

WWW.NAZADUSI.ESTRANKY.CZ

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

**Číslo:****09.-10. / 2010****pro týden****10. 3. 2010 – 24. 3. 2010****pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí**

Hospůdka Na Záduší OTEVÍRACÍ DOBA - BŘEZEN 2010

PONDĚLÍ	ÚTERÝ	STŘEDA	ČTVRTEK	PÁTEK	SOBOTA	NEDĚLE
8 GABRIELA	9 FRANTIŠKA	10 VIKTORIE – ZPRAVODAJ číslu 9 - 10	11 ANDĚLA	12 ŘEHOŘ	13 RŮŽENA	14 RŮT MATYLDA
15 IDA	16 HERBERT ELENA	17 VLASTIMIL	18 EDUARD	19 JOSEF	20 SVĚTLANA	21 RADEK
22 LEONA	23 IVONA	24 GABRIEL ZPRAVODAJ číslu 11	25 MARIÁN	26 EMANUEL	27 DITA	28 SOŇA
29 TAĀANA	30 ARNOŠT	31 KVIDO				



HUMANITÁRNÍ SBÍRKA

Občanské sdružení Diakonie Broumov je nezisková organizace, která poskytuje sociální služby pro občany z okraje společnosti – materiální pomoc

sociálně potřebným, azylové ubytování i pracovní příležitost. Více na www.diakoniebroumov.org

VYHLAŠUJE SBÍRKU POUŽITÉHO OŠACENÍ
Letního a zimního oblečení /dámské, pánské, dětské/, Lůžkovin, prostěradel, ručníků, utěrek, záclon, látky (minimálně 1m2, prosíme, nedávejte nám odřezky a zbytky látek), Peří, péřových a vatovaných příkrývek, polštářů a dek. Věci prosíme zabalené do igelitových pytlů či krabic, aby se nepoškodily transportem
VĚCI, KTERÉ VZÍT NEMŮŽEME:

ledničky, televize, počítače a jinou elektroniku, matrace, koberce – z ekologických důvodů, nábytek, jízdní kola a dětské kočárky - ty se transportem znehodnotí, znečištěný a vlhký textil

Sbírka se uskuteční : dne: **12.března 2010**

čas: **15,30 – 17,30 hod**

místo: **OÚ Loužnice.**

Děkujeme za Vaši pomoc.



HASIČI LOUŽNICE – V sobotu, 6. března 2010, se konala V hospůdce Na záduší, Výroční valná hromada Okrsku Pěňčín. Toto sdružení se skládá z devíti dobrovolných sborů, mezi něž patří – Loužnice, Huť, Bratříkov, Pěňčín,

Jistebsko, Maršovice, Dalešice, Huntřívov, Radčice. Každoročně tuto valnou hromadu přivítá jeden ze sborů ve svém prostředí, letošní rok to připadlo na Loužnici. V tomto



roce skončilo první volební období a proběhla volba nového výboru na období 2010 – 2015. Jednotlivé sbory přednesly výroční zprávy činnosti a aktivit za rok 2009. V rámci diskuse proběhlo poděkování bývalému výboru za práci a popřání novému do dalšího období. Loužničtí dobrovolní hasiči také dostali čestné uznání, za zásluhy a dobrou práci, kterou odvádějí. (Čestné uznání ve větší velikosti, najdete na předposlední stránce tohoto zpravodaje, či v originále, budete mít možnost si jej prohlédnout v Hospůdce Na Záduší, kde bude viset na zdi v koutku Loužnických hasičů)

OD ROKU 2012 MUSÍ MÍT KAŽDÉ DÍTĚ VLASTNÍ CESTOVNÍ PAS!



Vycestovat s ratolestí jen s vlastním občanským průkazem či pasem bude minulostí. Za dva roky by již nemělo být možné, aby dítě nemělo své doklady a bylo při cestě do zahraničí jen zapsané u svého rodiče. „Zápisy dětí do pasů či občanek rodičů by podle novely měly skončit v červenci 2011. Přechodné období, kdy nebude možné děti zapisovat, ale zápis pro cestování bude stále platit bude končit v červenci 2012. Posledním dnem, kdy bude moct být potomek s rodičem v zahraničí bez vlastního dokladu tak bude 26. června 2012. To ale nemá být jediná novinka. Navíc se zavádí možnost pořídit dítěti k pasu elektronickou občanku. Elektronické občanky pro děti mladší 15 let se začnou na požádání vydávat od 1. ledna 2012.“ Správný poplatek má činit padesát korun a doklad má platit také pět let – zároveň ale musí fotografie odrážet aktuální podobu dítěte. Pasy se vydávají pro děti mladší 15 let již dnes, doba platnosti je také pět let. Důvodem, proč se novela přijímá je, že by měla být zavedena zásada – jedna osoba – jeden cestovní pas. A to především kvůli bezpečnosti a ochraně dětí. Některé úřady tak začínají řešit, jak se vypořádat s náročným pasovým focením dětí. Jinde, jako třeba v Chebu, jsou již od platnosti nových pasů zvyklí. Sedí na židli, na židličce pro batolata či leží na podložce. Rodič či jiná osoba ho také může mít pohodlně v náručí nebo na svém klíně a k hlavičce se mu jen přikládá pozadí snímku v požadované barvě, pokud začne platit nové opatření, bude znamenat jen to, že rodičům zanikne možnost zapsat si své dítě do pasu.



RYBÁŘI SE JIŽ NEMOHOU DOČKAT

– I když pstruhová sezóna začíná na všech pstruhových rybářských revírech Českého rybářského svazu v neděli 16. Dubna, již nyní se

rybáři připravují na další sezonu.

Vzhledem k vyhláškou pevně stanovené době hájení pstruha obecného a k povolení lovu lososovitých ryb na pstruhových revírech na přívlač a na umělou mušku od 16. dubna, bude i v budoucnu pstruhová sezóna začínat vždy 16. dubna. Ani začátek pstruhové sezóny však neznamená, že je možno lovit všechny druhy ryb. Například lipan podhorní, ostroretka stěhovavá, parma obecná a podoustev říční jsou na pstruhových revírech hájení až do 15. června. A tak nyní ještě měsíc před zahájením rybářské sezony se všichni sejdou v Praze na 3. Rybářském veletrhu, jedná se o veletrh pro všechny zapálené rybáře, kteří poctí svojí návštěvou jedničku mezi rybářskými výstavami – Petrův zdar!



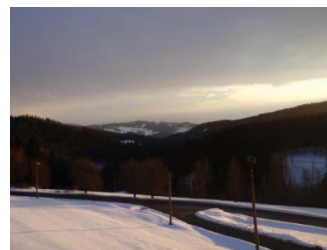
VÍTE PROČ JE U NÁS MÁLO VLAŠTOVEK?

Zastřelí je lovci na Maltě. Některé vlaštovky, skřivani a další "poslové jara", kteří se v březnu začínají vracet z teplých krajín, do svého českého domova nikdy

nedoletí. Na tomto středomořském ostrově je lovtva takřka národním sportem. Střelci zabíjejí prakticky všechno, co jim přeletí před hlavní pušky. Střelí naprosto cokoli, berou to jako terč. Přes Maltu přitom vede významná trasa tažných ptáků. A mezi stovkami tisíc obětí jsou i ptáci hnízdící v Česku. S Maltou zatím nic nezmohla ani Evropská unie, maltská vláda od vstupu do Evropské unie víceméně ignoruje Směrnici o ptácích. Mezi základní požadavky přitom patří, že se ptáci nesmí lovit při jejich návratu z teplých krajín. Na malé Maltě je přes 12 tisíc lovců, což je v přepočtu na rozlohu nejmíc v Evropě. Maltané mohou na podzim legálně lovit 32 ptačích druhů a mají nejdelší lovnou sezónu v Evropě - pět měsíců.

Kromě toho je na ostrově rozšířen nelegální lov. K zemi padají i chráněné druhy včetně dravců. Mezinárodní renomovaná organizace BirdLife Malta odhaduje, že nad ostrovem je ročně nelegálně odštěleno několik tisíc chráněných ptáků včetně vzácných dravců jako moták stepní, orl křiklavý, poštolka jižní, ale i volavky nebo čápi. Maltská vláda nyní dokonce uvažuje, že otevře jarní loveckou sezonu pro hrdličku divokou a křepelku polní. Evropský soudní dvůr přitom konstatoval, že takový krok je v rozporu s evropskými směrnici. Vědecké kroužkovací studie prováděné BirdLife Malta od 60. let ukazují, že ptáci nejméně ze 48 zemí - 36 evropských a 12 afrických - používají při migraci právě maltskou cestu.

LETOS BYLO MÁLO SLUNÍČKA



- Letošní zima přinesla nejméně slunečního svitu za posledních patnáct let. Lidem přitom sluneční paprsky chybějí, podle psychiatrů se cítí smutní a sklíčení. Nejzamračenější obloha byla v lednu. Od prosince do února dosáhl sluneční svit v nížinách jen čtyřicet procent obvyklé hodnoty. Je to nejkratší délka slunečního svitu za posledních patnáct let. Lepší to bylo na horách, kde slunce svítilo na osmdesátiprocentní úrovni oproti průměru. Podle psychiatrů mají problémy hlavně citliví jedinci. Je prokázáno, že počasí a intenzita slunečního záření má velký vliv na lidskou psychiku. V severských státech, kde je počet slunečních dní malé, trpí lidé depresemi daleko více než v zemích, kde slunce svítí často. V březnu se bude počasí často měnit.

ZAHRADA

PŘEDPĚSTOVÁNÍ SADBY ZELENINY ZA OKNEM

Březen je nejvhodnějším měsícem, kdy by se mělo začít s předpěstováním sadby zeleniny (zejména paprik, okurek, rajčat, kořenové zeleniny). Jakou zeleninu je vhodné předpěstovat?

Ze zeleniny se nejčastěji předpěstovávají rajčata, papriky, okurky, lilek, saláty, celer, pór a většina košťálovin (zelí, brokolice, květák, kedlubny, kapusta). Pro pěstování sadby lze použít běžný substrát pro pokojové rostliny. Vhodnější je si ovšem připravit vlastní pěstební substrát, složený z písku, rašeliny a rozloženého kompostu v poměru



1:1:1. Nezapomeňme, že pěstební substrát je dobré předtím, než do něj zasejeme semínka, nechat propařit v troubě (na plechu, mírně polijeme vodou, necháme sterilizovat při 180°C alespoň 30 minut). Předejdeme tak významným způsobem

možným chorobám a škůdcům. Substrát by měl být jemný, bez hrudek. Vhodnými pěstebními nádobami pro výsev zeleniny jsou dřevěné truhlíky. Mohou být také bedýnky, květináče, obaly od zmrzliny, apod. Důležité je, aby v každé pěstební nádobě byl ve spodní části otvor pro odtok přebytečné vody. Dobré je na dno nádoby umístit centimetrovou drenážní vrstvu - například několik kamínků keramzitu. Teplota, vzdušná vlhkost. Semínkům zeleniny bychom měli při klíčení zajistit vysokou vzdušnou vlhkost (cca 80%) a teplotu okolo 25 až 28°C. Po vzejití semínka začneme mírně otužovat. Teplotu snižujeme na cca 25°C, také pravidelně větráme (častěji sejmeme ochrannou fólii). Rostliny budou odolnější. Semena zeleniny je vhodné namočit na několik hodin do teplé vody (o teplotě 25°C). Luskoviny a salát namáčíme přibližně 2 až 4 hodiny. Okurky, tykve a košťálovin namáčíme 10 až 20 hodin, rajčata, papriku a také lilek namáčíme v teplé vodě 25 až 40 hodin. Kořenovou zeleninu namáčíme nejdéle, přibližně 40 až 70 hodin. Vodu co 12 hodin vyměňujeme.

Namočená semena následně položíme na vlhkou textilií (například jutovou). Semínka stejnou textilií také přikryjeme a následně ji rosíme. Jakmile semínka začnou pukat (obvykle za 60 až 100 hodin), vysejeme je do předem připraveného sterilního pěstebního substrátu.

Semena plodové zeleniny vyséváme do truhlíku řídce, tak aby mělo každé semínko dostatek prostoru pro svůj následný růst. Nádobu přikryjeme průhlednou fólií s otvory pro dýchání. Drobná semínka zeleniny smícháme s pískem a vyséváme. Semena okurek a tykví můžeme vysévat rovnou do kelímků od jogurtů, anebo, do hlíněných květináčků.

Nepotřebují přepichovat. Vytvoří si bohatý kořenový bal, díky němuž se jim bude po přesazení na venkovní stanoviště lépe dařit, a budou odolnější.

Nezapomeňme na přepichování. Přepichování je dalším úkonem, který nám zajistí vyšší otužilost semen. Jakmile mají sazeničky zeleniny 2 až 3 pravé lístky, přesadíme je do dřevěného truhlíku ve sponu 4 x 4 centimetry. Kořínky zkrátíme zhruba o jednu třetinu, zajistíme tak vytvoření bohatšího kořenového systému. Sazeničky při přepichování vysazujeme hlouběji, než rostly původně. Po 3 až 4 týdnech sazenice samostatně rozesadíme do květináčků anebo kelímků od jogurtu, kde je pěstujeme při teplotě okolo 22 - 25°C až do vhodného termínu výsadby na trvalé stanoviště.



Na trhu se pro předpěstování objevili i různé „vychytávky“

Sadbovač: Přístroj na výrobu jogurtů přeměnil výrobce na pomůcku pro zahrádkáře, která se stala letošním trendem. Do sadbovače o příkonu 13 W se vloží kelímky se zeminou a semínky, přístroj pak díky vyšší teplotě a vlhkosti urychlí růst rostliny. Hodí se tak i pro ty druhy, které se pěstují ve skleníku a i pro vyklíčení potřebují vyšší teplotu. V přístroji se teplota vyšplhá až k 28 stupňům. Do sadbovače se vejde osm kelímků, v balení s



výrobkem je přiloženo 24 kusů po 100 ml. Za celou sadu zaplatíte kolem šesti stovek.

Zahřívací podložka - Máte na parapetu dostatek světla ke klíčení rostlin, zato ale zimu? Zajistíte semínkům vyšší teplotu. Zelenou gumovou podložku jednoduše zapojíte do zásuvky a umístíte pod misky a kořenáče. Teplota se pak šíří ode dna nahoru, v zemině se udržuje stálá teplota. K podložce lze přidat i termostat, s nímž můžete regulovat teplotu až do 40 stupňů Celsia. Kvůli vyšší teplotě raději tento výrobek podložte polystyrenovou podložkou.

Rockwool kostky - Rockwool je materiál, který se běžně používá jako izolační a zvukotěsná hmota. Nyní se ale využívá nejen ve stavebnictví, ale i v pěstitelství. Rockwool dobře absorbuje vodu a hodí se proto pro pěstování hydroponií.



Používá se také pro urychlení růstu řízků. Nejdříve nechte semínka naklíčit ve vodě a poté je dejte do jamky uprostřed kostky rockwoolu. Tuto pórovitou, vláknitou plst' běžně označovanou jako kamenná vata nejčastěji koupíte ve tvaru kostek nebo rohoží. Cena se liší podle velikosti, rozměr 4 x 4 x 4 cm stojí okolo čtyř korun, metrová rohož od 80 Kč

ZE SVĚTA



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



JABLONECKO –
Stalo se pravidlem, že každá správná sanitka na Jablonecku má také jméno. Už nyní mohou lidé v jabloneckých

ulicích potkat Twetty, Amálku nebo Vilíka a v Tanvaldu jezdí Pikatchu a Mája. Záchranáři z výjezdového stanoviště Zdravotnické záchranné služby Libereckého kraje v Jablonci nad Nisou dostali v těchto dnech nový vůz.

„Při této příležitosti opět žádáme všechny děti ve věku do deseti let, aby nám pomohly vymyslet pro novou sanitku jméno,“ uvedla Lenka Moravcová, tisková mluvčí krajských záchranářů. Děti z Jablonce a okolí mohou posílat své návrhy nejpozději do 25. března 2010, na adresu ZZS LK – VS Jablonec n. N., Nemocniční 15, 466 01 Jablonec nad Nisou, nebo na e-mail: baresova@zsslk.cz. „Korespondenci je potřeba označit heslem „Křtiny“ a nezapomenout uvést jméno a telefonní číslo,“ připomněla Moravcová. Tři vylosované autory pozvou záchranáři na slavnostní křtiny sanitního vozu, které se uskuteční v areálu záchranné služby v Jablonci posledního března. „Uvítáme, pokud děti ke svému návrhu připojí i obrázek sanity nebo práce záchranářů,“ dodala mluvčí.

DRŽKOV - První letošní auto-moto burzu v



Držkově naplánovali pořadatelé z řad místního SDH už na konec března. Zlákaly je k tomu možná jarní dny minuly

týden. Na prostranství u kulturního domu leží sice ještě hromady sněhu, ale kdo ví, třeba jaro udeří. „Ono z toho asi nic kvůli počasí nebude,“ zapochyboval však Milan Jindra, jeden z hlavních pořadatelů. Držkovská burza se stala hned v prvním roce svého konání (2008) v regionu proslulou.

ŽELEZNOBRODSKO - Oblast Železnobrodsko jako součást Českého ráje byla prezentována na semináři nazvaném Poznejte regiony České republiky, který se uskutečnil 24. února v Národním domě na pražských Vinohradech. Zástupci Sdružení Český ráj zde seznámili účastníky z řad průvodců cestovních kancelářů, novinářů a studentů s turistickými novinkami pro nadcházející sezonu a předali jim aktuální informace. „Byly zde představeny historické památky, přírodní atraktivita, ale i gastronomické speciality a řemeslná tradice,“ uvedla Hana Ledabylová ze Sdružení Český ráj. K dispozici měli



zájemci i propagační skládačku „Greenway Jizera – podél řeky za přírodou a historií“, infomapy Českého ráje či kalendáře TOP

akcí. Seminář připravila agentura Czech Tourism ve spolupráci s Asociací průvodců ČR, Pražskou informační službou a Asociací cestovních kancelářů ČR.



JIŘETÍN POD BUKOVOU -

Obrábění dřeva od kulatiny až po výrobu mechanik pro klavíry nebo závěrečnou montáž dřevěných

hraček včetně zrodu legendárního krtečka mohou vidět návštěvníci jedné z nejstarších fungujících továren na hračky v Jiřetíně pod Bukovou nedaleko Albrechtic v Jizerských horách. „Už možná patnáct let k nám chodili lidé s tím, že by rádi viděli naši výrobu. Dlouho jsme se tomu bránili, neměli jsme na to ani čas ani lidi. Nyní je třeba bojovat i o českého zákazníka,“ říká Jaroslav Zeman, ředitel společnosti Detoa <http://www.detoa.cz/>, zřejmě poslední fabriky na výrobu hraček v republice. „K otevření továrny turistům mě inspirovala i malá možnost jejich využití. Vždyť kromě lyžování tu nemají prakticky žádné jiné možnosti,“ říká Zeman, který kromě šéfování asi 200 zaměstnancům továrny šéfuje i Albrechticím, kde je starostou. Mezi dětmi v oblíbenosti vede výroba krtečka, na kterou má Detoa licenci od jeho „tatínka“ Zdeňka Milera. Dřevěné hračky mají na cestě od obyčejného špalku po dětskou radost velký podíl ruční práce. „Máme tu i krtečkovu porodnici. Tak říkáme místu, kde ručně vzniká konečná podoba krtečka. Velmi oblíbené jsou také dřevěné korálky i další hračky,“ říká Zeman. Ač se to nezdá, životní úroveň podle něj roste, protože maminky svým dětem pořízují stále častěji kvalitní české hračky místo levného zboží pochybné kvality. Unikátní návštěvnický okruh zaujme nejen děti a maminky, ale na své si přijdou i tatínkové. V továrně dosud fungují historické stroje a ty nejstarší, z počátku firmy založené roku 1908 rodákem z Pasek nad Jizerou Johannem Schowankem, budou k vidění v novém muzeu, na které chce firma získat dotaci. Dodnes vyráběné korálky byly prvním sortimentem v historii továrny. Ve dvacátých letech 19. století přišly na řadu hračky a po poválečném znárodnění podle Benešových dekretů se továrna orientovala na mechaniku pián a klavírů pro celou republiku, což byl nosný program až do roku 2003. Nyní ve výrobě vedou hračky.



LIBERECKÝ KRAJ - SOUTĚŽ ZLATÝ ERB - o nejlepší webové stránky a elektronické služby měst a obcí finišuje. Finalisty krajského kola jsou Česká Lípa, Dlouhý Most, Jablonec

nad Nisou, Osečná, Radimovice, Rádlo, Všelibice a Zásada. Zástupci měst a obcí převezmou ceny ve středu 10. března v sídle krajského úřadu. Vítězové jednotlivých kategorií zároveň postoupí do celostátního kola. Vítěze slavnostně vyhlásí 12. dubna na konferenci v Hradci Králové.

<http://zlatyerb.obce.cz/>



MĚSTYS ZÁSADA - Dub v Zásadě, jehož stáří odhadují starousedlíci i odborníci na 200 let, uspěl v programu Strom života nadace Partnerství. Ta zaplatí v květnu jeho ošetření. Dub letní, jenž roste na okraji obce mezi kaplí sv. Prokopa a hřbitovem, a jenž byl v roce

1995 vyhlášen památným stromem, měří v průměru 160 cm. „Je to kolos,“ poznamenala starostka městyse Zásada Libuše Ducháčková. „Jsem ráda, že jsme se žádostí uspěli, protože nám to ušetří velké peníze,“ dodala. Pokud by si městys nutnou údržbu letité dřeviny platil sám, přišlo by ho to přibližně na sedmdesát tisíc korun.



ŽELEZNÝ BROD – JABLONEC n/N - Jablonecká městská galerie My pořádá výstavu nazvanou

"Naše sklo", na které představí autorskou tvorbu MgA. Martina Hlubučka a Bc. Tomáše Košťála. Vernisáž: 11. března 2010, 17.00 hodin. Výstava potrvá: 11.3.–2.4.2010

REJDICE - Finále Evropského poháru ve snowboardingu patřilo především jezdcům, kteří startovali na ZOH ve Vancouveru. Právě ti obsadili kompletně stupně vítězů mezi muži i nejvyšší příčku mezi ženami. Zvítězil favorit Mateusz Ligocki z Polska, který ve finále předstihl stříbrného Andreye Boldykova z Ruska a Macieje Jodka z Polska, který bral bronz. V těžké konkurenci se podařilo do finále probojovat také Pavlu Heinikovi, na kterého však v dramatické jízdě zbyla nepopulární bramborová pozice. V kategorii žen si pro zlato dojela suverénní jízdou Julie Wendel Lundholdt z Dánska. Nejlepší Češka Klára Koukalová se do finále sice neprobojovala, zato v „malém finále“ už si vítězství uniknout nenechala a obsadila 5. místo. Další olympionik Michal Novotný nakonec do závodu nenastoupil. Do Rejdic však dorazil. „Chci teď poslechnout pana doktora a tuhle sezónu už nejspíš vypustím,“ řekl Novotný s tím, že se chce soustředit

na příští sezónu. V Rejdicích udílel rady mladším kolegům. Do prestižního sobotního závodu se přihlásilo více než 120 snowboardistů z 19 zemí. „Je vidět, že na závody O2 Evropského poháru v České republice si už zahraniční rideři zvykli a jezdí k nám rádi,“



prohlašoval spokojeně pořadatel závodu Miroslav Schimmer. Víkendový závod v Rejdicích byl pro letošní sezónu zároveň posledním Evropským pohárem. Finišují i další závody série O2 Snowboard Tour. Už příští víkend budeme znát jméno Mistra ČR ve freestyle snowboardingu, o kterém se rozhodne ve Špindlu v závěrečném závodě Impromat 4x4. Na stejném místě se pojede 19. a 20. března také vrcholný závod české snowboardové sezóny Quiksilver Snowjam.



ŽELEZNÝ BROD, TANVALD –

Česká televize opět natáčela v našem kraji. Záhady Toma Wizarada je cyklus České televize pro děti a mládež. Výpravy českou minulostí nemusí být nuda! Naopak, jsou plné tajemství a vzrušujícího dobrodružství! Tentokrát se vydali do Tanvaldu a Železného brodu přijít na kloub o počátcích televizního vysílání. Podívejte se do archivu na tento díl: 8. 3. 2010 - První televizní vysílání v Tanvaldu: <http://www.ceskatelevize.cz/ivysilani/309292320070-013-zahady-toma-wizarada/?streamtype=Wm1>



ČESKÁ REPUBLIKA – chcete si koupit potraviny přímo od farmáře, ale nevíte kde jej hledat? Jistý farmář pan Němec, dostal nápad a nechal si udělat web stránky, kde se všichni farmáři můžou zaregistrovat, a vy tak získáte

komplexní přehled, kde co nakoupíte, podle toho, v kterém kraji se zrovna nacházíte. <http://www.najdisisvehofarmare.cz/nas-tym/liberecky/> nebo, pokud jste farmář, můžete se zde zaregistrovat.

KULTURA



PŘEHLED PLESŮ, BÁLŮ A TANCOVAČEK - Loužnice a okolí

BŘEZEN

- 12.3. Bratříkov - Hasičský ples
- 12.3. Semily - Maturitní ples ISS Semily
- 13.3. Městys Zásada - SOKOLSKÝ PLES
- 13.3. Bratříkov – dětská maškarní párty
- 13.3. Jílové - disko
- 14.3. Městys Zásada - Dětský maškarní bál
- 20.3. Jirkov – „POJĎTE S NÁMI ZA DECHOVKOU“
- 20.3. Smržovka - 13.reprezentační ples Horské služby oblasti Jizerské hory
- 20.3. - Hrubá Horka - Tradiční čepeček
- 20.3. - Hrubá Horka - Dětský karneval
- 27.3. Smržovka- Potápěčský ples
- 27.3. Jablonec n.N.- Slavnosti sv. Patricka

DUBEN

- 3.4. Držkov – „MAŠKARNÍ BÁL“ - Noc plná šílenství
- 3.4. Bozkov - D.I.S.C.O BOZKOV
- 17.4. Semily - Country festival
- 24.4. Bozkov - D.I.S.C.O BOZKOV

**Dětská maškarní
DISKO PÁRTY
Bratříkov**



Sobota 13. 3. 2010

Sokolovna Bratříkov
... Soutěže o ceny, tombola a spousta dobrot ...

od 14,00 h **MASKY vstup ZDARMA**

ŽELEZNÝ BROD

VELIKONOČNÍ TRHY NA BĚLIŠTI - 26.3. -
28.3. Železný Brod

MĚSTSKÉ DIVADLO

HOREČKA NOCI

Travesti skupina Kočky, Praha
31.03.2010 - Travesti skupina Kočky z Prahy přijede ve středu 31. března 2010 do Železného Brodu. Přijďte se podívat na show "Horečka noci", která v městském divadle začne v 19:00 hodin. Vstupné: 200, 180 a 160 Kč - předprodej vstupenek na TIS Železný Brod

MĚSTSKÉ KINO

KAWASAKIHO RŮŽE

drama - ČR, 2009 - 16.03.2010, České znění, Přístupný, Délka filmu 95 minut, Vstupné 61 Kč, Začátek 17:30 hodin

PRINCEZNA A ŽABÁK

pro děti - USA, 2009 - 18.03.2010, České znění, Přístupný, Délka filmu 91 minut, Vstupné 71 Kč, Začátek 16:30 hodin



TANVALD TANVALDSKÉ HUDEBNÍ JARO 2010

V pátek 19. března 2010 v podvečer bude v Městském kině Jas slavnostně zahájen 54. ročník Tanvaldského hudebního jara, které pořádá město Tanvald ve spolupráci s Českou kulturou, s.o. Letošní ročník je opět zařazen mezi osm festivalů,

pořádaných v rámci Českých kulturních slavností a koná se pod záštitou Ministerstva kultury ČR. (Tanvaldské hudební jaro, Dvořákova Olomouc, Martinů Fest, Bystřické zámecké slavnosti, Festival staré hudby Český Krumlov, Heroldův Rakovník, Pražské komorní slavnosti a Trutnovský podzim). První koncert nazvaný Čtyři ku třem se ponese v netradičním spojení jazzu, klasiky a lidové hudby. Vystoupí soubory František Kop Quartet a Bardolino. Vstupné 170 Kč. Předprodej byl již zahájen v pokladně kina.

HARRACHOV - 20.3. - 63. Setkání s Krakonošem

ČERNÁ KRONIKA



ŽELEZNÝ BROD - Jablonečtí policisté obvinili z trestného činu Podvodu 34-letého muže ze Železného Brodu. Muž nejprve jako zaměstnanec, později jako bývalý zaměstnanec, firmy kominictví, vybíral od zákazníků zálohy na provedení různých kominických prací. Práce však neprovedl, peníze nevrátil a použil je pro vlastní potřebu. V průběhu čtyř měsíců (září – prosinec 2010), kdy se takto choval, stihl podvést 18 lidí a způsobit jim škodu ve výši 103 000 Kč. Bydliště podvedených osob je nejen v okolí Železného Brodu, ale i ve Vysokém n.Jizerou, Semilech, Turnově či Branžeži. Muž, který je dále vyšetřován na svobodě, může být za své nerozumné jednání potrestán odnětím svobody v trvání až tři roky.

BOHDALOVICE - V průběhu noci z neděle na pondělí došlo v Bohdalovicích ke krádeži vozidla zaparkovaného u jednoho z domů. Neznámý pachatel odcizil vozidlo Škoda Superb barvy šedé metalízy i s věcmi, které v něm majitelka z Prahy přes noc ponechala. Způsobená škoda byla vyčíslena na částku 690 000 Kč.

TANVALD – Dne 3.3.2010, krátce před půl čtvrtou byli vysláni profesionální hasiči z Velkých Hamrů do Tanvaldu, kde osobní vůz zn. Škoda Felicia narazil do betonového pilíře železničního viaduktu v ulici Poštovní. Ve voze zůstal zaklíněný zraněný řidič, kterého hasiči z vozu vyprostili hydraulickým nářadím. Zraněného muže si ihned převzali k ošetření záchranáři zdravotnické služby. Hasiči po odtahování trosky vozu zasypali uniklé ropné látky na komunikaci sorbentem. Při podobné nehodě, ke které došlo 10. listopadu 2009 v ulici Česká v Tanvaldu, zemřel na místě řidič osobního vozu zn. Škoda Felicia.

JENIŠOVICE - Ve středu 3.3.2010 v 7,45 hodin došlo v Jenišovicích na kruhovém objezdu k dopravní nehodě. S vozidlem Peugeot 306 Break jel ve směru od Paceřic ke kruhovému objezdu 62-letý muž z Frýdštejna. Při vjíždění na kruhový objezd přehlédl po kruhovém objezdu již jedoucí vozidlo Š Felicia. Přestože řidička Felicie se střetu snažila zabránit vyjeřím vlevo, došlo ke střetu, který přinesl škodu za 25 000 Kč. Provinilý řidič si z nehody odnáší blokovou pokutu ve výši 2 500 Kč.

JABLONEC N.N. - Prodejna Zverimex v centru města Jablonec n.N. měla včerejšího dne několikánásobnou smůlu. Nejprve jim v průběhu dne neznámý člověk odcizil svazek klíčů od dveří prodejny. Majitelka nelenila a zámek dveří vyměnila. Co však nečekala, byla noční návštěva pravděpodobně stejného zloděje, který odcizil klíče. Zloděj, když zjistil, že pomocí odcizených klíčů se do prodejny nedostane, rozbil skleněnou výplň dveří prodejny, vnikl dovnitř a odcizil pokladnu s penězi, žádné zvířecí propriety ho nezajímaly. Majitelce prodejny vznikla krádeží škoda ve výši 14 000 Kč.

BEDŘICHOV - V průběhu noci ze středy na čtvrtek došlo na Bedřichově ke spáchání vandalského činu. Neznámý pachatel nezjištěným předmětem udělal řadu děr do karoserie vozu Audi A4. 59-letému majiteli vozidla z Vyškova vznikla škoda ve výši 100 000 Kč. Pachatel se svým činem dopustil spáchání přečinu Poškození cizí věci, za jehož spáchání může být potrestán odnětím svobody v trvání až jeden rok.

PŘÍCHOVICE - Ve středu večer odložili turisté z Břeclavi své lyžařské náčiní do vozidla VW Transportér, které zaparkovali na odstavnou plochu v Příchovicích. Do vozidla uložili 5 párů sjezdových lyží a 1 snowboard. V průběhu noci však vozidlo navštívil neznámý pachatel, který veškeré lyžařské vybavení odcizil. Způsobená škoda představuje částku 22 000 Kč. Opětovně upozorňujeme občany, aby v odstavených vozidlech neponechávali žádné věci, neboť se tak vystavují nebezpečí vykradení vozidla, případně odcizení celého vozidla, když již pachatel do vozidla vnikne. Auto není úschovna.

ŽELEZNÝ BROD - V neděli 7.3.2010 vyrazila skupina fotbalistů z Pasek nad Jizerou na fotbalové utkání do Železného Brodu. Vozidlo VW Transportér muži odstavili u vchodu na fotbalové hřiště a oddávali se hráčské euforii. Když po dvou hodinách chtělo mužstvo odjet, čekalo je nemilé překvapení. Neznámý pachatel s jejich vozidlem odjel předem a fotbalisty ponechal bez dopravy na hřišti. Spolu s vozidlem přišli fotbalisté o doklady, které zůstaly ve vozidle. Celkově způsobená škoda byla vyčíslena na částku 180 000 Kč.

SMRŽOVKA - 62-letá žena z Prahy se těšila na svoji rekreační chatu do Smržovky a slibovala si pěkné teplíčko po zatopení v kamnech. Značné zklamání pocítila ve chvíli, kdy přišla k dřevěné kůlně, ve které měla uloženo palivové dřevo. Neznámý pachatel jí z průběhu její nepřítomnosti z kůlny odcizil dubové a smrkové dřevo v hodnotě 6 000 Kč. Zloděj se dopustil trestného činu Krádeže, za což může být potrestán odnětím svobody v trvání až dva roky.

ALBRECHTICE - V pondělí 8.3.2010 v 15,20 hodin se na silnici vedoucí od Albrechtic v Jizerských horách do Tanvaldu, srazila dvě vozidla. Klesáním ve směru od Albrechtic na Tanvald jel s vozidlem Š Felicia combi 38-letý muž z Tanvaldu. Nevládl průjezd levotočivé zatáčky, vyjel do protisměru a srazil se s protijedoucím vozidlem VW Golf Variant. Řidič Felicie se hájí tím, že byl oslněn sluncem. Z nehody si muž odnáší blokovou pokutu ve výši 2 000 Kč. Způsobená škoda byla vyčíslena na částku 85 000 Kč.



POČASÍ



STŘEDA 10.3.	1 °C/-8 °C		STŘEDA 17.3.	4 °C/-0 °C	
ČTVRTEK 11.3.	-1 °C/-4 °C		ČTVRTEK 18.3.	5 °C/1 °C	
PÁTEK 12.3.	-0 °C/-5 °C		PÁTEK 19.3.	5 °C/1 °C	
SOBOTA 13.3.	-0 °C/-3 °C		SOBOTA 20.3.	4 °C/-2 °C	
NEDĚLE 14.3.	1 °C/-3 °C		NEDĚLE 21.3.	6 °C/2 °C	
PONDĚLÍ 15.3.	1 °C/-3 °C		PONDĚLÍ 22.3.	7 °C/2 °C	
ÚTERÝ 16.3.	2 °C/-2 °C		ÚTERÝ 23.3.	7 °C/2 °C	



INFO KOUPALIŠTĚ

Led na koupališti je, ale již nebezpečný, obleva jej úplně znehodnotila.



INFO BÍLÁ STOPA

lyžařská stopa se již neupravuje, stará z minulého týdne, krásně zmrzla a je stále dobrá ale je možnost, díky tomuto počasí, si užít tzv.: „popovršek“ = to je sníh, který přes den trošku roztaje, v noci umrzne a udrží vás.

JAK JE V LOUŽNICI ZJISTÍTE na: <http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/Louznice - mereni snehu zima 2009 - 2010/>



JAK BUDE?

Zpočátku dne bude oblačno až zataženo a na většině území sněhové přeháňky, postupně přechodně i polojasno. Více než 3 cm nového sněhu ale neočekáváme. V úterý bude z celého týdne oblačnosti nejméně - očekáváme polojasno až skoro jasno. Noční teploty -5 až -9 °C, ojediněle až -14 °C. Denní teploty vystoupí na -2 až 2 °C. Ve středu bude polojasno až skoro jasno, odpoledne od jihu přibývání oblačnosti. Noční teploty klesnou na -5 až -9 °C, místy k -12 °C. Denní teploty se zastaví na 0 až 4 °C. Ke konci pracovního týdne oblačnosti přibude - bude oblačno až zataženo, místy se sněžením, v nížinách to budou srážky dešťové nebo smíšené. Ranní teploty budou klesat k -3 až -8 °C, denní se zastaví na 0 až 4 °C. Víkend bude ve znamení oblačné až polojasné oblohy s občasným slabým sněžením, v nížinách s deštěm. Ranní teploty klesnou na -3 až -7 °C, odpolední se zastaví na 2 až 7 °C.

rybník „U Křížku“

PRANOSTIKA



10.3.

Mrzne-li v den Čtyřiceti mučedníků, mrzne potom ještě 40 dní.

Mrzne-li na den Čtyřiceti mučedníků, bude úrodný rok.

Svatá panna Viktorie obrázky na okna ryje.

12.3.

Zahoř vytlúkává ledy z lesa.

Přilétají k nám zase čápi, divoké husi, kačice, laštovice okolo svatého Řehoře.

Na svatého Řehoře líný sedlák, který neoře.

Na svatého Řehoře přeletěly vlaštovičky přes moře.

Na svatého Řehoře plove led do moře a čáp letí od moře.

Na svatého Zahoře plave led do moře, čáp letí vod moře, laštovka přes moře, žába hubu votevře.

Na svatého Řehoře den s nocí v jedné míře.

15.3.

Na svatého Longina práce v poli začíná.

17.3.

Mrzne-li na svatou Gertrudu, bude mrznout ještě celý měsíc.

Mrzne-li na svatou Gertrudu, jistě mrzne 40 dní.

19.3.

Nenajde-li led Matějova pila, najde Josefova širočina.

Svatý Josef přichází na led s pantokem.

Svatý Josef našťepe dříví a Panna Maria zatopí.

Svatý Josef sklání bradu, pluje zima dolů s vodou.

Svatý Josef s tváří milou končí zimu plnou.

Mráz po svatém Josefu neuškodí květu.

Je-li na svatého Josefa vítr, potrvá čtvrt roku.

Na svatého Josefa sníh - urodí se hojně bílého jetele.

Svatého Josefa vítr z Moravy - bude hodně trávy;

a když z polské strany - bude zrní i slámy.

Pěkný den na svatého Josefa zvěstuje dobrý rok.

Josef s Marií (23. 3.) zimu zaryjí.

20.3.

Na svatého Jáchyma skončila se už zima.

21.3.

Na svatého Benedikta má se ječmen a cibule síti.

Byť byl jarní den jak na zakázku, nechod' ještě na procházku, ať tvé zdraví neztratí svou sázku!

Za rovnodenní větry nelení.

22.3.

Na Kazimíra pohoda - na kobzole úroda.

Na Kazimíra pohoda - na brambory úroda.



1. foto – pohled od Loužnického hřbitova k Čilovem v Radčicích, 2. Foto – pohled ze „Zadního kopce“ směrem na Radčice

GRATULUJEME



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

10. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Kateřina Skrbková
11. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Marie Šikolová
13. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	František Blažek
13. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Šimon Rajtr
15. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Beata Hendrychová
18. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Veronika Hrušková - Rajtrová
18. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Hana Nechanická (čp.96)
21. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Šárka Kracíková
21. 3. 2010	OSLAVÍ NAROZENINY	Dagmar Rajtrová

A JEŠTĚ JINÁ VÝROČÍ:



- 13.3. 1947 – Viktor Preiss, český herec
- 15.3. 1925 – Jaroslava Adamová, česká herečka
- 16.3. 1939 – Ustanoven Protektorát Čechy a Morava.
- 17.3. 1896 – Josef Sudek, český fotograf
- 17.3. 1936 – Jiří Grygar, český astronom a popularizátor vědy
- 17.3. 1968 – Tomáš Holý, český herec († 8. března 1990)
- 17.3. 938 Přenesení ostatků sv. knížete Václava do Prahy
- 20.3. 1868 – Jan Kříženecký, český fotograf a filmař
- 21.3. 1685 – Johann Sebastian Bach, německý hudební skladatel
- 22.3. 1892 – Karel Poláček, spisovatel
- 23.3. 1897 – Bylo povoleno studium žen na Filozofické fakultě UK.

Významné dny v tomto týdnu:

- ✓ 11.3. Evropský den mozku
- ✓ 14.3. Mezinárodní den akcí proti přehradám a pro řeky, vodu a život. Den čísla pí.
- ✓ 15.3. Světový den práv spotřebitelů
- ✓ 19.3. Mezinárodní den invalidů
- ✓ 21.3. Mezinárodní den boje za odstranění rasové diskriminace, Mezinárodní den zdravého spánku, Světový den poezie, Mezinárodní den loutkového divadla, Světový den Downova syndromu.
- ✓ 22.3. Světový den vody, Mezinárodní den invalidů
- ✓ 23.3. Světový meteorologický den



Březen 2010

PONDĚLÍ	ÚTERÝ	STŘEDA	ČTVRTEK	PÁTEK	SOBOTA	NEDĚLE
8 GABRIELA	9 FRANTIŠKA	10 VIKTORIE	11 ANDĚLA	12 ŘEHOŘ	13 RŮŽENA	14 RŮT MATYLDA
15 IDA	16 HERBERT ELENA	17 VLASTIMIL	18 EDUARD	19 JOSEF	20 SVĚTLANA	21 RADEK
22 LEONA	23 IVONA	24 GABRIEL	25 MARIÁN	26 EMANUEL	27 DITA	28 SOŇA
29 TATÁNA	30 ARNOŠT	31 KVIDO				

LOUŽNICKÉ TRADICE

Velikonoční týden v roce 2010 začíná květnou nedělí 28.3. a končí velikonočním pondělím 5.4.

Pašijový týden je jedním z nejvýznamnějších období křesťanského liturgického roku, které začíná Květnou nedělí a končí Velikonoce (nedělí Vzkříšení). Jednotlivé dny, které ve Svatém týdnu mají své jméno, jsou Škaredá středa, Zelený čtvrtek, Velký pátek a Bílá sobota. Svatým či pašijovým se týden nazývá, neboť se při liturgii připomíná vrchol Ježíšova života – jeho smrt a vzkříšení. Mezi tradiční zvyky spojené se Svatým týdnem patří „odlet zvonů do Říma“. Při Gloria na Zelený čtvrtek se naposledy rozezní zvony a varhany, které umlknou až do Velikonoční vigílie. Místo zvonů pak se používaly řehtačky a podobné nástroje ze dřeva (s tímto zvykem se lze setkat u nás i dnes, především v oblastech se silnými folklórními tradicemi, např. na Slovácku).

Dny velikonočního týdne a jejich pojmenování:

Neděle - Květná, Pondělí - Modré či Žluté, Úterý - Šedivé, Středa – Škaredá či Sazometná, Černá, Smutná, Popeleční, Čtvrtek – Zelený, Pátek – Velký, Sobota – Bílá



ŠKAREDÁ STŘEDA

Škaredá středa – sazometná. Škaredá je nazývána proto, že tento den Jidáš zradil Krista. Sazometná zase podle vymetání komínů, které se ten den obzvláště doporučuje. Není dobře se ten den mračit, aby se dotýčný nemračil po všechny středy v roce. Je prvním den ze svatého - pašijového týdne.



ZELENÝ ČTVRTEK

Na zelený čtvrtek se dodržoval přísný půst. Povoleno bylo jediné syté jídlo bez masa a jiných produktů z teplotněvých zvířat. Jedla se tedy pouze zelenina - proto Zelený čtvrtek. Dalším vysvětlením označení Zelený čtvrtek je modlitba Krista na zelené louce v zahradě getsemanské na Olivové hoře. V tento den bylo zvykem pošlehat podlahu i peřiny proutkem posvěceným na Květnou nedělí a proti čarodějnicím vykropit svěcenou vodou z nového hrnečku věchýtkem slámy obydlí. Na Zelený čtvrtek se odehrály tyto události: Ježíšova večeře na rozloučenou, při níž ustanovil tajemství eucharistie (dnes mše svatá) a myl apoštolům nohy; následovala Ježíšova modlitba v Getsemanské zahradě a jeho zajetí. Má se držet přísný půst; je povoleno jediné syté bezmasé jídlo. Kostelní zvony zní na Zelený čtvrtek naposledy, znovu zazní až na Bílou sobotu. Podle tradice máte při posledním zvuku zvonů zacinkat penězi, aby se vás držely celý rok. Někde se zvoní paličkou o hmoždíř, aby stavení opustil hmyz a myši. Hlas zvonů, které tento den utichají až do soboty (odlétají do Říma), nahrazují řehtačky. Tento den se pečou jidáše, zvláště tvarované obřadní pečivo z kynutého těsta, které se pro zdraví mají jíst potřené medem.

V Loužnici se na Zelený čtvrtek chodí na koledu. Tento den chodí všechny děti z celé vesnice, kluci i holky dohromady a zpívají koledy a řehtají „Řehtačky“ - které vydávají rámus, to proto, že ve čtvrtek umlkají zvony (odlétají do Říma) a opět se rozezní na Bílou sobotu. Ráno na Zelený čtvrtek se v Loužnici jídávají Jidáše s medem, aby neuštknul had, a k obědu musí být něco zeleného, většinou špenát, či hrách.





A co Keltové a Velikonoce?

Stejně jako Vánoce, i Velikonoce si přisvojily mnoho starých pohanských symbolů a zvyků.

Velikonoce („Easter“) mají své jméno po Teutonské bohyni jara a svítání

Oestre (či Eastre) Moderní pohané se usnesli na tom, že slovo Ostara bude označením jarní rovnodennosti. Protože rovnodennost a Velikonoce jsou velice blízko sebe, řada lidí má svátek Kristova znovuzkříšení za synonymum oživení rostlinné a živočišné říše, zdá se, že prostě přírodou jako ozvěna zní Kristovo zmrtvýchvstání. Když se ale, podíváme na některé velikonoční zvyky pozorněji, zjistíme, že původ svátku je ve skutečnosti pohanský, a že s křesťanským svátkem neměl dříve



téměř nic společného. Například zvyk barvení a darování velikonočních vajec je ryze pohanský, jsou jasným symbolem plodnosti. Ve staré Evropě byla vejce malována a darována jako přání úspěchu

a hojnosti do nového roku. Jak se ale rozšiřovalo křesťanství, a zvyky „staré víry“ byly nežádoucí. Významnou roli hrají také o Velkonocích tradiční potraviny. Chudé rodiny ve staré Evropě mohly v tuto dobu přestat šetřit s uzeným či naloženým masem a šunkou, připravenými na zimu, a mohli si uspořené zásoby dovolit sníst. Zároveň tak mohli oslavit návrat k čerstvému masu a mladým zeleným rostlinám plným vitamínů a minerálů, jejichž doplnění potřebují na jaře všechny živé bytosti. Moderní pohané mohou dodržovat stejné zvyky tím, že budou jíst čerstvou zeleň a zeleninu, která je teď k dispozici listy pampelišky, kopřivy, chřest apod. Někteří pohané se také domnívají, že je o rovnodennosti prospěšný a magický také půst. Nejen že čistí organizmus a zbavuje jej toxinů, uložených přes zimu, kdy jsme jedli pro zahřátí těžší jídla, ale také pomáhá vytvořit změněný stav vědomí k provádění magie rovnodennosti. Vyloučením „jedů“ z naší stravy na pár dní (včetně cukru, kofeinu, alkoholu, červených mas, mléčných výrobků, konzervovaných jídel) se zbavíme nadbytečné váhy a prospějeme svým vlasům a pleti

a dlouhodobě zlepšíme své zdraví. Příležitostné čištění organismu pomáhá zlepšit imunitní systém, zvýšit odolnost vůči nemocem, a celkově nám umožní cítit se lépe. Zkuste to! Jen pak přejděte na normální stravu postupně, ne abyste si po několika dnech na ovoci, obilí a bylinkovém čaji dopřávali občerství v podobě steaků, brambor a čokoládových dortů! Dobrým ukončením je skromná hostina po ukončení svátku.

Chceme-li o Velikonocích dodržovat tradice keltských zemí, můžeme o sváteční noci venku nechat trochu jídla a pít pro víly. Je totiž možné, že neobdarované víly mohou provádět za trest zlomyslnosti v našem životě. Různé svátky pak určují různé druhy oblíbených vilích pochutin. O Imbolcu (1.-2. února) např. darujeme mléčné výrobky, jako sýry, máslo nebo čerstvou smetanu. O Lughnasadu (1. srpna) pak čerstvé zrní nebo chléb. O Samhainu jsou zase tradiční ořechy a jablka. A Ostara znamená dar v podobě něčeho sladkého (med, medovinu, nebo sladkosti) – není tohle stopa, která vede k dětským velikonočním košíčkům? Nebo možná sladké dárky představují symbol sladkého nektaru, který se začíná tvořit v rašících jarních květinách?

Dáme-li čokoládě či jiné sladkosti tvar králíka nebo kuřete, přiznáváme jim sílu symbolu. Tím, že je sníme, přebíráme na sebe jejich vlastnosti, a zvyšujeme svou plodnost, růst a vitalitu. Každý ví, že králíci se skutečně rychle rozmnožují. Stejně tak kuřata, krátce po vylíhnutí se z nich stávají žlutá milá stvoření. Symbol a jarní uctívání králíka také může pocházet od bohyně Eastre jako jí zasvěceného zvířete, stejně jako zasvěceným zvířetem Epony je kůň a zasvěceným ptákem



Morrigan je vrána. Jako bohyně jara je královnou říše početí a zrození mláďat jak zvířecích, tak lidských; řídí rostlin je pak vládkyní opylení, květu a zrání ovoce. Pohlavní aktivita je klíčem veškerého života – a oslava

této aktivity je oslavou našeho nejpřímějšího spojení s přírodou.

Keltské palačinky:

500 g pohankové mouky, 1 l mléka, 1-3 vejce, špetka soli. Do mléka vmícháme celé vejce, sůl a mouku. Smažíme po obou stranách. Teplé palačinky můžeme plnit na sladko i na slano.



NÁPOJE PRO TYTO TÝDNY



Grepová bomba

Cukr, led, 200 ml vody, 1 ks grep

Grep rozkrojíme. Odkrojíme z něj 2 tenčí plátky na ozdobu a ze zbytku vydlabeme lžičkou dužinu.

Spolu s vodou a cukrem nebo medem ji vložíme do mixéru a rozmixujeme. Nápoj necháme dobře vychladit a podáváme jej s ledem a plátky grepu. Bombu můžeme připravit z jakéhokoliv ovoce. U ovoce s drobnými zrníčky jako jsou maliny nápoj jednoduše přecedíme přes sítko.



Čaj Masala

1 lžička mleté skořice, 4 lžičky černého čaje, 1l vody, 10 kuliček kardamonu, 1/2 ks chilli papričky, 2 špetky mletého bílého pepře, 500 ml mléka, 1 lžička mletého zázvoru, 1 špetka koriandru

Kardamom v hmoždíři rozdrtíme. Do litru studené vody vložíme všechno koření a dáme vařit. Směs necháme převařit tak 10 minut, ale podle chuti. Po 10 minutách

je vývar dost ostrý. Přidáme čaj a po jedné až pěti minutách přidáme cukr. Po 2 - 5 minutách přidáme mléko a opět přivede k varu. Necháme chvíli vařit, odstavíme, scedíme a můžeme pít. **Tento nápoj vyrovnává tělesnou teplotu, mobilizuje dýchací cesty, stabilizuje krevní tlak a je vhodný při kašli.**

BYLINKY PRO TYTO TÝDNY



BOBKOVÝ LIST

Bobkový list je sušený list vavřínu vznešeného (Laurus nobilis). Je hojně používán do smetanových omáček, voňavých polévek, kyselých jídel, při nakládání masa, okurek

nebo hub, pečení masa a zvláště zvěřiny. Využívá se také k přípravě marinád a teriny. Ve Střední Americe se podobně používá místní bylina zvaná laurel (Litsea Sp.), která má tenčí listy a jemnější aroma. Působí lehce sedativně, podporuje trávení, má i antiseptický (protizánětlivý) účinek. Mimo jiné má velmi zajímavý účinek na snižování krevního cukru. Jako doplněk léčby diabetiků. Pije se „čaj“, který uděláme ze dvou bobkových listů. Zalejeme je vroucí vodou a necháme 5 minut louhovat (1/4 l hrníček). Pijeme třikrát denně. Je známý i recept na ochucení anglického mléčného pudingu, kde se před zapečením naaranžuje čerstvý li Vavřínový olej se používá v parfémce a při výrobě vavřínového rumu. Má nezaměnitelné místo v bouquet garni čili kytičce bylinek.

Laurus nobilis s čeledi vavřínovitých (Lauraceae), pochází s Malé Asie, Iránu a Sírie. Pěstuje se ve všech subtropických oblastech, kde často i zplaňuje.

Ve Starém Římě se těšil vavřínu velké úctě a vavřínové věnce byly ozdobou Césarů a velkých vojevůdců. Vavřínu je často využíván jako okrasná rostlina, dělají se z něj různé jehly, koule na kmínku apod. Například ve středomoří se často využívá na živé ploty. Vavřínu se samozřejmě využívá i jako koření, známé jako bobkový list. K tomuto účelu se sklízí dvouleté listy, které se suší ve stínu, aby si zachovaly světlezelenou barvu. Vavřínu je subtropický, dvoudomý, keř nebo menší strom dorůstající 2 až 8 m výšky, který se dožívá věku více jak 300 let. Na pěstování je vavřínu velice nenáročný, pěstujeme jej v běžném substrátu na pokojové rostliny, přihnojujeme od konce února do konce září jednou za dva týdny běžnými hnojivy na pokojové rostliny. Vavřínu pravidelně zaléváme, hlavně při letnění na celodenním slunci, ale nepřeléváme, snese spíše krátký přísušek než přelití. Od jara do podzimu je ideální jej pěstovat venku na zahradě nebo balkoně, kde snáší i celodenní slunce. Pozor jen na rostliny, které nejsou na jaře na ostré slunce ještě zvyklé a mohly by se spálit. Takovéto rostliny je lépe dát na dva týdny do polostínu, např. pod strom, aby si postupně zvykly. Vavřínu je poměrně odolný i na nízké teploty, starší rostliny snáší teploty až -2 C, mladší rostliny raději nevystavujeme teplotám pod 0° C. Vavřínu můžeme tvarovat řezem, který velice dobře snáší. Starší rostliny kvetou drobnými žlutými květy v jarních měsících, které jsou cizosprašné. Zimování vavřínu je ideální ve světlé chladné místnosti při teplotě 3°C až 18°C. Při nízkých teplotách zálivku výrazně omezíme. Vavřínu je díky svým tuhým listům s obsahem silic minimálně napadán škůdci. Výjimečně se vyskytují jen puklice.



KŘEN SELSKÝ -

ARMORACIA RUSTICANA

Vytrvalá, 30 až 150 cm vysoká bylina. Lodyha přímá, jemně rýhovaná, dutá, větvená. Přízemní listy až 80 cm dlouhé, eliptické, zubaté, dlouze řapíkaté. Dolní lodyžní listy, jež během vegetace odumírají, peřenolaločné, krátce řapíkaté, horní lodyžní listy podlouhlé až kopinaté, zubaté nebo i celokrajné, zúženou bází přisedlé. Květenství na konci větví složené z mnoha hroznů, květy stopkaté, 4 čtne, špinavě bílé. Plodem je šešulka. Kvete v až VII.

Rozšíření: Původní pravděpodobně v jihovýchodní Evropě, v současnosti pěstován v mírných pásmech celého světa, v ČR velmi často zplaňuje a v současnosti jej lze považovat za druh zdomácnělý. Na území dnešního ČR byl křen rozšířen zřejmě prvními Slovany, tedy někdy v polovině prvního tisíciletí n. l., první písemné zmínky o něm však pochází až ze století 12.

Léčitelství: Sbírá se kořen (*Radix armoraciae rusticanae*) a to obvykle z dvouletých rostlin na podzim (září až listopad), případně na jaře (březen až květen). Kořen se uchovává čerstvý v chladu a vlhku, tedy např. ve sklepě zahrabán v písku. Droga obsahuje glukosinoláty (zejména sinigrin), silice, značné množství vitamínu C (až x 2x více nežli např. v citronech), sacharidy, enzymy, asparagin, glutamin, organické kyseliny a flavonoidy. Při porušení pletiv kořene (typicky strouháním) se ze sinigrinu působením enzymu myrosinasy uvolňuje hořčičná silice allylisothiokyanát, která způsobuje štiplavou chuť a pach křenu.

Křen působí výrazně antibakteriálně, podporuje trávení (zvyšuje vylučování trávicích enzymů a normalizuje střevní mikroflóru), odhlehčuje průdušky, působí močopudně a celkově povzbudivě, pro vysoký obsah vitamínu C je výborným prostředkem při rekonvalescenci. Při zevním použití zvyšuje prokrvení tkání, čímž urychluje hojení a regeneraci. Vnitřně se podává nejčastěji čerstvý, nastrouhaný, pro zmírnění štiplavosti obvykle smíchaný s nastrouhanými jablky v poměru 1:1 v dávce 1 až 4 polévkové lžičky denně. Při průduškových chorobách se osvědčila inhalace křenu (1 polévková lžička křenu

se vaří ve vodě a páry z ní se inhalují asi 10 minut). K vypuzení žlučnickových kamenů se užívá macerát křenu v červeném víně (litrová láhev se naplní do 1/5 nastrouhaným křenem, zalije se červeným vínem, nechá se 10 dní luhovat a pak se užívají první 3 dny 3 čajové lžičky macerátu, později 3 polévkové lžičky, celkem se bere nejméně 30 dní). Zevně se pak křen užívá zejména při revmatismu nebo při ischiasu ve formě tzv. křenové placky (smíchá se 1 díl nastrouhaného křenu, 5 dílů mouky a 1 díl tuku, např. sádla, placka se přiloží na postižené místo a nechá se působit 15 až 30 minut) a obdobně lze použít i čerstvé, pomačkané listy. U citlivých osob však může křen na pokožce vyvolat puchýřky, proto je nezbytné nejprve na malém kousku pokožky otestovat její reakci. Vnitřně by křenu neměli užívat lidé s žaludečními či dvanácterníkovými vředy, na všechny občany pak křen působí negativně ve vyšších nežli doporučených dávkách (dráždí trávicí ústrojí a ledviny).

Další užití: Používá se jako přísada k jídlům, zejména masitým. Fytoncidního působení křenu je také využíváno při nakládání např. okurek nebo červené řepy, k nimž se přidávají plátky křenu, díky kterému naložené směsi nepodléhají (nebo alespoň podléhají později) plísnivění.

Sušením nebo vařením pozbude ostrosti, která zakládá se na těkavém oleji. Křen dráždí žaludek a střeva, pročež podporuje zažívání. Potřebí však požívat ho střídavě, jinak může způsobit močení krve. Kdo má slabý žaludek, tomu způsobí nadýmání. Také za lék potřebuje se. Kořen strouhaný účinkuje rychleji, nežli těsto hořčičné, a přikládá se při hostečných bolestech — v zubech a jinde, proti křečím žaludkovým. Také se nakládá kořen křenu do kořalky, a tou se pak natírají místa bolestná. Mnozí polívají 60—120 gr. křenu 2—4 lt. piva neb vína a pijou toho najednou 60 gr., což prospívá zvláště proti vodnatelnosti. Strouhaný křen užívá se též s cukrem, a sice denně několikrát, 1—2 lžičky. Na tlapadla nohou přikládá se při zastaveném potu; také pihy zahánějí se šťávou křenu s octem smíšenou. Mimo to rozličným způsobem užívá se křenu proti kurdějím, dně, slizotoku, močovým chorobám a j.



výhonky křenu cca někdy v březnu



LOUŽNICKÁ POCHOUTKA



Tyto týdny vaříme na zelený čtvrtek a škaředou středu :



Pučálka

hrách, voda, máslo, sůl, pepř nebo skořice. Celý suchý hrách hojně zalejeme vlažnou vodou, aby nabobtnal. Vodu další den slejeme tak, aby hrách zůstal napůl ponořený a necháme jej ještě další den. To už na něm rosou malé klíčky. Na velké pánvi rozpražíme lžici másla, hrách na ní nasypeme a mírně opečeme. Jemně osolíme a opeříme. Místně se pučálka podávala sladká s trochou skořice.



Bylinková polévka

1 stroužek česneku, 40 g másla, 50 g mouky, 1 l zeleninového vývaru (z kostky), 2 svazky čerstvých bylinek (např. petržel, pažitka, bazalka, kerblík), sůl, pepř, 1 plátek bílého chleba nebo rohlík. Česnek oloupeme a jemně nasekáme. Rozehřejeme 30 g másla a česnek na něm osmahneme. Zaprášíme moukou a za stálého míchání ji opražíme. Zalijeme zeleninovým vývarem, uvedeme do varu a několik minut povaříme. Čerstvé bylinky omyjeme a osušíme nebo necháme okapat. Trochu petrželky dáme stranou. Zbytek bylinek posekáme a přidáme do polévky. Polévku elektrickým šlehačem rozmixujeme, podle chuti osolíme a opeříme. Chléb nakrájíme a na zbylém másle jej opečeme. Krátce před podáváním polévku posypeme osmaženým chlebem u ozdobíme petrželkou.

Řeřichová polévka



200 ml smetany, 75 g řeřichy, pepř mletý, 30 g másla, 800 ml vývaru zeleninového, sůl, 1 ks šalotky, oříšek muškátový, 30 g mouky hladké. Řeřichu nakrájíme na kousky, stejně jako šalotku. Tu necháme zesklivatět na másle, zaprášíme moukou a když je opražená dozlatova, zalijeme vývarem a rozšleháme dohladka. Vaříme asi 20 minut. Řeřichu také necháme povařit a do vývaru přidáme polovičku smetany, všechno důkladně rozšleháme na kaši a dochutíme solí a pepřem.

Zbylou smetanu ušleháme dotuha a polévku jí zdobíme na talíři, sypeme zbytkem řeřichy



Špenát z kopřiv

1kg opláchnutých listů z kopřiv, 80g sádla, 2 lžice mléka, 2 vejce, 3 stroužky česneku, sůl a 1 větší cibule. Pečlivě omyté kopřivy spaříme ve vroucí vodě a krátce povaříme. Po 10 minutách je scedíme, nasekáme nadrobno. Nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném sádle, přidáme mouku a zhotovíme tak zlatavou jíšku. Přidáme nakrájené kopřivy a krátce podusíme. Po chvilce ochutíme rozmačkaným česnekem, osolíme, přidáme vejce a zjemníme mlékem. Takto připravený špenát se výborně hodí spolu s vařenými brambory a sázeným vejcem jako hlavní chod na „Zelený čtvrtek“



Velikonoční salát s vejci

pepř mletý, 1 svazek ředkviček, 1 svazek rukoly, 2 plátky chleba, 2 ks vejce, 1/2 hlávky salátu ledového, sůl, 2 ks cibulky jarní, olej, bylinky jarní, 1 ks salát hlávkový, česnek, 3 lžice octu jablečného, 200 g špenátu listového. Salát a špenát očistíme, osušíme a natrháme na kousky, stejně jako bylinky. Cibulku a ředkvičky také nadrobno nakrájíme, uvařená vejce nakrájíme na plátky. Ocet, sůl, pepř olej smícháme dohromady, všechnu zeleninu nandáme na mísu nebo talíř a polijeme zálivkou. Na pánvičce si do rozpáleného oleje prolisujeme česnek a osmahneme na něm nakrájené kousky tmavého chleba, dokřupava! Salát jím posypeme a podáváme



Špenátová roláda

500 g špenátu, 250 ml mléka, hladká mouka, 1 cibule, 5 vajec, česnek, pepř
Z mléka, hladké mouky a vajec ušleháme hladké řídké těsto, ze kterého usmažíme palačinky. Drobně nakrájenou cibuli osmahneme na másle a zasypeme moukou. Na jíšku přidáme špenát, podusíme, ochutíme česnekem, osolíme a opeříme. Nakonec vklepneme vejce, povaříme a zabalíme do palačinek. Podáváme teplé nebo po ztuhnutí rozkrájíme a servírujeme jako efektní součást studené mísy.



Krůta s mandlovou nádivkou

1 krůta, sůl, 100 g slaniny, 80 g másla, Nádivka: 100 g másla, 3 žloutky, sůl, muškátový květ, 5 žemlí, mléko, 50 g mandlí, 2 dl smetany, sníh ze dvou bílků
Z dobře očištěné krůty odstraníme ze stehen šlachy. Potom krůtu prošpikujeme, osolíme, naplníme nádivkou a sešijeme. Pečeme ji na másle a na slanině nakrájené na kostičky nejprve zvolna přikrytou pekáčem. Poléváme ji šťávou a podléváme horkou vodou. Ke konci pečení ji odkryjeme a pečeme dozlatova. Nádivka: v misce utřeme máslo se žloutky, osolíme, přidáme na proužky nakrájené mandle, trochu květu a pak lehce vmícháme žemle nakrájené na kostičky a namočené v mléce a vymačkané, smetanu a nakonec pevný sníh z bílků.



Škvarkové placky z brambor

700 g vařených a prolisovaných brambor, 350 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, 250 g vepřových škvarků, sádlo na omaštění. Do brambor zamícháme prosátou mouku, studené, nadrobno posekané škvarky, vejce, sůl a dobře propracujeme. Na pomoučeném vále vyválíme z těsta placku necelý centimetr silnou. Z ní vykrajujeme placičky, pokládáme na suchý plech a ve středně horké troubě pečeme do růžova. Upečené potíráme sádlem a můžeme ozdobit jemně posekanou petrželkou.



Špalda se zeleninou

4 hrstky špaldy (Špalda je prastarý nešlechtěný druh pšenice. Je výjimečná svým složením i zajímavou ořechovou chutí. Obsahuje vysoký podíl bílkovin (17 %), kvalitní tuk s vysokým obsahem nenasycených mastných kyselin (2,5 %), sacharidy (68 %), minerály (hořčík, vápník, draslík, fosfor, zinek) a vitamíny především skupiny B.) 200 g podušených hub, 20 cm póruku, 250 g brokolice, 1 zelená paprika, 2 sušená rajčata, 3 stroužky česneku, sůl, pepř, olivový olej, podle chuti bylinky (provensálské koření) sušené nebo čerstvé. Špaldu zalijeme vodou a vaříme asi 1/2 hodiny, jestliže se nám zdá ještě tvrdá, vaříme déle. Přidáme houby, papriku na nudličky, rozkrájená sušená rajčata, pokrácené stonky brokolice, necháme povařit, pak přidáme na kousky nakrájený pórek, růžičky brokolice, rozsekaný česnek, ještě chvíli necháme přikryté pokličkou a nakonec dochutíme solí, pepřem, lžící oleje a bylinkami.

Bezmasá tlačěnka



50 g semena tykvoová, 4 lžice octu vinného, pepř mletý, 400 g mozzarely, 1/2 svazku tymiánu, 400 g sýr čerstvý smetanový, 4 ks šalotky, 8 lžic oleje slunečnicového, sůl, 2 ks papriky, 6 plátek želatiny, 300 g sýr kozí. Papriky (barevné) nakrájíme na kostičky, tymián natrháme, želatinu namočíme, vmačkáme a rozpustíme v horké vodní lázni. Čerstvé sýry smícháme s želatinou, část paprik, tykvoových semen a tymiánu dáme stranou na ozdobu. Zbytek zpracuje se sýrem a dochutíme solí a pepřem. Mozzarellu nakrájíme na plátky, formu na srnčí hřbet vyložíme fólií a na spod dáme plátky mozzarely, na ně rozetřeme třetinu sýrové hmoty a zase položíme mozzarellu, takto opakujeme 2x, zakryjeme fólií a necháme několik hodin v lednici. Cibulky jemně nasekáme, do octa vmícháme sůl, pepř, šalotku a oba druhy oleje. Tlačěnku vyklopíme, fólii odstraníme a posypeme paprikami s tymiánem



Jídáše

500 g polohrubé mouky, 100 g másla, 1/4 litru mléka, 50 droždí, 0 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, strouhaná kůra, trocha soli, 50 g sekaných loupáných mandlí na posypání, 1 bílek na potřetí těsta. Droždí promícháme se lžící cukru, přidáme trochu mléka a mouky. Kvásek necháme vzejít na teplém místě. Do mísy dáme ostatní přísady, přidáme vzešlý kvásek a vypracujeme pružné těsto. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo kynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem. Vykynuté těsto rozválíme na vále posypaném moukou a skleničkou vypichujeme kolečka. Přendáme na plech, ještě chvíli necháme kynout. Rádýlkem uděláme rýhy, potřeme rozšlehaným bílkem s troškou mléka a posypeme mandlemi. V předehřáté troubě upečeme dorůžova. Jídáše se tradičně podávají čerstvé a s medem.



Staročeský velikonoční bochánek

50 dkg polohrubé mouky, 12 dkg másla, 12 dkg jemného krystal. cukru, 2-3 žloutky (podle velikosti vajec), 30 g kvasnic, 1 lžička soli, 2,5 dcl mléka, hrst hrozinek, 1 lžice oloupaných vlašských ořechů, 1 lžice oloupaných a spařených mandlí, 1 sáček vanilkového cukru, 2 lžičky rumu (kávové), 1 vejce na potřetí. Z části vlažného mléka, lžičky cukru a kvasnic připravíme kvásek, který necháme v teple vzejít. V míse utřeme změkklé máslo s cukrem a žloutky do pěny, postupně přidáváme rum, vanilkový cukr, sůl, vykynutý kvásek a zbytek mléka. Do této směsi postupně vmícháme mouku a hrozinky s nahuře nakrájenými ořechy i mandlemi (ale část mandlí necháme stranou na posypání hotového bochánku). Těsto dobře vymícháme, přendáme na pomoučený vál a rukama ještě propracujeme v hladkou tužší a poddajnou hmotu. Zakryjeme utěrkou a dáme na teplejší místo kynout. Z vykynutého těsta uděláme 2 bochánky, do nichž nahoře uprostřed ostrým nožem uděláme 2 malé (!) zářezy přes sebe. Velké by mohly zapříčinit rozpad bochánku. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí, které jsme si nechali. Dáme do středně vyhřáté trouby. Po půlhodině pečení zmírníme teplotu a svrchu zakryjeme bochánky papírem na pečení, nebo alobalem, aby moc netmavly. Po upečení pocukrujeme. Jestli je těsto upečené, zkontrolujeme delší špejlí, kterou vpíchneme doprostřed bochánku, a pokud je po vytažení hladká a nelepí, je bochánek správně upečený.



ČTENÍ NA POKRAČOVÁNÍ- Z LOUŽNICKÉ HISTORIE: 82. DÍL BABIČKO, POVÍDEJ, JAKÉ TO BYLO, KDYŽ JSI BYLA MALÁ..... Aneb jak se žilo v Loužnici od počátku osady do II. světové války

Domy v Loužnici: popisné číslo: 52.

„U Lídů“ Starší hospodářské stavení na polovic roubené, v majetku Marie Hnídkové, rozené Ducháčkové, která dům zdělila po rodičích. Původně býval v majetku rodiny Pavlatové. Později zde žil Milouš Hnídek

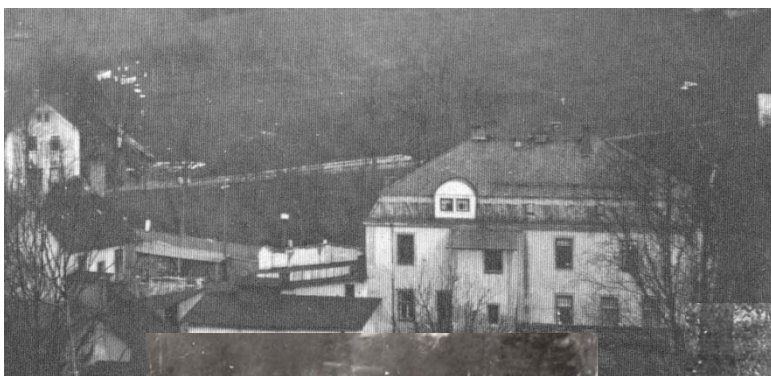
ROK	MAJITELÉ
2009	MUDr. Martin Malý, MUDr. Kateřina Malá



Domy v Loužnici: popisné číslo: 53.

„U Hujerů“ Jest to velká průmyslová budova s mačkárnami, brusírnou a stodolou. Původní budova byla postavena kolem roku 1863 a až do roku 1910 zde byla hospoda, téhož roku vyhořela a v dražbě byla prodána Josefu Kodejšovi z Jablonce, který vše prodal Františku Prokopovi ze Zásady v jehož majetku je doposavad. František Prokop byl podnikatel ve sklářství a veliký nimrod. S manželkou adoptovali dceru Marii Jirákovou provdanou Hujerovou (ze starých knih)

ROK	MAJITELÉ
2009	DANA PERLE s.r.o



NĚCO PRO ZASMÁNÍ



Vrátí se manžel domů, v posteli milenec. Vytáhne pistoli, milence zastřelí. Manželka to komentuje: "Takhle se nemůžeš divit, že už nemáš žádné kamarády!"

Venku je tak krásně," povídá muž manželce, "a ty se tady dřeš s parketama! Měla bys jít raději na vzduch a umýt mi auto."

Ptá se žena své kamarádky: "Jak poznáš, kdy se máš dát do velkého prádla? Těm předpovědím počasí se moc věřit nedá ..." "Ty já ani neposlouchám, mám vlastní barometr." "Že jsem ho u vás nikdy neviděla?" "Ani jsi nemohla - když můj starej ještě ráno spí, opatrně kouknu pod peřinu. Když mu leží nalevo, bude pršet, když napravo, bude pěkně svítit sluníčko." "A co když stojí?" "Tak to seru na prádlo!"

Rodinka z "rozvojové" země je poprvé v nákupním centru. Zatímco si maminka prohlíží šaty, stojí tatínek se synem vyjeveně před dělenými kovovými dveřmi, které se jako zázrakem otevrou a za nimi se objeví malý prostor (to je samozřejmě výtah). Syn se pta: "Tati, co to je???" A otec odpoví: "Můj synu, něco takového jsem v životě neviděl !!!" Vtom se přibelhá malá stará dáma s pomačkaným obličejem a hrbem, který by pasoval k čarodějnici, a nastoupí do výtahu. Dveře se zavrou a otec se synem

pozorují žárovničky vedle dveří, jak se postupně rozsvěčují: 12-13-14-15. 15-14-13-12. Vtom se dveře otevrou a z výtahu vystoupí fantasticky vypadající blondýna. Otec se otočí na syna a povídá: "Přiveď rychle matku!"

Manželé středního věku si z nedostatku financí zařídili tržní ekonomiku i v sexu. Za jedno milování na koberci 30 Kč, na gauči 50 Kč a na pohodlném a prostorném letišti 100 Kč. Po týdnu: ONA: Už to nemůžu vydržet, tady máš stovku a jdeme rychle na to. ON: Už běžím, miláčku, jenom připravím naše roztomilé hnízdečko lásky, naše krásný letiště... ONA: Žádný letiště !!! Tříkrát na koberci a deset korun hned vrátíš !!!

Otec početné rodiny studuje knihu o antikoncepci. "Už vím, v čem to je," křikne na svou ženu, "ty pilulky si musíš brát ty a ne já!"

Kostelník nevěří svým očím. Paní Majerová klečí zbožně v lavici, před sebou modlitební knihu a vedle ní umělý chrup. "Asi vás ruší při modlitbě," ptá se zájmem. "Ale kde, ten chrup patří mému Emilovi. Musela jsem mu ho vzít, on by mi mezitím snědl doma bábovku."

Tři týdny po své svatbě volá Joana svému faráři. „Důstojnosti,“ zakvílela, „strašně jsme se s Johnem poprali!“ „Jen klid, má dcero,“ praví farář, „není to ani z půlky tak zlé, jak se domníváš. Každé manželství si musí prožít svoji první rvačku!“ „Já ví, já vím!“ povídá Joana. „Ale poradte mi, co mám udělat s mrtvolou?“

Blondýnka se ptá instruktora plavání: "A opravdu, kdybyste ze mě vytáhnul prsty, tak by do mě natekla voda a utopila bych se?"

ONA - dívá se na pořad o vaření ... ON - říká: "Ty to stejně nebudeš umět uvařit." ONA na to: "No a co, ty se taky díváš na porno"

Nová hra do hospody se jmenuje "Do lesa a zase zpátky". Každý si objedná malé pivo. Pokaždý, když upiješ, musíš dolít do míry zelenou. Až bude třetina dočista zelená... jsi v lese. Z lesa se dostaneš tím, že po každém loku doliješ opět pivo. Poznámka: Z lesa se prý ještě nikdy nikdo nevrátil...

MOUDRÁ VĚTA

De gustibus non est disputandum

O chutích není rozmlouvání

Proti gustu žádný dišputát

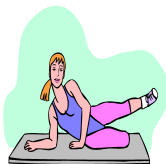


GRATULUJEME !





REKLAMA



AEROBIK PŘIJĎTE SI S NÁMI ZACVIČIT!

Zveme všechny příznivce pohybu na cvičení aerobiku. Cvičení bude probíhat každou neděli od 18.00 hodin na malém sále sokolovny

Loužnice. S sebou si vezměte karimatku, obuv na přezutí a pití. Předcvičuje sl. Martina Försterová. Cena: 30 Kč/1 cvičební hodina. Těšíme se na Vás!

**OBOJE CVIČENÍ SE
NEPROVOZUJE DO ODVOLÁNÍ.**



CVIČENÍ PRO MAMINKY A DĚTI

AHOJ MAMINKY! CHCETE SI S DĚTMI ZACVIČIT?

Pokud ano, těšíme se na Vás každý pátek v 16 hodin. Cvičit budeme v sokolovně v Loužnici. Vezměte si karimatku a boty na přezutí. Mladší školní děti si mohou přijít zacvičit každý pátek od 17 hodin. Vezměte si obuv na přezutí (se světlou podrážkou). Míša a Eva

POZOR! VÍTE, JAKÝ JE VÁŠ ZDRAVOTNÍ STAV? OSOBNÍ ANALYZÉR



Unikátní japonský přístroj pro zjištění velmi důležitých informací, pro Vaše zdraví. Založen na nejnovější technologii a výzkumu.

Co je možné díky němu zjistit?

Hmotnost kostí, Viscerální tuk (nebezpečný)– v dutině břišní, Bazální metabolická spotřeba, Metabolický věk, Celková fyzická kondice, Rozmezí zdravého tělesného tuku, Celkový svalový tonus

Běžná cena této analýzy je cca 500Kč, Cena pro Vás pouze 199,-. Pro objednání termínu volejte - Tel: 604 910 608 nebo pište na kurfirtova.m@seznam.cz. Po zjištění těchto informací se lépe stanovuje, co je třeba ve Vašem životním stylu upravit, nebo změnit a zlepšit tím Váš zdravotní stav. Je možné zlepšit – kondici, upravit váhu +,-, zlepšit celkový zdravotní stav, tvarovat postavu, zlepšit vitalitu, energii, nebo alespoň řešit prevenci. Záleží pouze na Vás. Těším se na Vás. S přáním krásného dne možná i Váš osobní poradce ve výživě - **Slíčková Magda**

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2009 – fotogalerie: <http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/>

Šéfredaktor: Jana Matěásková, telefon 606 688 277

Redaktor a fotograf: David Šourek, Tomáš Matěásko ml., Lada Špidlenová