

<http://www.nazadusi.webzdarma.cz/><http://www.louznice.com/2012/>

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

**Číslo: 35. / 2012****pro týden:****19. 9. 2012 – 26. 9. 2012****pravidelně nepravidelný týdeník z Louznice a okolí**


**SBÍRKA NA OBNOVU
ZVONIČKY
V LOUŽNICI**



**Číslo účtu:
107-3107400227/0100**

**Vybrané peníze budou použity na obnovu
zvoničky**

... VŠEM DÁRCŮM DĚKUJEME ...

Fotografie ZVONIČKA LOUŽNICE:

http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/LOUZNICE_-ZVONICKA/

*Zakoupením této pohlednice přispíváte na obnovu
zvonce v Loužnici poškozené vichřicí v červenci 2012*

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

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



POZOR ZMĚNA!

HASIČSKÝ VÝLET 2012

V sobotu 22. 9. 2012, se koná hasičský výlet na zámek Loučeň, labyrintarium – bludiště pro děti, rozhledna Romanka, Rožďalovice – Bučický mlýn s procházkou, Staré Hrady.

Odjezd v 7.30 od Obecního úřadu.
Dospělí 150,- Kč, děti do 15 let 50,- Kč.
Kontaktní osoba M. Lůfa Pohl: 606 386 849 – Potravinový Louznice.



KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI

Husova tř. 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, sekretariat@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

MIMOŘÁDNÁ SITUACE – OTRAVY METYLALKOHELEM

Upozorňujeme občany na potřebu vyvarovat se konzumace lihovin, zejména z neověřených a neidentifikovatelných balení.

MUDr. Vladimír Valenta, Ph.D. – ředitel KHS LK



PROHIBICE

Informace k obsahu mimořádného opatření ministerstva zdravotnictví čj. MZDR 32317/2012



1. Mimořádné opatření ukládá povinnost provozovatelům potravinářských podniků včetně osob provozujících stravovací služby, a to pouze těm, kteří spotřebiteli nabízejí k prodeji, prodávají, podávají nebo jinak nabízejí ke spotřebě stanovené lihoviny. Povinnou osobou podle mimořádného opatření tedy není občan. Spotřebitelem se rozumí fyzická osoba, která nejedná v rámci své podnikatelské činnosti nebo v rámci samostatného výkonu svého povolání. Mimořádné opatření tedy nezasahuje do obchodních vztahů mezi podnikatelskými subjekty, nýbrž stanoví pouze povinnost vymezeného okruhu provozovatelů potravinářských podniků, kteří nabízejí, prodávají, podávají nebo jinak nabízejí ke spotřebě stanovené lihoviny spotřebiteli.

2. Definici provozovatele potravinářského podniku, zahrnující i provozovatele stravovacích služeb, upravuje nařízení EU 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva. Rozumí se jím osoba odpovědná za plnění požadavků potravinového práva v potravinářském podniku. Potravinářským podnikem je veřejný nebo soukromý podnik, ziskový nebo neziskový, který vykonává činnost související s jakoukoli fází výroby, zpracování a distribuce potravin. Mimořádným opatřením je okruh povinných potravinářských podniků omezen, jak je uvedeno v bodu 1.

3. Lihovina je potravinou, která je definována v čl. 2 nařízení EU č. 110/2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89. Při zjednodušení definice je lihovina alkoholický nápoj určený k lidské spotřebě o minimálním obsahu ethanolu 15 procent objemových. **Mimořádné opatření se tak nevztahuje na všechny lihoviny, ale pouze na lihoviny o obsahu ethanolu od 20 procent objemových a dále na tuzemák a konzumní lih.**

4. Lihoviny se třídí do kategorií upravených v příloze č. 2 nařízení EU č. 110/2008. Kategorie lihovin jsou rum, whiskey (whiskey), obilná pálenka, vinný destilát, brandy (weinbrand), matolinová pálenka (matolinovice), matolinovice ovocná, korintská pálenka (raisin brandy), ovocný destilát, destilát z cidru a destilát z perry, pálenka z medoviny, hefebrand (mlátovice), bierbrand (eau de vie de bière), topinambur (pálenka z jeruzalémského artyčoku), vodka, pálenka (s uvedením názvu ovoce) získaná macerací nebo destilací, geist (s uvedením názvu použitého ovoce nebo použité suroviny), hořcová pálenka, jalovcové lihoviny, gin, destilovaný gin, london gin, kmínové lihoviny, akvavit (aquavit), anýzové lihoviny, pastis, pastis de Marseille, anis, destilovaný anis, hořké lihoviny (bitter), aromatizovaná vodka, likér, crème de (po němž následuje název ovoce nebo použité suroviny), crème de cassis, guignolet, punch au rhum, sloe gin, sambuca, maraschino, marrasquino nebo maraskino, nocino, vaječný likér (advocaat nebo avocat nebo advokát), likér s přídavkem vajec, Mistrá, Vákevá glögi nebo spritglögg, Berenburg (Beerenburg), medový nebo medovinový nektar, ostatní lihoviny.

K dosud došlým dotazům Ministerstvo zdravotnictví sděluje:

1. V potravinářském podniku rozlévané lihoviny od obsahu ethanolu 20 procent objemových a více přinesené hostem jsou považovány z hlediska povinností provozovatele potravinářského podniku za lihoviny neznámého původu a porušení nejen paragrafu 10 zákona o potravinách, ale i mimořádného opatření.
2. Mimořádné opatření se nevztahuje na lihoviny konzumované v rámci oslav, domácích slavností, konaných mimo provozovny stravovacích služeb, resp. mimo jakýkoliv potravinářský podnik.
3. S ohledem na to, že mimořádné opatření zakazuje nabízení stanovených lihovin k prodeji, nelze tyto lihoviny vystavovat v odbytových částech potravinářských provozoven, do kterých vcházejí spotřebitelé. Z odbytových částí je třeba je odklidit nebo zakrýt.
4. Stanovené lihoviny nelze nabízet na nápojových nebo jídelních lístcích. Nabídku v těchto lístcích lze i přelepit sdělením např. "nejsou v nabídce", škrtnout nebo jinak vyloučit z nabídky. Totéž se týká internetové nabídky.
5. Podmínky skladování stanovených lihovin stanoví příslušné právní předpisy.
6. Mimořádné opatření je účinné jen na území České republiky
7. Mimořádné opatření se netýká obchodování s lihovinami mezi podnikatelskými subjekty, jak shora uvedeno.
8. Mimořádné opatření se týká i bezúplatného nabízení stanovených lihovin.
9. Mimořádné opatření se týká jen lihovin ve smyslu nařízení EU, citovaného shora, nabízených provozovatelem potravinářského podniku včetně stravovacích služeb ke spotřebě spotřebitelům.
10. Mimořádné opatření se nevztahuje na vývoz lihovin, na výrobu a jeho zpracování, ani na dodávání lihovin například od výrobce do velkoskladu, kde konečným článkem není spotřebitel.
11. Státní kontrola bude probíhat podle příslušných právních předpisů, tj. zákona o státní kontrole, v případě státního zdravotního dozoru modifikovaného paragrafem 88 zákona č. 258/2000 Sb. Porušení povinností na úseku potravinového práva nebo nedodržení mimořádného opatření je správním deliktem, nejde-li o přečin nebo trestný čin.
12. Provozovatelé potravinářských podniků nesou podle čl. 1 nařízení EU č. 852/2004 o hygieně potravin primární odpovědnost za bezpečnost potravin. Musejí tedy i sami věnovat pozornost všem hlediskům bezpečnosti potravin včetně otázek sledovatelnosti, upravených v čl. 18 nařízení EU č. 178/2002



MYSLIVECKÁ PODZIMNÍ SLAVNOST

V sobotu 15. září se konaly před Kulturním Domem v Loužnici, Myslivecké Podzimní Slavnosti. Návštěvníci této akce, měli možnost shlédnout ukázky z práce mysliveckého sdružení, myslivecké trofeje, vyzkoušet si střelbu. Své opeřence představil také sokolník a poutavě vyprávěl o své práci s dravci. Byli zde představeni psi plemena, která pomáhají myslivcům. Setry Lada a Lenka Špidlenovy představily pejsky Colina a Leona, kteří v Agility sbírají cenné medaile v národních soutěžích a ukázali, jak taková soutěž probíhá.

Návštěvníci si poté ve stáncích mohli zakoupit myslivecké dobroty na grilu, vynikající pečivo a zákusky z cukrárny U Krtečka, děti si mohli nazdobit perníčky, navléknout korálkové ozdoby, u kováře Davida Skrbka vyzkoušet vykovat na kovadlině hřebík, nebo si odlít a následně namalovat cínovou postavičku – vojáčka, vyrobit či zakoupit skleněné šperky u Věrky Růžičkové a v čase prohibice, ochutnat či zakoupit, bezalkoholové či nízkoprocentové nápoje od Kitla. Celý den hrála příjemná hudba, nejdříve z reproduktoru a následně se o dobrou náladu postaral pan harmonikář a jeho kytarový doprovod, krátkým vystoupením byl podvečer zpestřen „kramářskou písní“ a večer zakončila roková skupina Fernandez.

Celá slavnost se velmi vydařila, všem se líbila a proběhla zde i sbírka na opravu Loužnické Zvoničky, ale také se zde konala dražba domácí husy, celý výtěžek z dražby byl věnován na opravu poničené zvoničky.

<http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/LOUZNICE - MYSLIVECKE PODZIMNI SLAVNOSTI 15.9.2012>





ZE SVĚTA



JABLONEC n.N.
- O vyřešení situace tepla v Jablonci se snaží současné vedení města od samého začátku. Zhruba rok se oba akcionáři

Jablonecké teplařské a realitní, a.s. (JTR) snažili nalézt společné řešení budoucnosti jablonecké soustavy centrálního zásobování teplem (CZT). Řešení výhodné pro občany a vyhovující oběma stranám společnosti se nepodařilo nalézt. Proto město zahájilo jednání o možném odkupu akcií. Bylo zpracováno odborné posouzení, zda má systém vytápění budoucnost a zda je možné ho zrevitalizovat tak, aby bylo možné dosáhnout výrazného snížení ceny pro obyvatelstvo. V návaznosti na to byly zpracovány znalecké posudky ocenění jednotlivých podílů a byla zpracována strategie dalšího vývoje společnosti. Dnešním usnesením zastupitelé odsouhlasili dosavadní postup a umožnili tak další kroky vedoucí ke snížení ceny tepla v Jablonci. Zastupitelé se shodli na tom, že mají zájem převzít plnou kontrolu nad společností Jablonecká teplařská a realitní, a. s. a tím nad teplem ve městě. Rozhodnutí bylo složité a všichni si uvědomovali jeho historický význam.

„Chceme jednoznačně zastavit kolotoč navyšování ceny za teplo v Jablonci, odpojování jednotlivých odběratelů a obnovit důvěru obyvatel Jablonce v centrální zásobování teplem,“ říká primátor Beitl. „Snažíme se ve spolupráci s odborníky najít takové řešení, které umožní občanům města nejen využívat teplo za rozumnou cenu, ale také stát se rovnocennými partnery systému centrálního zásobování teplem,“ dodává Beitl k semináři společnosti Enviros, který mimořádnému jednání zastupitelstva předcházela.

V současné době je cena vyjednána tak, že maximální výdaj města by byl 78 milionů korun, které budou hrazeny z nového úvěru. Zbytek kupní ceny v předpokládané výši 155 milionů bude uhrazen z aktiv společnosti JTR, a.s. Primátor byl zastupiteli pověřen pokračovat ve vyjednávání co nejvýhodnějších podmínek pro město a usilovat o snížení kupní ceny akcií JTR, a. s. ve vlastnictví MVV Energie CZ, a.s.

„Celková zadluženost města v roce 2010, kdy jsem přebíral resort, činila 450 milionů korun. Za poslední dva roky se nám podařilo snížit zadlužení města o 100 milionů korun. Z tohoto důvodu se nebojím zatížit město dalším úvěrem. Domnívám se totiž, že jsme jako město schopni dostát svým závazkům a radě občanů vyřešit dlouhotrvající a palčivý problém,“ vysvětluje financování budoucího odkupu náměstek primátora Miloš Vele.

„Celkové zadlužení města se tak během tohoto volebního období sníží o 120 milionů místo plánovaných 200 milionů korun,“ dodává Vele.

JABLONEC n.N. - U příležitosti Dne otevřených dveří v



jablonecké nemocnici ve čtvrtek 13. září uspořádal oblastní spolek Českého červeného kříže v Jablonci pokus o vytvoření českého

rekordu v počtu resuscitujících osob v jedné chvíli na jednom místě. Statutární město Jablonec Český červený kříž již tradičně podporuje, i tentokrát rozhodla Rada města o poskytnutí finančního daru ve výši 5 tisíc korun pro tuto akci. Primátor Petr Beitl se samotného pokusu o rekord osobně zúčastnil.

Krátko po poledni na parkovišti před nemocnicí zahájil primátor spolu s ředitelkou Oblastního spolku ČČK v Jablonci a hlavní organizátorkou Katkou Havlovou pokus o rekord v počtu resuscitujících osob v jedné chvíli na jednom místě. Hned potom Beitl zaklekl k resuscitační figuríně, partnerem ve dvojici mu byl ředitel jablonecké nemocnice MUDr. Vít Němeček. S ostatními 116 účastníky pokusu o zápis do České knihy rekordů se 15 minut věnovali resuscitaci. Dvojice resuscitujících se střídaly v masáži srdce a umělého dýchání až do závěrečného stop. Komisař agentury Dobrý den, který dohlížel na regulérnost pokusu, prohlásil jablonecký pokus za český rekord v počtu resuscitujících osob. Jablonec se tak objeví v České knize rekordů.

JESENNÝ - Při 12. ročníku fotosoutěže o Jesenského



raka se ponořili do Kamenice a zatopeného lomu. Na úvod podzimu každoročně loví ten nejzajímavější záběr potápěči s fotoaparáty pod hladinou. Podle organizátorů jde o prestižní setkání na

úrovni republiky a přijíždějí milovníci podvodního ticha z různých koutů země. Soutěž je unikátní v tom, že jako na jediné v České republice se hodnotí pouze fotografie nafocené v den soutěže ve volné vodě místního lomu nebo v řece Kamenici. „Letos se soutěž konala už po dvanácté. Vedle tří prvních míst jsme opět udělili i Grand Prix,“ uvedl Michal Černý z potápěčské základny Diving Jesenný. Hejno rybek plujících téměř přímo do objektivu vyneslo tedy Milanu Bencovi z Týnce nad Sázavou cenu nejvyšší. Není bez zajímavosti, že zdejší soutěž vyhrál i v roce 2008. Hlavní cenou je již tradičně skleněný Jesenský rak. První místo pak patří Viktorovi Vrbovskému z Ostravy, stříbro Heleně Semelkové z Prahy a třetí skončila Alena Voráčková z Plzně. Se špičkovým vybavením nejen k potápění, ale především ke kvalitnímu fotografování pod vodou přijelo soutěžit dvanáct závodníků.



MĚSTYS ZÁSADA - Třetí ročník akce Stop den na zásadském hřišti s ukázkami Integrovaného záchranného systému se uskutečnil v sobotu 15. září od 14:00 do 18:00.



nějaký ten koncert, divadelní výstup, a také doprovod DJ Loopina. Přijďte ZAŽÍT MĚSTO JINAK! Výtěžek z prodeje bude věnován OS Toulavé Tlapky.
<http://www.toulavetlapky.cz/>

JABLONEC n.N. - Lacinej bazar před a v La Kavárně. ...aneb vyprázdním skříň, skvěle nakoupím a udělám dobrý čin! Máte doma věci, které už nepoužíváte, ale je vám je líto vyhodit, protože někomu jinému třeba udělají radost? Přineste je na akci Lacinej bazar! Bazárek oblečení, šperků, knížek a jiných krásných věcí se koná v pátek 21.9. od 14.00 před a v La Kavárně, v ulici Generála Mrázka v Jablonci.

Součástí akce bude i



ŽELEZNÝ BROD - O víkendu proběhl v Železném Brodě festival skla Skleněné městečko. A bylo se na co dívat. Stánkaři nabízelí bižuterii, sklo, ve Střední uměleckoprůmyslové škole sklářské probíhal Sklářský veletrh. Malé náměstí ožilo kulturním program, když tu vystoupila například i kapela Laura a její tygři.



MĚSTYS ZÁSADA - Obsahuje destilát metanol? Podle Martina Balatky, jednatele destilerie Style Bohemia ze Zásady, to laik nemá šanci zjistit. Do nápoje se metanol dostane

buď špatnými postupy při destilaci, nebo záměrným přidáním do etanolu," vysvětlil Balatka. Style Bohemia, jako největší destilerie na Jablonecku, používá tři stupně eliminace výskytu metylalkoholu. „Vznik metanolu eliminujeme již při kvašení, kde používáme ušlechtilé kultury. Dále důsledně oddělujeme složky vzniklé pálením. A za třetí, vzorek každé výrobní šarže necháváme zkontrolovat na složky v akreditované laboratoři," přiblížil Balatka. „Jsme i pod drobnohledem Státní zemědělské a potravinářské inspekce," doplnil. Útlum obchodu společnosti Style Bohemia se neobává. „Neprodukujeme alkohol nižší cenové skupiny. Některé obchody v akci prodávají alkohol vlastně jen za DPH a tady jde kvalita dolů. Kdo chce kvalitní alkohol, zaplatí si více," dodal Balatka.



www.nasejablonecko.cz

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

deník.cz



KULTURA a POZVÁNKY



Železný Brod a jeho okolí
<http://www.zeleznybrod.cz/cz/aktualne/kalendar-akci/>

Výstava hub VELKÉ HAMRY, XV. ročník - 29.9.2012
- DŮM HASIČŮ : 10:00 - 18:00 *Jen sobota!*

- Ukázky hub živých
- Fotografie a kresby hub
- Ukázky konzervace hub
- Houby v kuchyni - recepty

GPS: 50°43' 14.374" N, 15°18' 57.322" E
K návštěvě Vás srdečně zvou pořadatelé: ČMS Velké Hamry

TJ SOKOL HUŤ
VYPISUJE JUBILEJNÍ
40. ROČNÍK KROSU
„MEMORIAL ZDENKA BOUDY“
HUŤ – BRATŘÍKOV - HUŤ
O PUTOVNÍ POHÁRY

BEADWORLD Skleněné bižuterie a.s. ALŠOVICE	MUŽI-10 KM
JHP Duňka s.r.o. Alšovice	ŽENY- 5 KM
OSTV JABLONEC n.N.	MUŽI- 5 KM

NEDELE 7.ŘÍJNA 2012
V Hutí na hřišti pod poštou od 09,00 hodin
www.sokolhut.cz
PUTOVNÍ POHÁRY

BURZA DRŽKOV
23. 9.2012 od 7 hodin
CO MŮŽEŠ PRODAT NEZAHAZUJ, CO JSI ZAHODIL U NÁS KOUPIŠ.
Prosíme aby všichni návštěvníci parkovali svá auta na parkovišti za kulturním domem a neé na silnici!

VOLEJBALOVÝ TURNAJ SMÍŠENÝCH DRUŽSTEV
I. ROČNÍK MEZINÁRODNÍHO AMATÉRSKÉHO MISTROVSTVÍ ZÁSADY

KDE: Fotbalové hřiště Zásada
KDY: Sobota 22.9.2012 od 14:00
DRUŽSTVA: Počet členů 6 Smíšená (min. 3 ženy)
PŘIHLÁŠKY: Do 19.9.2012 Na telefonu 603 272 834 (Jarda Rydval)
VÍCE INFO NA: www.fotbalzasada.cz

OBČERSTVENÍ ZAJIŠTĚNO

POZVÁNKA
VII. ročník SVATOVÁCLAVSKÁ VÝSTAVA OVČÍ A KOZ a NÁKUPNÍ TRH BERANŮ

Kdy: dne 28. září 2012 od 9:00 hodin
Kde: Kozi farma PĚNCÍN u Jablonce nad Nisou

Program:

- výstava ovcí a koz
- hodnocení beranů a kozlů - 10:00 hodin
- nákupní trh - aukce 13:00 hodin
- prohlídka farmy a muzea zemědělských strojů
- speciality bude vařit řezník František Kšána
- speciality z koziho a ovčího mléka a masa
- přehlídka regionálních potravin
- ukázky stříže ovcí
- ukázka práce pasteveckých psů
- ukázka zpracování vlny – metoda plstění a předění
- jízda na traktoru
- tradiční řemesla – kovář, košíkář, perníkář, keramika atd.
- prodej výrobků z ovčí vlny a farmářských potřeb, moštů, koláčů atd.
- soutěže pro děti

K poslechu a k dobré náladě zahraje hudební skupina „DONAHA“.

Přijďte se podívat a pobavit. Srdečně jste všichni zváni.

SCHOK - Krajská organizace Libereckého kraje, RAR Liberec, Agrární komora Liberec



ČERNÁ KRONIKA

MĚSTYS ZÁSADA - Úterní probuzení nebylo příjemné pro 49letého muže z Ústí nad Labem, který trávil volno na rekreační chatě v obci Zásada. Po sedmé hodině ranní byl probuzen zlodějem, který vysadil křídlo okna chaty, vnikl dovnitř a chtěl pravděpodobně

krást. Po vyrušení majitelem utekl střešním oknem z chaty pryč a nic nestihl odcizit. Majiteli chaty vznikla škoda na rozbité tabulce vysazeného okna ve výši 100 Kč. Policisté Obvodního oddělení Železný Brod případ zadokumentovali a nyní pátrají po pachateli, který se dopustil spáchání přečinu porušování domovní svobody, kdy mu hrozí v případě dopadení trest odnětí svobody v trvání až dva roky.

RYCHNOV n.N. - V průběhu uplynulého víkendu došlo v Rychnově u Jablonce n.N. ke krádeži mobilního WC. Neznámý pachatel odcizil dělníkům, kteří pracují na opravě mostu jejich mobilní toaletu. Jednalo se o plastovou červenobílou budku o rozměrech 1x1x2 metry, jejíž hodnota představuje částku 15 000 Kč. Policisté Obvodního oddělení Rychnov u Jablonce n.N. případ zadokumentovali a nyní pátrají po budce a pachateli, který se dopustil spáchání přečinu krádeže, za což mu hrozí až dvouletý trest odnětí svobody.

JABLONEC N.N. - V pondělí 10. září v 12.45 odjížděla 56letá žena z Jablonce n.N. na výlet z prostoru autobusového nádraží v Jablonci n.N. Při odjezdu autobusu bohužel na lavičce zapomněla svůj malý kožený černý batoh, ve kterém měla peníze, doklady, mobilní telefon, průkazku na tramvaj a lístek na opravu zlatého řetízku. Absenci batohu bohužel zjistila, až při vystupování z autobusu. Mezitím jí neznámý pachatel batoh odcizil. Když pachatel zjistil, že má k dispozici listek z opravný klenot, nelenil, opravený šperk vyzvedl a po zaplacení 950 Kč získal šperk za 15 000 Kč. Celkově způsobil zloděj ženě škodu za 19 000 Kč. Policisté Obvodního oddělení Jablonce n.N. případ šetří pro podezření ze spáchání přečinu krádeže a neoprávněného opatření platebního prostředku, za což ho v případě dopadení čeká až dvouletý trest odnětí svobody.

ZELEZNÝ BROD - V úterý 11. září v 19.30 se v ulici Masarykova v Železném Brodě stala dopravní nehoda. 53letý muž z Železného Brodu nepřizpůsobil rychlost vozidla značky Citroen průjezdu křižovatkou. Vyjel na chodník a narazil přední částí do kovového zábradlí a betonového sloupku. Dechová zkuška odhalila důvod jeho špatné jízdy. Přístroj Drager mu naměřil téměř 3 promile alkoholu. Policisté muži další jízdu zakázali a sdělili mu podezření ze spáchání přečinu ohrožení

pod vlivem návykové látky, za což mu může hrozit až roční trest odnětí svobody.

JABLONEC NAD NISOU – V neděli 16.9.2012 odpoledne poslal soudce Krajského soudu v Liberci do vazby 64 letého muže z Jablonce nad Nisou, kterého v sobotu po poledni vyšetřovatel Služby kriminální policie a vyšetřování Krajského ředitelství policie Libereckého kraje obvinil ze spáchání zločinu vraždy. Obviněný je důvodně podezřelý z toho, že v sobotu nad ránem napadl a smrtelně zranil nožem nezletilou dívku. Mezi útočníkem a jeho obětí byl blízký příbuzenský vztah. K činu došlo v místě bydliště obviněného v Jablonci nad Nisou, kde ho policisté krátce po činu zadrželi. Za vraždu mu hrozí trest odnětí svobody na patnáct až dvacet let nebo trest výjimečný.

VLASTIBOŘ - V sobotu 15. září v 21.30 zaparkovala 51letá žena z Prahy své vozidlo značky Škoda Yeti u domu v obci Vlastiboř. Vozidlo řádně uzamkla. Když však druhý den ráno přišla k místu, kde vozidlo odstavila, vozidlo již na svém místě nebylo. Spolu s vozidlem přišla žena o navigaci značky Garmin, dvě dětské autosedačky, dálkový ovladač na vrata garáže a oblečení. Celkově způsobená škoda představuje částku 415 000 Kč. Policisté Obvodního oddělení Železný Brod vyhlásili pátrání po vozidle a případ dále šetří pro podezření ze spáchání přečinu krádeže a neoprávněného užívání cizí věci, za což pachateli v případě dopadení hrozí až dvouletý trest odnětí svobody.

KOZÁKOV - 14.09.2012 byli hasiči voláni v 11:29 hodin k záchraně paraglidisty, který uvízl na stromě poblíž chaty na Kozákově. Na místo se ihned vydala lezecká skupina semilských profesionálů. Jak hasiči zjistili, paraglidista se nezraněný nacházel na stromě ve výšce dvaceti metrů. Po 12. hodině zahájili hasiči výstup po kmeni a za necelých 25 minut byl paraglidista v pořádku na zemi. Na podobné zásahy jsou semilští hasiči zvyklí, naposledy vyrazili na Kozákov 18. 8. 2012, kdy v korunách stromů dokonce skončily dvě osoby při tandemovém letu.

JABLONEC N.N. - V neděli 16. září v 21.35 odcizil neznámý pachatel v ulici Palackého v Jablonci n.N. tři bezpečnostní kamery instalované na domě. Pachatel kamery typ KPC-N 700 vytrhl ze stěny domu. Násilným vytržením poškodil omítku i zateplení domu. Celkově způsobená škoda představuje částku 20 000 Kč. Policisté Obvodního oddělení Mšeno pátrají po pachateli, který se dopustil spáchání přečinu krádeže a poškození cizí věci, za což může být v případě dopadení potrestán odnětím svobody v trvání až dva roky.



POČASÍ

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

STŘEDA
19.9.

Den: 14/18°C
Noc: 8/4°C



NEDĚLE
23.9.

Den: 12/16°C
Noc: 8/4°C



ČTVRTEK
20.9.

Den: 12/16°C
Noc: 6/2°C



PONDĚLÍ
24.9.

Den: 13/17°C
Noc: 9/5°C



PÁTEK
21.9.

Den: 13/17°C
Noc: 7/3°C



ÚTERÝ
25.9.

Den: 15/19°C
Noc: 8/4°C



SOBOTA
22.9.

Den: 12/16°C
Noc: 6/2°C



STŘEDA
26.9.

Den: 17/21°C
Noc: 8/4°C



PRANOSTIKY

21.9.

Jaké počasí dělá svatý Matouš, takové potrvá čtyři neděle.

Matouše jasný den čtyři týhodni potom jasné předpovídá.

Krásné počasí na svatého Matouše má vydržet ještě čtyři neděle.

Pohoda o svatém Matouši čtyři týdny se neruší.

Je-li na svatého Matouše pěkný den, mají vinaři naději na dobrou sklizeň.

Je-li na Matouše jasno, bývá to vínu spásno.

Na svatého Matouše pohoda - vyschne v lese každá kláda.

Po svatém Matouši čepici na uši.

Svatý Matouš svačinu zakous.

Svatého Matouše – každé jablko se ukouše.

22.9.

Na svatého Mořice nesej pšenice – bude samá metlice!

Je-li jasno na den svatého Mauricia, bude v zimě mnoho větrů.

26.9.

Na svatého Cypriána chladno bývá často zrána.

Divoké husy na odletu - konec i babímu létu.

OBLOHA

Slunce

Vychází: 5:43
Zapadá: 18:09



Dne 19. 9. ve 22 hodin nastává konjunkce Marsu s Měsícem. Mars bude 0,9° severně od středu měsíčního disku. Seskupení těles bude pozorovatelné večer nízko nad jihozápadním obzorem.

22. září začíná astronomický podzim.

Astronomický podzim střídá v sobotu letošní léto. V 16:49 středoevropského letního času nastává podzimní rovnodennost. Je to okamžik, kdy se Slunce nachází nad zemským rovníkem, takže rovnoměrně osvětluje obě polokoule. Díky tomu mají den a noc stejnou délku, odtud tedy rovnodennost.

Slunce v tento den vyjde téměř přesně na zeměpisném východě a zapadne na zeměpisném západě. V pravé poledne jej obyvatelé české kotliny spatří ve výšce 40 stupňů nad obzorem, zatímco lidé na rovníku ho mají přesně nad hlavou.

Měsíc

Vychází: 8:45
Zapadá: 18:54





SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM

GRATULUJEME

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

19. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Josef Laurin
19. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Martin Kopal
20. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Martin Kordík ml.
23. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Jarmila Zerzubová
23. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Václav Hnídek
24. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Petr Krupka
25. 9. 2012	Oslaví narozeniny	Jaroslav Šikola ml.

VÝROČÍ

19.9. 1922 – Emil Zátopek, český atlet a čtyřnásobný olympijský vítěz ve vytrvalostním běhu († 21. listopadu 2000)
 19.9. 1922 – Dana Zátopková, česká atletka a olympijská vítězka v hodu oštěpem
 20.9. 1633 – Galileo Galilei byl souzen Inkvizicí.
 20.9. 1859 – Jan Buchar, propagátor lyžování a turistiky v Krkonoších († 10. října 1932)
 21.9. 1902 – Toyen, česká malířka († 9. listopadu 1980)
 21.9.1913 – Věra Ferbasová, česká herečka († 4. srpna 1976)
 21.9. 1934 – Leonard Cohen, kanadský písničkář
 22.9. 1575 – V Katedrále svatého Víta proběhla korunovace Rudolfa II. na českým králem.
 22.9. 1909 – Václav Dobiáš, český hudební skladatel, pedagog, organizátor a politik († 22. května 1978)
 23.9. 1938 – Byla vyhlášena všeobecná mobilizace československé branné moci.
 23.9. 1901 – Jaroslav Seifert, český básník († 10. ledna 1986)
 23.9.1907 - František Filipovský, český herec († 26. října 1993)
 24.9. 1583 – Albrecht z Valdštejna, český šlechtic († 25. února 1634)
 25.9. 1899 – Ondřej Sekora, malíř, ilustrátor a spisovatel († 4. července 1967)
 25.9. - 1906 – Jaroslav Ježek, hudební skladatel († 1. ledna 1942)
 25.9. 1913 – Josef Bican, fotbalista († 12. prosince 2001)
 26.9. 1619 – Fridrich Falcký oznámil českým stavům, že přijímá nabídnutou českou korunu (korunován byl 4. listopadu 1619).
 26.9. 1933 – Bořivoj Navrátil, herec († 31. října 2011)
 26.9.1948 – Vladimír Remek, československý kosmonaut

STAROČESKÝ HOROSKOP



Toto období (22.9. - 23.10.) je určeno, ve staročeském a Keltském horoskopu znamená - **VÁHY**

Váhy jsou spolehliví, mají styl, šarm, vkus, mají spoustu nápadů, cit pro krásu, lásku k umění. Jsou ale nerozhodní, sentimentální, střídají nálady, stávají se otroky módy, jsou nevkusní, nedokážou realizovat nápady.

Pokolení mužské: Pod touto planetou narozený, nechť se vystříhá styku s lidmi, kteří mají srostlé obočí – to jsou jeho největší nepřátelé. Časné vstávání a večer zase časné ulehnutí jest mu ku prospěchu.

Pokolení ženské: Pod touto planetou narozená, nechť se vystříhá obžerství, mužů s černými očima a světlými vlasy, jakož i nečistého vzduchu a pokrmů houbovitých.



VÝZNAMNÉ DNY

19.9. - Den, kdy mluvíme jako piráti
 21.9. - Den tisku, rozhlasu a televize, Založení Rudého práva (1920), Mezinárodní den Alzheimerovy choroby, Mezinárodní den míru, Narození přesvaté Bohorodice; veliký svátek (z dvanáctera)
 24.9. - Světový den proti softwarovým patentům
 25.9. - Mezinárodní den neslyšících
 26.9. - Evropský den jazyků, Světový den antikoncepce



BYLINKY BABKY KOŘENÁŘKY

Švestky

Tmavomodré oválné plody švestky domácí jsou bohatou zásobárnou látek a po mnoho generací velice ceněným ovocem. Když se řekne švestka, většinou se nám vybaví slivovice, i ta může mít při umírněné konzumaci příznivý vliv na naše zdraví... avšak nesrovnatelné s konzumací samotných plodů.

Švestky nejsou příliš bohaté na vitamin C, zato v nich nacházíme zdroj vitaminů skupiny B, někdy jsou dokonce přirovnávány k "tabletě B-komplexu". Uvedme si pro příklad vitamin B12 - kobalamin, důležitý vitamin pro krvetvorbu, jeho konzumace je prevencí nebezpečné anémie. Dále např. biotin - vitamin H, který je nezbytný pro látkovou přeměnu v těle a pečuje o zdraví a krásu naší pokožky, vlasů a nehtů. Dalším důležitým vitamínem, zastoupeným ve švestkách, je vitamin E, silný antioxidant, chránící buňky lidského těla před poškozením. Je prevencí některých druhů rakoviny a kardiovaskulárních chorob, jako je infarkt, mrtvice apod., pomáhá také udržovat zdravou hladinu cholesterolu v krvi. Švestky jsou ale především bohatou zásobárnou minerálů, obsahují draslík (srdce, nervy, svaly), fosfor (látková přeměna, zuby, kosti), železo (krvetvorba, okysličování buněk), hořčík (mozek, svaly, metabolismus), vápník (kosti, zuby, nervy) a menší množství síry a zinku. Všechny jmenované látky jsou nepostradatelné pro zdravé pochody v lidském těle. Švestky byly dříve v jakékoli formě cennou potravinou po celý rok, protože se dají konzervovat hned několika způsoby. V období jara a zimy, s nedostatkem čerstvé zeleniny a ovoce tak sloužily jako zásobárna nedostatkových a zdraví prospěšných látek a v neposlední řadě i zdroj energie.



Jistě znáte ten starý trik, když ne a ne uspět tam, kam i král chodí sám. Několik sušených švestek, lehce povařených ve vodě, nebo miskou švestkového kompotu, několik lžic hutných povidel a netřeba navštívit lékaře. **Švestky jsou přírodním projímadlem z nejspolehlivějších, vhodným i pro děti, podobně jako fíky. Zlepšují peristaltiku střev, které zároveň i čistí a zbavují nadměrného množství tuku. Tím dokonce pomáhají hubnutí, protože zabraňují uložení těchto tuků ve formě nežádoucích podkožních zásob. Dokonce se jim při pravidelné umírněné konzumaci připisuje preventivní účinek proti rakovině střev, velice častému onemocnění následkem nezdravé a příliš tučné stravy.**

Důležitým poznávacím znamením kvality plodů je stříbřité ožínění - u takové světsky si můžeme být jisti, že je poměrně čerstvá. Plody by neměly být ani příliš tvrdé, ty nejměkčí z nich se pak nejvíce hodí na zavařeniny a povidla.

Tradice konzervování švestek je u nás jistě dlouhá, toto ovoce se díky vysokému obsahu cukru a pektinu dá zpracovat tak, že nám vydrží po mnoho měsíců, kvalitní povidla někdy i mnoho let. Naše babičky každý rok sušily švestky na následující zimu. Dobře věděly, že přijde jejich čas. Jedly se samotné, ale také se z nich připravovaly pokrmy, jako ovocné knedlíky, koláče, omáčky na divočinu nebo pro úpravu vánočního kapra. Stejně tak švestková povidla nechyběla v žádné domácnosti, ingredience přímo nezbytná pro pravé české buchty a koláče. Dnes můžeme švestky mrazit pro pozdější použití, stále populární jsou i kompoty. Nebo výborný je jam, do kterého můžete přidat na plátky nakrájené mandle, to velká dobrota!



ZAHRADA

ŠVESTKA A SLIVOŇ

– dva pojmy, které se často zaměňují.

Než nějakou odrůdu koupíte, ověřte si, jak se vypořádává s rozšířenou chorobou zvanou šarka.

Právě z důvodu napadení tímto virovým onemocněním se v současnosti švestky pěstují méně. Odborníci však vyšlechtili takové odrůdy, jež jsou vůči šarce tolerantní nebo z části odolné. Stačí si jen vybrat správnou odrůdu, zasadit ji na vhodné místo a pak sklízet plody.

Spousta lidí si plete slivoň se švestkou. Jaký je tedy mezi nimi rozdíl? Slivoň je označení skupiny ovocných dřevin, mezi které patří právě i švestky. Dále se sem řadí slívy, mirabelky, pološvestky, renklódy, myrobalány a špendlíky.

Pravé švestky se od pološvestek liší svým vzhledem – mají oválné a protáhlé plody zašpičatělé na obě strany. Pološvestky nejsou ani tak protáhlé, ani zašpičatělé a mají měkčí dužinu.

Další rozdíl je patrný při srovnání pecek – švestky jdou velmi dobře od pecky, která je placatá, protáhlá a stejně jako plody špičatá na obě strany. Pološvestky jdou od pecky hůře, pecka je oválnější, kulatější a u štopky není špičatá.

Švestka poměrně dobře snáší zimu i pozdní jarní mrazíky. Hodí se tedy i do studenějších klimatických podmínek, do svahů nebo na místo nechráněné před větrem a jinými živly. Na půdu a zeminu je tento strom také nenáročný, lépe se mu však daří ve středně teplé a vlhké půdě.

Švestka kvete od dubna do května, plody dozrávají nejpozději během srpna

Vlhkost a vydatnou závlaku potřebuje zejména při růstu plodů, pokud tedy bude suché léto, pečlivě švestku zalévejte. **Právě podzim je vhodnou dobou k jejímu vysazení. Vložte ji do země tak hluboko, aby místo štěpování (místo srůstu) zůstalo nad zemí.**



Řez musí být u všech slivoní důležitou součástí vaší péče o ně. V prvních letech po vysazení proveďte výchovný řez – zkraťte mladé výhony tak, aby neubíraly stromu sílu. Proveďte snížení koruny stromu až o čtyřicet procent. Nepřekračujte však tuto hraniční délku, aby strom neuhynul. Nejvhodnější dobou k řezu je březen až

květen.

V dalších letech zkracujte dlouhé výhony, které rostou příliš do zahrady nebo k sousedovi. Pokud za rok vyrostou větve o více než metr a půl, prosvětlete pouze korunu. V případě kratšího přírůstku proveďte radikálnější zkrácení větví, aby se stromu navrátila síla. Myslete však na to, že nejlepší plody vyrostou na dvou- až tříletém dřevě.

Švestky mají velice široké využití. Můžete je přidat do sladkých jídel, buchet, koláčů nebo je tepelně zpracovat. Velice oblíbená jsou povidla, ale také známá moravská pálenka slivovice.

Především byste se však měli zaměřit na to, jak plody sbíráte. Jedná se o velmi pečlivou práci, při níž by se švestky neměly otlačit, protože jinak vydrží kratší dobu a často plesniví, čímž ohrožují i ostatní sklizené ovoce.

Švestka obsahuje velké množství vitamínu B, H a E. Dopřejte jim tedy

stejnou péči, jakou věnujete sběru jablek nebo hrušek. Plody nepoškozujte nehty a po otrhání je vložte do vystlaného košíku. Pokud máte k dispozici česáček, berte do něj vždy jen jeden plod.

Vyplatí se vám, když ihned na místě budete plody třídit podle jejich následného využití. Kvalitnější ovoce, které zkonsumujete, si uskladněte nejdůkladněji. Ostatní plody, určené na marmelády, džemy, povidla nebo pálenku, dávejte stranou, a co nejdříve zpracujte.





LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY

KUŘECÍ STEAK SE ŠVESTKAMI



500g kuřecích prsou, 2 lžíce solamylu, sůl dle chuti, pepř dle chuti, grilovací koření, 1 lžíce oleje na smažení, švestky dle počtu kusů steaků, 250ml vody na podlití.

Kuřecí maso omyjeme a rozporcujeme na steaky (velikost dle libosti), dále každý plátek okořeníme solí, pepřem a grilovacím kořením a necháme zhruba hodinu odpočinout v lednici. Rozehřejeme pánvičku se lžící oleje a zprudka na ni necháme opéct steaky, poté maso podlijeme vodou a přidáme vypeckované a na plátky nakrájené švestky. Stáhneme plotýnku na nižší stupeň, aby se vydusila voda a vznikl hustší sos.

POVIDLA BEZ MÍCHÁNÍ

Počet porcí: Na 6 sklenic o objemu cca 330 ml. 6 kg švestek, 1 kg krupicového cukru, 250 ml octa, 1 vrchovatá lžička mleté skořice, 100–150 ml tuzemského rumu.



Švestky vypeckujte a dejte do největšího a nejširšího hrnce, který máte. Zasypte je cukrem a zalijte octem. Od této chvíle nemíchejte. Přiklopte a nechte 24 hodin stát – raději v chladu, aby nezkvasily. Hrncem bez poklice postavte na sporák (v ideálním případě na kamna) a přiveďte k varu. Hodinu vařte co nejprudčeji, poté teplotu snižte, přiklopte a vařte pět hodin na nejnižším plameni. Nemíchejte! Povidla rozmíchejte tyčovým mixérem, přidejte skořici a rum, promíchejte a plňte sklenice. Musejí být čisté a absolutně vysušené. Povidla by měla sahat centimetr pod okraj. Na povrch každé skleničky kápněte

trochu tuzemského rumu, zajistí lepší trvanlivost. Zavičkejte, naplněné skleničky otočte dnem vzhůru a nechte je do druhého dne vychladnout.

ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA



Těsto: 200g másla, 500 ml mléka, 300g hrubé mouky, sůl, 3 vejce. Náplň: 500g švestek, cukrové kostky.

Na ozdobu: 80-100g cukru moučka, 100g mletého máku, 100g strouhaného perníku, zakysaná smetana či tvaroh, rozpuštěné máslo.

V nerezovém hrnci přivedeme k varu mléko se špetkou soli a polovinou másla. Přisypeme mouku a za stálého míchání necháme těsto zhoustnout, dokud se nepřestane lepit na stěny hrnce a na vařečku. Poté těsto přendáme do mísy a necháme vychladnout. Švestky důkladně omyjeme, osušíme a vypeckujeme, místo pecky dovnitř můžeme vložit kostku cukru. Do vychladlého těsta postupně

zpracujeme vejce a na pomoučném vále znovu propracujeme. Vyválíme asi půlcentimetrový plát. Těsto rozkrájíme na čtverce asi 5 x 5 cm (podle velikosti švestek). Do každého zabalíme švestku a vytvarujeme knedlíky. Vaříme v mírně osolené vodě 5 - 10 minut.

Hotové švestkové knedlíky z odpalovaného těsta propícháme vidličkou, aby z nich vyšla pára. Na talíři knedlíky posypeme mletým mákem, perníkem, přidáme lžici smetany a pocukrujeme a přelijeme rozpuštěným zbylým máslem.



SLANÉ ŠÁTEČKY PLNĚNÉ ŠVESTKAMI

1 balíček listového těsta (400 g), 12 sušených švestek bez pecek, 12 mandlí, spařených a oloupaných, 6 plátků anglické slaniny (zhruba 120g), 1 vejce, rozšlehané.

Místo pecky vložte do každé sušené švestky mandlí. Listové těsto tence vyválejte a rozkrojte na šest čtverců o straně zhruba 9 cm. Na každý pak položte dvě naplněné švestky, překryjte je plátkem slaniny a přeložte. Okraje k sobě přitiskněte vidličkou, šátečky potřete vejcem a pečte dozlatova (trvá to asi čtvrt hodiny) v troubě předehřáté na 220, u horkovzdušné na 200 C.



ŠVESTKOVÉ ČATNÍ S MANDLEMI

900 g švestek, 1 nakrájenou cibuli, 5 cm čerstvého zázvoru, nastrouhaného, 220 ml čerstvé pomerančové šťávy, 100 ml červeného vinného octa, 140 g rozinek, 50 g hnědého třtinového cukru, 1 kousek skořicové kůry, 1/2 lžíce mleté pálivé papriky, 20 g loupaných mandlí, každou nakrájenou na tři proužky.

Všechny přísady kromě mandlí vložte do mělkého širokého kastrolu. Přiveďte k varu a na mírném ohni vařte 30 až 40 minut, až švestky změkknou. Nejprve míchejte jen občas, ke konci častěji. Čatní je hotové ve chvíli, kdy zhoustne, ale přitom je stále tekuté (ještě víc zhoustne během chladnutí). Vmíchejte mandle a povařte na velmi mírném ohni ještě pět minut. Přelijte do teplých sterilizovaných sklenic a uzavřete. V ledničce vydrží až tři měsíce.



LOUŽNICKÉ TRADICE



VINOBRANÍ

I když v Loužnici nemáme vinice, ale několik „hlav révy vinné“ by se tu našlo, tak slavení vinobraní, zde mělo velkou tradici. V Loužnici se do roku 1989 slavivávalo vinobraní, které pořádali Loužničtí hasiči a dobré hrozny kupovali v Tanvaldě u pana Havla a později jim víno obstarával pan Lufinka. Sokolovna se vyzdobila listím a celými líány z vinné révy od Dobrouše Hnídky z Kopaně. Z nich se pak vázaly svazky s celými hrozny vína a přidělavaly se na zdi a na

dveře jako girlandy. Také byl vínem bohatě ozdoben velký kruh, který visel pod stropem, ten se o půlnoci otrhal. Myšlenka pořádat v Loužnici vinobraní napadla pana Františka Blažka a Ladika Šourka, kteří měli také celou akci na starosti. O Loužnické vinobraní byl veliký zájem a vždy přišla spousta lidí, sokolovna byla úplně plná. Také se při této příležitosti loučilo s chlapci, kteří odcházeli na povinnou základní vojenskou službu.

Pokud máte na tato vinobraní nějakou vzpomínku, či fotografii, budu ráda, když se o něj s námi podělíte.



Vinobraní připadá na období mezi sklizní na polích a podzimní setbou. V krajích, kde byly vinohrady, patřilo vinobraní k největším svátkům v roce – zejména pokud byla úroda vína zvláště dobrá. Ženy sbíraly hrozny vína do košů a ty pak odnášely do kádí. Tomu ale předcházela jeden prastarý zvyk. V předvečer svátku narození Panny Marie se především v krajích na jižní Moravě „zarážela hora“. Hlídač - hotař vinohradu nechal ráno v kostele u zvonění posvětit kytici polních květů. Poté se odebral k vinohradu, kde nabodl na dlouhé bidlo na jeden konec

jablko a k němu přivázal kytici. Pak vykopal jámu, položil přes ni takto ozdobené bidlo a rozdělal oheň, na kterém spálil posvěcenou kytici z loňského roku. Na to přišel starosta s hospodářem, třikrát obešli jámu, pokropili jí svčnou vodou a pomodlili se. Modlitby byli směřované hlavně ke sv. Urbanovi – patronovi všech vinařů. Po modlitbě každý, kdo pracoval na vinici, hodil do jámy tři hrozny vína. V jámě vztyčili ozdobené bidlo a zaházeli jí. Vztyčení bidla značilo, že je vinohrad uzavřen a nikdo do něj nesměl až do vinobraní vstoupit.





Z HISTORIE

LOUŽNICKÁ KRONIKA

Z Loužnické kroniky:

Povětrnost a významné výkyvy v období 1947 – 1957

Náš kraj se vyznačuje nestálým počasím a zvláště Loužnice je v údolí, kde protéká potok, který zvlhčuje a ochlazuje vzduch v údolí. To se projevuje zvláště nepříznivě na jaře, když přijdou jarní mrazíky.



V údolí je mnohem větší mráz než na kopci a stává se velmi často, že omrzají stromy v době květů. Tak třešně jsou u nás málokdy, kdežto v sousedních obcích, výše položených, jako jsou Radčice, Jirkov neb Zásada jsou podmínky po této stránce mnohem lepší. Vývoj počasí od roku 1947, kdy bylo katastrofální sucho, které zasáhlo větší oblast ve střední Evropě, se vyznačoval spíše suchými roky. Léta byla krásná, slunečná. Senoseč a žně

příznivé, úroda vcelku dobrá. To trvalo až do roku 1951. Od roku 1952 nastaly roky, kdy byla většinou mírná zima, ale studené počasí se protahovalo dlouho do jara. Léto bylo potom vlhké a studené. Tak v roce 1952 byla mírná zima. V dubnu teplo až 24°C. V druhé polovině května se ochladilo a dne 20 – 23. května noční mrazy dosáhly až -15°C.

Červen byl chladný a vlhký, ke konci se oteplilo a teplo se udrželo přes celý červenec. Občas byly bouřky a začátkem srpna vedra vyvrcholila. Dne 13 – 14. srpna teplota dosáhla 30 – 35°C, byla to největší teplota v roce. Potom nastalo chladné a vlhké počasí, které trvalo až do konce roku.

V roce 1953 byla zima mírná, duben teplý, začátkem května stromy rozkvetly a dne 13. května, když byly stromy i jabloně v květu, napadlo v noci 8 - 10 cm sněhu. Bylo úplně bílo a vlhký sníh lámal větve stromů. Někteří lidé sníž ze stromů setřásali, aby nelámaly větve a zajímavé bylo, že kde se sníh setřásl. Ovoce nebylo, protože květy omrzly. Kde sníh zůstal na stromech, ovoce se udrželo.

Roky 1954 – 1957 se vyznačovaly hlavně studeným jarem. V roce 1955 byl květen studený a dne 22. května napadl v noci slabý, sněhový poprašek. Studený květen a celé jaro mělo nepříznivý vliv hlavně na ovoce, protože květy většinou omrzly. Pouze v roce 1956 byla větší úroda jablek, hlavně do kraje, ale u nás bylo ovoce velmi málo.

V roce 1957 bylo jaro suché, studené. Koncem června a začátkem července hoka až 30°C. Potom opět až do konce roku trvalo deštivé, nepěkné počasí. Žně tohoto roku byly špatné a ovoce málo. Jen na ojedinělých stromech trochu jablek. Do kraje nebyla úroda ovoce téměř žádná – ovoce nebylo v celé střední Evropě. Jarní mrazíky zachvátily nejen střední, ale i Jižní Evropu, takže byla i neúroda, citrusových plodů. Citrony a pomeranče, které se k nám dovážejí z jižních zemí, byly toho roku dosti vzácné.

Pokračování příště.....

(Foto: pohled na Loužnici od „Posrané Hrobky“, v popředí obdělávání pole)



PRO ZASMÁNÍ



Dej pokoj, nebo z tebe udělám vorěžňovku!

PROHIBICE:

Sedím takhle po hokeji v hospodě a najednou někdo povídá: „Jdu domu na panáka.“

Prý se už neříká při tůkání panákama "na zdraví", ale "na viděnou".

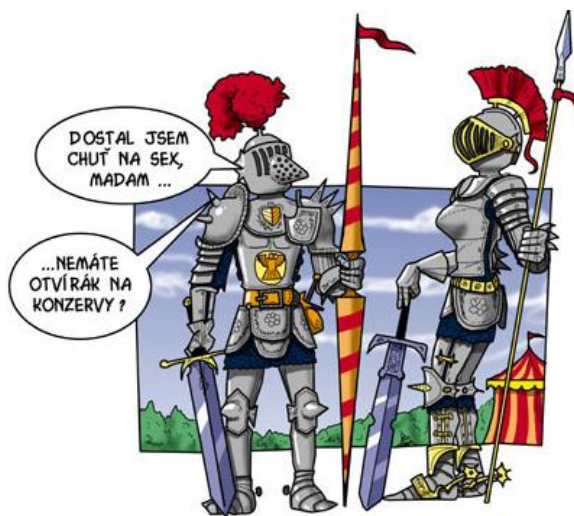
Prohibice mi nepřipadne jako šťastný nápad, půlka národa vystřízlíví a nebude moc šťastná, co tady uvidí.

Schwarzenberg: Tresty za porušení prohibice budou tvrdé. Vzpomeňte na Ratha. A to měl jenom víno.

Charitativní koncert pro oběti metanolu uspořádalo hvězdě duo Bílá - Hůlka.

Víte, z čeho vznikl člověk? Z trnky. Z trnky je totiž slivovica a ze slivovice je opica a z opice je člověk!

Sedí děda v hospodě, už dost opilý, kouká na hodinky a zjistí, že už měl být dávno doma. Tak se zkouší zvednout ze židle, ale nějak mu to nejde. Tak si dá kafe a zase se zkouší zvednout. Zase mu to ale nejde. Tuto proceduru opakuje asi desetkrát, až si řekne: „No nic, babka bude bláznit, musím se domů nějak doplazít.“ A tak se připlazí domů, potichu se převleče a vlez do postele. Ráno mu bába říká: „Teda dědku, tys musel být včera pěkně navalenej.“ Děda se diví: „A jak to víš, vždyť jsem se snažil být tak potichu.“ Bába mu na to odpoví: „To jsi teda byl, já jsem tě neslyšela, ale ráno volal hospodský, že sis tam zapomněl invalidní vozík!“



DOSTAL JSEM
CHUŤ NA SEX,
MADAM ...

...NEMÁTE
OTVÍRÁK NA
KONZERVY ?

ODVAHA: Ráno ve tři přijdeš ožralý domů. Tvoje žena stojí s koštětem ve dveřích a ty se ptáš: "Zametáš nebo ještě někam letíš?"

ODVAHA NA DRUHOU: Ráno o třetí přijdeš ožralý domů. Smrdíš od ženského parfému a na košili máš rtěnku.

Pleskneš manželce po zadku a řekneš: "Teď jsi na řadě ty."

ODVAZ: Ráno o třetí přijdeš ožralý domů, manželka leží v posteli, a nespí. Vezmeš si stoličku a sedneš si k ní. Na její otázku: "Co to má znamenat?" odpovíš: "Chci sedět v první řadě, až ten cirkus začne."

Člověk je z pecky: z pecky je strom, ze stromu je trnka, z trnky je slivovica, ze slivovice je opica a z opice je člověk.

Ptá se pan Novák v obchodě: „Prosím vás, ta vodka, co jsem včera u vás kupoval, byla čerstvá?“ „Ano, samozřejmě!“ „Ale mně z ní bylo trochu těžko od žaludku, když jsem vypil dvě flašky!“

MOUDRÁ VĚTA

„Škoda, že jediní lidé, kteří by dovedli řídit národní hospodářství, sedí v hospodě u piva.“

TIRÁŽ

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

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

Adresa vydavatelství: Loužnice čp. 63, 468 22

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

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

jana.mateaskova@klikni.cz

REKLAMA



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

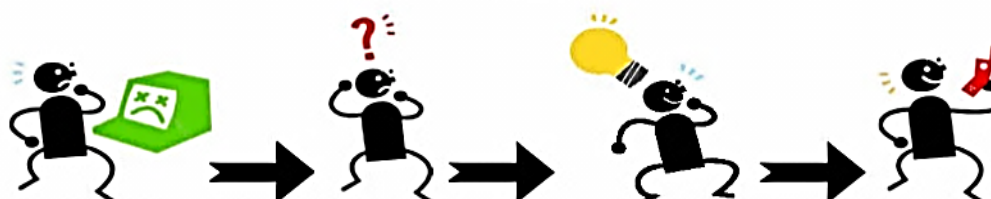


{VOLEJTE : 602442720}

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

Nevěšte hlavu do dlaní – NEJSTE ZDALEKA SAMI !!!

{VOLEJTE : 602442720}



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

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

{VOLEJTE : 602442720}

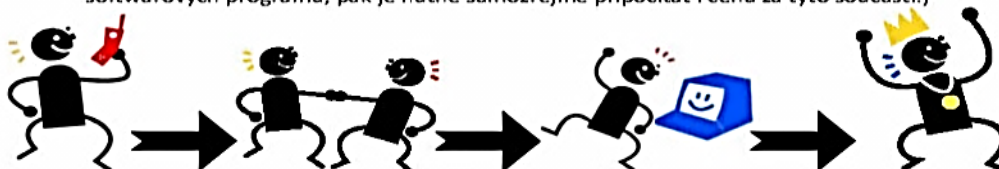
Zavolejte (nebo PC rovnou přivezte) a problém společně vyřešíme. Nabízím Vám následující služby :

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

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

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

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



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