

<http://www.nazadusi.cz/zpravodaj.htm>

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

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

# LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



**Číslo: 43/2014**

**pro týden:**

**5. 11. 2014 – 12. 11. 2014**

**pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí**

## ZPRÁVY Z RADNICE

V pondělí 3. listopadu 2014, proběhlo ustanovující zasedání zastupitelstva obce. Zvolení zastupitelé zvolili uvolněného starostu a neuvolněného místostarostu a předsedy finančního a kontrolního výboru.

## ZASTUPITELSTVO OBCE LOUŽNICE PRO VOLEBNÍ OBDOBÍ 2014

Starosta:	Petr Krupka
Místostarosta:	Marcel Tiler
Předseda finančního výboru:	Marcel Pohl
Předseda kontrolního výboru:	Michal Kazda
Zastupitelé:	Lenka Pešatová Miroslav Kramář Jana Matěásková



## ZIMA SE POMALU BLÍŽÍ, MÁTE PŘEZUTÉ PNEUMATIKY?



Pozor, povinnost přezout na zimní pneumatiky platí od soboty 1.11. Povinnost jezdit na zimních pneumatikách platí pro období od 1. 11. 2014 do 31. 3. 2015.

Novela silničního zákona, která vešla v platnost 1. července 2013, však bere v potaz také povětrnostní podmínky, což českým řidičům zatím chybělo. Pokud tedy dojde k podobnému scénáři jako nyní, kdy meteorologové očekávají velmi teplý průběh listopadu, pokutu za jízdu na letních pneumatikách nečekejte.

Problém však může nastat ve chvíli, kdy se vám v zimním období přihodí dopravní nehoda, která by se při jízdě na správných pneumatikách pravděpodobně nestala. Pojišťovna se totiž bude zajímat právě o jejich stav. Pokud se prokáže nesprávné obutí v místech, kde bylo vzhledem k bezpečnosti jízdy nutné (v horských oblastech se podmínky mění rychle), nezískáte na opravu ani korunu.

Je tedy na zvážení, zda jezdit na zimních pneumatikách již od 1. listopadu při teplotách okolo 15°C a při náhlém výkyvu počasí být překvapen, nebo přezout až ve chvíli, kdy to situace vyloženě vyžaduje. První případ má to negativum, že za jednu sezónu budete moci zimní pneumatiky pravděpodobně vyhodit. V

druhém případě sice měkkou směs zimního obutí ušetříte, po neočekávaném nočním sněžení však ráno na silnici nevyjedete.

*Myslivecké sdružení Březí  
pořádá*

# *Poslední leč*

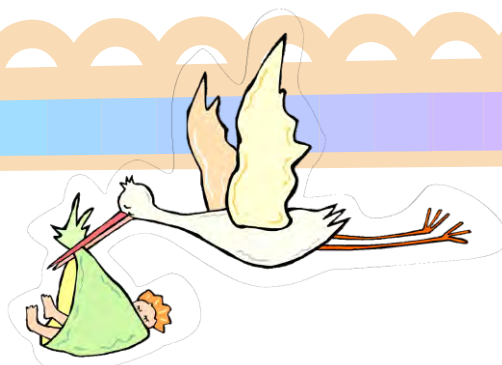
**15.11.2014**

*Loužnice - Kulturní Dům  
20,00 hod*

- *zvěřinová kuchyně*
- *hudba k tanci a poslechu*
- *bohatá zvěřinová tombola*



***předprodej lístků Tomáš Bernat 724 391 938***



**Ve středu 29. 10. 2014 ve 14:00,  
v porodnici v Praze u Apolináře,  
se Martě Absolonové (Loužnice 45) a Davidovi Huškovi,  
narodil syn**



## **Nikolas**

**Nikolas vážil 3,30 kg a 51 cm.**



**Šťastným rodičům gratulujeme a malého Nikolase vítáme na světě!**



## TŘÍDĚNÝ ODPAD - SMĚSNÉ PLASTY Z DOMÁCNOSTI

Vážení občané,  
nyní můžete také v naší obci třídit směsné plasty.

Na tento odpad se musí používat žluté pytle, které si můžete zakoupit za **5,- Kč** v obchodě u paní Šmídové.

Naplněné pytle patří do boxu, pod Kulturním domem, stejně jako oranžové pytle na TETRAPACK.

**Patří sem:** veškeré kelímky od jogurtů, másel, salátů apod., lahve a kanystry od drogerie, plastové hračky, kbelíky, apod., prostě vše, co je vyrobeno z plastů včetně igelitových (polyethylenových) a mikrotenových obalů.

**Nepatří sem:** znečištěné plasty, plastové obaly se zbytky barev, olejů a potravin!



### TAŠKY NA TŘÍDĚNÝ ODPAD

Zastupitelstvo obce, schválilo na poslední veřejné schůzi, dne 6. 10. 2014, nákup 50 sad tašek na tříděný odpad, od společnosti Ekocom.

**Tašky budou zdarma věnovány občanům, kteří řádně platí za svoz komunálního odpadu (popelnice), s poděkováním za třídění odpadu v Loužnici.**

Sada na třídění odpadů obsahuje celkem tři snadno omyvatelné tašky, které je možné k sobě spojit suchým zipem.

Jednotlivé tašky jsou barevně odlišeny tak, aby bylo třídění odpadů co nejjednodušší.

Žluté tašky jsou určeny na plasty, modré na papír a zelené na sklo. Výhodou je, že pokud se žlutá taška naplní například PET lahvemi, je možné ji od ostatních odejmout a vynést do kontejneru na plasty samostatně.

Barevné tašky ulehčí a zpříjemní třídění všem, kteří tak již činí.

Děkujeme, že správně třídíte.

OÚ LOUŽNICE



## ZE SVĚTA



**JABLONEC N. N.** - Známostu hospodu vyprovodil smuteční průvod se vši parádou.

„Je těžké říci sbohem, ale když už, tak se vši parádou," řekla si dvojice umělců, kteří milovali hospodu Koliba. Tu začali poslední říjnový den rozebírat dělníci. Ustoupit musela budoucí výstavbě nového obchodního centra, stejně jako jí brzy bude následovat tělocvična v Jugoslávské ulici. Ta půjde k zemi ještě letos, Jablůň čeká tento osud na jaře roku 2015.

Kolibu můžeme počítat mezi kultovní jablonecké podniky. „Především jde o skladbu lidí, kteří se zde setkávali. Byl to neuvěřitelný mix," řekl při nedávném společném fotografování Martin Pouzar, který byl hlavním iniciátorem rozlučkové akce se svou oblíbenou hospodou.

Stejně jako byla bizarní skladba lidí, co sem chodili, to bylo i se samotnou stavbou. „Jako výtvarník a designer musím říct, že estetika tu jde stranou," smál se Pouzar. Scházet se u hrobu budou každý rok

Začátek fungování této stavby se počítá do roku 1990, kdy ji někdo postavil jako černou stavbu a později se jí ujal Jaroslav Skal. Ten Kolibu vedl dlouhá léta. Po něm ji posledních šest let po svá křídla vzala Světlana Duštírová. Poslední loučení bylo naplánováno do posledního detailu. Společné foto štangastů pořídili 15. října a do urny putovalo společně s popelem ze dvou trámů Koliby, kterými byla obložena.

V sobotu 1. listopadu potom prošel smuteční průvod v čele s houslemi, od prázdné a částečně rozebrané hospody až na místo, kde Koliba našla svůj klid. To nyní znají pouze účastníci průvodu, ale ten, kdo bude hledat, jej jistě najde. Loučení bylo veselé i smutné. Závěrečná báseň potom mnoha lidem vehnala slzy do očí. „Takže příští rok opět tady," znělo z úst loučících se lidí. A kam budou chodit štangasti nyní? „Zatím nevíme. Možností je hodně, ale jedno víme určitě. Nikde to nebude takové jako v Kolibě," shodovali se všichni svorně.

Autor: Jan Žíla



### LUČANY N. N.

- V dubnu získalo rozhlednu město Lučany. Od té doby na ní vystoupalo téměř devět tisíc turistů. Pokračuje sbírka na její splacení

Starosti a starosti. Ale také radost z dobrého hospodaření a zájmu lidí. Rozhledna Bramberk uzavřela první sezónu, jež absolvovala již pod plným patronátem města Lučany.

To, že majitelem je město, je na rozhledně znát. „Hned na jaře jsme vykáceli vzrostlé stromy, které vadily při výhledu na Jablonec, teď na podzim se ještě pustíme do dalšího kácení stromů ve směru vyhlídky na Lučany," přiblížil Jiří Řešátko, starosta města Lučany.

Každý rok na rozhlednu Bramberk vystoupalo kolem sedmi tisíc turistů více, letos o dva tisíce více. „Do rozhledny už můžeme, jako majitelé, investovat, což je vidět. Otevřeli tu i občerstvení, což si samozřejmě lidé řeknou. A je to vždy lepší, když si po výstupu dáte něco na přísun energie," vypráví Řešátko. Město chce v úpravách rozhledny pokračovat i nadále. Po menších krůčcích, ale neustále. „Počítáme s opravou schodiště, kvůli rozpočtu musíme ale po etapách," narazil Jiří Řešátko na fakt, že městská pokladna stále ještě počítá šrámy po dubnové dražbě rozhledny.

Dveře Bramberku se tedy pro letošní rok uzavřely. Ale nemusíte zcela zoufat. Pokud bude pěkné počasí, na chvíli rozhlednu otevřou. A pokud plánujete výlet a chcete na Bramberk vystoupat, není nic lehčího, než vytočit telefon na zdejší městský úřad, pokud možno v pracovní době.

Na jaře rozhledna opět naplno otevře. „Teď se sejde nové zastupitelstvo, tak uvidíme, třeba někdo přinese nový nápad, jak Bramberk provozovat dále. Určitě ale chceme prodloužit otevírací dobu tak, aby byla rozhledna otevřena denně minimálně od začátku června do konce září, podle počasí," doplnil starosta Lučan Řešátko.

Město koupilo rozhlednu po mnohaletém snažení letos na jaře. Cena za Bramberk v dražbě z vyvolávací ceny 800.000 korun narostla více než trojnásobně na 2,51 milionu korun. Protože je ale pro město důležitá, koupili ji, i když je tato částka nad možnosti Lučan.

Ale objevili se sponzoři, kteří pomáhají. Půl milionu korun městu věnoval lékař, který je velkým příznivcem jizerskohorských rozhleden, a dalších 400.000 korun získalo město od jablonecké firmy Jablotron. Symbolicky pomohlo i město Jablonec

Dobré podmínky získalo město i při získání úvěru. „Máme úvěr na čtyři roky s navýšením 1,6 procenta," uvedl Řešátko. Starosta věří, že jim se splacením úvěru pomohou znovu patrioti i turisté. „Na sbírkovém účtu už máme zatím 350 tisíc korun," řekl starosta. Číslo účtu je 80039-963239399/0800.

Autor: Jan Sedlák

**ŽELEZNÝ BROD, PRAHA** - Práci studentů železnobrodské školy můžete vidět v prestižní Window gallery.

Už na začátku října v centru Prahy, v rámci letošního ročníku Designbloku, zahájili prezentaci a výstavu Střední Uměleckoprůmyslové školy sklářské ze Železného



Brodu, pod názvem Sklo a design. Samotný Designblok, který patří k významným tuzemským přehlídkám moderního designu, trvá pouze pět dní, ovšem výběr prací mladých umělců ze Železného Brodu bude k vidění do konce tohoto roku.

„Obrovský úspěch je to především z pohledu propagace školy," řekl zástupce ředitelky Martin Hlubuček.

Škola patří k jedněm z tradičních vystavovatelů v rámci pražské show. Letos si ovšem poprvé místo nemusela pronajímat, ale byla oslovena k účasti kurátorkou Duňou Panenkovou. Právě ona výstavu ve Windows Gallery zahájila. Při svém proslavu navíc připomněla, že sama považuje tuto školu za jednu z nejprestižnějších u nás. Celkem v šesti výlohách pobočky České spořitelny v ulicích Rytířská a Melantrichova (budova Paláce Rytířská) najdete instalaci prací studentů všech oborů železnobrodské školy.

„Je pravdou, že převažují práce čerstvých absolventů a maturantů, ale vybírali jsme především to nejlepší za poslední dva roky," upřesnil Hlubuček kritéria nominace. Škole jako takové se poslední dobou velmi daří. Za sebou má další úspěšný ročník Skleněného městečka, které do Železného Brodu přilákalo opět nespočet návštěvníků, stejně jako den otevřených dveří, který proběhl minulý týden.

Designblok je výběrová mezinárodní přehlídka současného designu nábytku, průmyslového designu, bytových doplňků, svítidel, módy a šperku. Window Gallery najdete v pobočce České spořitelny v budově Paláce Rytířská. Galerie vystavuje v suterénních prostorách a jako výstavní plochy slouží i výlohy pobočky.

Autor: Jan Žíla



**LIBERECKÝ KRAJ** - Přes sedm set zkontrolovaných motorových vozidel a sto sedmdesát jedna odhalených přestupků. Takový je výsledek policejní dopravní akce, která na silnicích v Libereckém kraji

proběhla od pátečního dne do neděle.

„Dvanáct přestupků jsme oznámili příslušnému správnímu orgánu a sto padesát devět jich vyřešili na místě uložením blokové pokuty," informovala mluvčí krajské policie Jana Světlá. Jen na pokutách tak policisté vybrali hřešících řidičů více jak šestašedesát tisíc korun. Dopravně bezpečnostní akce se celkem zúčastnilo osmdesát policistů. Zaměřili se především na kontrolu dodržování povolené rychlosti jízdy, používání bezpečnostních pásů a zádržných systému u převážených dětí, ale také na častý nešvar, kterým je telefonování během jízdy.

Podle mluvčí pátrali policisté zároveň po hledaných osobách a odcizených vozidlech a jiných věcí. Jak již z nadpisu vyplývá, nejvíce motoristů se přestupku dopustilo tím, že sešlápli plyn více než měli. Policisté při rychlejší jízdě než povolují značky přistihli hned čtyřiašedesát řidičů. Druhým častým prohřeškem byl nevyhovující technický stav automobilu, na který policisté během akce narazili hned v osmatřiceti případech.

„Pět řidičů nepoužilo zádržný systém při přepravě dětí, další hříšník byl pod vlivem alkoholu, tři řidiči bez řidičského oprávnění a jeden u sebe neměl řidičský průkaz," upřesnila.

Páteční den byl ale ve znamení i druhé policejní akce. Ta probíhala ale jen od třinácté do sedmnácté hodiny. Policisté se při ní hlavně zaměřili na kontrolu rychlosti jízdy. Proto se do ní zapojil i stíhací Volkswagen Passat. Ani on o hříšníky neměl nouzi. Policisté během několikahodinové akce zkontrolovali sedmnáct automobilů. Dopravní přestupek pak zjistili u pěti řidičů. „Tři jsme oznámili správnímu orgánu, dva řidiči byli pod vlivem návykové látky a v jednom případě jsme řidiči za špatné předjíždění uložili kauci ve výši šest tisíc korun," dodala Světlá.

Zároveň policejní mluvčí upřesnila informace o zfetovaném řidiči. Toho policisté odhalili v Hrádku nad Nisou. Jednalo se o devatenáctiletého mladíka, který řídil automobil Honda Civic. Nejenže měl pozitivní test na omamnou a psychotropní látku cannabis, navíc řídil auto i přesto, že má zákaz řízení. „Policisté mu zakázali další jízdu a ještě týž den v odpoledních hodinách mu sdělili podezření z trestného činu maření úředního rozhodnutí," doplnila.

Autor: David Modrý

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

<http://www.liberecky-kraj.cz/>



**deník.cz**





## KULTURA a POZVÁNKY



**MĚSTSKÉ DIVADLO  
ŽELEZNÝ BROD**

**NOC  
DIVADEL  
2014** uvádí v sobotu  
15. listopadu

18 hod. **MALÝ PRINC**  
scénické čtení s hudebním doprovodem  
19 hod. **VŠECHNA SLÁVA POLNÍ TRÁVA**  
jednoaktovka o Emě Destinové  
20 hod. **TO JSOU DNESKA LIDI**  
komedie v podání DS Týlka Český Brod  
22 hod. **ZÁBAVNÉ SCÉNKY, PROHLÍDKA  
DIVADLA, POSEZENÍ S DIVÁKY A MOŽNÁ  
PŮLNOČNÍ PŘEKVAPENÍ**

Hrají pro vás: Eva Pešatová, Vojtěch Hlava,  
Jitka Klevegová, Zdeňka Bohuslavová,  
Iva Chaloupková, Veronika Langerová,  
Helena Malšová, Miroslav Lamác a další

**VŠECHNA SLÁVA POLNÍ TRÁVA**  
VEŘEJNÁ GENERÁLKA O NOCI DIVADEL

## SKLENĚNÉ BETLÉMY

6. ročník výstavy

29. listopadu 2014 – 9. ledna 2015

Vernisáž 28. listopadu od 16 hodin



Městská galerie Vlastimila Rady  
Železný Brod

Otevírací doba galerie: út–ne od 13 do 16 hodin včetně všech svátků

## Zájezd do Herrnhutu / Ochranova

výlet do malého německého světového města



**v sobotu 22. 11. 2014**

Odjezd ze Železného Brodu v 9 hodin \* prohlídka města  
s průvodcem \* prohlídka manufaktury Ochranovských hvězd,  
muzeí, zdejšího unikátního hřbitova, modlitebny JB.

Další informace a přihlášky v TIC Železný Brod,

484 353 333, info@zelbrod.cz

Cena 350 Kč/osoba

Poznejte místo, kudy kráčela historie  
a kde sídlí současnost Jednoty bratrské.

A třeba si domů přivezete i svou Ochranovskou hvězdu.

Pořádá IKS ve spolupráci s Ochranovským sborem při ČCE Železný Brod.

## BURZA DRŽKOV

**9. listopadu 2014 od 7 hodin**

CO MŮŽEŠ PRODÁT NEZAHAZUJ, CO JSI ZAHODIL U NÁS KOUPIŠ.  
Prosíme aby všichni návštěvníci parkovali svá auta na parkovišti za  
kulturním domem a neé na silnici!

<http://www.burza-drzkov.estranky.cz/>



## ČERNÁ KRONIKA

**JABLONEC NAD NISOU** - V úterý 28. října policisté z Obvodního oddělení v Jablonci nad Nisou ve zkráceném přípravném řízení sdělili 25letému muži podezření ze spáchání trestného činu krádeže, kterého se dopustil týž den odpoledne krátce před patnáctou hodinou v prodejně Albert v ulici Na Vršku v Jablonci nad Nisou. V tomto obchodě byl přistižen při krádeži zboží v celkové hodnotě 772,- Kč – dvou káv Jihlavanka, čokolády Milka a tři zubních past. Podezřelý se uvedeného jednání dopustil i přesto, že byl v uplynulých třech letech za takový čin pravomocně odsouzen Okresním soudem v Jablonci nad Nisou. Nyní mu za spáchání trestného činu krádeže hrozí trest odnětí svobody až na tři roky.

**JABLONEC NAD NISOU** - V pondělí 27. října policisté z Obvodního oddělení v Jablonci nad Nisou ve zkráceném přípravném řízení sdělili 19letému mladíkovi podezření ze spáchání trestného činu úvěrový podvod, kterého se dopustil letos v květnu. V té době podezřelý uzavřel úvěrovou smlouvu na poskytnutí úvěru na nákup elektroniky v hodnotě 9.490,- Kč. Mladý muž ovšem do současnosti neuhradil ani jednu splátku a nyní mu tak za spáchání uvedeného trestného činu hrozí trest odnětí svobody až na dva roky.



**TANVALD** – 30.10.2014 odpoledne se dvacet minut po čtrnácté hodině v Tanvaldě v ulici Krkonošská stala dopravní nehoda. Řidič s vozidlem zn. Citroen Xsara Picasso jel ve směru na centrum města, kde po projetí křižovatky s ulicí Vítězná přehlédl na přechodu pro chodce zprava jsoucí dva chodce – 49letou ženu a 67letého muže. Následně došlo ke střetu vozidla s oběma chodci, kteří oba utrpěli zranění, jehož charakter a doba léčení jsou předmětem probíhajícího šetření. Ve voze s řidičem cestovaly tři osoby – nikdo z nich zranění neutrpěl. Všechny dechové zkoušky provedené u řidiče a obou chodců měly negativní výsledky. Policisté z Dopravního inspektorátu v Jablonci nad Nisou ve věci zahájili úkony trestního řízení pro podezření ze spáchání trestného činu ublížení na zdraví z nedbalosti.

**JABLONEC NAD NISOU** - Policisté z Obvodního oddělení v Jablonci nad Nisou ve zkráceném přípravném řízení sdělili 24letému muži podezření ze spáchání trestného činu poškození cizí věci, kterého se dopustil v noci ve čtrnácti hodinách 4. října letošního roku. V tuto dobu podezřelý rozbil skleněnou výplň vchodových dveří u jednoho z domů v uvedené ulici, čímž způsobil škodu ve výši 5.280,- Kč. Nyní mu tak za spáchání uvedeného trestného činu hrozí trest odnětí svobody až na jeden rok.

**JABLONECKO** – 31.10.2014 do hodiny po půlnoci policisté v noci na dnešek kontrolovali dva řidiče, kteří neměli za volant vůbec usednout. Jeden byl pod vlivem alkoholu a druhý má vyslovený zákaz řízení motorových vozidel. Prvního řidiče, který neměl usedat v noci na dnešek za volant motorového vozidla, policisté kontrolovali čtyřicet minut po půlnoci ve Smržovce v ulici hlavní. Třicetiletému řidiči při kontrole policisté naměřili v dechu hodnotu alkoholu 1,62 promile a na místě mu zadrželi řidičský průkaz. Ve věci byly zahájeny úkony trestního řízení pro podezření ze spáchání trestného činu ohrožení pod vlivem návykové látky, za jehož spáchání hrozí pachateli trest odnětí svobody až na jeden rok.

Druhého řidiče za volantem vozidla zn. Škoda Felicia policisté z Obvodního oddělení v Železném Brodě kontrolovali o deset minut později v obci Huť. Ti provedenou kontrolou zjistili, že tento 38letý muž má v současné době Městským úřadem Tanvald vysloven platný zákaz řízení motorových vozidel, a to až do června 2016. Tomuto řidiči již policisté ve zkráceném přípravném řízení sdělili podezření ze spáchání trestného činu maření výkonu úředního rozhodnutí, za jehož spáchání mu hrozí trest odnětí svobody až na dva roky.

**DOLNÍ MAXOV** - V sobotu 1. listopadu policisté z Obvodního oddělení ve Smržovce ve zkráceném přípravném řízení sdělili 21letému muži podezření ze spáchání trestného činu výtržnictví, kterého se dopustil týž den kolem jedné hodiny v noci. Podezřelý se v té době v restauraci v Dolním Maxově opakovaně dopouštěl na místech veřejnosti přístupných hrubé neslušnosti spočívajících ve vulgárních nadávkách a plivání po hostech restaurace. Dále ještě u jednoho z objektů převrátil šest plastových kontejnerů na komunální odpad. Vulgární byl i na zakročujícího policistu, který ho na místě ještě v noci patnáct minut před druhou hodinou zajistil. Po provedených úkonech byl podezřelý propuštěn na svobodu a nyní mu za spáchání uvedeného trestného činu hrozí trest odnětí svobody až na dvě léta.





## 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>



**STŘEDA**  
**5.11.**

Den: 14/18°C  
Noc: 10/6°C



**NEDĚLE**  
**9.11.**

Den: 8/12°C  
Noc: 8/4°C



**ČTVRTEK**  
**6.11.**

Den: 9/13°C  
Noc: 9/5°C



**PONDĚLÍ**  
**10.11.**

Den: 8/12°C  
Noc: 8/4°C



**PÁTEK**  
**7.11.**

Den: 6/10°C  
Noc: 8/4°C



**ÚTERÝ**  
**11.11.**

Den: 7/11°C  
Noc: 7/3°C



**SOBOTA**  
**8.11.**

Den: 7/11°C  
Noc: 8/4°C



**STŘEDA**  
**12.11.**

Den: 6/10°C  
Noc: 7/3°C



## PRANOSTIKY

Padá-li listí v listopadu, jistě brzy přijde led, ale dlouho nepobude.

Když dlouho listí nepadá, tuhá zima se přikrádá.

Když se v listopadu hvězdy třpytí, mrazy se brzo uchytí.

Studený listopad - zelený leden.

Listopadové sněžení neškodí vůbec osení.

Jestliže sníh listopadový dlouho zůstane, více než hnůj polím prospěje.

Když napadá sníh na zelené listí, bude tuhá zima.

V listopadu příliš mnoho sněhu a vody, to známka příští neúrody.

Jaké povětrí jest v listopadu, takové má býti měsíce března roku budoucího.

Jaký listopad, takový březen.

8.11.

Na Bohumíra příroda k spánku se ubírá.

9.11.

Svatý Teodor zasněží téměř hor.

Svatý Teodor - mrazy lezou z hor.

Na svatého Teodora sedlák ještě pilně orá.

11.11.

Je-li na svatého Martina pod mrakem, bude nestálá zima, je-li jasno, bude tuhá zima.

Přijede-li Martin na bílém koni, metelice za metelící se honí.

Půjde-li hus o Martině přes led, bude se ještě dlouho koupati.

Půjde-li husa na Martina po ledě, příští rok dlouhé léto bude.

O Martině po ledu, o vánocích po blátě.

Martin a Kateřina na blátě, vánoce na ledě.

Po svatém Martinu zima nežertuje.

Jsou-li na Martina mračna, zima je levná, jestli je noc jasná, zima je mastná.

## Slunce

Vychází:

7:03

Zapadá:

16:24



## OBLOHA

### JAKÁ BUDE ZIMA?

Že bude zima mírnější, se dá odhadnout i podle listí, které dlouho zůstalo na stromech. "Když bříza žlutne prudce od vrchu dolů, bude zima bohatá na mráz, ale chudá na sníh. V takové zimě hrozí silné holomrazy, které neprospějí přírodě. Když naopak žlutne odspoda vzhůru a pozvolně, bude zima mírná a krátká.

Čím později padá listí, tím bude zima drsnější.

Katastrofu by ale znamenalo podle pranostik, kdyby byl hodně teplý podzim. Pokud by předčasně stromy nasadily na květy, znamenalo by to velmi dlouhou zimu.

## Měsíc

9. 11. 2014

Vychází:

18:37

Zapadá:

9:24





## SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM



### GRATULUJEME

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

<b>7. 11. 2014</b>	<b>Oslaví narozeniny</b>	<b>Lucie Hrdličková</b>
<b>9. 11. 2014</b>	<b>Oslaví narozeniny</b>	<b>Josef Bukvic</b>
<b>10. 11. 2014</b>	<b>Oslaví narozeniny</b>	<b>Josef Pešata</b>
<b>10. 11. 2014</b>	<b>Oslaví narozeniny</b>	<b>Miroslava Daňková</b>
<b>12. 11. 2014</b>	<b>Oslaví narozeniny</b>	<b>Libuše Kramářová</b>

Pokud si někdo nepřeje být uveden v Loužnickém Zpravodaji, nebo naopak, není z naší obce, ale má naši obec rád a chce zde být uveden, stačí zavolat redakci.

### VÝROČÍ

- 5.11. 1882 – na pražském Žofíně poprvé zaznělo souborné provedení Mé vlasti
- 6.11. 1611 - Vymřel rod pánů z Rožmberka (Petrem Vokem v Třeboni)
- 7.11. 1811 – Karel Jaromír Erben, český spisovatel, básník († 21. listopadu 1870)
- 8.11. 1620 – České stavovské vojsko bylo poraženo v bitvě na Bílé hoře v Praze. Vlády v českých zemích se po ní ujal Ferdinand II. Štýrský.
- 9.11. 1959 – Miroslav Táborský, český herec
- 9.11.1871 – Josef Zasche, rakousko-český architekt († 11. října 1957)
- 10.11. 1620 – Dva dny po bitvě na Bílé hoře kapitulovala Praha vojskům Ferdinanda II. Štýrského.
- 10.11. 1918 – Miroslav Horníček, herec († 15. února 2003)
- 11.11. 1918 - skončila první světová válka
- 11.11. 2000 - v rakouském Kaprunu 155 lidí uhořelo v lanovce na ledovec.
- 11.11. 1939 – Jan Opletal, student, zabit při protinacistické demonstraci (\* 1. ledna 1915)
- 12.11. 1989 – Svatořečení Anežky České Janem Pavlem II.

### VÝZNAMNÉ DNY

- 5.11. - Mezinárodní den romského jazyka
- 6.11. - Mezinárodní den prevence ničení životního prostředí v průběhu válek a ozbrojených konfliktů
- 7.11. - Africký den informací
- 9.11. - Světový den jakosti - od roku 1989 se slaví každý druhý čtvrtek v listopadu
- 10.11. - UNESCO - Světový den vědy pro mír a rozvoj
- 11.11. - Významný den: Den válečných veteránů, začíná Mezinárodní týden vědy a míru, Den proti drogám

### VÝZNAM JMEN v tomto týdnu:

#### VŠEM K JEJICH JMENINÁM GRATULUJEME!!!

Tento týden 5. 11. – 12. 11. 2014, slaví svátek:

**5.11. - MIRIAM** je ženské rodné jméno hebrejského původu (hebrejsky מִרְיָם, Mirjam). Jeho význam není zcela jasný. Může být vykládán z egyptštiny jako „milovaná Bohem“.

**6.11. – LIBĚNA** je spojeno se slovanským původem. Významově se vykládá jako „libá“, tedy „milá, příjemná“ či „přívětivá“.

**7.11. – SASKIE** je ženské křestní jméno, má zřejmě holandský původ. Jeho význam není úplně jasný. Bývá spojováno se jménem múzy slavného Rembranta, která se jmenovala právě Saskia. Jméno údajně souvisí i s germánským slovem Sas (příslušník kmene Sasů).

**8.11. – BOHUMÍR** je mužské křestní jméno, které pochází z němčiny. Bylo odvozeno z německého jména Gottfried, které se překládá jako „mír boží“, „mírumilovný svět“ apod. Jde o slovanský překlad německého jména.

**9.11. – BOHDAN** je mužským křestním jménem se slovanským původem. Vychází z řeckého jména Theodor, které se překládá jako „boží dar“, „dar od Boha“ (slovo „theos“ se z řečtiny překládá jako „Bůh“, „dor“ pak jako „dar“). Bohdan je slovanskou podobou jména Theodor se stejným významem.

**10.11. – EVŽEN** je mužské křestní jméno, které má řecký původ. Pochází z řeckého slova „eugenés“, které se překládá jako „urozený“, „vznešený“ nebo „blahorodý“. Jméno pojí dvě řecká slova, první složkou je „eu“ s významem „dobrý“, druhou pak „gen“ s významem „rod“.

**11.11. – MARTIN** je mužské křestní jméno, které patří u nás k těm nejoblíbenějším. Jméno má latinský původ a je spojeno s římským bohem války. Římané tohoto boha nazývali Mars, přídavným jménem k němu je v latině slovo „Martinus“. V doslovném překladu tak Martin znamená „zasvěcený bohu války“, „zasvěcený Martovi“. Přeneseně se dá jméno vykládat jako „válečník“, „bojovník“.

**12.11. – BENEDIKT** je mužské křestní jméno, které je prastarým křesťanským jménem. Jde o mužské křestní jméno původem z latiny. Vyvinulo se z latinského slova „benedictus“, které se dá přeložit jako „blahoslavený“ nebo „požehnaný“. Kořeny jména sahají až do hebrejštiny. Již asi v 6. století př. n. l. mělo být v podobě Báruch jménem písaře proroka Jeremiáše. Od té doby se stalo jménem mnoha řeholníků i křesťanských papežů. Česká podoba jména je Blahoslav, řecká pak Makarios nebo Makar.



## RADY BABKY KOŘENÁŘKY

### KAŠTANOVNÍK SETÝ - JEDLÝ

Dnes jsou ulice plné stánků s klobásami či hotdogy, ale na pražené kaštiny narazíte zřídka – nezbývá než si počkat na vánoční trhy, kde se ještě sem tam objevují, anebo si udělat výlet do Francie, kde jsou považovány za delikatesu. Využití kaštanů v kuchyni má letitou tradici – již před mnoha tisíci lety si na nich pochutnávali pralidé. Do Evropy se kaštiny dostaly z Malé Asie a v antických kronikách se traduje, že právě díky tomuto plodu přežila vyhladovělá řecká armáda tažení do Asie ve čtvrtém století před naším letopočtem. V Čechách se kaštiny začaly



pěstovat ve 13. století a jedlá varianta si rychle získala velkou oblibu. Plody se totiž dají poměrně snadno uskladnit, a tak měly kaštiny pro nejchudší obyvatele v omezeném zimním jídelníčku své důležité místo.

jedlé kaštiny, kaštanovník jedlý

Kaštiny ale rozhodně nejsou jídlem pouze pro chudé. Jejich specifickou nasládlou příchutí si oblíbili především největší evropští gurmáni, Francouzi – nevystačí si pouze s praženými kaštanami, ale z rozemletých plodů vyrábějí pyré, omáčky či polévky. Ve Francii má kaštan nezastupitelné místo i v cukrářství – oblíbená je kaštanová mouka, základ pro mnoho dezertů, a

samozřejmě legendární nugát Marron glacé.

K velkým milovníkům kaštanů patří Američané, kteří tradičního posvátného krocanu často plní kaštanovou nádivkou, oblíbený je i kaštanový sirup. V Asii jsou tyto plody často používány jako náhražka za zde nepříliš rozšířené brambory a specifické využití kaštanů objevili na Korsice – vyrábějí z nich pivo a víno.

Kaštanovník setý (*Castanea sativa*) je mohutný, opadavý a teplomilný strom, který dorůstá až do 35 m výšky. Je příbuzný buku, má vznosnou korunu vejčitého tvaru. Dožívá se i několika set let. Rozšířený je zejména na Blízkém Východě, ve Středomoří a jižní Evropě. Největšími evropskými vývozci jedlých kaštanů jsou Španělé, Italové, Francouzi. V teplejších oblastech jej lze ale s úspěchem pěstovat i u nás.



Kaštiny jsou velmi bohaté na **vitaminy skupiny B, bílkoviny, zdravé tuky i sacharidy**. Zralé ostnitě čišky se sklízí setřásáním. Vyloupaná jádra je nezbytné dosušit.

Semena kaštanovníku můžeme koncem zimy zasadit do květináčů 10 cm hlubokých a nechat je vyklíčit na okenním parapetu při pokojové teplotě. Trvá to asi šest až devět týdnů. Na zvolené místo semenáče přesadíme, až zesílí – nejdříve však následující rok. Rostliny pěstované z nažky sice rychle rostou, ale hodí se spíše jen jako okrasné dřeviny, protože plodí jen málo nebo neplodí.

Kvalitní odrůdy se očkují nebo roubují - tyto sazenice je třeba zakoupit ve školce či specializovaném zahradnictví se širokým sortimentem. nejvhodnějším termínem k výsadbě je podzim, po opadu listů. Římané během svých vojenských tažení rozšířili pěstování kaštanovníků i na území dnešního Německa a na britské ostrovy. Z tvrdého a velmi odolného dřeva těchto stromů se dodnes vyrábějí čluny, sloupky, sudy a pražce.

Syrové kaštiny jsou trpké, konzumují se pouze po tepelné úpravě. Z kaštanové mouky, medu a karamelu byl kdysi v jižní Francii připraven první nugát (marrons glacés).

Základní úprava jedlých kaštanů: Kaštiny důkladně opereme a ostrým nožem nařízneme špičku každého plodu do kříže. Vložíme je do velkého hrnce a zalijeme vodou, aby byly ponořené. Hrnec zakryjeme pokličkou, vodu uvedeme do varu, snížíme příkon tepla a mírným varem kaštiny vaříme asi 20 minut. Vodu nesléváme, ale nádobu odstavíme na pět až sedm minut. Z hrnce pak nabíráme děrovanou naběračkou jen tolik kaštanů, kolik jich stačíme oloupat, dokud jsou horké. Odstraníme vnější i vnitřní slupku. Pokud kaštiny zchladnou a nedají se dobře loupat, přihřejeme je. Nespotřebované kaštiny v menších množstvích rozdělíme do mikrotenových sáčků, které uložíme do mrazáku. Můžeme je tak kdykoliv rozmrazit a použít. Pokud si na kaštanech chceme pochutnat bez složitých úprav, stačí je naříznuté upéct v troubě na plechu při 200 °C. Kaštiny jsou obvykle hotové v okamžiku, kdy kuchyň naplní příjemná charakteristická vůně. V krbu je lze připravit i na přímém ohni.



### Kaštiny v čokoládě

Půl kila uvařených, ale nerozvařených kaštanů prolisujte a smíchejte se 100 g moučkového cukru. Vytvořte hustou hmotu a udělejte z ní váleček, ze kterého nakrájejte stejnoměrné kousky. Potom tvořte kuličky zašpičatělé do tvaru kaštanu. Napichujte je na špejle a namáčejte do čokoládové polevy tak, aby poblíž špejle zůstal neobarvený. Polevu nechte uschnout na obráceném cedníku.



## LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY

### DÝŇOVÁ POLÉVKA



800 g dužiny z dýně, bez semínek, nakrájené na kostičky, 2 lžíce másla, 1 cibule, jemně nakrájená, 2 stroužky česneku, jemně nasekané, 1 karotka, nastrouhaná nahrubo, 1 lžíce kari koření, 1 lžička třtinového cukru, 600 ml zeleninového vývaru, 220 ml smetany ke šlehání, sůl a mletý pepř na dochucení, hrst opražených dýňových semínek, 1 čerstvá chilli paprička, jemně pokrájená, muškátový oříšek, petrželka. hrnci se silným dnem rozpustíte máslo a zpěňte na něm cibulku a česnek. Vsypete dýni a asi 5 minut opékejte. Přidejte mrkev, poprašte kari kořením a cukrem, osmahněte a zalijte vývarem. Uved'te do varu a vařte asi 15 minut, až zelenina změkne. Vmíchejte smetanu, osolte, opepřete a nechte přejít varem. Stáhněte z ohně a rozmixujte ponorným mixérem. Polévku podávejte posypanou nasucho opraženými dýňovými semínky, nasekanou chilli papričkou, nastrouhaným muškátovým oříškem a petrželkou.



### HUSÍ PAŠTIKA

250 g husích jater, 300 g vepřového masa, 1 cibule, 40 g slaniny, 2 žloutky, směs čerstvě drceného koření (pepř, nové koření, muškátový oříšek, tymián, majoránka), asi 150 ml drůbežního vývaru, střík brandy nebo koňaku, na podávání – brusinky, pečivo  
Slaninu vytřeme formu nebo formičky, ve kterých budeme paštiku péct. Slaninu a cibuli nakrájíme na kostičky. Slaninu vypečeme, přidáme půl množství cibule a dobře orestujeme. Tuto směs necháme zchladnout. Očištěná játra i maso nakrájíme na hrubší kusy a dvakrát umeleme na masovém mlýnku nebo rozsekáme v kuchyňském kutru nejmenno i se zbylou cibulí. K masové směsi přidáme směs se slaninou, žloutky, koření, naředíme vývarem, dochutíme brandy a dobře promícháme v hladkou fáš. Formu nebo jedno-porcové formičky naplníme paštikovou fází, zakryjeme alobalem, dobře utěsníme a dáme péct do trouby ve vodní lázni na 1-1,5 hodiny. Pak necháme zchladnout, vyklopíme, krájíme a podáváme.



### SVATOMARTINSKÁ HUSA

1 husu, nejlépe o hmotnosti do 4 kg, sůl, kmín, horkou vodu na podlévání, případně 2 jablka, hrušky a švestky (slívy). Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180 stupňů. Připravenou husu vložte do pekáče prsíčky dolů. Podlijte ji horkou vodou (měla by sahat asi do čtvrtiny pekáče), větší a starší drůbež přiklopte druhým pekáčem a vložte do předehřáté trouby. Můžete ji také obložit jablky zbavenými jádřinců a pár kousků vložit i do břišní dutiny. Šťáva díky tomu získá jemnější a svěžejší chuť a bude hustší. Během pečení vidličkou propichujte u tučnější husy kůži jednak mezi stehny a trupem, jednak mezi křídly a trupem, ale ne až do masa. Mělo by vytékat jenom sádlo, nikoli šťáva. Aby se sádlo nepřepalovalo, postupně ho odebírejte naběračkou do čisté, nejlépe porcelánové nádoby. Začněte, až když je sádlo dobře vyškvařené a čiré; do té doby husu znovu nepodlévejte. Tip: Snazší je vyjmout pekáč z trouby, počkat, až sádlo přestane vřít, a odebrat ho. Pak husu podlijte horkou vodou a vraťte do trouby. Během pečení ji občas přelévejte vyškvařeným sádlom. Když je husa na hřbetě zlatá, otočte ji a pokračujte v pečení a sbírání sádlu, dokud nebude upečená dozlatova; trvá to asi 1–1,5 hodiny. Měkkou husu pak vyndejte na mísu a překryjte alobalem. Z pekáče seberte zbylé sádlo a přilijte horkou vodu, aby bylo dost šťávy. Usazeniny ze dna a stěn odškrabte do šťávy a nechte chvíli povařit. Tímto postupem získáte klasickou husu, k níž nerozlučně patří dušené zelí a knedlíky. Pokud se vám zalíbila verze s ovocem, na posledních dvacet minut pečení přidejte hrušky a švestky.



### MARTINSKÝ KOLÁČ

350 g polohrubé mouky, 60 g másla, 40 g moučkového cukru, 2 žloutky, 120 ml mléka, ½ balíčku čerstvého droždí, špetku soli, 2 lžíce rumu, 3 lžíce rozpuštěného másla. Na náplň: 250 g sušených hrušek, 1 sáček vanilinového cukru, špetku mletého badyánu, 1–2 lžíce citronové šťávy, moučkový cukr na případné doslazení, 3 lžíce sušeného mléka nebo smetany. Na drobenku: 100 g másla, 100 g hladké mouky, 70 g krupicového cukru. Do misky odlijte polovinu mléka, přidejte droždí a lžičku cukru a nechte vzejít kvásek. Mezitím utřete zbytek cukru s máslem a žloutky. Jakmile se na kvásku začnou tvořit bubliny, přilijte ho k utřenému máslu se žloutky, přidejte zbytek mléka, přisypte mouku i sůl a vypracujte těsto. Přikryjte ho utěrkou a dejte přibližně na hodinu kynout; mělo by zdvojnásobit objem. Zatímco těsto kyne, vyrobte drobenku a potom i hruškovou náplň. V míse smíchejte ingredience na drobenku. Rukama ji zpracovávejte tak dlouho, až se začnou tvořit malé kuličky. Teď je na řadě náplň. Povařte hrušky ve vodě; trvá to asi deset minut. Pak je po částech rozmixujte nebo umelte (případně dolévejte vodu, ve které jste je vařili). Přidejte špetku mletého badyánu, vanilkový cukr a sušené mléko nebo smetanu. Podle potřeby dochutěte cukrem a citronovou šťávou. Předehřejte troubu na 170, horkovzdušnou na 150 stupňů. Vykynuté těsto rozdělte na polovinu, znovu prohněte a nechte ještě čtvrt hodiny kynout. Pak bochánky rozválejte do kulatého tvaru a vytáhněte tak, aby bylo těsto co nejtenčí – přibližně půl centimetru silné. Položte těsto na plechy potažené pečicím papírem a až do krajů na ně naneste nádivku. Posypte je drobenkou. Nechte frgály ještě deset minut kynout. Mezitím rozpustěte máslo, přilijte do něj rum a směsí pokropte koláče. Pečte v předehřáté troubě dozlatova (přibližně čtyřicet minut).



## LOUŽNICKÉ TRADICE



### SVÁTEK SVATEHO MARTINA

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

Na svatomartinský den čeledi končivala sjednaná služba, dostávala mzdu a hledala nového hospodáře, případně o rok prodlužovala dohodu. V tento den se uzavíraly smlouvy mezi obcí a obecním pastýřem, ovčákem, ponocným a dalšími lidmi.

Konávaly se dobytčí či výroční trhy. Na mnoha místech se konaly poutě, neboť sv. Martin byl patronem koní. Hojně se pořádala martinská posvícení. Tradici, zvláště ve vinařských oblastech neb je Martin také patronem vinařů, má v tento den také slavnost nového vína.

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

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

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

V křesťanské ikonografii je svatý Martin nejčastěji zobrazován jako voják, který se dělí se žebrákem o plášť, což má symbolizovat jeho dobrotu nebo jako biskup s knihou, berlou a případně s pohárem (císař mu nabídl při hostině pohár s vínem a Martin jej podal ostatním kněžím u stolu). Atributy sv. Martina jsou žebrák, plášť, pohár, malomocný, kterého podle legendy uzdravil polibkem, kůň, peníze. Jeho individuální atribut - husu - objasňuje výše uvedená legenda.

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

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

### MARTINSKÉ ROHLÍČKY



Na svátek sv. Martina se v rodinách pekly martinské rohlíčky nebo podkovy, zvané též martiny, roháce, zahýbáky či vandrovnice. Bylo to pečivo z kynutého buchtového nebo rohlíkového těsta, ve tvaru zahnutého válečku, nadívané mákem, tvarohem, švestkovými, hruškovými nebo jablkovými povidly. Protože sv. Martina bylo tradiční datum, kdy čeleď opouštěla sjednanou službu a hledala si nového hospodáře, dostávala toto pečivo na odchodnou

(proto vandrovnice). Martinské rohlíčky také dostávali koledníci, kteří na tento svátek chodili na martinskou koledu.

#### RECEPT NA MARTINSKÉ ROHLÍČKY:

150g másla 60g cukru 2 žloutky citrónová kůra půl kg hladké mouky 30g droždí 250ml vlažného mléka náplň ořechová, maková, tvarohová, povidlová... lžička cukru, špetka soli.

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



## HISTORIE

### LOUŽNICKÁ KRONIKA

Z Loužnické kroniky:

#### KOMISE SOCIÁLNÍ



Zdravotní a bytová komise se scházela pravidelně jednou měsíčně za účasti všech členů, pracovala podle pololetních plánů. Částka na doplňkovou péči byla rozdělována pravidelně v termínu, tj. čtvrtletně (5 občanů) Pravidelně bylo sledováno zásobování v obci, zejména zeleninou a ovocem. Dvakrát v roce byla provedena hygienická kontrola v prodejně potravin, v místním pohostinství a v kulturním domě. Komise opatřila poukaz na lázeňskou péči pro Mňislava Bermta (důchodce). Během roku bylo žádáno o zvýšení důchodu pro s. Marečkovou a Zd. Daničkovou st. (sociální důchodce). Žádosti s. Marečkové bylo vyhověno, žádost o zvýšení soc. důchodu pro s. Daničkovou bylo dávkovou komisí ONV zamítnuto. Na příkaz ONV – soc. odboru prošetřila komise vdovské důchody v obci (soužití s druhem). V září tohoto roku požádala komise soc. odbor ONV o zvýšení částky na doplňkovou péči o jeden tisíc Kč

ročně, takže by pak disponovala částkou 4.000,- Kč ročně.

Nízké důchody, u kterých by bylo možno požádat o zvýšení, v obci nejsou. Občané pobírající nízký důchod budou vykryti částkou z doplňkové péče.

Sběrový referent s. Hanšpach prováděl během roku sběr odpadových surovin. Stálým problémem zůstávají nevyhovující prostory pro uskladnění sběru.

Členové komise se zúčastňovali všech akcí, které byly pořádány jinými složkami NF. Odpracovali brigádnicky na omítání kulturního domu značný počet hodin, ženy zajišťovaly po celou dobu stravování (9 sobot a nedělí)

Foto: na výletě, pohled od kulturního domu ke koupališti

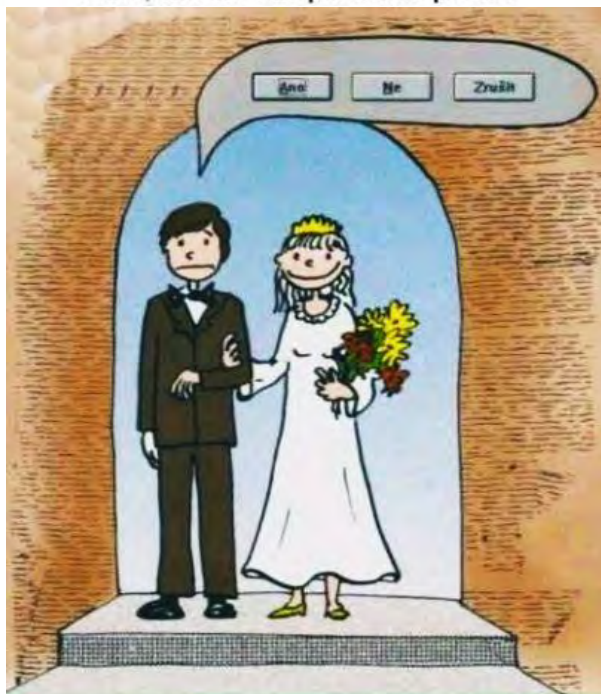
**Pokračování příště.....**



## PRO ZASMÁNÍ



Pane, můžem vám ponúknut' pizzu ?



Víte co je nejhorší ? když vám cigán řekne DOBRÉ RÁNO !

Víte proč by měli mít lidi v politice dřeváky??? NE ?? Protože aby aspoň něco v politice klapalo.

Přijde Pepa do výdejny ochranných pomůček a chce palčáky. "Na co ti jsou jako mistrovi palčáky? vždyť je léto!" "Říkají, že nemám všech pět pohromadě, tak jim ukážu!"

Karel v hospodě hlásí: "Chlapi, řeknu vám, že nepraktičtější ženou ve městě je Božka! Obléká se na úvěr, svléká se za hotové!"

Hodina zeměpisu, ve třídě sedí 20 blondýnek. Učitel vyzve jednu z nich: "Nikol, ukažte nám na mapě Ameriku." Nikol jde k mapě a ukáže Ameriku. Učitel říká: "Výborně! Další otázka: Kdo objevil Ameriku?" 19 blondýnek sborově odvěti: "Nikol!"

Lady přijímá novou služebnou: "A máte ráda psy, kočky a papoušky?" "Mně to je jedno," odpovídá uchazečka, "já jím všechno!"

Zdravý rozum je jako deodorant. Lidé, kteří ho potřebují nejvíce jej nikdy nepoužijí.

Kamarádka se ptá blondýnky: "Ty jsi prý propadla v autoškolě u zkoušení z křížovatek?" "Já jsem nepropadla, oni mi to jen odložili." "A na kdy?" "Až prý budou všude nadjezdy."

Dva se milují, on je na ní a ona mu prohrábne prsty vlasy. On na to: "Co to děláš miláčku?" Ona: "Ále, hledám rohy!" On: "A proč rohy?" Ona: "No protože šukáš jako ďábel!" Potom se vymění a ona je na něm. On jí prohrábne prsty vlasy a ona na to: "Miláčku! Co to děláš?" On: "No hledám rohy!" Ona: "Taky šukám jako ďábel?" On: "Ne! Jsi těžká jako kráva!"

## MOUDRÁ VĚTA

„Nemilovat knihy znamená nemilovat moudrost. Nemilovat moudrost však znamená stávat se hlupákem.“

### TIRÁŽ

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2012 – fotogalerie: <http://janeklouznice.rajce.idnes.cz/>  
Šéfredaktor: Jana Matěásková, tel.: 606 688 277, e-mail: [jana.mateaskova@klikni.cz](mailto: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. Samozřejmě, že loužničtí zde mají reklamu zdarma a mají přednost. ohlašte se na e-mail: [jana.mateaskova@klikni.cz](mailto:jana.mateaskova@klikni.cz)



### LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

vychází pouze v elektronické podobě, není a nikdy nebyl nikým placen, ani sponzorován.  
Vše je pouze v režii a v nákladech autora – Jana Matěásková.



## REKLAMA



**TomMat**  
ing. Tomáš Matěáško

**602 442 720**  
info@tommat.cz

T

O

M

M

A

T




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



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

• • • • •

## Vítejte u TomMat

### Komplexní řešení všech problémů okolo PC



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

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

**Nabízím následující služby:**

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

**Nevěšte hlavu do dlaní - společně problém určitě vyřešíme!**









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

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




16



*Marcela Růžičková*

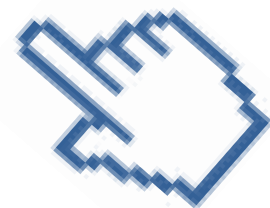
# SKLENĚNÝ ŠPERK

[www.skleneny-sperk.cz](http://www.skleneny-sperk.cz)

Tel.: +420 774 645 283

Fb: Skleněný šperk

*Vyrábíme skleněné šperky různých tvarů*



# OBCHOD LOUŽNICE

## OTEVŘENO

Na všechny se těší  
Paní majitelka  
Vladimíra Šmídová

Otevírací doba:  
Pondělí – Pátek - 8.00 – 16.00  
Sobota – 8.00 – 11.00  
Neděle – ZAVŘENO





## BYTY K PRONÁJMU

Průmyslový objekt čp. 102,  
v Loužnici, zvaný „Tomovna“ či  
„Brusíma“, byl celkově  
přestavěn na „Bytový dům“.  
Vážní zájemci o bydlení  
v tomto domě, se mohou hlásit  
u pana Petra Ziegelheima,  
telefon: 723 220 226



## KOSMETIKA·MASÁŽE

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

### NABÍZÍM VÁM:

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



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

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

**Michaela Kordíková, Držkov 189, 468 23**

