁSADA
pátek 29.12.2017

ZÁJEZD NA NOVOROČNÍ OHŇOSTROJ DO TURNOVA
pondělí 1.1.2018



BS Krakonoš Vysoké ⁿⁱ Jizerou
Vás srdečně zvz na

POSEZENÍ

s

KRAKONOŠEM

pásmo krkonošských
písniček a příběhy
místních písmáků



Kde: KLUBOVNA FK ŽÁŠADA

Kdy: 7.11.2017

V kolik: 18.00 hod.

Vstupné: Dobrovolné

Městys Zásada Vás srdečně zve na již tradiční

Adventní koncert

**Zásada - Zbytky - Stará škola
v sobotu 9.12.2017 v 16.00 hod**



Účinkuje : Band Marka Ondráčka

Marek Ondráček : ved. skupiny + klávesy

Roman Hampacher : průvodní slovo + kytara

Arnold Smrtka : housle

Karin Kašparová : housle

Stanislav Lanc : housle

Eva Ondráčková : flétny

Tomáš Ondráček : baskytara

Aneta Kučerová : zpěv

Ondřej Lelek : zpěv

**T.J. SOKOL TĚPEŘE VÁS SRDEČNĚ ZVE NA
DĚTSKOU MIKULÁŠSKOU
DISKOTÉKU**

3.12. 14:30



HUDBA: DJ BROŽEK

VSTUPNÉ: DOBROVOLNÉ

LOUTKOVÉ DIVADLO
PROKÚPEK

Uvádí dvě pohádkové hry
**Kuba a zlá princezna
a
O mlsném drakovi**

Kdy:
sobota 2.12. 2017
od 17. hodin

Kde:
Sokolovna Zásada

Vstupné:
dospělí 40,- Kč děti 30,- Kč

A cartoon illustration of a green dragon with red horns and wings, standing on a white rectangular base. The dragon is holding a red heart in its front paws. In the bottom right corner of the poster is a small red and white coat of arms.

Rodinné centrum Andílek z. s. pro Vás připravilo

Peklo na Bělišti

3. 12. 2017 od 16 do 19 hodin na Bělišti v Železném Brodě

Máte doma malá zlobidla? Nebo naopak moc hodné děti,
které chcete nechat pochválit od Mikuláše a Anděla?

Neváhejte přijít k nám do Pekla!!!

Ve venkovních prostorech Bělišť bude připraveno Peklo,
kde se děti setkají s Luciferem, čerty, Mikulášem a Andílky.

Na peklo je potřeba se předem hlásit a to na telefonu 774 608 874 nebo e-mailu h.simmova@centrum-andilek.cz.

Cena s balíčkem je 250 Kč za dítě a bez balíčku (přinesete si vlastní) je 200 Kč.

Hlásit se můžete do pátku 1. 12. 2017 do 20 hodin.



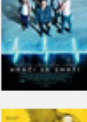
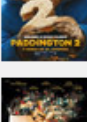
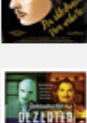


<http://www.kinobrod.cz/>

LISTOPAD 2017

	úterý 28. 11. - 19.30 hod.	DOBRÉ KINO	90 Kč
	EARTH: DEN NA ZÁZRAČNÉ PLANETĚ		
	středa 29. 11. - 19.30 hod.	STUDENTSKÉ KINO	50 Kč
	MRTVÝ MUŽ		

PROSINEC 2017

	pátek 01. 12. - 19.30 hod.	PREMIÉROVÉ KINO	110 Kč
	7 ŽIVOTŮ		
	sobota 02. 12. - 15.00 hod.	DĚTSKÉ KINO	120 Kč
	PADDINGTON 2		
	sobota 02. 12. - 19.30 hod.	PREMIÉROVÉ KINO	120 Kč
	HRÁČI SE SMRTÍ		
	úterý 05. 12. - 19.30 hod.	DOBRÉ KINO	90 Kč
	SBOHEM DĚČÁKU		
	pátek 08. 12. - 19.30 hod.	PREMIÉROVÉ KINO	120 Kč
	KVARTETO		
	sobota 09. 12. - 15.00 hod.	DĚTSKÉ KINO	120 Kč
	PADDINGTON 2		
	sobota 09. 12. - 19.30 hod.	PREMIÉROVÉ KINO	110 Kč
	NA SHLEDANOU TAM NAHOŘE		
	úterý 12. 12. - 10.30 hod.	SENIORSKÉ KINO	60 Kč
	ZAHRADNICTVÍ: DEZERTÉR		

VÁNOČNÍ TRHY občerstvení

Městské muzeum v Železném Brodě

BĚLIŠTĚ

ukázky řemesel 6. 12. – 10. 12. 2017
st – ne 9.00 – 17.00 hod.

vánoční výstava

výtvarné dílny SVČ Mozaika prodej vánočního zboží

vystoupení žáků ZUŠ (pátek 16.00) Andělkování (sobota od 14.00)

loutková pohádka v podání SVČ Mozaika (neděle 14.00) Bělišťák

ČČK HRUBÁ HORKA POŘÁDÁ

MIKULÁŠSKOU ZÁBAVU

K tanci i poslechu hrají

KAPELNÍCI

SOKOLOVNA HRUBÁ HORKA

SOBOTA 2.12.17

Zveme Vás na příjemné posezení při dobré hudbě a u horeckých specialit

Od 20,00 hodin, vstupné 80,- Kč



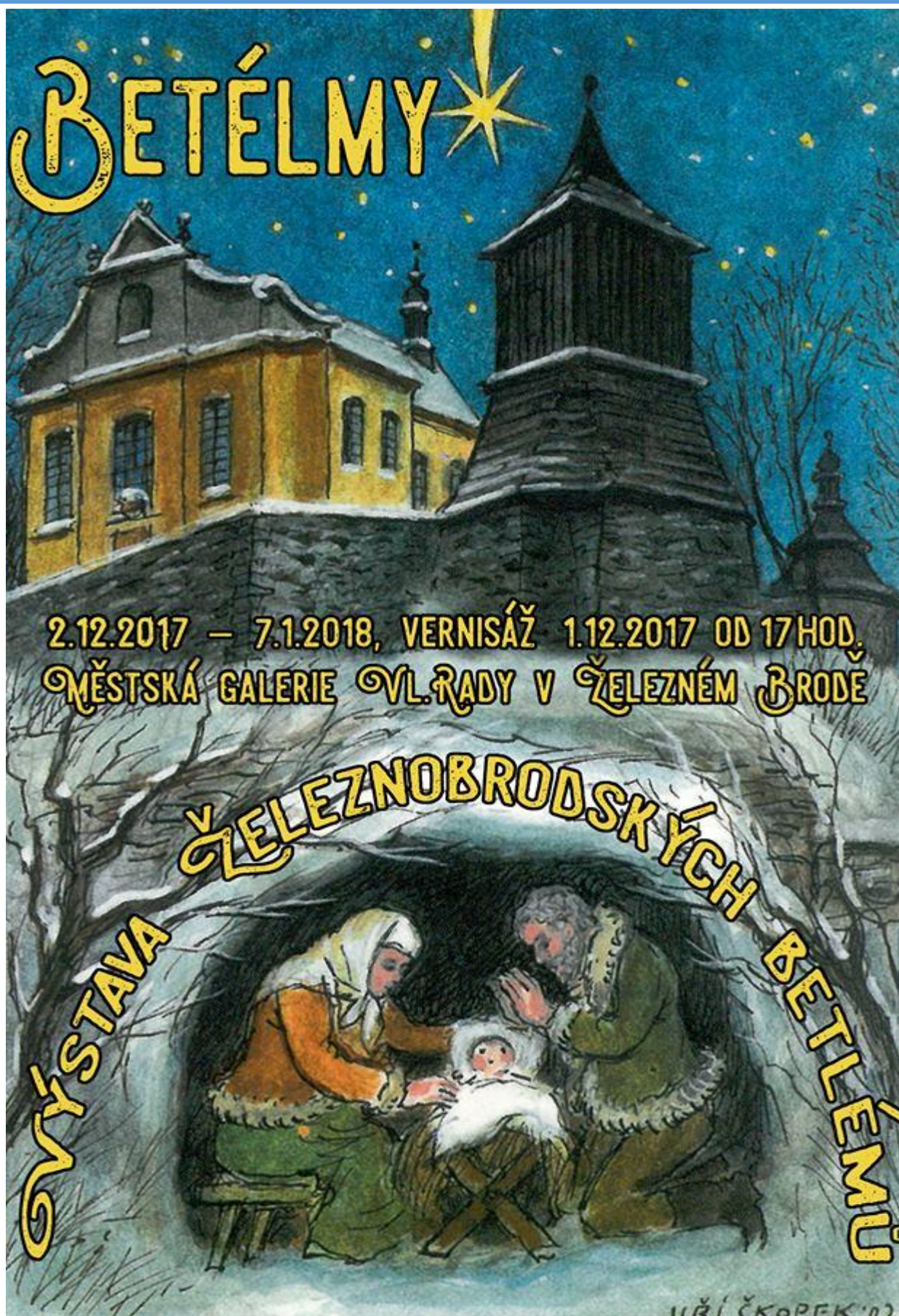
ROXETTE V ZÁSADĚ 16.12. od 19⁰⁰

Předprodej vstupenek: SK Zásada a
Městys Zásada1KS 120 Kč

KLUB Na RAMPĚ

<http://www.klubnarampe.cz>

PONDĚLÍ 27. 11. 2017 19:30 hod.	NEKOREKTNÍ SKEČE – TROS BOYS > Skeče s velkolepou grácií hrají tři komici – TROS BOYS – za doprovodu skvěle vyšínutého pianisty, který dodá všemu správnou šťávu. Účinkují : Lukáš Pavlášek, Josef Polášek, Jakub Žáček a zmíněný vyšínutec u piána Zdeněk Král.	
ÚTERÝ 28. 11. 2017 20:00 hod.	CHANTEL MCGREGOR (UK) > Anglická kytaristka a zpěvačka na cestě vedoucí od blues k tvrdému až progresivnímu rocku předvede repertoár ze svého chystaného třetího alba.	
STŘEDA 29. 11. 2017 19:00 hod.	SMRT A UMÍRÁNÍ Z POHLEDU BUDDHISMU > Pořádá Buddhismus Diamantové cesty. Přednáší Jan Matuška.	
ČTVRTEK 30. 11. 2017 17:30 hod.	WORKSHOP AFRICKÉHO BUBNOVÁNÍ > Od 17.30 začátečníci, od 19.15 pokročilejší. Jednou měsíčně. Vede Tomáš Kerle, specialista na tradiční i moderní západoafrické rytmy, hráč na klasickou bicí soupravu, basové bubny, djembe a rozmanité perkuse...	
PÁTEK 1. 12. 2017 20:00 hod.	STUDIO KOKOS A ŽÍZEŇ > Lektorský koncert a legendární bigbítová kapela.	
SOBOTA 2. 12. 2017 19:00 hod.	TOMÁŠ KOČKO & ORCHESTR > Adventní turné. World music inspirovaná moravskou tradiční hudbou.	
NEDĚLE 3. 12. 2017 15:00 hod.	MIKULÁŠ DĚTEM > Písničky, hrátky, nadílka. Bez čerta. Pro děti od 2 let.	
PONDĚLÍ 4. 12. 2017 19:00 hod.	MAREK HILŠER > Setkání a diskuze s občanským kandidátem na post prezidenta ČR.	
ÚTERÝ 5. 12. 2017 18:30 hod.	KVÍZ NA RAMPĚ > Poskládejte 2-8členný tým a otestujte své znalosti!	





POČASÍ

Podrobné počasí najdete zde: <http://www.louznice.com/2012/pocasi.php>
 Kde právě prší, najdete zde: <http://radar.bourky.cz/> <https://www.windyty.co>
 A jak je na horách? To najdete zde: <http://hydronet.tumam.cz/content/cz/Default.aspx>

**PONDĚLÍ**
27.11.Den: 1/5°C
Noc: 0/-4°C**PÁTEK**
1.12.Den: 0/4°C
Noc: 0/-4°C**ÚTERÝ**
28.11.Den: 2/6°C
Noc: 3/-1°C**SOBOTA**
2.12.Den: -1/3°C
Noc: -1/-5°C**STŘEDA**
29.11.Den: 2/6°C
Noc: 3/-1°C**NEDĚLE**
3.12.Den: -2/2°C
Noc: -2/-6°C**ČTVRTEK**
30.11.Den: 1/5°C
Noc: 0/-4°C**PONDĚLÍ**
4.12.Den: -2/2°C
Noc: -3/-7°C

PRANOSTIKY

30.12.

Ondřejův sníh zůstane ležet sto dní.

Když na svatého Ondřeje sněží, sníh dlouho poleží.

Na svatého Ondřeje se někdy člověk ohřeje.

Na svatého Ondřeje hod' dřívko na vodu: přeplyne-li, bude mokrá rok zůstane-li na povrchu tiše, bude suchý rok.

Svatý Ondřej tichý, nebude len lichý.

Ondřej mosty staví, Jiří je odploví.

1.12.

Když mráz na prvního prosince, vyschne nejedna studnice.

3.12.

O sv. Františku Xaveru ledový víchř fičí od severu.

Studený prosinec - brzké jaro.

Prosinec, když je mu zima, halí se v bílý kožich.

Vane-li v prosinci vítr východní, špatnou naději mají nemocní.

Když prosinec bystří, po vánocích jiskří.

OBLOHA

ÚKAZY NA OBLOZE PROSINEC 2017



Z prosincové večerní oblohy planety zcela zmizí.

Mars se nachází ráno vysoko nad jihovýchodním obzorem, vychází po 3. hodině. Jupiter je také na obloze ranní.

Merkur se objeví koncem měsíce ráno nízko nad jihovýchodním obzorem. Jeho jasnost roste, ale do maximální západní elongace

se dostane až v lednu 2018.

Saturn bude 21. 12. ve 22 hodin v konjunkci se Sluncem, takže je nepozorovatelný.

Ve středu 13. 12. ve 20 hodin bude Měsíc v konjunkci s Marsem (Měsíc 3,3° severně).

Ve dnech 13. až 15. 12. budeme moci pozorovat seskupení Měsíce, Marsu a Jupiteru na ranní obloze.

V prosinci nás též čekají dva zákryty jasných hvězd Měsícem. Dne 8. 12. ve 23 hodin to bude zákryt Regula a 31. 12. ve 3 hodiny zákryt Aldebaranu.

Maximum meteorického roje Geminidy má nastat 14. 12. v 7 hodin.

Měsíc před novem nebude pozorování příliš rušit. Maximální hodinová frekvence by měla dosáhnout 120 meteorů za hodinu.

Zimní slunovrat nastává 21. prosince v 17 hodin 27 minut.

Slunce

Vychází: 7:24
Zapadá: 15:47

Měsíc 29.11. 2017

Vychází: 13:59
Zapadá: 1:29

FÁZE MĚSÍCE

03.12.**10.12.****18.12.**

Úplněk

Poslední čtvrt'

Nov



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.

1. 12. 2017

Oslaví narozeniny

Miroslav Princ

2. 12. 2017

Oslaví narozeniny

Jana Marková

VÝROČÍ

- 27.11. 1989 – Sametová revoluce: Proběhla dvouhodinová generální stávka.
27.11. 1895 – Alfred Nobel podepsal svou poslední závěť a odkázal 31 miliónů tehdejších švédských korun na fond každoročního oceňování vědeckých a jiných zásluh, z čehož pak vznikla Nobelova cena.
28.11. 1414 – Kostnický koncil: Jan Hus byl v Kostnici zatčen.
29.11. 1989 – Federální shromáždění ČSSR zrušilo vedoucí úlohu KSČ v tehdejší Ústavě ČSSR
30.11. 1997 – Český prezident Václav Havel přijal demisi vlády Václava Klause, čímž začala vládní krize.
1.12. 1525 – Tadeáš Hájek z Hájku, lékař a astronom (+ 1. září 1600)
2.12. 1805 – Napoleonské války: francouzské vojsko vedené císařem Napoleonem drtivě porazilo rusko-rakouské vojsko v bitvě u Slavkova.
3.12. 1902 – Olga Scheinpflugová, herečka (+ 3. dubna 1968)

VÝZNAMNÉ DNY

- 28.11. - Mezinárodní den nekupování ničeho
29. 11. - Mezinárodní den solidarity s Palestinci
1.12. - Světový den boje proti AIDS
2.12. - Mezinárodní den za vymýcení otroctví
3.12. - Mezinárodní den zdravotně postižených

ZAJÍMAVÉ DNY OBCE LOUŽNICE z kroniky:



Foto: návštěva Mikuláše a jeho družiny, rok cca 1980

*Počasí v roce 1958
Prosinec*

1.12. citelné ochlazení, mráz -6°C, 2.12. již -15°C, napadlo 8 cm sněhu. Od 4.12. však již jen slabší mrazíky, napadlo celkem asi 30 cm sněhu. Po 7.12. přišlo silné oteplení, před vánocemi teploty až +12°C až +14°C, bez nočních mrazů, sníh vytál. Vánoce a konec roku bylo deštivo, bláto.

VÝZNAM JMEN V TOMTO TÝDNU: VŠEM K JEJICH JMENINÁM GRATULUJEME!!! 27.11.2017 – 3.12.2017

27.11. - XENIA je ženské křestní jméno. Jméno pochází z řeckého xenos - „pohostinná“, „milující hosty“. Domácké podoby můžou být Xeňa, Xený, Nia, Xen

28.11. - RENÉ je francouzské mužské křestní jméno, které pochází z latinského renatus, což znamená „znovuzrozený“.

29.11. - ZINA je ženské křestní jméno řeckého původu. Pochází ze jména Zénais - „božská“. Je hojně rozšířeno především v Rusku.

30.12. - ONDŘEJ je mužské křestní jméno. Jde o variantu křestního jména Andrej. Pochází z řeckého andreas, což znamená „mužný“, „statný“, či „odvážný“. V Česku má Ondřej svátek 30. listopadu. Ženská obdoba tohoto jména je Ondřejka (Andrea).

1.12. - IVA je ženské křestní jméno germánského původu. Jedná se o ženskou verzi jména Ivo, ze které se díky její oblibě stalo samostatné jméno.

2.12. - BLANKA je vlastní dívčí jméno. Pochází ze středověké latiny, kde blancus znamená „bílý“. Blanka je tedy „bílá“ či „běloskovoucí“.

3.12. - SVATOSLAV je mužské křestní jméno slovanského původu. Vyládá se jako „silou silný“. Další variantou jména je Světoslav. Ženským protějškem jména je Svatoslava.



RADY BABKY KOŘENÁŘKY

VLAŠSKÉ OŘECHY



Počátkem devadesátých let byl v rámci velké populační studie zjištěn překvapující poznatek, že konzumace minimálně jedné porce ořechů týdně **chrání člověka před infarktem** a tato ochrana se zvyšuje s ještě častější konzumací. V dalších studiích byl tento poznatek potvrzen se zjištěním, že ořechy **mají příznivý vliv na zdravotní stav srdce u mužů, žen a starších osob s vysokým tlakem krve**. Vzhledem k tomu, že ořechy mají vysoký obsah tuků (kolem 80 % energetické hodnoty ořechů představuje tuk) byl tento poznatek překvapující a vědci se proto zaměřili na zjištění, která složka ořechů má tak **příznivé účinky na organismus**.

Většina tuků v ořechích obsahuje vysoký podíl pro zdraví prospěšných mono a poly nenasycených mastných kyselin a pouze malé množství nasycených kyselin, které podporují tvorbu cholesterolu. **Mono nenasycené a především poly nenasycené masné kyseliny snižují obsah LDL cholesterolu (škodlivý cholesterol) a hladinu lipidů v krvi**. Když se však vzaly v úvahu všechny pozitivní účinky tuku ořechů, bylo zjištěno, že tento tuk má větší schopnost snižovat úroveň cholesterolu, než by se předpokládalo. I při konzumaci malého množství ořechů se projevují příznivé účinky, je proto pravděpodobné, že mimo snižování hladiny cholesterolu mají ořechy i další žádoucí vlivy.

Kromě **užitečných tuků, bílkovin a vlákniny obsahují různé druhy ořechů i různé směsi minerálních látek a vitaminů**. Většina obsahuje významné množství **vitaminu E** – účinného antioxidantu, který likviduje volné radikály a zabráňuje tak negativnímu ovlivňování zdravých buněk, dále i **kyseliny listové** – důležité složky zabrahující zvyšování koncentrace homocysteinu (aminokyseliny přítomné v krvi), představující další rizikový faktor onemocnění srdce. Významný je rovněž podíl **obsahu hořčíku**, který ovlivňuje tlak krve. Ořechy rovněž obsahují velké množství dalších složek – **sterolů, fytoestrogenů a dalších látek s příznivým vlivem na zdravotní stav srdce**.

Podle některých nových poznatků mohou mít ořechy příznivý vliv na zánět cév, což je známka počátku vzniku srdečních chorob. Ořechy obsahují **vyšší množství argininu, který se podílí na tvorbě oxidů dusíku s příznivým vlivem na arterie a podporu krevního oběhu**. Nedávno zveřejněná studie uvádí, že strava bohatá na vlašské ořechy pomáhá **snížovat výskyt zánětů cév** a může rovněž snižovat nepříznivé zdravotní vlivy potravy s vysokým obsahem tuků (2,3). Není však jasné, zda se na ochraně cév podílejí polynenasycené mastné kyseliny (vlašské ořechy jsou bohaté na omega-3-mastné kyseliny), arginin, antioxidanty, nebo všechny tři faktory.

Existují důkazy, že častá konzumace ořechů je spojená s nižším vznikem vzniku **cukrovky 2. typu**. Důvodem je patrně jejich **protizánětlivý účinek**. Existují rovněž domněnky, že ořechy mohou mít ochranné účinky proti některým typům **rakoviny**. Na příklad v rámci EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition) bylo zjištěno, že zvýšená konzumace ořechů a různých semen **snižuje u žen riziko rakoviny tlustého střeva**. Tato souvislost však nebyla zjištěna u mužů.

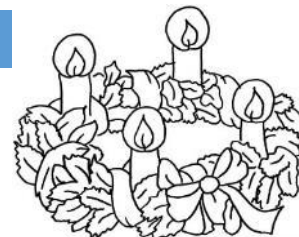
Spotřeba jedné hrsti ořechů několikrát týdně prospívá zdraví, ačkoliv existují určité námitky. Ořechy mají totiž vysoký obsah energie, proto by měly nahrazovat nějakou méně zdravou potravinu a nikoliv být konzumovány navíc. Ořechy je nejlépe jíst v syrovém, přírodním stavu. Pražení a další tepelné úpravy mohou snižovat účinnost aktivních složek, slané ořechy mohou být konzumovány jen v mírném množství, zvláště osobami, které musí omezovat příjem soli. Navíc u některých osob existuje alergie na různé typy ořechů (para, mandle, lískové ořechy atd.) nebo arašídové oříšky (arašídové nejsou ve skutečnosti ořechy, ale luštěniny, podobně jako fazole nebo hrách, z nutričního hlediska jsou však srovnatelné s ořechy a pro zdraví jsou stejně dobré). Alergie na ořechy může způsobit anafylaktický šok, proto ořechy i jejich pouhé stopy v potravinových výrobcích musí být ze stravy alergických osob úplně vyloučeny.

„Vlašské ořechy **jsou zdrojem antioxidačního hormonu melatoninu**. Melatonin je hormon, který u lidí vylučuje epifýza. Uvedený hormon je spojován s indukcí spánku, protože se uvolňuje, pokud je tma. Výzkumníci zjistili, že konzumací vlašských ořechů se zvyšuje koncentrace melatoninu v krvi a tím i antioxidační kapacita této tekutiny. To může znamenat, že antioxidační účinek vlašských ořechů má vliv na snížení rizika rakoviny, kardiovaskulárních onemocnění a neurodegenerativních poruch, např. **Alzheimerovy choroby**,“ dočteme se například na odborném portálu Ústavu zemědělské ekonomiky a informací, který informuje spotřebitele i odbornou veřejnost o novinkách a objevech v oblasti zemědělství a potravinářství.





LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY



Začíná advent a s ním pečení cukroví. Připravte se na tradiční českou klasiku.

LINECKÉ CUKROVÍ - SLEPOVANÉ



350 g hladké mouky + na podsypání, 150 g mletých pražených mandlí, 260 g moučkového cukru, prosátého, 1–2 sáčky vanilkového cukru, 2 vejce, špetka soli, nastrouhaná kůra z 1 citronu, 250 g másla, domácí džem na slepování, nejlépe rybízový. V míse smíchejte mouku, mandle a oba cukry, přidejte vejce, koření, sůl a citronovou kůru. Přistrouhejte kostku másla a vypracujte nelepivé těsto. (Pokud stále lepí, podsypejte ho moukou.) Těsto zabalte do potravinářské fólie a dejte do lednice alespoň na 24 hodin odpočinout. Troubu rozpalte na 180 °C. Těsto rozdělte na části, na pomoučněné ploše je vyválejte na tenký plát, z něj vykrajujte tvary (nezapomeňte na ty s otvorem!) a skládejte je na plech vyložený papírem na pečení. Vložte do trouby a pečte 5–10 minut nebo dokud nezrůžoví. Nechte vychladnout, slepte džemem a dejte do krabice rozležet.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY



mouka pšeničná hladká 280 gramů, máslo 200 gramů (změkklé), cukr vanilkový 80 gramů, ořechy vlašské 100 gramů (mleté), žloutek 2 kusy, cukr moučkový (na obalení), cukr vanilkový (na obalení)

Mouku prosejte na pracovní desku, přidejte vanilkový cukr a ořechy. Doprostřed vlijte žloutky a přidejte na kostičky pokrájené máslo. Rukama rychle vypracujte vláčné těsto, zabalte je do potravinářské fólie a nechte přes noc odpočinout v lednici. Z těsta odkrojte asi třetinu, zbytek vraťte do lednice. Vyválejte váleček, nožem nakrájejte kousky a z každého vytvarujte rohlíček. Rohlíčky skládejte na plech vyložený pečicím papírem. Pečte

v troubě předehřáté na 180 °C asi 10 minut nebo dokud nejsou rohlíčky růžové. Nechte je trochu zchladnout a ještě vlhde opatrně obalujte v moučkovém cukru.



VINNÉ CUKROVÍ

250 g hladké mouky, 250 g másla, 5 lžic bílého vína, směs moučkového a vanilkového cukru na obalení.

Všechny ingredience smíchejte, vypracujte těsto a nechte v lednici odpočinout. Těsto vyválejte, vykrájejte malé tvary, upečte dosvětla (na 180 °C asi 10 minut) a ještě horké opatrně (budou nafouklé, tak aby nepraskly) obalujte v cukru.

MASARYKOVO VÁNOČNÍ CUKROVÍ



ořechy lískové 170 gramů, mouka pšeničná hladká 300, máslo 200 gramů, cukr 100, žloutek 1 kus, cukr moučka na obalení.

Celé lískové oříšky pražíme na plechu při 210 °C asi 10 minut. Poté promneme v utěrce a namočíme na 30 minut do horké vody. Ostatní suroviny smícháme, oříšky lehce obalíme v hladké mouce a vmícháme do těsta. Spojíme a vytvarujeme 4 válečky o průměru asi 3–4 cm. Zabalíme do fólie a necháme ztuhnout v lednici do druhého dne. Poté válečky krájíme ostrým nožem na asi 0,5 cm plátky, pokládáme na plech s papírem na pečení a pečeme na 180 °C asi 9–10 minut dorůžova. Teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Troubu předehřejte na 180 °C, to pokud používáte větší formičky, jestli vyrábíte menší cukroví, stačí na 150 °C. Žloutkovou hmotou naplňte formičky maximálně do poloviny. Můžete to udělat jednoduše lžící, lépe to ale půjde zdobícím sáčkem. Těsto je poměrně tekuté, takže volte raději užší špičku. 3. Naplněné formičky rozložte na plech, vložte do trouby a pečte 10 minut, dokud nevyběhnou, pak snižte teplotu na 90–100 °C a pečte ještě 10–20 minut. Z formiček je opatrně vytahujte, dokud jsou ještě teplé. Jde to snadno, pokud kladou odpor, vraťte je ještě na chvilku do trouby, nejspíš nejsou dopečené.



VOSÍ HNÍZDA

piškoty 160 gramů, cukr moučkový 90 gramů, máslo 60 gramů, kakao 1 lžice, rum hnědý 3 lžice. Na krém: máslo 100 gramů, cukr moučkový 100 gramů, žloutek 1 kus.

Ze všech přísad na náplň utřeme hladký krém. Piškoty nadrobno umeleme, promícháme s cukrem a kakaem, přidáme máslo a rum a vše vypracujeme v těsto. Vymazané formičky na vosí hnízda vysypeme moučkovým cukrem a naplníme těstem z piškotů. Do jedné půlky vosího hnízda dále lžičku krému, spojíme s druhou půlkou a postavíme na jeden piškot.

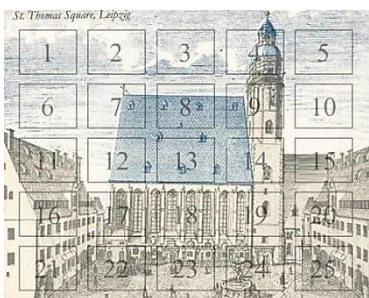
DŮM a ZAHRADA

Vytvořte si svůj adventní kalendář. Nemusí být jen čokoládový, ale také z čaje, básniček, obrázků, všeho co Vás napadne a potěší nejen děti, ale celou rodinu. Advent je přeci doba příprav a těšení, tak si ty dlouhé zimní večery zpříjemněte.





LOUŽNICKÉ TRADICE



ADVENTNÍ KALENDÁŘ - V době svého vzniku zdaleka nevypadal tak, jako vypadají dnešní adventní kalendáře. Předkem kalendářů se čtyřiařiceti okének, za nimiž se skrývá čokoládový bonbón, byla papírová vystřihovánka, která spatřila světlo světa roku 1908. Podnikavý Mnichovčan Gerhard Lang vytiskl na své náklady dvojlisty, na nichž bylo 24 okének s básničkami a na druhé straně stejný počet obrázků. Kalendář nazval V zemi Ježíškově, a přesto, že v prvních letech s tímto novým obchodním artiklem nedosáhl větších úspěchů, dal základ tradici, která



se drží dodnes. Později kalendáře připravovali i uznávaní malíři a byla to taková malá umělecká dílka. Stejně jako dnes i dříve měly tyto kalendáře zkrátit dětem dlouhé čekání na Ježíška – vždyť bezmála měsíc do stroměčku může být pro děcko dlouhé k nepřechkání! Nejčastěji se kalendáře vyráběly z tvrdého kartonu a zobrazovaly domečky s umně schovanými okénky, v nich byly obrázky, básničky nebo liturgické výjevy se svatými obrázky a citacemi z Písma. V druhé polovině minulého století se začaly do kalendářů dávat sladkosti, cukrátky, kousky marcipánu, ořechů, křížal, ozdobíček, dnes čokoládových figurek, pro ty nejmenší. Začímco dnes se adventní kalendáře kupují každý rok nové, dříve byly podomácku vyráběné ze dřeva nebo lepenky a po Štědrém dnu se pečlivě uschovaly pro příští rok. Stačilo jen přední stranu s prohlubněmi na sladkosti přelepit novým kusem papíru a označit jednotlivá otevíratelná okénka. Čokoládový adventní kalendář vznikl až v 70. letech v USA.

Adventní kalendář slavil úspěch po celém světě, jeho úspěch přerušila druhá světová válka, ale po válce zase přišel jeho rozmach. V padesátých a šedesátých letech 20. století se adventní kalendáře začaly objevovat na pultech většiny evropských zemí a každý národ si zanedlouho vytvořil svou vlastní variantu předvánočního kalendáře, charakterizující vkus a citělnost dané země. Původním cílem adventního kalendáře je připomenout dětem vánoční událost popisovanou v bibli a zpříjemnit jim čekání na vánoční dárky. Bylo v něm ale také zachyceno i samotné poselství adventní doby, kdy se křesťané připravují na Vánoce, doby, kdy „očekávají“ příchod Ježíše Krista, podobně jako tehdy lidé žijící v nesvobodě očekávali příchod Zachránce.

V Čechách se tento zvyk Adventních kalendářů uchytil po roce 1989, kalendáře za doby komunismu byly k sehnání pouze v Tuzexu, nebo jej děti dostávaly poštou od příbuzných „ze Západu“, pokud prošla pošta kontrolou celníků, nemusel kalendář dorazit do cíle...

VYROBTE SI SVŮJ VLASTNÍ, PERNÍČKOVÝ ADVENTNÍ KALENDÁŘ

K Vánocům, od nepaměti, patřili perníčky. Každá hospodyňka má ten svůj recept na skvělé perníčky. Zde je ten můj, jsou to perníčky, které milují děti a jsou okamžitě k jídlu. Nebo je ozdobte, napište čokoládou, nebo cukrovou polevou čísla, zavěste na dlouhou mašli a máte originální adventní kalendář.

Postup a návod najdete zde: <http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/PERNICKY#>



Perníčky nejen na adventní kalendář

(úžasné, ihned k jídlu a měkké)

125g medu, 125g Hery, 130g cukru krupice, 1 lžička perníkového koření, 500g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, 3 vejce, 1 vejce – procezené přes sítko – a rozkvedlané – na potřetí.

V robotu našlehejte oba cukry s vejci, vmíchejte k nim rozehřátý med, rozehřátou Heru, koření a postupně mouku s jedlou sodou a nechte dobře zpracovat. Těsto je řídké a lepivé, toho nedbejte. Přendejte jej do mísy vysypané moukou. Zabalte do folie a nechte nejlépe přes noc rozležet. Druhý den vyválejte placky, nakrájejte na obdélníčky, ozdobte mandlemi a potřete vajíčkem. Dejte péct do předehřáté trouby na 180°C (cca 10 – 12 minut).

Cukrová poleva: 1 vaječný bílek, 1 lžička solamylu, 1 lžička citronové šťávy, cukr moučka (podle potřeby, dokud není hmota hustá a neteče)





LOUŽNICKÁ HISTORIE

PŘEPIS KRONIKY OBCE LOUŽNICE od roku 1933 do roku 1945

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 krádežemi byli zatčeni v měsíci listopadu František Buben, který se přistěhoval do Loužnice odkudsi z kraje a bydlel v „Turbíně“. Četnické pátračky (třeba tři) několikrát v Loužnici tento případ vyšetřovali, což bylo velkou senzací a stálou látkou k hovoru. Jméno Loužnice stalo se tímto známé. (Za což děkujeme!?)



STAVEBNÍ RUCH

Stavební ruch nebyl v tomto roce žádný.

Za celý rok nebylo ani jediné stavby ani větší opravy.

ÚDER BLESKU

Dne 15. března 1936 odpoledne blížila se od západu bouřka, která však v krátkém čase se ztišila. Najednou však ozvala se hromová rána (není snad pamětníka takové rány) a blesk sjel do lomenice a komínu domu Karla Hnídka čp. 5, rozbil část střechy a komínu, odtud se dostal do elektrického vedení, které v celém domě úplně zničil. Nezapálil však nic. Jest s podivem, že na domě jsou dva

hromosvody a přece ušlo.



Foto: „Turbína“ nyní kovárna, pohled na dům čp. 5, pohled na Loužnici od „Klubáku“

Pokračování příště.....



PRO ZASMÁNÍ

Zadejte nové heslo:

Zelí

Heslo musí obsahovat více než 8 znaků

Kyselý zelí

Heslo musí obsahovat alespoň jednu číslici

3 kyselý zelí

Heslo nesmí obsahovat diakritiku

3 kysely zeli

Heslo nesmí obsahovat mezery

3blbykyselyzeli

Heslo musí obsahovat alespoň jedno velké písmeno

3BLBYkyselyteli

Heslo nesmí obsahovat více velkých písmen jdoucích po sobě

3BlbyKyseliZeli,dejMiTenBlbejPristup

Heslo nesmí obsahovat interpunkci

TakTedJsemSeAleUzFaktNasral3-

BlbyKyselyZeliDejMiTenBlbejPristup

Omlouváme se, ale toto heslo už někdo používá.



„Právě jsem byla v salonu krásy,“ hlásí žena manželovi. Jó? A na kdy tě objednali?“

„Včera jsme se s manželkou pohádali, ale stejně jsem měl poslední slovo já.“ „A cos jí řekl?“ „Tak si to teda kup!“

MOUDRÁ VĚTA

„Bud'me vděční zato, že existují blbci, bez nich bychom nemohli vyniknout.“

TIRÁŽ

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

Šéfredaktor: Jana Matěásková, tel.: 606 688 277, e-mail: jana.mateaskova@gmail.com,

Adresa vydavatelství: Loužnice čp. 63, 468 22

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:

jana.mateaskova@gmail.com



LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

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

Vše je pouze v režii a v nákladech autora – Jana Matěásková.



REKLAMA





TomMat
ing. Tomáš Matěáško

602 442 720
info@tommat.cz

T

O

M

M

A

T




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



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



Vítejte u TomMat

Komplexní řešení všech problémů okolo PC

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



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



Nabízím následující služby:

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



Nevěšte hlavu do dlani - společně problém určitě vyřešíme!



Copyright © 2014 - TomMat
info@tommat.cz
Designed by TomMat

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

26

KOMPLETNÍ ÚSPORNÉ SYSTÉMY VYTÁPĚNÍ PRO RODINNÉ DOMY

- AKUMULAČNÍ ZÁSOBNÍKY • TEPELNÁ ČERPADLA
- SOLÁRNÍ SYSTÉMY • KRBY • PODLAHOVÉ TOPENÍ



iq
vytápění

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

KOSMETIKA·MASÁŽE

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

NABÍZÍM VÁM:

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



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

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

Michaela Kordíková, Držkov 189, 468 23



mama (in)
informovaná máma

**MamaIN prostě
„Informovaná
máma“**

Hledáte pro sebe a své dítě opravdu kvalitní informace?

Vzdělávejte se na MamaIN a staňte se tou nejlepší informovanou mámou.

Máte už ze všeho hledání na internetu hlavu jako pátrací balón?

S MamaIN máte kvalitní informace přehledně po ruce - jen na pár kliků myši.

Nemáte při dětech čas dojíždět do kurzů a na semináře osobně?

Studujte s MamaIN online - kdykoli a kdekoli se vám to zrovna hodí.

NOVÝ WEB PRO MAMINKY S ON-LINE VIDEOKURZY!

Bud'te i vy MamaIN - informovaná máma - snadno a rychle!

- ♥ získáte jako první informace o nových článcích, kurzech, slevách a akčních nabídkách
- ♥ sledujte videokurzy z pohodlí domova bez zbytečného cestování, spolupracujeme s odborníky a lékaři
- ♥ **mamazín** - informace předané mistry ve svém oboru
- ♥ skutečné příběhy ze života, žádné agresivní reklamy a nepodložené domněnky
- ♥ doménou tohoto projektu je **VIDEOKURZ PRVNÍ POMOCI PRO DĚTI**, který je naprostý unikát na českém internetu

Je to přesně to, co hledáte i vy? Máte štěstí, právě jste našla!

www.mamain.cz

*Vaše Lenka Havrdová,
maminka malé Karolíny*