



www.louznickyzpravodaj.cz
www.facebook.com/groups/325713347009/
www.louznice.com



LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ



Číslo: 48-49/2022

pro týden:

19. 12. 2022 – 1. 1. 2023

pravidelně nepravidelný týdeník z Loužnice a okolí

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ vychází pouze v elektronické podobě, není a nikdy nebyl nikým placen, ani sponzorován. V případě, že máte zájem podpořit Loužnický zpravodaj můžete zde: č.ú. 123-585420237/0100.



VÁNOČNÍ PRÁZDNINY



Vánoční prázdniny budou zahájeny v pátek 23. prosince 2022 a do školních lavic se děti vrátí v úterý 3. ledna 2023. Děti si užijí 11 dnů volna.

ÚŘEDNÍ HODINY- OBECNÍ ÚŘAD

V průběhu Vánočních svátků bude na Obecním úřadě zavřeno:

V pondělí 26. 12. 2022

V pondělí 2. 1. 2023 bude opět Obecní úřad otevřen

V případě nutnosti budeme k dispozici individuálně po telefonické domluvě.



BETLÉMSKÉ SVĚTLO

V sobotu 24. prosince od 14:00 do 15:00 hodin

bude pro všechny připraveno u našeho loužnického vánočního stromu Betlémské světlo.

Kdo z Vás bude chtít světlo přijmout, ať si donese svíčky či lucerničky a bude si moci světlo odnést domů.





OBCHOD LOUŽNICE

OTEVÍRACÍ DOBA – VÁNOCE 2022

Pondělí	19.12.	8.00-16.00
Úterý	20.12.	8.00-14.00
Středa	21.12.	8.00-12.00
Čtvrtek	22.12.	8.00-14.00
Pátek	23.12.	8.00-14.00
Pondělí	26.12.	ZAVŘENO
Úterý	27.12.	ZAVŘENO
Středa	28.12.	ZAVŘENO
Čtvrtek	29.12.	ZAVŘENO
Pátek	30.12.	8.00-14.00

2.1. – 6.1.2023 DOVOLENÁ



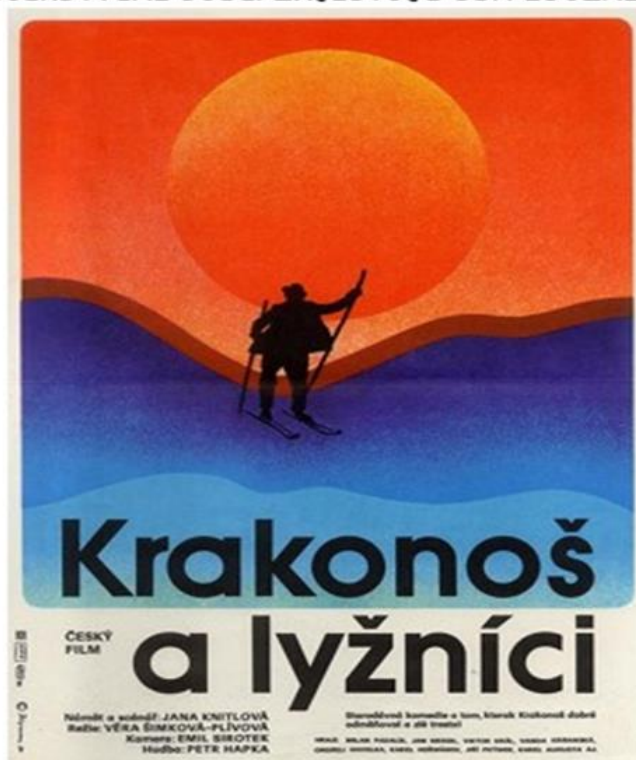


OBEC LOUŽNICE VÁS SRDEČNĚ ZVE NA

ZIMNÍ KINO

V pátek 30. prosince 2022
PROMÍTÁNÍ OD 16:00 HOD. NA KOUPALIŠTI

OBČERSTVENÍ BUDE! ZAJIŠTUJE SDH LOUŽNICE.



VSTUPNÉ ZDARMA

DOBŘE OBLEČENÍ A DOBROU NÁLADU S SEBOU!

V případě každého počasí promítání bude! A na stojáka u ohně s teplým nápojem.

**Máte někdo zajímavé info o natáčení?
Zúčastnil jste se někdo tohoto natáčení?
Podělte se s námi o zážitky.**

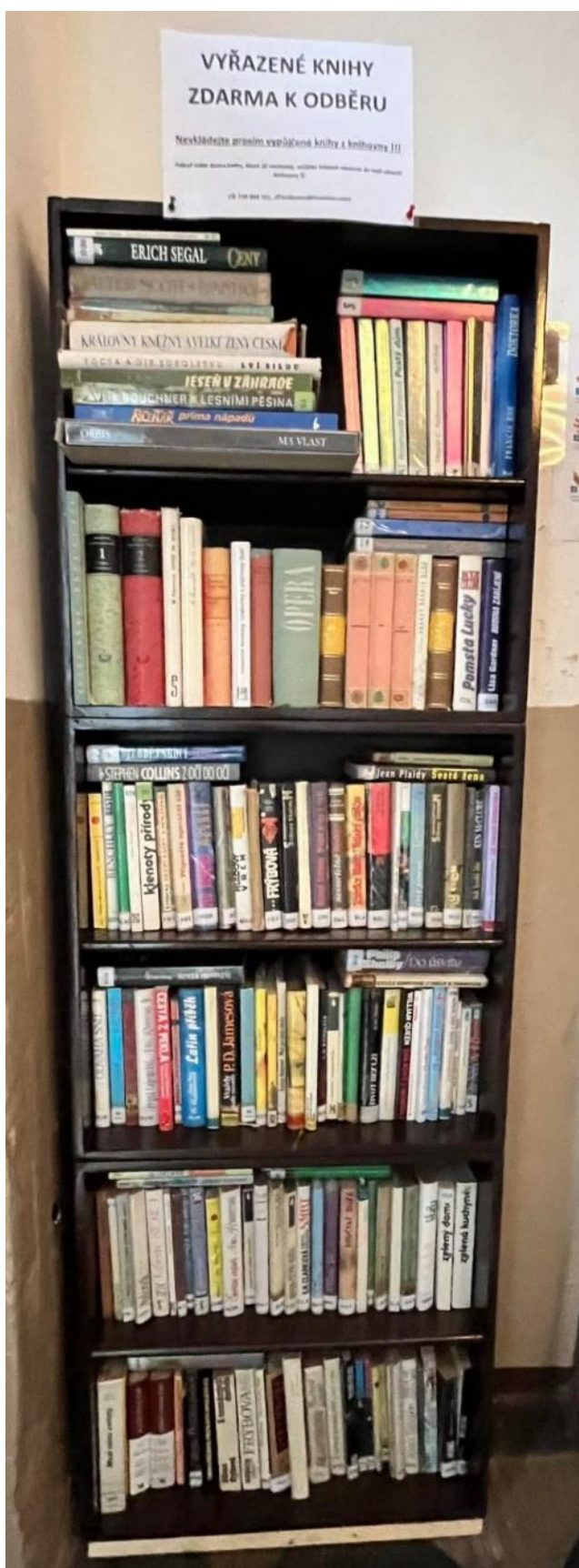


Děkuji Vám všem za přízeň v roce 2022.

Jana a zpravodaj



KNIHOVNA V LOUŽNICI OZNAMUJE



KNIHY VOLNĚ K ODBĚRU

V budově Obecního úřadu čp.58, u dveří do obchodu, je nyní – „KNIHOBUKKA“ – nový regál s vyřazenými knihami.

Knihy jsou zdarma k odběru.

Nevkládejte prosím vypůjčené knihy z knihovny!!!

Pokud máte doma knihy, které již nechcete, můžete kdykoliv věnovat do naší obecní knihovny.



VYŘAZENÉ KNIHY ZDARMA K ODBĚRU

Nevkládejte prosím vypůjčené knihy z knihovny !!!

Pokud máte doma knihy, které již nechcete, můžete kdykoli věnovat do naší obecní knihovny ☺

(☎ 728 868 331, ✉ knihovna@louznice.com)

<https://www.louznice.knihovna.cz/>



HLASUJTE PRO LOUŽNÍCI



Jablonecký deník vytvořil anketu o nejhezčí vánoční strom, škoda jen, že to není o strom a jeho okolí, ale i tak by si náš letošní strom zasloužil výhru. Pokud nevyhraje, nic se neděje i tak je krásný a s ním celý Betlém. Užijte si krásný Advent a Vánoce 2022.

Hlasuje se kliknutím na kroužek u stromečku a následuje potvrzení. Hlasovat se může opakovaně vždy po 15 minutách.

https://jablonecky.denik.cz/zpravy_region/anketa-vanocni-strom-jab-20221123.html



MUDR ŽWAK INFORMUJE

Pan doktor MUDr. Žwak, který ordinuje v ordinacích v Zásadě a v Držkově má nyní také webové stránky, na kterých najdete nejen přesnou adresu, ordinační hodiny, kontakt, ale veškeré další potřebné informace a aktuality.

<https://www.beneambula.cz/>



Nezapomeňte!! Před návštěvou se prosím objednejte. Objednávejte se prosím výhradně telefonicky na čísle 778422942. Sestřička má u sebe diář a ihned s vámi domluví termín návštěvy.

Ledová krysa

Zveme Vás na 14. Ledovou krysu, která se koná 7.1.2023

Místo: Klubovna Kumpáni

start: 11:00

<https://kumpanicz.estranky.cz/>





NABÍDKA PRÁCE

KAMAX
KAMAX – jistota stabilní práce v roce 2022

NAVYŠUJEME MZDU
NOVÝM I STÁVAJÍCÍM
ZAMĚSTNANCŮM

Do našeho týmu
hledáme
**OBSLUHU
BALICÍCH
STROJŮ**

NÁSTUPNÍ MZDA
28 000 Kč



Ski Rental K&P

Hledáš práci na zimu?!
Uvolnilo se nám jedno místo
na půjčovně v Plavech.
Dobré platové podmínky,
super kolektiv.
Více info na 777096572.



Invala - provoz chráněných dílen

Do našeho kolektivu
hledáme novou kolegyni na pozici POMOCNÁ
DĚLNICE VE VÝROBĚ / ŠVADLENA
náplň práce: šití jednoduchých výrobků, tašek,
zástěr. Zajišťujeme dopravu z Hodkovic n. M.,
Semil a Mladé Boleslavi (Bakov nad Jiz., Příšovice)
jednosměnný provoz.
datum nástupu: 01. 01. 2023
práce je vhodná pro: OZP
kontaktní osoba: p. Anderlová
telefon: 777 316 164
e-mail: anderlova@invala.cz



NÁŠ CHLÉB Jablonec nad Nisou

Přijmeme mzdové účetní
Pro práci v sídle společnosti v
Jablonci nad Nisou přijmeme
mzdové účetní.

Kdo jsme?

Jsme rodinná pekárna,
založená na 22 let dlouhé rodinné tradici. Celý
koncept pekárny NÁŠ CHLÉB je již od začátku
zaměřen na ruční výrobu a prodej řemeslně
vyráběného pečiva. Přestože se náš sortiment za
téměř čtvrt století rozrostl o mnoho dalších druhů
pečiva, stále vše vyrábíme ručně a s použitím těch
nejlepších surovin. Věříme, že kvalita a poctivý
přístup se vyplatí.

Co nabízíme?

- Práce ve stabilní společnosti
 - Dobré platové podmínky
 - Nástup možný ihned
 - Zaměstnanecké výhody
 - Práce na hlavní pracovní poměr
 - Přátelský kolektiv
 - Školení
 - Znalost mzdového systému Pamica výhodou
- Rádi Vás přivítáme do našeho týmu.
Telefon: + 420 736 470 095 / + 420 777 736 990
Email: info@vasepekarna.cz

VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ - JEDNATEL SPOLEČNOSTI TECHNICKÉ SLUŽBY



Město Železný Brod vyhlašuje
výběrové řízení na obsazení
funkce jednatele společnosti
Technické služby města
Železný Brod s.r.o.
Podání přihlášek do
výběrového řízení:
Lhůta pro podání přihlášek
končí 17.00 hodin dne 16. 1.

2023. Předpokládaný termín výběrového řízení je
18. 1. 2023 od 8.00 hodin, tento termín bude
přihlášeným uchazečům upřesněn.

Přihlášky mohou být podány osobně nebo
prostřednictvím držitele poštovní licence, a to v
uzavřených obálkách s označením „Výběrové
řízení – jednatel Technických služeb“. Na obálce
musí být uvedena adresa, na níž lze nabídku
vrátit.

Bližší informace Vám podá jednatel společnosti
Technické služby města Železný Brod s.r.o. pan
Ivo Havlíček, tel. 602 112 063, otz@zelbrod.cz

MĚSÍČNÍ PŘEHLED NEZAMĚSTNANOSTI

V OKRESE JABLONEC NAD NISOU ZA MĚSÍC LISTOPAD 2022

Název obce	Kód	Obyvatelstvo 15-64 let	Uchazeči o zaměstnání celkem	Dosažitelní uchazeči o zaměstnání	Podíl nezam. na obyvatelstvu v %
Albrechtice v Jizerských horách	563528	210	11	11	5,2
Bedřichov	563536	231	3	3	1,3
Dalešice	530425	133	2	2	1,5
Desná	563552	1920	183	152	7,9
Držkov	563561	379	13	13	3,4
Frýdštejn	563579	535	2	2	0,4
Harrachov	577081	818	51	50	6,1
Jablonec nad Nisou	563510	27500	1122	1006	3,7
Janov nad Nisou	563595	921	27	22	2,4
Jenišovice	563609	780	4	3	0,4
Jílové u Držkova	563617	132	5	3	2,3
Jiřetín pod Bukovou	546585	276	5	5	1,8
Josefův Důl	563633	517	36	36	7,0
Koberovy	563641	633	17	16	2,5
Kořenov	563668	533	42	38	7,1
Lišný	563676	166	5	3	1,8
Loužnice	563684	136	4	4	2,9
Lučany nad Nisou	563692	1258	36	32	2,5
Malá Skála	563706	735	13	10	1,4
Maršovice	563714	412	10	10	2,4
Nová Ves nad Nisou	563731	527	14	13	2,5
Pěnčín	563749	1240	35	28	2,3
Plavy	563757	661	30	26	3,9
Pulečný	546577	306	12	11	3,6
Radčice	563773	88	3	2	2,3
Rádlo	563781	582	13	13	2,2
Rychnov u Jablonce nad Nisou	563790	1768	38	35	2,0
Skuhrov	563803	345	10	9	2,6
Smržovka	563811	2378	164	142	6,0
Tanvald	563820	3648	257	225	6,2
Velké Hamry	563838	1628	108	95	5,8
Vlastiboř	563846	77	0	0	0,0
Zásada	563854	524	19	18	3,4
Zlatá Olešnice	563862	308	9	6	1,9
Železný Brod	563871	3549	158	144	4,1



ZE SVĚTA

JABLONECKO

Zákaz vstupu do lesů v oblasti Rádla na Jablonecku platil od pátku do pondělí, a to kvůli odlovu přemnožených divočáků. Práci však myslivcům zkomplikovala neukázněná veřejnost, lidé se i tak vydali o víkendu do uzavřené lokality. Strážníci proto udělili i pokutu.

Během uplynulého víkendu došlo poprvé k úplné uzavírcce části honitby Rádlo na celé dny, a to od pátečních 18:00 do



pondělí 12. prosince 6:00. V tiskové zprávě o tom informovala Jana Fričová, mluvčí jabloneckého magistrátu.

Členové mysliveckého sdružení ulovili v těchto dnech pět kusů přemnožené černé zvěře, od začátku honitby celkem dvanáct. Místní lidé však omezení vstupu do lesů nerespektovali. „Na Prosečském hřebeni bylo možné potkat pejskaře, kteří měli svá zvířata na volno. Obyvatelé si stěžují na přemnoženou zvěř, žádají nás o řešení, když však vytvoříme opatření, díky kterým by bylo možné počty divokých prasat snížit, nedodržují je,“ posteskl si jablonecký primátor Miloš Vele. Porušení zákazu ze strany Jablonečanů tak vedlo k tomu, že myslivci

mohli lovit pouze v noci. Městská policie se zaměřila na kontroly v dané oblasti, došlo i na pokutu. „Provedli jsme 23 namátkových kontrol, tři prohřešky jsme zatím řešili domluvou, jedné osobě jsme byli nuceni udělit blokovou pokutu. A v kontrolách budeme pokračovat, jde o bezpečí lidí v uzavřeném území,“ uvedl ředitel MP Jablonec nad Nisou Michal Švarc. Tamní obyvatelé čekají ještě dvě podobné uzavírky. Strážníci budou v těchto dnech ještě více dohlížet na respektování zákazu. „Zvláště v těchto termínech budou kontroly přísné, aby myslivci měli klid na lov i naháňku. Hlídky budou také smíšené, tzn. strážník a zástupce státní správy. Za nedodržení zákazu vstupu nebo za psa, který nebude na vodítku, můžeme udělit buď blokovou pokutu do 2 000 korun nebo ve správním řízení může pokuta vystoupat až na 10 tisíc korun,“ upozorňuje Švarc.

Další dvě celodenní uzavírky lesů na Prosečském hřebeni a v Srncím dole budou platit od neděle 25. do úterý 28. prosince a od pátku 13. do pondělí 16. ledna, vždy v čase od 18 hodin prvního do 6 hodin ráno posledního dne.

LIBERECKÝ KRAJ

První sněhová nadílka letošního roku spouští skiareály v kraji.

Ve skiareálu na Ještědu začali lyžaři jezdit už ve čtvrtek 15. prosince večer. V pátek 16. prosince je lyžařské centrum v provozu celý den a oficiální zahájení sezóny přichystali provozovatelé na sobotu 17. prosince.

Tři největší jizerskohorské areály provozuje společnost Ski Bižu. O víkendu 17. a 18. prosince se otevře zatím jen areál na Severáku. V provozu budou dva vleky Proti Arnice a pojezdový koberec. Otevřená bude také půjčovna a lyžařská škola. Skiareály na Tanvaldském Špičáku a v Bedřichově zahájí provoz v pátek 23. prosince. Přes víkend bude v provozu jeden z největších krkonošských skiareálů v Rokytnici nad Jizerou, zatím ale jen sjezdovka zvaná Přiblížovák a Kaprun II, kam lyžaře vyveze vlek, a lanová dráha Horní Domky. Zimní provoz spouští také v Harrachově. Lidé si budou moci zalyžovat na Čertově hoře, kam vyjedou lanovkou z centra města zvanou

Delta. Kvůli drahým energiím a pohonným hmotám musely téměř všechny skiareály podražít skipasy o 10 až 20 %. Ceníky jednotlivých skipasů zveřejnili provozovatelé na webových stránkách daných lyžařských středisek.

Podmínky pro běžkaře jsou díky sněžení velmi dobré. Obecně prospěšná společnost Jizerská upravuje stopy v okolí Jizerky i Bedřichova. Například na Rozmezí v Jizerských horách ve výšce okolo 1 000 metrů je nyní asi 40 centimetrů sněhu.



ZÁSADA

Vážení lyžaři, pozorujeme, že vzhledem k příchodu zimy se nám i probouzí opět aktivita a zájem na našem profilu. Sníh máme, ale paradoxně asi ne tolik, jako jinde v republice. Dole v okolí Zásady je zatím přibližně do 15 cm, tudíž stopy ještě najezdit nemůžeme. Nahoře ve Zbytích to je o něco lepší a zítra zkusíme najet první stovky metrů letošní sezóny. Každopádně hned, jak se v Zásadě začne běžkovat, budeme Vás včas informovat.

<https://www.facebook.com/CrossCountrySkiZasada>

Od pátku 16.12. je otevřeno kluziště u fotbalového hřiště



TANVALD

Za poslední dva měsíce už podruhé Hasičský záchranný sbor Libereckého kraje rozšiřuje svůj vozový park. V listopadu šlo o cisternové automobilové stříkačky, tentokrát jsou novými pomocníky čtyřkolka a šestikolka, které se ve vybavení profesionálních hasičů v kraji objevují poprvé.

Šestikolka Can Am Outlander MAX 6x6 XU, MY 22 bude určena mimo jiné pro lezeckou skupinu stanice HZS Liberec. "Za zmínku stojí, že vozidlo disponuje odnímatelným tažným zařízením a umožňuje přepravu záchranářských nosítek typu Spencer – díky kterým budou mít hasiči možnost transportu pacienta z místa zásahu ke zdravotníkům," řekla tisková mluvčí hasičů Jaroslava Benešová. Čtyřkolka Can Am Traxter HD 10 XU, MY 22 bude sloužit při výjezdech k mimořádným událostem profesionálním hasičům z tanvaldské stanice a v její výbavě je hasičí zařízení. "Přídavné hasičí zařízení je vybaveno nádrží na vodu o objemu 300 litrů. Hasiči tak příslušenství vozidla budou moci využít třeba pro transport vody v náročném terénu při řešení mimořádných událostí, například při lesním požáru v nedostupném terénu," dodala Benešová. Čtyřkolka má plechovou korbu se střechou a nezávislé topení. Díky tomu nebude v případě transportu hasební látky (vody) v zimě docházet k jejímu zamrznutí. V letních měsících bude možné střechu a přídavné topení demontovat. Obě vozidla v celkové pořizovací hodnotě 3 074 435 korun sbor získal díky Libereckému kraji. Jejich oficiální předání proběhlo ve čtvrtek 15. prosince 2022 na stanici v Liberci. HZS Libereckého kraje tak nově disponuje technikou, která bude sloužit při řešení mimořádných událostí v těžko dostupných oblastech, jako jsou lesní a skalnaté terény. Oba stroje mají ve vybavení sněžné pasy a radlici a tak je budou hasiči moci použít i v zimě.



TURNOV

Na vlastní oči vidět, jak vzniká ledová socha, můžete v sobotu 17. prosince v Turnově. Sochař Marian Maršálek zde z více než tuny ledu vytvoří sochu staré turnovské radnice. Jeho umění mohou diváci obdivovat na dvorku u zmrzlinárny Togelato v Nádražní ulici. Tvorba ledové sochy vzbudila velký zájem už v minulém roce. Tehdy sochař tvořil zmenšeninu turnovského kostela Nanebevzetí Panny Marie. S využitím elektrické pily, dlát, pilek, řezáků a dalšího speciálního náčiní během několika hodin vytvořil ledovou sochu, kterou návštěvníci obdivovali ještě několik dní. "Socha vydrží několik

dní. Samozřejmě záleží na počasí. Pokud by mrzlo, vydrží i déle. Vše záleží na tom, kolik bude stupňů Celsia," říká Martin Zvoníček, spoluorganizátor happeningu. Ledové sochaření bude setkáním příchozích před Vánoci. Beran Food Truck připraví své kvalitní hamburgery a zajímavé bude porovnání chuti tradičního vaječného likéru od zmíněného food trucku a místního Togelata. Akce začíná v 11 hodin, socha bude dokončená přibližně ve čtyři odpoledne a poté bude nasvícena.



SMRŽOVKA

V sobotu 17. prosince zahajuje provoz přírodní sáňkařská dráha z Horní Černé Studnice do Smržovky. Půjčovna saní u rozhledny bude otevřena od 9.30 do 15.30 hodin. Unikátní přírodní sáňkařská dráha, která je zároveň jedinou v Jizerských horách, byla zprovozněna v roce 2016.

Téměř čtyřkilometrová trasa vede z Černé Studnice, po obecních a lesních cestách, až k lyžařskému vleku Filip ve Smržovce. Jízda na dráze je na vlastní nebezpečí. Vstup na dráhu není zpoplatněn ani časově omezen, přesto je doporučeno jízdu absolvovat do setmění, jelikož trasa není uměle osvětlena.

Dráha se v jednom místě kříží s komunikací, a to na rozcestí Berany. Tato křižovatka je na dráze značena, ale doporučeno je v tomto místě ze saní sesednout.

JABLONEC NAD NISOU

O uplynulých víkendech se odehrávaly mistrovství České republiky v jednotlivých žákovských kategoriích a plavci TJ Bižuterie si vedli více než úspěšně.

Vezmeme to vše chronologicky:

MČR juniorů, Plzeň:

Ondřej Grus, zde plaval v životní formě, o čemž svědčí překonání dvou oddílových rekordů na 100 znak 59,45 celkově 5. místo a 100 VZ 53,63, celkově 6. místo v kategorii juniorů.

Julie Klápšťová, se představila na všech prsařských tratích. Nejlépe si vedla na trati 100 Prsa, kde dohmátla v novém osobním rekordu na 15. místě. Na 50 Prsa byla 22. a na 200 Prsa 24. taktéž v osobních rekordech.

MČR ročník 2012, Liberec. V sousedním Liberci si své první velké závody zaplavaly čtyři děti našeho oddílu. Nejvíce se dařilo Emilce Krupkové, která byla jen kousek od medaile. Konkrétně šlo 0,11 vt. na 50m Prsa

Grusová Kateřina 50 P 32. místo 100 P 34. Karásek Jonáš 50 P 12. místo, 50 VZ 17. místo, 100 PZ 15. místo, 100 VZ 21. místo, 100 P 13. místo, 50 Z 11. místo. Krupková Emílie 50VZ 4. místo 50 VZ, 14. místo 100 PZ, 11. místo 200 PZ



7. místo. Starý Jakub 100 Z 23. místo, 50 VZ 19. místo, 100 VZ 25. místo, 50 Z 16. místo. V této kategorii jsme z jmenovaných plavců sestavili i štafetu a výsledek byl více než skvělý 2x 6. místo na 4x50 PZ, i 4x50 VZ. Na závody se kvalifikovalo přes 300 závodníků z 50 oddílů.

MČR ročník 2011, Mladá Boleslav. Tajně jsme doufali v medaili na závodech v Mladé Boleslavi, ale soupeři byli tentokrát lepší, ale umístění do 10. místa je skvělé. Vždyť na závody se přes krajské kvalifikace dostane vždy pouze 30 nejlepších v dané disciplíně.

Šerhantová Julie útočila na nejlepší desítku ve všech svých startech. Nejlépe si vedla na 100 Prsa, kde doplávala 10. a 50 VZ - 12. místo. Její kamarádka Klára Budínová si pro nejlepší umístění doplávala na nejdelší trati 800VZ, kde si přes obrovský osobní rekord o 30 vteřin, doplávala pro 5. místo. Na

poloviční trati pak dohmátla na 7. místě.

Alena Klápšťová byla 18. na 100 Prsa a 17. na 200 Prsa, Kája Heřmánková byla 19. na 100 Motýl a 23. na 100 Prsa.

Jediný mužský zástupce Filip Pelouch, pak nejlepší umístění zaplavoval na 200 PZ - 20. místo.

MČR ročník 2010, Prostějov. V Prostějově se prezentovalo přes 80 oddílů z celé ČR, polovině oddílů se kvalifikovalo mezi 30 nejlepších pouze po jednom plavci. Náš oddíl měl hned 4 zástupce (10. oddíl s největším zastoupením). "Je to do jisté úspěch, jak pracujeme v Jablonci s mládeží, „sdělil NJ předseda oddílu Bižuterie T. Janata. Pro srovnání sousední Liberec 2,5 více obyvatel a pouze 3 plavci. Zde jsme útok na medaile neočekávali, ale výrazné osobní rekordy posunuly naše plavce k první desítce. Eliška Grusová 17. na 100 Prsa a 18. na 200 Prsa, Veronika Šrejmová - největší překvapení závodů na 200 Prsa se kvalifikovala jako poslední 30. Osobním rekordem o 10 vteřin lepším se ve výsledcích našla na skvělém 12. místě, na 100 Prsa pak doplávala 15. Matouš Resl si v osobním rekordu na 200 Motýlek doplaval pro 19. místo a Jakub Stárek dohmátl na 100 Prsa na 25. místě.

MČR ročník 2008, Mladá Boleslav. Nejvíce nadějí na medaile jsme vkládali do ročníku 2008 a naši plavci neklamali. Zpět do Jablonce putuje celkem 5 zlatých, 7 stříbrných a 3 bronzové medaile. Vše pro naše plavce vyvrcholilo závodem na 4x 50 VZ (volný způsob), kde překonali kluci ve složení: zleva Šimon Danilevič, Šimon Fichtner, Tobias Merker a Šimon Resl rekord ČR 14letých žáků. Obrovský úspěch pro náš oddíl, obrovský dík pro jejich trenérku Kláru Klápšťovou. Během celého víkendu, ale nemuselo zůstat jen u jednoho rekordu 14letého žactva. Veronika Grusová hned na dvou tratích byla blízko překonání stávajících českých rekordů. Konkrétně na trati 100 PZ (polohový závod) zůstala o 0,4 vteřiny za rekordem a na 200 PZ pak pouze 0,7. Zařadila se tak na druhá místa historických tabulek. Obě disciplíny samozřejmě vyhrála, k tomu přidala tituly na obou prsařských tratích a na 100 Motýlek byla těsně druhá. Celkem 4x titul mistryně ČR a 3x stříbro (k jednomu individuálnímu stříbru přidala 2x stříbro ve smíšených štafetách. Verča tak byla nejúspěšnější plavkyní tohoto mistrovství.

Umístění dalších jabloneckých plavců:

Tobias Merker 2x 2. místo na 100 PZ a 50 VZ 0:24,90

Šimon Danilevič 2. místo na 100 VZ 0:53,77, 3. na 100 Znak, 3. na 200 VZ - 1:59,57

Václav Resl 2 místo na 100 Prsa 1:08,8

Šimon Fichtner 8. místo na 200 znak

Barbora Bílková 20. na 200 Prsa, 21. na 100 Prsa

Markéta Pěničková 21. na 200 Motýlek

1.místo štafeta 4 x 50 VZ - rekord ČR

2. místo smíšená štafeta 4x 50 VZ (Merker, Danilevič, Bílková, Grusová)

2. místo smíšená štafeta 4x 50 PZ (Merker, Danilevič, Pěničková, Grusová)



LIBERECKÝ KRAJ

Ledva skončil pátý ročník tradiční soutěže Kniha roku Libereckého kraje, blíží se další - šestý. Za všechny minulé ročníky se do soutěže přihlásilo 110 knih, které se svým obsahem a významem týkají Libereckého kraje, jeho občanů a jejich díla, území nebo jeho dílčích částí, tradic, příběhů, historie a výrobků. „Z minulých ročníků už se pomalu vytvořila menší knihovna. Budu ráda, když se do dalšího ročníku přihlásí autoři, nakladatelé, instituce, města a obce, zkrátka všichni, kteří vydali v roce 2022 nějakou regionální publikaci," uvedla Květa Vinklátová, náměstkyně pro kulturu, památkovou péči a cestovní ruch Libereckého kraje. V rámci šestého ročníku budou moci autoři a nakladatelé své letos vydané knihy přihlašovat do soutěže od 1. ledna do 28. února

2023. Zasláné přihlášky zhodnotí sedmičlenná odborná komise, v níž zasednou zástupci odboru kultury, památkové péče a cestovního ruchu Krajského úřadu Libereckého kraje, ředitelka Krajské vědecké knihovny v Liberci, odborník v oblasti nakladatelské činnosti, knižního obchodu a v oblasti grafického zpracování knih.

Přehled všech přihlášených knih z předchozích ročníků a formulář elektronické přihlášky jsou dostupné na webových stránkách <https://kniharoku.kraj-lbc.cz/>



TURNOV

Z Vánočních řemeslnických trhů v Turnově jste si opět mohli odnést něco z krásných výrobků, které tu byly ke koupi, a navrch trochu pravé adventní nálady. Na náměstí Českého ráje o ni o uplynulém víkendu nebyla nouze. O kouzelné hudební zahájení Vánočních řemeslnických trhů se během pátečního dopoledne už tradičně starají turnovské školy. Také letos se jim vystoupení povedla a děti úsměv i vánoční náladu vyčarovaly nejen u svých rodičů či prarodičů, kteří zaplnili prostor před pódiem. Základní školy se na svých stáncích pochlubily také výrobky dětí a učitelů, bylo z čeho vybírat, podobně jako u stánků místních neziskových organizací. Stánky řemeslníků nabízely nepřeberné množství

výrobků a množství návštěvníků trhů, kteří si procházku kolem stánků s něčím dobrým na zub nebo k pití očividně užívali, svědčilo o tom, že i letos Muzeum Českého ráje odvedlo skvělou práci. Ostatně o turnovských řemeslnických trzích se dobře ví, že si drží vysokou úroveň. Neméně příjemný byl výběr na pódiu, kde se vystřídali místní kapely i muzikanti regionu, po celé dva dny bylo co poslouchat. Hudební program tradičně završila Česká mše vánoční Jakuba Jana Ryby v podání Pěveckého sboru Antonín Dvořák a sólistů v doprovodu Orchestru přátel J. J. Ryby. Bez mše by trhy nebyly úplné a sních, který před koncem vystoupení přišel, vlastně jen doladil atmosféru.

Pokud jste se chtěli na chvíli ohrát a dopřát poutavý zážitek dětem, dveře Muzea Českého ráje byly otevřené. Odehrálo se zde několik divadelních představení nebo výtvarná dílna, kde vznikaly ty nejkrásnější - vlastnoručně vyrobené - vánoční ozdoby. Někteří z Vás se možná zastavili také u nádherného Bělohávkova betlému, a pokud jste to nestihli, k vidění bude až do konce roku. Nebo jste se možná zastavili u Stromu splněných přání, kde je pro darování otevřeno až do 18. prosince. Svůj stánek v pátek odpoledne otevřelo také vedení města, k dostání byl starostův svařák i čaj, a do pokladničky bylo možné přispět na malá přání osamělých seniorů. I letos se vybrala pěkná částka více než 3 tisíc korun, která bude použita třeba knihy, deku nebo pořízení masážního přístroje.

Děkujeme všem, kdo se na chvíli zastavili a přispěli. „Poděkování patří všem organizátorům akce - Kulturnímu centru Turnov, Muzeu Českého ráje v Turnově, Technickým službám Turnov i Městské policii Turnov. V neposlední řadě Evě Kordové, která navzdory mrazivému počasí po celé dva dny provázela dění trhů svým slovem. Přejeme Vám krásný adventní čas a poklidné vánoční svátky," uvedla za město Turnov tisková mluvčí Marcela Jandová.

VYŠLO DALŠÍ ČÍSLO TROSEČNÍKU

Kulturně-společenský emailový magazín o Českém ráji a okolí.

Pokud máte zájem dostávat každý týden nová vydání, zašlete žádost panu vydavateli a redaktorovi M. Fefík Podobský - fefik.sorry@seznam.cz

Nové číslo naleznete na webu: https://www.louznice.com/obec/kalendar-akci/trosecnik-101-49-aneb-co-se-deje-pod-troskami-a-okoli-314_152cs.html



trosečník

101 / 49

ročník II.

pátek 16. prosince 2022



Z procházky na můj „houbařský flek“ v Rovensku

Milý čtenáři!

Dostal jsem velmi nepěkný dárek ke stému vydání Trosečníka.

V den vydání mi odešel kamarád, můj novinářský vzor a guru Ivan „Oskar“ Kuptík. Osm dní po sedmdesátinách.

Když jsem 1. září 1985 vstoupil do kanceláře číslo 166, tedy do své kanceláře v redakci zpravodajství Večerní Prahy, seděl tam ON. Oskar.

To on mi koupil prvního ferneta. Vychoval nás víc. A byl to dobrý člověk.

A společenské. Takže vím skoro určitě, že je teď zarmoucen mnoho lidíček z té naší novinářské obce.

Psal zpravodajství, v devadesátkách hlavně krimi. Dělal nejen ve Večerce, revoluci si prožil u Honzy Lipavského v Haló sobotě, dělal i bylinkářsko-léčitelskou stránku v Právu, zpravodajství v Naší Praze, fotografoval a maloval krásné naivní obrázky. Zrovna se na jeden dívám... – a ani se neptejte, co na něm je... ☺



KULTURA a POZVÁNKY

<https://www.louznice.com/obec/kalendar-akci/>



AKCE V LOUŽNICI 2022

ŠTĚDRODENNÍ SETKÁNÍ + BETLÉMSKÉ SVĚTLO

V sobotu na štědrý den 24. prosince 2022 od 14 hodin
proběhne „Štědrodenní setkání“ u Betlému, kde si navzájem popřejeme
krásné svátky a předáme si betlémské světlo.



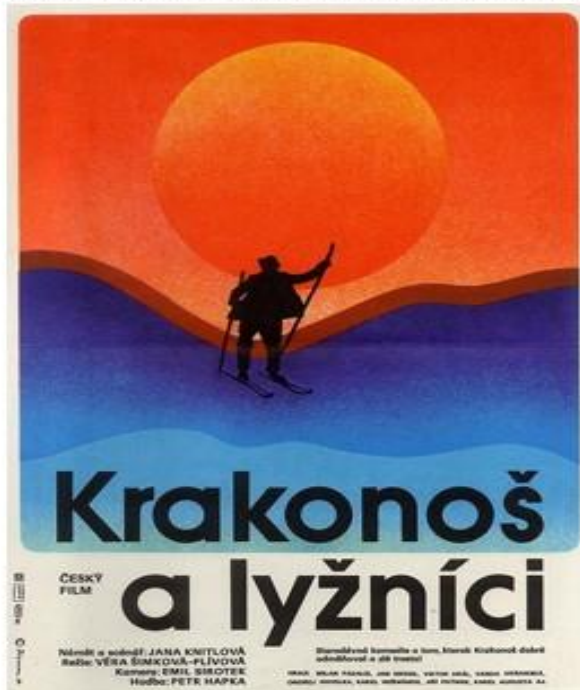
OBEK LOUŽNICE VÁS SRDEČNĚ ZVE NA

ZIMNÍ KINO

V pátek 30. prosince 2022

PROMÍTÁNÍ OD 16:00 HOD. NA KOUPALIŠTI

OBČERSTVENÍ BUDE! ZAJIŠŤUJE SDH LOUŽNICE.



VSTUPNÉ ZDARMA

DOBŘE OBLEČENÍ A DOBROU NÁLADU S SEBOU!

V případě každého počasí promítání bude! A na stojáka u ohně s teplým nápojem.

Znovu spolu

7. 12. 2022 – 13. 1. 2023

Srdečně Vás zveme na výstavu děl
sklářského výtvarníka a pedagoga
Martina Hlubučka a výběr z tvorby
jeho bývalých žáků

Vernisáž: 6. 12. 2022 v 17.00
Úvodní slovo: Mgr. Oldřich Palata

Otevřeno: po-pá, 13-17 hodin

Brezar | Ehrenbergerová (roz. Hesounová) | Herbová | Hlubuček
Horáčková (roz. Pavlíková) | Jurný-Vojta | Krsková | Kynčlová
Lhotská | Štencí | Vlčková (roz. Cvrčková)

GALERIE N

KATEDRA DESIGNU FT TUL

JABLONEC
NAD
NÍSOU

LISTOPAD PROSINEC



V ŽELEZNÉM BRODĚ

ALICE HORÁČKOVÁ: ROZPŮLENÝ DŮM

2. listopadu od 17 hodin
Autorské čtení a beseda se spisovatelkou
knihovna Železný Brod

ŽÁKOVSKÉ MATINĚ – malý školní koncert

8. 11. a 6. 12. od 17 hodin
knihovna Železný Brod

KRÁLOVNY

9. listopadu od 19 hodin
Hrají: Boušková, Půčková, Cibulková
divadlo Železný Brod

KŘESŤANSTVÍ, PACIFISMUS A VÁLKA

10. listopadu od 18.15 hodin
Beseda PhDr. Tomáše Petráčka, Ph.D., Th.D.
aula SUPŠS Železný Brod

SPOLEČENSKÝ VEČER

12. listopadu od 20 hodin
Hraje Big 'O' Band M. Otla Liberec
sokolovna Železný Brod

ADÉLA ODJELA DO STŘEDNÍ AMERIKY

14. listopadu od 18 hodin
Přednáší cestovatelka A. Skřivánková
KC Kino Železný Brod

HRÁTKY S PAMĚTÍ – Zdeněk CHOURA

15. 11. a 6. 12. od 10 hodin
DPS Železný Brod

HRÁTKY S PAMĚTÍ – Jiřina ZIKLOVÁ

16. listopadu od 13.45 hodin
knihovna Železný Brod

VÁNOČNÍ TRHY

19. 11. od 10 hodin Bzí
Tradiční bzovské vánoční trhy
26. 11. od 10 hodin Železný Brod
Trhy s programem Fr. Nedvěd ad.

MY GOSPEL – VÁNOČNÍ KONCERTY

20. 11. od 17 hodin
kaple ČCE na Brodci Železný Brod
17. 12. od 16 hodin
kostel nejsvětější Trojice Bzí

DÁMSKÁ ŠATNA

26. listopadu od 19 hodin
Hra v podání DS Tyl Železný Brod (80 Kč)
divadlo Železný Brod

OMÁN – NA SOUŠÍ I POD VODOU

28. listopadu od 18 hodin
Přednáší cestovatel Michal Černý
KC Kino Železný Brod

BOOKSTART – pohádkové odpoledne

27. listopadu od 17 hodin
téma: Den pro dětskou knihu
knihovna Železný Brod

ADVENTNÍ KONCERTY

27. 11. od 16 hod. L. Vele, B. Lédl a hosté
4. 12. od 17 hod. Učitelé ZUŠ a jejich hosté
11. 12. od 17 hod. Železnobrodské koledy
18. 12. od 17 hod. Cvrčci, Hvězdičky a Řetizek
Kostel sv. Jakuba Většího Železný Brod

KOUZELNÉ VÁNOCE S MAGIC ALEXEM

10. prosince od 15 hodin
Kouzelnická show Alexe Březiny (100 Kč)
divadlo Železný Brod

PRACHY JAKO BY Z NEBE PADALY

19. prosince od 19 hodin
Komedie divadla Adverte Praha (330 Kč)
divadlo Železný Brod

Městská galerie Vlastimila Rady Železný Brod
po-so: 9–16 hodin

ZPÁTKY DO ŽIVOTA do 17. 11.

Exponáty Radovana Klase

VÁNOČNÍ OZDOBY – termín do 27. 11.–30. 12.

Různé druhy vánočních ozdob

WORKSHOPY vždy 10–16 hodin

26. 11. Malování perníků a Šití šperků
30. 11. Kouzlení s čajovými sáčky
7. 12. Korálkové vánoční ozdoby
14. 12. Malování skleněných ozdob
21. 12. Výroba háčkových ozdob
Městská galerie Vl. Rady Železný Brod

Městské muzeum Železný Brod

so-ne: 9–12, 13–16 hodin

Výsledky LSD (muzeum skl. expozice)

In memoriam III. (Běliště, do 27. 11.)

Muzeum a Galerie Detesk Železný Brod
denně, 9–17 hod.

M. Vencel – Tajemství obrazů

více na www.zeleznybrod.cz

Městys Zásada Vás srdečně zve na kulturní a společenské akce ve vánočním čase u nás v Zásadě



**Výstava betlémů v sokolovně
4.-13.11.2022**

**Posvícení v sokolovně
12.11.2022**

**Loutkové divadlo Prokúpek v sokolovně
12.11.2022**

**Vepřové hody na hřišti
19.-20.11.2022**

**Rozsvícení vánočního stroměčku na náměstíčku
27.11.2022**

**Krkonošské poudačky a koledy na hřišti
1.12.2022**

**Vánoční dílničky v základní škole
7.12.2022**

**Zájezd na vánoční trhy do Žitavy
10.12.2022**

**Vánoční koncert ve Zbytkách
17.12.2022**

**Loutkové divadlo Prokúpek v sokolovně
28.12.2022**

**Předsilvestr na hřišti
30.12.2022**

**Zájezd na novoroční ohňostroj do Turnova
1.1.2023**



Více na www.zasada.cz



KOLEDOVÁNÍ NA POUŠTI KOSTELÍK SV. JANA NEPOMUCKÉHO NA POUŠTI, ŽELEZNÝ BROD

Srdečně zveme na tradiční koledování o druhém svátku vánočním na svatého Štěpána.

Srdečně zveme na tradiční koledování na kostelíčku sv. Jana Nepomuckého na Poušti nad Železným Brodem, a to na sv. Štěpána 26. 12. od 14 hodin.

Zahájíme „evropskými koledami“, které nacvičí a přednese kostelíčkový filharmonický sbor. Poté se přidají všichni přítomní s koledami českými.

Zveme všechny zpěváky i nezpěváky z blízka i z dále.

Přejeme všem koledníkům i nekoledníkům krásné prožití svátků vánočních a mnoho štěstí a zdraví v Novém roce. A těšíme se na Vás! A to nejen na koledování, ale i na dalších akcích, které připravíme na kostelíčku.

Jsme moc rádi, že nás podporujete, a to nejen svou účastí.

Místní skupina ČKA přeje všem krásné prožití svátků vánočních a mnoho štěstí a zdraví v Novém roce. Těšíme se na bohatou účast nejen tentokrát, ale i na dalších akcích.

Za organizátory Martin Tomešek.



VÁNOČNÍ POSEZENÍ



DŘÍVE NAROZENÝCH



Město Železný Brod, odbor sociálních věcí si Vás dovoluje pozvat
na předvánoční posezení spojené s drobným pohoštěním a programem

ve středu 21. prosince 2022

od 15 hodin




v restauraci Sport (v sokolovně)
v Železném Brodě.




Přijďte si posedět, popovídat, zavzpomínat, zatančit,
dobře se pobavit, a především načerpat vánoční atmosféru.



[illegible]

KLUB EX

VÁS ZVE NA ŽIVÝ DVOJKONCERT

RUDA HANCVENCL 21:00
FUNKY BEASTS 22:00

AFTERPARTY DJ RNDMDANC

29.12.2022

**VSTUPNÉ DOBROVOLNÉ
CHCEME SE BAVIT
PLZEŇ Z TANKU MŇAM**

přijď si ještě trochu
zavdat před Silvestrem

FUNKY BEASTS - jablonecká funk acid jazz cover kapela
zahraje hity od legend jako Jamiroquai, Daft Punk,
Pharrell Williams, Bruno Mars... www.funkybeasts.com

RUDA HANCVENCL - jablonecký bard zahraje
své písně o jablonecké přehradě, Jizerských horách,
pití alkoholu a ženách a...

PROGRAM SEZÓNY 2022/2023



23. 10. 2022

0 ufňukané princezně

05. 11. 2022

0 ufňukané princezně

12. 11. 2022

Čarovný proutek

28. 12. 2022

Tři přání

Drak Krut'ák



21. 01. 2023

0 ufňukané princezně

18. 02. 2023

Tři přání

Drak Krut'ák



11. 03. 2023

Čarovný proutek

Změna programu vyhrazena.



KČT Benešov u Semil pořádá
26. prosince 2022 setkání turistů
Na Štěpána na Štěpánku

memoriál Honzy Muchy

S předáním účastnického listu a příležitostným razítkem
na Turnovské chatě od 11.00 do 14.00 hodin
účastnický poplatek 30 Kč
občerstvení na chatě zajištěno

razítko do záznamníku
„vystup si na svůj vrchol“

*Součástí akce je i sbírka KČT „Novoroční čtyřlístek“
(budování značených tras pro vozíčkáře)
příspěvek dobrovolný*



Vánočně laděná expozice na Dlaszkově statku v Dolánkách přiblíží čas adventu a Vánoc. Období, které bylo pro sedláky a jejich rodiny spojeno s celou řadou obyčejů a obřadů. Skončily práce na polích i v sadech, v chalupách začaly přástky a dračky, děti se těšily na Barborku a Mikuláše, hospodáři zateplovali obydlí. Týden před Štědrým dnem pak začaly velké přípravy na Štědrý den. Návštěvníci Dlaszkova statku se v jeho světnicích a komorách seznámí nejen s přípravami štědrovečerní večeře, stavěním betléma, s pečením obřadního pečiva, ale i s řadou obyčejů a magických úkonů, které vánoční čas provázely a které souvisely se zabezpečením zaru v nadcházejícím roce nejen v rodině, ale i v hospodářství. Mnohé z nich byly zaměřeny na předpovídání počasí, poznání lidských osudů, zajištění dobré úrody a také na ochranu stavení, polí i sadů před zlými silami. Dlaszkův statek bude po celý advent plný vůní vánočních dobrot, vánoční zeleně a magie / 1. 12. – 30. 12. 2022 (denně mimo pondělí 9:00–16:00) Vánoční otevírací doba: 23. 12. Otevřeno; 24.–26. 12. Zavřeno; 27.–30. 12. Otevřeno; 31. 12. 2022 – 1. 1. 2023 Zavřeno



VÁNOČNÍ KONCERTY

My Gospel s kapelou

Neděle 20.11.2022 od 17 hodin
Sborový dům Jednoty Bratrské
v Železném Brodě

.....

Neděle 27.11.2022 od 18 hodin
Kostel sv. Prokopa
v Hodkovicích nad Mohelkou

.....

Čtvrtek 1.12.2022 od 17 hodin
Půda Běliště v Železném Brodě

.....

Sobota 10.12.2022 od 18 hodin
Kaple sv. Václava v Příšovicích

.....

Sobota 17.12.2022 od 16 hodin
Kostel Nejsvětější Trojice ve Bzí

.....

Neděle 8.1.2023 od 17 hodin
Tříkrálový koncert
Kostel sv. Jakuba Většího
v Železném Brodě

S podporou města Železný Brod.





Koncerty „Zima 2022/2023“

Pátek 2.12. od 17:30

Rozsvícení vánočního stromu, Rýnovice

Neděle 11.12. od 17:00

Adventní koncert v kostele sv. Vavřince, Dlouhý Most

Pátek 16.12. od 17:45

Vánoční slavnosti, Jablonec n. Nisou, Mírové náměstí

Neděle 18.12. od 17:00

Adventní koncert v kostele sv. Anny, Jablonec n. Nisou

Sobota 7.1.2023 od 17:00

Tříkrálový koncert v Kapli Vzkříšení, Vratislavice n. Nisou

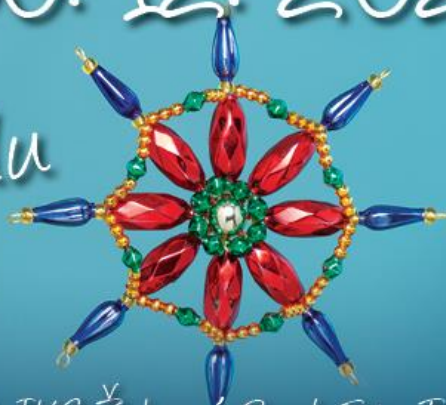
Vánoční ozdobu



9-16 hodin

26. 11. - 30. 12. 2022

Každou středu
workshopy



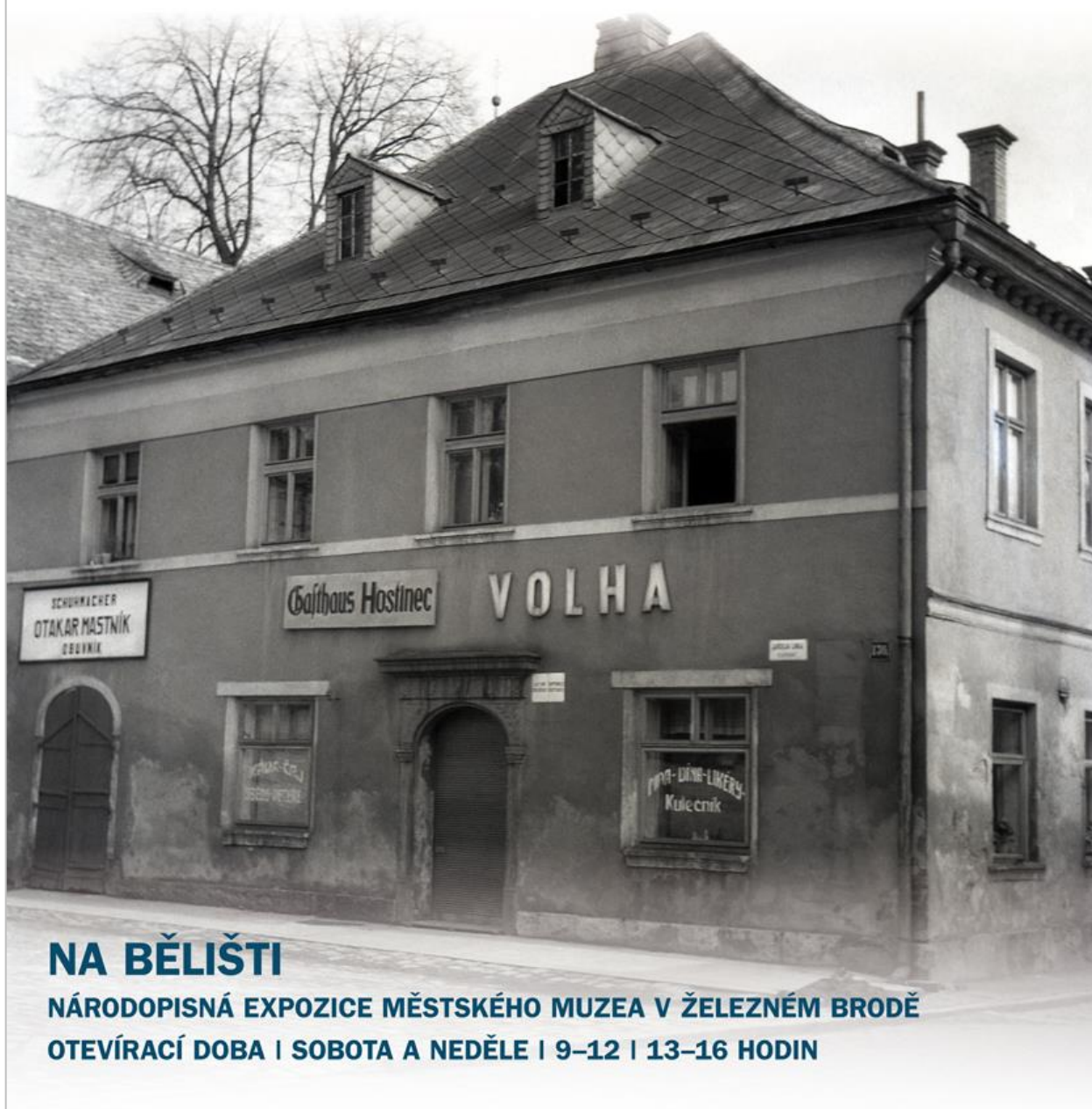
Městská galerie Vlastimila Rady Železný Brod

www.zeleznybrod.cz, facebook IKS Železný Brod, Foto: Tomáš Brabec

VOLHA

BYL NÁŠ PŘÍSTAV

1. 12. 2022 – 26. 3. 2023



NA BĚLIŠTI

NÁRODOPISNÁ EXPOZICE MĚSTSKÉHO MUZEA V ŽELEZNÉM BRODĚ
OTEVÍRACÍ DOBA | SOBOTA A NEDĚLE | 9-12 | 13-16 HODIN

AKCE NA ZIMNÍ SEZONU 2022 – 2023

KOŘENOV



- 27.11.2022** Tradiční adventní setkání na návsi v Příchovicích . Začátek v 16 hod.
- 3.12. 2022** Vánoční svařák ve Výtopně - Kořenov nádraží . Začátek od 12 do 19 hod.
- 17.12.2022** Adventní setkání u stromku před kostelem v Horním Polubném . Začátek ve 14 hod.
- 26.12.2022** Na Štěpána na Štěpánku – setkání turistů, začátek od 11 hod. Pořádá ČKT Benešov u Semil
- 27.12.2022** Vánoční koncert v kostele sv. Víta v Příchovicích, začátek v 18.30 hod., Jizerky pro Vás, o.p.s
- 01.01.2023** Novoroční výstup na Štěpánku , 31.ročník tur. pochodu, trasa 6 km.
- 01.01.2023** Novoroční výstup na Maják – Maják s muzeem J.Cimrmana , pořádá : Areál U Čápa
- 21.01.2023** Sjezd Jizerského pašeráka a zabijačkové hody – v Horním Polubném u školky , začátek ve 13 hod.

Dále sledujte tyto webové stránky , kde najdete konkrétní informace k jednotlivým akcím :

www.jizerkyprovas.cz – sekce aktuálně

<https://www.zubacka.cz/index.php/akce/planovane-akc>

www.facebook.com/infocentrum.korenov



Advent

2022



27. 11. (neděle), 14 hodin,
Eurocentrum, Ekocentrum
ADVENT S VIKÝŘEM

27. 11. (neděle), 17 hodin,
Mírové nám.
**ROZSVÍCENÍ VÁNOČNÍHO
STROMU**

27. 11.–5. 12., Mírové nám.
**SCHRÁNKA NA DOPISY
PRO JEŽÍŠKA**

2. 12. (pátek), 15 hodin,
kostel sv. Anny
**ADVENTNÍ KONCERT
PRO SENIORY**

2.–4. 12. (pátek–neděle),
Petřín, Rehavital, Volt a další
**ČESKO–NĚMECKÉ VÁNOCE
VŠEMI SMYSLY PO CELÉM
MĚSTĚ**

3. 12. (sobota), 15.30 hodin,
Eurocentrum
MIKULÁŠSKÉ POHLAZENÍ

3. 12. (sobota), 16 hodin,
Městské divadlo
VÁNOCE S NISANKOU

4. 12. (neděle), 16 hodin,
restaurace Petřín
MIKULÁŠSKÁ NA PETŘÍNĚ

9.–11. 12. (pátek–neděle),
nám. Dr. Farského
**ČESKÉ VÁNOCE
V KŘIŠTÁLOVÉM RÁJI**

10.–11. 12. (sobota–neděle),
nám. Dr. Farského
**VÁNOCE V KŘIŠTÁLOVÉM
ÚDOLÍ**

14.–17. 12. (středa–sobota),
centrum Jablonce n. N.
VÁNOČNÍ SLAVNOSTI 2022

16. 12. (pátek), 15 hodin,
Mírové náměstí
PRIMÁTORSKÝ SVAŘÁK

18. 12. (neděle), 13 hodin,
kino Junior
**ADVENTNÍ FILMOVÁ
POHÁDKA**

Výstavy:
Od 27. 11., Galerie MY
**VÁNOCE S VOJTĚCHEM
KUBAŠTOU**

Prosinec, úterý–neděle 10–17
hodin, Muzeum skla a bižuterie
**WOW – SVĚT ZÁZRAKŮ
WORLD OF WONDERS**

www.mestojablonec.cz

BETLÉMSKÉ SVĚTLO



v Železném Brodě

18.12.2022 15:30-17:30

23.12.2022 17:00-19:00

Od 18.12.2022

u kostela sv. Jakuba většího

na náměstí 3. května

v Pro100ru na Malém náměstí








Vánoční příběh *s koledami*

25. 12. 2022 neděle
od 15 hodin
kostel sv. Bartoloměje Držkov

Vyprávění p. faráře J. Juchy o příběhu Ježíška
a zpívání vánočních koled s hudebním
doprovodem E. Prouskové a P. Huška.

Přijďte si s námi zazpívat a navodit sváteční atmosféru

Vstupné dobrovolné

23. 12.
PÁTEK

KLUB
Na RAMPE

JABLONEC NAD NISOU

20.00

JABLONEC
NAD
NISOU

TRADIČNÍ KOLEMVÁNOČNÍ KONCERT NA DOMÁCÍ SCÉNĚ

KONCERT ————— +HOSTÉ
MARŠÁL DOLY
BAZÉN PŘES
CELÉ HORY
DOLADÍME!

KINO JAS JÁRY CIMRMANA

DIVNOSVĚT

2. a 3. 12. PÁ-SO 17 00

Americký animovaný rodinný film společnosti Disney. Slavné dobrodružství jedné rodiny, která cestuje zhadným divnozemem. České znění.

Vstupné: 110, 130 Kč
(ČV - 99)

MENU

2. a 3. 12. PÁ-SO 19 00

Americký komediální thriller. Mladý pár cestuje na odlehlejší ostrov, aby se najedli v luxusní restauraci, kde je čeká překvapivě bohaté menu s několika kolísajícími překvapeními. V hlavních rolích Anya Taylor Joy, Nicholas Hoult a Ralph Fiennes.

Vstupné: 130 Kč
(r - 108)

JIZERSKÉ HORY

7. 12. ST 19 00

Celovečerní dokument Viktora Kuny o krásě Jizerských hor. Jizerské hory skývají mnohá tajemství, za kterými se hradí vydat. Příběh jedné z nejkrásnějších Jizerských hor. Po promítání proběhne beseda s tvůrcem filmu.

Vstupné: 100 Kč
(93)



ANTIKVARTET DUŠANA VANČURY

9. 12. PÁ 19,30 00

Adventní koncert známého kvartetu. V současné době vystupuje Antikvartet ve složení Dušana Vančury, Magdalena Jungwirthová, Tomáš Váňa a Jiří Malík. Na programu mnoho nejen vánočních písní.

Vstupné: 100 Kč

NEJVĚTŠÍ DAR

10. 12. SO 17 00 a 19 00

Nová česká filmová oparova báseň pohádky. Oudy světané malé volavčáky a pohanských bohů. Pohádka o starou slovanskou mytologii. V hlavních rolích Jakub Polák, Jiří Dvořák, Anna Poláková a Sabina Rajová.

Vstupné: 120 Kč
(93)

HRANICE LÁSKY

14. 12. ST 19 00

Nový český film. Hana začíná cítit, že její vztah s Petrem se pohybuje v gráti společných hranic. Proto se rozhodne sledovat své emoce před sebou a jasně a jasně. V hlavních rolích Hana Vagnerová, Štěpánka Hlinková, Martin Hofmann a Ilja Štěrba.

Vstupné: 120 Kč
(96)

AVATAR: THE WAY OF WATER

16. a 17. 12. PÁ-SO 18 00

Americká sci-fi fantasy. Režisér James Cameron vrátí diváky zpět do nádherného světa Pandory ve velkolepém a epickém dobrodružství plném akce. V hlavních rolích Zoe Saldana, Sam Worthington a Sigourney Weaver. České znění.

Vstupné: 150 Kč
(ČV - 190)



AVATAR
THE WAY OF WATER

AVATAR: THE WAY OF WATER

21. 12. ST 18 00

Americká sci-fi fantasy. Režisér James Cameron vrátí diváky zpět do nádherného světa Pandory ve velkolepém a epickém dobrodružství plném akce. V hlavních rolích Zoe Saldana, Sam Worthington a Sigourney Weaver. České znění.

Vstupné: 150 Kč
(ČV - 190)

NEJVĚTŠÍ DAR

23. 12. PÁ 17 00

Nová česká filmová oparova báseň pohádky. Oudy světané malé volavčáky a pohanských bohů. Pohádka o starou slovanskou mytologii. V hlavních rolích Jakub Polák, Jiří Dvořák, Anna Poláková a Sabina Rajová.

Vstupné: 120 Kč
(93)

AVATAR: THE WAY OF WATER

23. 12. PÁ 19 00

Americká sci-fi fantasy. Režisér James Cameron vrátí diváky zpět do nádherného světa Pandory ve velkolepém a epickém dobrodružství plném akce. V hlavních rolích Zoe Saldana, Sam Worthington a Sigourney Weaver. České znění.

Vstupné: 150 Kč
(ČV - 190)

KOCOUR V BOTÁCH: POSLEDNÍ PŘÁNÍ

28. 12. ST 17 00

Americká animovaná rodinná komedie. Do kin přichází jeden z nejoblíbenějších hrdinů z filmů o šelmu. Kocour v botách si bude v pohádkovém dobrodružství plnit své poslední přání. České znění.

Vstupné: 120, 140 Kč
(ČV - 101)

ŠÍLENÁ NOC

28. 12. ST 19 00

Americká drsná akční komedie. Na Štědří den je ideální čas na přepadení bohaté rodiny a jejího trezoru. Komedie s díky producentů Johna Wicha.

Vstupné: 140 Kč
(r - 111)

KOCOUR V BOTÁCH: POSLEDNÍ PŘÁNÍ

30. 12. PÁ 17 00

Americká animovaná rodinná komedie. Do kin přichází jeden z nejoblíbenějších hrdinů z filmů o šelmu. Kocour v botách si bude v pohádkovém dobrodružství plnit své poslední přání. České znění.

Vstupné: 120, 140 Kč
(ČV - 101)

WHITNEY HOUSTON: I WANNA DANCE WITH SOMEBODY

30. 12. PÁ 19 00

Americký životopisný film o slavné zpěvačce od osamělého filmu Bohemian Rhapsody. Od slavné gospelové zpěvačky z New Jersey až po jednu z nejproslavějších umělkyní všech dob.

Vstupné: 130 Kč
(r - 130)

KINO JAS Járy Cimrmana Tanvald Program PROSINEC 2022

Předprodej v pokladně
kina nebo možnost
rezervace na odkazu
www.tanvald.eu
nebo www.disdata.cz.



KINO ŽELEZNÝ BROD

www.kinobrod.cz



PROGRAM

12/2022

ŽELEZNÝ BROD

pátek 2. 12. – 19:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

A PAK PŘIŠLA LÁSKA...**(ČR 2022) KOMEDIE | DRAMA**

Psycholožka Kristýna zoufale hledá lásku a štěstí. Rozhodne se proto odjet se svou dospělou dcerou za kartářkou Zdenou. Skrze pochybné rodové léčení a výklady karet zjistí víc nejen o svém problematickém vztahu k okolí, ale i ke své dceři a sobě samotné.

hraji: Pavla Tomicová, Sara Venclovská, Tereza Hořová, Eliška Soukupová | režie: Šimon Holý | nevhodný do 12 let | 87 min.

sobota 3. 12. – 15:00 hodin

DĚTSKÉ KINO

NEJVĚŠTÍ DAR (ČR 2022) POHÁDKA
Bohyně zimy Morena nechce předat žezlo nad světem jarní Vesné a lidé s bohy musí spojit své síly, aby se společně pokusili dát věci do pořádku.

hraji: Zuzana Slavičková, Bolešlav Polívka, Jiří Dvořák a další
režie: Marta Gerlíková Santorjáčková, Daria Hrubá | 93 min.

sobota 3. 12. – 19:30 hodin

REPRÍZA

IL BOEMO (ČR, SK, ITA 2022)

ŽIVOTOPISNÝ | HISTORICKÝ | HUDEBNÍ
Historický velkofilm je inspirován skutečným příběhem jednoho z nejvyhledávanějších hudebních skladatelů druhé poloviny 18. století – Josefa Myslivečka. Zavede diváka do slunné Itálie, kde Mysliveček žil, tvořil, stal se legendou, ale také zemřel v zapomnění.

hraji: Vojtěch Dyk, Barbara Rončí, Lana Vlady a další
režie: Petr Václav | nevhodný do 12 let | český dabing | 140 min.

úterý 6. 12. – 19:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

HRANICE LÁSKY**(ČR, POL 2022) DRAMA | EROTICKÝ**

Hana se rozhodne osvěžit tajný vztah s Petrem a začne sdílet své erotické představy a tajné sny. Od vyprávění je pak už jen krůček k činům. Ke zkoumání vlastní intimity, k zážitkům s jinými partnery a ke stále intenzivnějšímu hledání hranic, za které se dá v lásce a sexu zajít.

hraji: Hana Vagnerová, Matyáš Rezníček, Eliška Křenková, Martin Hofmann | režie: Tomasz Witkiński | nepřístupný do 15 let | 95 min.

pátek 9. 12. – 17:30 hodin

RODINNÉ KINO

PRINCEZNA ZAKLETÁ V ČASE 2**(ČR 2022) FANTASY | POHÁDKA**

Mladá alchymistka Amélie získává zakázanou kouzelnou moc: dokáže částečně ovlivňovat tok času. Zneužívání nových schopností ji však rozštěpí v čase a Amélie ze současnosti se

tak setkává s Amélií z minulosti, která ji od té chvíle provází na každém kroku. Z dávno zapomenutých temnot času navíc povstává nová hrozba, alchymista nazývaný Pán run.

hraji: Eliška Křenková, Natalia Germani, Marek Lambora, Vojtěch Kotek a další | režie: Petr Rubík | 135 min.

sobota 10. 12. – 19:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

ŠÍLENÁ NOC**(USA 2022) AKČNÍ KOMEDIE**

Šťedý večer. Pro partu sločinců ideální čas na přepadení nechutné bohaté rodiny a provětrání jejího seifu. Ve svém plánu však nepočítali s velmi nepravděpodobným vousem hrdinou, který komínem přinese dárky... Šílená noc je drsná akční komedie z dílny producentů Johna Wicka.

hraji: David Harbour, Beverly D'Angelo, John Leguizamo
režie: Tommy Wirkola | V původním znění s českými titulky nepřístupný do 15 let | 111 min.

pondělí 12. 12. – 18:00 hodin

CESTOVATELSKÁ PŘEDNÁŠKA

PAVEL CHLUM A PETR KVARDA:**Bizarní pokrmy jihovýchodní Asie**

Vietnam, Laos, Kambodža i Thajsko. Tyto země zažily během své historie spoustu vládců a každý z nich zde zanechal nějakou stopu v místním jídle. My máme jídlo moc rádi a právě proto jsme se rozhodli vytvořit tuto speciální přednášku, kde se těmito pokrmy budeme zabývat.

úterý 13. 12. – 10:30 hodin

SENIORSKÉ KINO

STRÍDAVKA (ČR 2022) KOMEDIE

Komedie plná rodinných a partnerských zmatků. Její hrdinové si uvědomí, že když se ze tří rodin stane jedna velká, budou potřebovat pořádný plán. Plán, jak přežít současně i minulé partnery a všechny děti v rodině.

hraji: Jitka Cvančarová, Martin Hofmann, Anna Polívková
režie: Petr Nikolaev | nevhodný do 12 let | 90 min.

úterý 13. 12. – 19:30 hodin

DOBŘÉ KINO

UKRADENÁ VZDUCHOLOŽ**(ČSSR 1966) DOBRODRUŽNÝ**

Legendární film režiséra Karla Zemana Ukradená vzducholož se vrací na velká plátna kin v nové restaurované podobě. Dobrodružství na motivy knihy Julesse Verne – Dva roky cvančarová, Martin Hofmann, Anna Polívková
režie: Karel Zeman | 88 min.

pátek 16. 12. – 18:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

AVATAR: THE WAY OF WATER**(USA 2022) AKČNÍ | DOBRODRUŽNÝ**

Film Avatar: The Way of Water nabízí filmový zážitek na zcela nové úrovni. James Cameron vrátí diváky zpět do nádherného světa Pandory ve velkolepém a strhujícím dobrodružství plném akce.

hraji: Zoe Saldana, Sam Worthington, Sigourney Weaver a další
režie: James Cameron | V původním znění s českými titulky 190 min.

sobota 17. 12. – 15:00 hodin

DĚTSKÉ KINO

MIKULÁŠOVY PATÁLIE:**JAK TO CELÉ ZAČALO (FRA 2022)****ANIMOVANÝ | KOMEDIE | RODINNÝ**

Oblíbená postavička nyní poprvé ožívá v původní ilustraci Sempého v animovaném filmu pro celou rodinu. Zábavný snímek, citlivě kombinující příhody rozptýleného školáka s osudy jeho dvou trůnců, spisovatele Reného Goscinnyho a ilustrátora Jeana-Jacquesa Sempého, kterým v českém znění propůjčili hlasy Ondřej Brzobohatý a Ondřej Brousek.

režie: Amandine Fredon, Benjamin Massoubre
český dabing | 82 min.

sobota 17. 12. – 18:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

AVATAR: THE WAY OF WATER**(USA 2022) AKČNÍ | DOBRODRUŽNÝ**

Film Avatar: The Way of Water nabízí filmový zážitek na zcela nové úrovni. James Cameron vrátí diváky zpět do nádherného světa Pandory ve velkolepém a strhujícím dobrodružství plném akce.

hraji: Zoe Saldana, Sam Worthington, Sigourney Weaver a další
režie: James Cameron | český dabing | 190 min.

úterý 20. 12. – 19:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

SRDCE DUBU**(FRA 2022) DOKUMENT**

Kdesi na Zemi stojí starý dub. Již přes dvě stě let chrání mohutnou korunou své nájemníky jako dobrý král své království. Dokument Srdce dubu přináší dechberoucí dobrodružství obyvatel jednoho stromu. Takovou akci byste od „obyčejných“ mravenců, veverek a polních myši nikdy nečekali.

hraji: dřevěný dub a jeho nájemníci
režie: Laurent Charbonnier, Michel Seydoux | 80 min.

čtvrtek 22. 12. – 17:30 hodin

DĚTSKÉ KINO

KOCOUR V BOTÁCH:**POSLEDNÍ PŘÁNÍ****(USA 2022) ANIMOVANÝ | KOMEDIE**

Do kin se vrací jeden z nejoblíbenějších hrdinů z pohádek o Shrekovi. Kocour v botách si bude v pohádkové dobrodružné jízdě plnit poslední přání. Když máte k dispozici devět životů, tak vám na tom, že tu a tam něco odsáčkete, vůbec nezáleží.

režie: Joel Crawford, Manuel Mercado | český dabing | 101 min.

pátek 23. 12. – 19:30 hodin

REPRÍZA

VÁNOČNÍ PŘÍBĚH**(ČR 2021) KOMEDIE**

Originální komedie plná nečekaných situací, emocí, dojemných chvil, ale i zábavy se odehrává během Štědrého dne. Film režisérky Ireny Pavlaskové představí celou plejádu českých herců.

hraji: Karel Roden, Jiřina Bohdalová, Jiří Lábus, Oldřich Kaiser
režie: Irena Pavlasková | nevhodný do 12 let | 118 min.

úterý 27. 12. – 19:00 hodin

KONCERT

DOBROVOLNÝ PŘÍSPĚVEK

VÁNOČNÍ UNPLUGGED VOL. 7:**ANEB NA TŘETÍ POKUS?**

Zveme vás na 2x odložený vánoční akustický koncert do KC KINA v Železném Brodě. Přijďte si odpočinout od kurvů a návštěv!

19:00 – Tomas J Holy

Domácí borec, který dokázal posunout hru na kytaru do jiných rozměrů. Ušadte se a zaposlouchajte se do tónů, které jste možná nikdy neslyšeli!

20:00 – WE2

Dříve akustický duet plný dvojhlasu se transformoval na trio, kde k charismatickým hlasům Jakuba Špičky a Tomáše Štrouhala přibyl i jeden bubeník a to Martina Šulce.

21:00 – Tcheichan

Poslední vystupující Tcheichan je brodské posluchači moc dobře znám. Libozvučné tóny z jejich desky Obzory navodí dobrou náladu opravdu každému.

Výši částky, kterou jste za tuhle taškařici ochotni přispět, necháme jako vždy na vás.

čtvrtek 29. 12. – 17:30 hodin

DĚTSKÉ KINO

KOCOUR V BOTÁCH:**POSLEDNÍ PŘÁNÍ****(USA 2022) ANIMOVANÝ | KOMEDIE**

Když máte k dispozici devět životů, tak vám na tom, že tu a tam něco odsáčkete, vůbec nezáleží.

režie: Joel Crawford, Manuel Mercado
český dabing | 101 min.

pátek 30. 12. – 19:30 hodin

PREMIÉROVÉ KINO

WHITNEY HUSTON: I WANNA**DANCE WITH SOMEBODY****(USA 2022) HUDEBNÍ | ŽIVOTOPISNÝ**

DRAMA

Od mladé gospelové sboristky z New Jersey až po jednu z nejprodávanějších a nejocenenějších umělkyní všech dob – taková je inspirativní, dojemná a emocionální cesta životem a kariérou Whitney Houston, kterou si diváci mohou na filmovém plátně vychutnat zároveň s velkolepými vystoupeními a soundtrackem nejoblíbenějších hitů této hudební ikony.

hraji: Naomi Ackie, Stanley Tucci, Tamara Tunie a další
režie: Kasi Lemmons | V původním znění s českými titulky nevhodný do 12 let | 140 min.

Informace o programu, fotografie a zajímavé odkazy najdete na www.kinobrod.cz.

<https://www.kinobrod.cz/index.php?c=p>



POŘAD BOHOSLUŽEB VE VÁNOČNÍM OBDOBÍ 2022

Den	Hodina	Místo
Štědrý den 24. 12. (sobota)	14:00	Krásná – vánoční příběh pro děti
	16:00	Loučky
	20:00	Zásada
	22:00	Bzí
	24:00	Krásná
	24:00	Železný Brod
Hod Boží vánoční 25. 12. (neděle)	9:00	Železný Brod
	11:00	Loučky
	15:00	Držkov – Vánoční příběh + koledy
	16:00	Krásná
Sv. Štěpán 26. 12. (pondělí)	9:00	Sbírka Svatoštěpánská koleda – na bohoslovce
		Železný Brod – mše sv.
	14:00	Koledování Na Poušti
	16:00	Držkov – mše svatá
Sv. Jan Evangelista 27. 12. (úterý)	18:00	Železný Brod – mše svatá
Sv. Mladátek 28. 12. (středa)	18:00	Železný Brod – mše svatá
		Po mši svaté - Vánoční biblická hodina
29. 12. (čtvrtek)	8:00	Železný Brod – mše svatá
Svátek Sv. Rodiny 30. 12. (pátek)	18:00	Železný Brod – mše svatá
31. 12. (sobota)	16:00	Poděkování za uplynulý rok – v Železném Brodě
		Nebudou mše svatá v Zásadě ani ve Bzí
1.1. 2023 (neděle)	9:00	Železný Brod – mše svatá
	11:00	Loučky – mše svatá
	16:00	Krásná – mše svatá





POČASÍ

Kde právě prší, najdete zde: <http://radar.bourky.cz/>
A jak je na horách? To najdete zde: <https://www.hydronet.cz/>



PRANOSTIKY

21.12.

O svatém Tomáši meluzína straší.

23.12.

Svatá Viktorie obrázky na okna ryje.

24.12.

Svítlí-li na Štědrý den od deváté hodiny jasné slunce, bude krásné počasí na žně obilné, senné i otavové.

Jitřní jasné a obloha čistá, úroda hojná příští rok jistá.

Jasno na den Štědrý, bude hrách tvrdý.

Jasná noc o Štědrém dnu, mrazy lezou ke dnu.

Na Štědrý večer hvězdičky – ponese vajíčka slepičky.

Padá-li na Štědrý den v noci sníh, urodí se hojně vína.

Lepší Vánoce třeskuté než tekuté.

25.12.

Mráz na Boží narození – zima se udrží bez proměny.

Zelené (černé) Vánoce - bílá Velkonoc.

Vánoce bez sněhu přináší velikou noc sněžnou.

Temná vánoční noc přinese světlé stodoly.

Jasně Vánoce - hojnost vína a ovoce.

O Vánocích obloha čistá a hvězdná, bude úrodný rok.

Tmavě Vánoce - světlé stodoly.

V neděli Božího narození – teplá zima bez prodlení.

Prosinec naleje a leden zavěje.

Jaký prosinec, takové jaro.

Jaký prosinec - takový červen.

FÁZE MĚSÍCE

23.12.



Nov

30.12.



První čtvrt'

Slunce

Vychází: 7:45

Zapadá: 15:46

Měsíc 21.12. 2022

Vychází: 5:20

Zapadá: 13:54



ÚKAZY NA OBLOZE

ZIMNÍ SLUNOV RAT



V roce 2022 nastává zimní slunovrat 21.12. v rovných 22:47 hodin

Datum zimního slunovratu (latinsky solstitium) se mění.

Posun data zimního slunovratu (podobně jako letního slunovratu) je způsoben tím, že naše planeta

neobíhá kolem Slunce po přesně kruhové dráze, nýbrž po dráze mírně eliptické s excentricitou 0,016 7.

TROCHU Z VÁNOČNÍCH POVĚŘ:

Co přináší štěstí?

když v noci na Boží hod vystřelíte z pušky směrem k Měsíci.

Čerstvý chléb upečený 25.12.

Čerstvá vejce snesená 25.12 - mají kouzelnou moc

Štědrý den v pondělí - dobrá úroda, hodně medu



Jaký bude nastávající rok?

Pod štědrovečerní stůl postavíte

skleničku vody.

Jestliže po večeři vody ubyde, bude v novém roce sucho, přibude-li vody, bude rok mokry.

Aby včely měly med, stačí dát pár drobků před úl.

Zbytky od večere zakopeme ke stromům, aby měly dostatek ovoce.

Slavnostní ubrus musel zůstat až do Štěpána, pod něj se vkládala semena všech plodin pěstovaných v hospodářství. Na jaře se pak semena promíchala s ostatní setbou, aby byla bohatá úroda. Pod ubrus se dávaly kapři šupiny, aby se v domě držely peníze.

21.12.

Merkur v největší východní elongaci (20° od Slunce)

Zimní slunovrat (21.48 UT), začátek astronomické zimy

22.12.

Maximum meteorického roje Ursid (ZHR 10)

24.12.

Měsíc v perigeu (nejblíže Zemi – 358 278 km)

Měsíc v konjunkci s Venuší a Merkurem

26.12.

Měsíc v konjunkci se Saturnem (4,3°)

28.12.

Měsíc v konjunkci s Neptunem (3,0°)



POČASÍ

Kde právě prší, najdete zde: <http://radar.bourky.cz/>
A jak je na horách? To najdete zde: <https://www.hydronet.cz/>



PRANOSTIKY

26.12.

Chodí-li Kateřina po ledě, chodí svatý Štěpán po blátě.
Svítlí-li na koledu v noci měsíc, bude ve stodole hojně obilí.
Svítlí-li na den svatého Štěpána slunce, bude drahé ovoce.
Když na Štěpána silný vítr bouří, vinař smutně oči mhouří.
Pakli na Štěpána větrové uhodí, příští rok víno špatné se urodí.

28.12.

Na Mlád'átka když prší, osýpají se děti.
Je-li na Mlád'átka mlha, mrou děti.
O Mlád'átkách den se omlazuje.
Máme-li na Mlád'átka a svatého Josefa pěkné počasí,
zvednou se příští léto brambory.

31.12.

O Silvestru papeži snížek si již poleží.
Když na Silvestra ráno sluní, v noci prudký vítr zavěje, není na
vína hrubé naděje.
Jak byl celý rok samá voda a bláto, na Silvestra nenapadne
zlato.

1.1.

Jak na Nový rok, tak po celý rok.
Je-li na Nový rok hezky, budou pěkné žně.
Na Nový rok o slepičí krok.
Na Nový rok, do zimy skok.

FÁZE MĚSÍCE

30.12.



První čtvrt'

7.1.



Úplněk

Slunce

Vychází: 7:47
Zapadá: 15:50



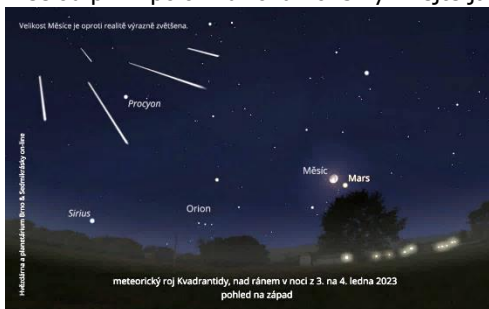
Měsíc 28.12. 2022

Vychází: 11:21
Zapadá: 22:24



JAKÝ BUDE ZAČÁTEK ROKU 2023 NA OBLOZE?

Celou první polovinu roku 2023 vyhlížejte jasnou Venuši.



3. ledna 2023:
meteorický roj
Kvadrantidy
V noci z 3. na 4.
ledna 2023 proletí
naše planeta
proudem částic
uvolněných v
dávnej minulosti z
vyhaslé komety

2003 EH1. Na ranním nebi pak zazáří až několik desítek
padajících hvězd, které budou vylétat z oblasti mezi souhvězdím
Herkula, Pastýře a Draka. Jelikož se v této části oblohy ve
středověku zakreslovalo souhvězdí Quadrans Muralis, nazývají se
meteory tohoto roje Kvadrantidy. Bohužel bude rušit Měsíc, v
jehož těsné blízkosti najdete i Mars, takže zablédnete jen ty
nejnápadnější meteory.

ÚKAZY NA OBLOZE

Kometa C/2022 E3 ZTF už v dalekohledech a na snímcích
ukazuje dva ohony.

Jasnost komety se v současnosti pohybuje okolo 8,5
magnitudy a pozvolna stoupá.

Vypadá to, že kometu bude moci už za měsíc vyhlížet
slaboučce i pouhýma očima.



26.12.

Měsíc v konjunkci se Saturnem (4,3°)

28.12.

Měsíc v konjunkci s Neptunem (3,0°)

29.12.

Měsíc v konjunkci s Jupiterem (3,0°)
Konjunkce Merkuru s Venuší (1,4°)

30.12.

Měsíc v první čtvrti (01,20 UT)



SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM GRATULUJEME

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

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

TENTO TÝDEN OSLAVÍ NAROZENINY:

19. 12. 2022	Jana Bartoníčková
19. 12. 2022	Dominik Zajíc
22. 12. 2022	Jan Bušek
23. 12. 2022	Martin Praveček
24. 12. 2022	Lenka Špidlenová
24. 12. 2022	Jiří Orinič
25. 12. 2022	Petr Kracík
25. 12. 2022	Lucián Červenka

VÝROČÍ

- 19.12. 1945 – Vyšlo první číslo časopisu pro nejmenší Mateřídouška.
20.12. 1890 – Jaroslav Heyrovský, chemik, nositel Nobelovy ceny za chemii († 27. března 1967)
21.12. 1834 – Poprvé byla uvedena divadelní hra Josefa Kajetána Tyla Fidlovačka aneb Žádný hněv a žádná rvačka.
22.12. 1421 – Bitva u Kutné Hory: Zikmund Lucemburský se zmocnil Kutné Hory, ale 6. ledna dalšího roku ji Jan Žižka dobyl zpět.
22.12. 1882 – Thomas Alva Edison udělal první elektricky osvětlený vánoční strom.
23.12. 2011 – Pohřeb Václava Havla (Praha).
24.12. 1917 – Jiří Brdečka, spisovatel, výtvarník a filmový režisér
25.12. 1901 – Milada Horáková, právnička a politička

VÝZNAMNÉ DNY

- 19.12. – Den vánočních stromků
20.12. – Den her, Den sagrie, Den koledování, Den lidské solidarity
21.12. – Den povídek, Den křížovek, Den nestlaní postelí
22.12. – Den předků, Den svítlen
23.12. – Den rodinné historie
24.12. – Štědrý den, Den vaječného koňaku
25.12. – 1.svátek vánoční, Den dýňového koláče

ZAJÍMAVÉ DNY OBCE LOUŽNICE z kroniky:



V roce 1933 se konala vánoční nadílka a školním dětem věnovala obec různé věci – obuv, punčochy apod. za 492 Kč. Zdravotní stav nejen dětí, ale i ostatních byl tento rok vcelku dobrý, bohužel u dětí řádil záškrt a spála. Roce 1934 byla stará dřevěná pumpa u školy prodána za 50 Kč Josefu Novotnému v čp. 9 a pro školu byla zakoupena železná pumpa za 1.600 Kč. Vyučování ve škole bylo po celý rok normální, učitelský stav byl nezměněn. Jen následkem hospodářské krize některé děti trpí částečně podvýživou. K zmírnění tohoto stavu byla v zimě zahájena ve škole „mléčná akce“. Dětem bylo zdarma dáváno vařené mléko. Toto opatření se velmi osvědčilo. Na vánoční nadílku školním dětem darovala obec ze svých prostředků 500 Kč a z fondu na školní pomůcky bylo věnováno 200 Kč. Děti byly podarovány potřebným oděvem a obuví. V tomto roce nebyl zdravotní stav dětí zrovna příznivý, děti trápil hlavně černý kašel, kterým byla infikována téměř většina dětí. Ani spála a záškrt se dětem nevyhnul.

VÝZNAM JMEN V TOMTO TÝDNU:

**VŠEM K JEJICH JMENINÁM
GRATULUJEME!!!**

19. 12. 2022 – 25. 12. 2022

19.12. - ESTER může pocházet ze staroperského stāra (novopersky setāra znamenající "hvězda") či může být odvozeninou jména babylonské bohyně lásky Ištar.

20.12. - DAGMAR (řidčeji také Dagmara) pochází z starobylého norského jména Dagmær. Vzniklo spojením slov dagr - den a mær - panna přenesený význam je „svatý anebo velký den“ nebo „denice“.

21.12. - NATÁLIE pochází z latinského slovního spojení natale domini a význam jména je „narozená v den zrození Krista“, „dítě Vánoc“. Další variantou je Noelia, které se však v Česku neužívá

22.12. - ŠIMON (také Simon nebo Simeon) je mužské rodné jméno hebrejského původu, (hebrejsky שמון, Šim'on). Jeho význam je obvykle vykládán jako „naslouchající“.

23.12. - VLASTA je ženské křestní jméno. Jeho základem je slovanské slovo „vlast“.

24.12. - ADAM pochází z hebrejštiny, Ádám znamená „člověk“.

EVA, hebrejsky חַוָּה Chawwá, lze přeložit jako Živa, neboť vychází ze stejného slovního kořene jako sloveso חָיָה chájá „žít“.



SPOLEČENSKÁ KRONIKA KALENDÁRIUM GRATULUJEME

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

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

TENTO TÝDEN OSLAVÍ NAROZENINY:

26. 12. 2022	Jakub Kramář
28. 12. 2022	David Skrbek
28. 12. 2022	Vladimíra Šmídová
28. 12. 2022	Josef Krutiš
29. 12. 2022	Marcela Kracíková
30. 12. 2022	Bartoloměj Bernt
31. 12. 2022	Miroslav Slavík
31. 12. 2022	Bedřich Rathouský nejml.
1. 1. 2023	Věra Absolonová

VÝROČÍ

26.12. 1930 – František Filip, režisér
27.12. 1566 – Ján Jesenský, Jessenius, lékař, politik, filozof
28.12. 1811 – Karel Sabina, český spisovatel a novinář
29.12. 1941 – Gabčík s Kubišem, účastníci odbojové akce Antropoid jsou vysazeni do České republiky
31.12. 1877 – Viktor Dyk, básník a politik
1.1. 1888 – Eduard Bass, spisovatel a novinář
1.1. 1770 – Marie Terezie vydala nový trestní zákoník.

VÝZNAMNÉ DNY

26.12. - 2. svátek vánoční – Štěpán
27.12. - Den návštěvy ZOO, Den biskupského chlebičku
28.12. – Den hraní karet
29.12. – Mezinárodní den biologické rozmanitosti
30.12. – Den slaniny
31.12. – Silvestr, Den šampaňského
1.1. – Den eura, Den Bloody Mary, Den autorského zákona, Den závazků, Nový rok, Den obnovy samostatného českého státu, Světový den míru,

ZAJÍMAVÉ DNY OBCE LOUŽNICE z kroniky:



POVĚTRNOST 1929

Zima v tomto roce byla velice chladná a velmi kruté mrazy jakých není pamětníka. Mráz dostoupil u nás až na -39°C. Ještě začátkem března byly mrazy přes -20°C. Sněhu bylo velmi mnoho, takže byla obava z jarního tání. Jaro bylo velmi příznivé pro polní práce, léto suché a teplé. Podzim rovněž teplý. Úroda obilí slabší, rovněž i píče.

VÝZNAM JMEN V TOMTO TÝDNU:

**VŠEM K JEJICH JMENINÁM
GRATULUJEME!!!**

26. 12. 2022 – 1. 1. 2023

26.12. - ŠTĚPÁN je mužské křestní jméno řeckého původu (Στέφανος) znamenající věnec, koruna, čest, odměna ("doslova ten, který je obklopován a zahrnován").

27.12. - ŽANETA je ženské křestní jméno. Je to počestělá francouzská podoba jména Jeannette. Jméno je původem hebrejské jméno Jana.

28.12. - BOHUMILA je ženské křestní jméno. Ženský protějšek mužského jména Bohumil.

29.12. - JUDITA pochází z hebrejského slova יהודית Jehúdíť „Židovka“.

30.12. - DAVID je mužské jméno pocházející z dávno zaniklé ugaritštiny, v níž znamená davidu „náčelník“, lidová etymologie jej spojuje s hebrejským dód „miláček“ a „strýček“.

31.12. - SILVESTR (v některých jazycích a dříve také v češtině Sylvestr) je mužské křestní jméno latinského původu (latinsky silva – les, silvestris – lesní, tedy „muž z lesa“).

1.1. - NOVÝ ROK - svátek začátku nového roku. Podle celosvětově nejrozšířenějšího gregoriánského kalendáře připadá na 1. ledna.



RADY BABKY KOŘENÁŘKY

MANDLE

Mandle obvykle využíváme jako rychlé monotónní mlsání, aniž bychom věděli, že se z nich dají uchystat zdravější varianty dortů, sladkých dezertů, mléko, případně i saláty, které dozdobíme právě mandlovými lupínky. Dříve, než si je však představíme, pojďme si společně o mandlích opět něco více povědět. Ukrývají totiž takovou spoustu deficitních minerálů, stejně jako vlákniny. Stromy mandloní řadíme mezi jedny z prvních ořešáků vůbec, často jsou zmiňovány ve Starém zákoně, kde jejich větve symbolizují neposkvrněné početí Panenky Marie. Botanicky se jedná o příbuzné meruněk, první posly jara. Zatímco ostatní stromy a kytičky spí, mandle se halí do tisíců narůžovělých kvítků, jež voní medem. Pravděpodobně pocházejí z Řecka, odkud se pak tradice požívání křupavých mandlí rozšířila do celého světa. V Itálii byly mandle zárukou šťastného manželství, jejich pět kousků v dlaních nevěsty a ženicha symbolizovaly zdraví, štěstí, plodnost, bohatství a dlouhověkost. Jejich historie je skutečně obsáhlá, chcete-li, zkuste si o nich načíst více. Sama jsem byla překvapená, kolika rituály a pověrami bývají opředeny.



Mandle **jsou zásobárnou mononenasycených tuků, které kromě pozitivního vlivu na hladinu LDL cholesterolu působí kladně také na naše srdce. Tyto tuky zaujímají asi 70 % z jejich celkového objemu.** Konzumujeme-li tedy mandle s mírou, cca 40 g denně, kdy si jimi zpestříme například odpolední svačinku, abychom pak k večeři vynechali máslo a dobrý celozrnný chléb namazali pouze tvarohem, je vše v pořádku. Pamatujme, hlídáme-li si zde váhu, je dobré mezi tuky vybírat a upřednostnit spíše takové, které se řadí mezi rostlinné. Zde patří právě ořechy, semínka, kvalitní oleje, avokádo atd. Tuků nelze zredukovat úplně, jsou pro nás nezbytné, proto, přemýšlejme nad nimi a vybírejte skutečně ty, ze kterých naše tělo získá největší užitek.

30 g mandlí ukrývá zhruba 6 g bílkovin. A to je na tak malé množství opravdu slušná dávka. Jen si to spočítejte, na každý kilogram tělesné hmotnosti bychom měli přijmout 0,8 g bílkoviny denně. To znamená, pro 50 kilovou ženu je optimální přijmout 40 g bílkovin. Výjimkou jsou samozřejmě děti, senioři, těhotné a kojící maminky, sportovci, kteří cvičením budují svalovou hmotu.

V oněch 30 g mandlí najdeme **80 mg vápníku.** Toho bychom měli pro změnu přijmout 10 mg na 1 kg tělesné hmotnosti. Ona malá hrst 30 g mandlí dále obsahuje **3, 5 g vlákniny**, té bychom měli denně přijmout 30 g, dále **200 mg hořčíku**, který, mimo jiné, společně s **vápníkem** a hořčíkem pomáhá zachovat acidobazickou rovnováhu těla. Ve stejném množství pak najdeme 76 mg hořčíku. Ten, aktivuje v našem těle na 300 různých enzymů. A to je již přeci parádní výkon. Dalo by se říci, že tyto oříšky jsou takovou přírodní minerální lékárníčkou a mohu vám slíbit, že ani zde onen výčet dobrého nekončí. Obsahují totiž ještě **zinek, měď a mangan.** Důležité stopové prvky, které se podílejí na stovkách tělesných funkcí. Zajímavý je také obsah **vitamínu E**, vitamínu života, který má výrazný antioxidační účinek.

Z mandlí se dá uchystat taková spousta báječných dobrot, zmiňme například mandlové mléko, jehož přípravu zvládne úplně každý. Nápoj, který vyrobíme, se vyznačuje jemnou, mléčnou chutí se srovnatelným obsahem proteinů a minerálních látek, jako mléko kravské. Navíc, nevzniká na něj alergie, což se u kravského mléka říci nedá. Na pozoru by se mít jen ti, které oříšky dráždí. Mandlové mléko neobsahuje žádný cholesterol, tudíž, v rozumném množství lze zařadit do jídelníčku nízké cholesterolových diet. A jak si jej tedy uchystat?

Mandlové mléko

200 g mandlí, 450 ml vody, vanilkový prášek
Mandle namočíme na 8 hodin do vlažné vody. Tím v nich aktivujeme celou řadu prospěšných enzymů. Následně rozmixujeme, dáme si záležet, abychom je skutečně pořádně rozdrtili. Přecedíme, přes jemné sítko, případně přes plátěný ubrousek. Podáváme. Neskladujeme však do zásoby, tím, že jsme rozbili strukturu oříšku, velmi snáze podléhá oxidaci. To poznáme tak, že je nápoj nahořklý. Z drtě, která zůstane, můžeme uchystat kuličky v kombinaci se sušeným ovocem. Směs stačí opět jemně umixovat.





RADY BABKY KOŘENÁŘKY

ČOČKA – JÍDLA NOVÉHO ROKU

Čočka patří mezi luštěniny, jež nemá řada lidí příliš v oblibě. Jestliže mezi ně patříte, udělejte výjimku a jednou ročně si ji naservírujte. Ta pravá chvíle nastává na Nový rok, tak ji nepropáste!



Čočka je notoricky známá potravina, kterou nám poskytuje bobovitá rostlina čočka jedlá (*Lens culinaris*).

Čočková polévka nebo čočka s vajíčkem, okurkou a chlebem jsou oblíbenými reprezentanty umu školních kuchařek, kterým ujde málokteré dítě od dob zavedení společného školního stravování. Přestože tyto dva pokrmy nepatří zrovna mezi příklady rafinovanosti šéfkuchaře, neztracujme je. Jsou připravovány s vědomím, že nutriční hodnota, zdraví strávnicků a cena surovin jsou na prvním místě.

Stará dobrá hnědá čočka ale není jediná, na které si můžete pochutnat. K mání jsou méně obvyklé, ale nadmíru chutné čočky červená a žlutá. Vyzkoušejte aspoň na Nový rok jednu z nich v některé z řady rozmanitých úprav.

Sto gramů syrové čočky (množství na přípravu jedné velké porce této luštěniny nebo dvou malých porcí) obsahuje mj. více než polovinu doporučené denní dávky bílkovin, množství vitaminů B1 a B6, dvojnásobek DDD kyseliny listové, velké množství železa (skoro 100 % DDD) atd. To je možná důvod, proč Ezau vyměnil své prvorozenství se svým bratrem Jákobem za hrnec této výživné luštěniny.

Navzdory velké koncentraci živin čočka neobsahuje následující látky: polynenasycené mastné kyseliny; provitamin A a vitamin C a E; vápník; vitamin B12.

Čočka je výborným zdrojem železa, protože ho dodává 9 mg/100 g. Má ho mj. mnohem více než maso (okolo 2 mg/100 g) či vejce (1 mg/100 g). Kromě železa poskytuje i velké množství jiných složek, které se podílejí na tvorbě erytrocytů (červených krvinek): kyselinu listovou a měď (stopový prvek). Vysoký obsah vlákniny v čočce podporuje peristaltiku střev.

Třebaže je čočka bohatá na sacharidy, její molekuly glukózy se uvolňují ve střevech pomalu a nevyvolávají náhlé zvýšení hladiny cukru v krvi. Díky tomu ji mohou jíst i diabetici, kterým se v dřívějších dobách tato luštěnina kvůli vysokému obsahu sacharidů zakazovala.

Vláknina z čočky ve střevech váže žlučové kyseliny a cholesterol z jiných potravin, čímž pomáhá při jejich vylučování stolicí. Proto je konzumace čočky vhodná při dietě zaměřené na snížení cholesterolu v krvi.

Konzumací čočky těhotné ženy získají dostatek železa, čímž mohou předejít anémii, dále obdrží potřebnou dávku vlákniny, která zlepší vyprazdňování střev, a také velké množství kyseliny listové, jež může ochránit plod před vývojovými vadami.

Čočka je velmi bohatá na kyselinu listovou a železo, dvě látky, které jsou velmi důležité pro mladé ženy. Železo a kyselina listová pomáhají předcházet chudokrevnosti.

Kromě toho, že vám možná přinese bohatství, čemuž věřili již starověcí Římané, je k tomu dalších 10 zdravotních důvodů:

- snižuje hladinu špatného cholesterolu v organismu
- vysoký obsah vlákniny stabilizuje hladinu cukru v krvi
- omezuje přejídání, dobře zasytí a má málo kalorií
- podporuje činnost střev, brání vzniku zácpy
- snižuje pravděpodobnost vzniku kardiovaskulárních onemocnění
- množství kyseliny listové zlepšuje funkce nervového systému
- měď a železo chrání před chudokrevností
- mangan je kofaktorem tvorby superoxidismutázy redukcí riziko rakoviny
- obsahuje 26 % bílkovin, takže z ní rostou svaly
- vitamíny A a E napomáhají rozvoji imunitního systému
- Mnoho průzkumů ukazuje, že pravidelná konzumace čočky jakož i dalších luštěnin významně zvyšuje délku života a kondici jejich konzumentů. Pokud tedy bude jíst čočku nejen na Nový rok, ale celý nový rok, přinese vám opravdové bohatství – zdraví.



LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY

VÁNOČNÍ MENU:

STAROČESKÁ RYBÍ POLÉVKA

hlava, ocas, ploutve a vnitřnosti z jednoho kapra, 100 g hrachu, 70 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 40 g rostlinného tuku, 40 g hladké mouky, 1 ks stroužku česneku, 1 ks cibule, petrželka, sůl



Na žemlovou vložku: 20 g másla, 1 ks žemle

Předem namočený nebo předvařený hrách uvaříme doměkka. Dobře očištěnou hlavu bez žáber a očí spolu s ocasem a ploutvemi dáme vařit do osolené vody s překrájenou cibulí. Když je maso měkké, polévku přecedíme, maso obereme a pokrájíme. Na tuku orestujeme na nudličky nakrájenou zeleninu, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme prochlazeným rybím vývarem, přidáme rybí vnitřnosti a povaříme. Před dovařením přidáme celý nebo prolisovaný hrách i s vodou, ve které se vařil, rybí maso a utřený česnek. Polévku podle chuti přisolíme a krátce povaříme. Do talířů rozdělíme petrželku a orestovanou žemli a

zalijeme horkou polévkou.

BRAMBOROVÝ SALÁT



600 g den předem uvařených salátových brambor, 1 ks velké červené jablko i se slupkou, 1 ks uvařená mrkev, 1 ks malá cibulka, 4 ks nakládané okurky, 4 lžice majonézy, 4 lžice zeleného hrášku, 1 lžice hořčice, 1 lžice octa, 1 lžička cukru, čerstvě drcený pepř, sekaná petrželka, sůl. Nejlépe den předem uvařené brambory a mrkev nakrájíme na kostky. Okurku, jablka na menší kostky, cibuli najemno. Vše spolu s hráškem vložíme do misky a promícháme. Z majonézy, soli, pepře, octa, cukru připravíme dresink a smícháme se zeleninou. Salát ještě případně dochutíme solí, octem, cukrem. Necháme odležet, před podáváním posypeme

nasekanou petrželkou.



KAPŘÍ HRANOLKY

500 g kapřích filetů, 50 g hladké mouky, 30 g strouhanky, 100 ml bílého vína, 50 ml worcestrové omáčky, 3 ks stroužky česneku, 1 lžice škrobu, 1 lžička sladké papriky, 1 lžička mletého zázvoru, 1 lžička mletého kmínu, olej na smažení

Filety nakrájejte na 1 cm silné nudličky, a pokud je potřeba, zbavte je kůže. V misce smíchejte víno, worcester, sůl a prolisovaný česnek, do této marinády alespoň na 1 hodinu naložte kapra. V jiné nádobě smíchejte všechny ingredience na obalení. Marinované kousky kapra obalte v připravené směsi a na oleji smažte dozlatova.

KAPŘÍ KULIČKY

600 g vykostěných kapřích filetu, 1 lžičce másla, 2 šalotky, 2 housky, nakrájené na kostičky, 100 ml smetany na vaření (12%), 1 vejce + 1 vejce na obalení, rozšlehané, sůl a čerstvě mletý pepř, citronová šťáva podle chuti, 1 lžička mleté sušené šalvěje, strouhanka na obalení, slunečnicový olej na smažení.



Z rybího filetu stáhněte kůži a maso v těsných pravidelných rozestupech podélně nařízněte, ale zcela neprořežte – přesečnete tak drobné kostičky. Maso pak nakrájejte na kousky. Na másle opečte doměkka nadrobno nakrájenou šalotku (nenechte ji zhnědnout). Nakrájené housky nechte nasáknout ve smetaně. Kousky kapra, šalotku a namočenou housku společně umelte nebo rozmixujte. Směs spojte s vejcem, přidejte sůl, pepř, citronovou šťávu a šalvěj.

Uválejte kuličky zhruba velikosti golfového míčku a každou důkladně obalte v rozšlehaném vejci a strouhance.

Usmažte postupně ve vyšší vrstvě oleje, kuličky odkládejte na papírové utěrky, aby se odsál přebytečný tuk



BEZLEPKOVÁ VÁNOČKA

5 celých vajec, 1 kypřicí prášek, 4 lžice jáhlové mouky, 1 lžička pomerančové kůry, špetka perníkového koření, 4 lžice třtinového cukru, 2 lžice rozpuštěného másla, hrnek mouky Jizerka, směs ořechů a sušeného ovoce podle chuti.

Forma na vánočku.

V míse rozšleháme do pěny vejce s cukrem, přidáme koření, máslo (nejprve vymažeme máslem formu a vysypeme jáhlovou moukou), kypřicí prášek a obě mouky, směs musí být hustší konzistence. Těsto necháme chvilku odpočinout a vlijeme do formy, posypeme ořechy a ovocem a dáme péct do vyhřáté trouby na 180°C. Pečeme, dokud po zapáchnutí špejle se těsto nelepí.



LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY

MAKRONKY



115 g mandlové mouky (nebo jemně mletých mandlí), 150 g moučkového cukru, 90 g bílků (asi 3 bílky), 50 g krupicového cukru, potravinářské barvivo NA NÁPLŇ: 200 g mascarpone, 20 g změkklého másla, 200 g mražených nebo čerstvých malin, 1 lžice moučkového cukru. Smíchejte mandlovou mouku (či mleté mandle) a cukr a v mixéru promixujte, aby směs byla co nejjemnější. Pak ji ještě prosejte přes síto. Bílky spojte s krupicovým cukrem a šlehejte elektrickým šlehačem tak dlouho, až je sníh úplně pevný. Na závěr přidejte do sněhu trochu

barviva. Do bílků nasypete směs mandlové mouky a cukru a pomalu a zlehka promíchávejte, abyste získali hmotu, která by neměla držet tvar, ale velmi pomalinku se rozlévat, když těstem projedete vařečkou. Připravte si zdobící sáček s hladkou špičkou. Na 3 plechy rozprostřete pečicí papír (v rozích ho lehce přilepte k plechu za pomoci trošky makronkového těsta; papír se totiž může zvlnit, což by mohlo makronky deformovat). Na papír nastříkejte kolečka o průměru cca 3 cm. Poté na každý plech zespodu pěstí poklepejte, aby makronky srovnaly tvar a dostaly se z nich vzduchové bubliny. Makronky nechte zaschnout (dobu nelze přesně specifikovat, velmi záleží na vlhkosti vzduchu, důležité však je, aby se na makronkách utvořil tenký film a při doteku se nelepily). Předehřejte troubu na 150 °C a makronky pečte 10–12 minut. Nechte vychladnout (skořápky můžete nyní zamrazit). Mezitím připravte náplň. Maliny svařte s cukrem, nechte vychladnout a přes cedník propasírujte. Prošlehejte mascarpone s máslem a po lžičkách přidávejte pyré z malin a šlehejte dohladka. Krémem slepujte skořápky z plechu a nechte je v lednici uležet aspoň 24 hodin. Makronky pečte až těsně před Vánocemi, jejich trvanlivost je maximálně 4 dny.



MANDLOVÉ SUCHÁRKY

4 bílky, 140 g moučkového cukru, špetka domácího vanilkového cukru, nastrouhaná kůra z 1 citronu, 140 g hladké mouky, 100 g neloupaných mandlí, máslo a hrubá mouka na vymazání a vysypání formy.

Troubu rozejděte na 180 °C. Z bílků ušlehejte sníh a postupně do něj zašlehejte moučkový i vanilkový cukr. Pak opatrně vmíchejte citronovou kůru, mouku a mandle. Hranatou formu

na srncí hřbet vymažte máslem a vysypte hrubou moukou, přesuňte těsto a pečte ho v rozejdáté troubě asi 30–35 minut – povrch by měl ztuhnout a krásně zezlátnout. Po upečení vyklepněte chlebiček z formy a zabalte ho do alobalu a ještě do utěrky. Takto zabalený chlebiček nechte při pokojové teplotě odpočinout do příštího dne. Pak ho nakrájejte ostrým tenkým nožem nebo na krájecí na co nejtenčí plátky. Plátky rozložte na plech vyložený papírem na pečení a dejte je do trouby předehřáté na 100 °C usušit; trvá to asi 5–10 minut. Od trouby se raději nevzdalujte, abyste suchary nespálili. Ve finále by měly mít světlezlatou barvu a měly by být křupavé.



LOUŽNICKÉ KACHLIČKY

Těsto: 125 g medu, 125 g Hery, 130 g cukru krupice, 1 lžička perníkového koření, 500 g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, 3 vejce, 1 lžice kakaa.

Náplň: domácí povidla, rum, mandle či jiné mleté ořechy – vše smícháme do konzistence jako pomazánka. K potření: 1 bílek, 2 lžice rumu, moučkový cukr

Z ingrediencí na těsto vypracujeme těsto, pozor bude lepivé, nic toho nedbejte a dejte do folie a nechte jeden den, ale klidně i více, odpočinout. Těsto vyválejte na pomoučněném

válem a vykrajujte stejné čtverečky cca 3x3 cm, pečte ve vyhřáté troubě cca 8 minut do hněda. Nechte vychladnout pár minut a ihned slepujte připravenou pomazánkou z povidel a ořechů. Potírejte bílkovou polevou a posypte mandlemi.

SVAŘÁKOVÝ SIRUP



1 kg cukru, 25 g badyánu (celého), 20 g hřebíčku (celého), 30 g skořice (celé), 10 g nové koření (celé), kůra z 1 citronu, kůra z 1 pomeranče (okrájejte kůru škrabkou, aby kůra byla bez bílého hořkého podkoří).

Cukr v co největším hrnci, který najdete, nechte nasucho a bez míchání rozpustit na středně silném až silném žaru. Pokud se bojíte, že cukr ode dna spálíte, než se na povrchu začne vůbec rozpouštět, klidně ho pro klid duše podlijte malou sklenkou vody, promíchejte a pak teprve začněte zahřívat.

Tohle trochu pomůže přenosu tepla a rovnoměrnějšímu rozpouštění, zejména pokud pracujete s plnou dávkou. Jakmile se cukr začne rozpouštět, ztlumte žár a vyčkejte už jen pár okamžiků, až zezlátne a bude připomínat liščí srst. Jde to rychle, v žádném případě nečekejte na sytě hnědou barvu. Takový karamel už je poměrně hořký. V okamžiku, kdy má cukr správnou barvu, ho zalijte ho vodou. V tu chvíli oceníte velikost hrnce, který bezpečně uvězní náhle sypící nebezpečnou přísadu a který vám umožní, že můžete mít ruku mimo dosah páry, protože té se okamžitě vyvine velké množství. Karamel hned ztuhne, ztvrdne a vytvoří nejroztodivnější a nejpodezřelejší útvary.

Nezalekněte se jich, dál vodu s karamellem zahřívejte a přiveďte ji k varu. Občas vařečkou promíchejte a nechte chvíli povařit, než se všechno beze zbytku rozpustí. Do vroucího sirupu přidejte koření a kůru, 5 minut povařte a nechte přes noc v chladu odležet. Druhý den přeced'te, nalijte do velké lahve (třeba od vína) a uložte do tmy.



LOUŽNICKÉ DOBRŮTKY



NOVOROČNÍ MENU

Tradiční čočka pro bohatství - Peníze sice nejsou všechno, ale je příjemné je mít. Proto si nezapomeňte připravit tradiční novoroční čočku. Ať už se rozhodnete pro polévku nebo čočku na kyselo, tato luštěnina by vám podle pověry měla zaručit dostatek peněz po celý nový rok. A pokud na pověry nevěříte, tak alespoň skvěle pročistíte povánoční přejezený organismus.

Kuře, husu ani králíka ne! - Na novoročním stole by se nemělo objevit nic, co létá nebo je rychlé. S kuřetem, kachnou a husou prý štěstí ulétne do nebe, naopak zajíc by nám jej odnesl do hlubokého lesa.



ČOČKOVÁ POLÉVKA

250 g čočky, přebrané a propláchnuté, 2 l zeleninového vývaru, 2 cibule, oloupané, jedna najemno nakrájená, 1 mrkev, oloupaná, přepůlená, 2 lžíce másla, 3 lžíce hladké mouky, 1 stroužek česneku, prolisovaný, 1 lžička sušené majoránky + čerstvá na ozdobu, sůl a čerstvě mletý pepř.

Čočku aspoň na 2 hodiny namočte. Pak ji v hrnci zalijte vývarem, přidejte celou cibuli a mrkev, přiveďte k varu, pak stáhněte plamen a mírně vařte 30–

40 minut, až čočka změkne. Vyjměte cibuli i mrkev. Na másle doměkka osmahněte pokrájenou cibuli, zasypte ji moukou a umíchejte světlou jíšku. Za stálého míchání ji přidejte do polévky a dalších dvacet minut vařte. Dochutěte solí, česnekem, majoránkou a pepřem. Podávejte ozdobené čerstvou majoránkou a s opečenými kostičkami housky.



NOVOROČNÍ VEPŘOVÉ S FAZOLEMI

2 cibule, oloupané a nakrájené, ½ hlavičky česneku; stroužky neloupejte, ale i se slupkou nadrtě, 3–4 snítka tymiánu, 1 vepřové ramínko o váze cca 1,5 kg, 1 lžíce drceného fenyklu, ½ lžíce hrubé mořské soli, olivový olej, 350–400 ml bílého vína, 300 ml drůbežího nebo zeleninového vývaru.

Troubu předehřejte na maximum. Cibuli, česnek a tymián dejte do pekáče. Navrch posadte maso, potřete je olejem a „vmasírujte“ do něj fenykl a sůl. Pečte asi půl hodiny, aby maso chytlo barvu; teplotu pak snižte na 120 °C a zakryté pečte devět až dvanáct hodin. Vlijte do pekáče všechno víno a vložte ještě na hodinu do trouby. Maso pak

vyjměte, zeleninu v pekáči rozmačkejte, abyste získali základ omáčky. Vlijte vývar a na sporáku omáčku krátce povařte dohusta. Maso rozdělené na kousky podávejte s podušenou kapustou, fazolkami a hustou šťávou.



ŠTOUCHANÉ BRAMBORY S PETRŽELÍ

600g přílohových brambor (varný typ B), oloupaných a pokrájených, 400g kořenové petržele, oloupané a pokrájené na větší kusy, mořská sůl, 250ml smetany na vaření, 2–3 jarní cibulky, jen bílá část, nakrájená na tenká kolečka, hrst nasekané hladkolisté petrželky, 2 lžíce másla, 1 lžička drceného růžového pepře. Brambory a petržel uvařte v osolené vodě doměkka. Slijte, vraťte do hrnce, přilijte smetanu a znovu přiveďte k varu. Vypněte a rozšťouchejte s nakrájenou jarní cibulkou, nasekanou hladkolistou petrželkou, máslem a pepřem. Podle chuti dosolte.



NOVOROČNÍ DORT

Na dortový korpus: 210 g loupaných mandlí (jemně strouhaných), 210 g práškového cukru, 7 vajec

Na dortovou náplň a ozdobu: 150 g másla, 150 g cukru, 3 žloutky, vanilka nebo vanilkový cukr, 3 lžíce studené černé a hodně silné kávy.

Žloutky utřeme do pěny s cukrem, přidáme strouhané mandle a ze 7 bílků tuhý sníh. Těsto naplníme do dobře vymazané a moukou vysypané dortové formy a upečeme v

předehřáté troubě. Při teplotě 165–170 °C na 45 minut. Na dortový krém utřeme maslo a postupně přidáváme žloutky, cukr a vanilku. Třeme tak dlouho až je krém jemný a pěkně se napění. Po kapkách přidáme kávu. Upečený dortový korpus rozřízneme, potřeme jednou třetinou krému a ostatní krém použijeme na ozdobu povrchu dortu.

DŮM a ZAHRADA

A je to tu, přichází Štědrý den a k němu patří vánoční stromeček.



DŮM a ZAHRADA

JAK UDRŽET STROMEČEK SVĚŽÍ PŘES CELÉ SVÁTKY



Stromek bez ohledu na druh je třeba ponechat venku či v chladné místnosti a zdobit až na poslední chvíli. Pamatujte si ale, že pro teplé panelákové byty není vhodný obyčejný smrk, který rychle schne, opadáva a jehož všudypřítomné jehličky se musí každodenně uklízet. V panelákovém klimatu déle vydrží smrk pichlavý, jedle obrovská vznešená či kavkazská nebo borovička lesní.

Při nákupu nemusíte zbytečně studovat, kdy přesně byl stromek odříznut. Stromky se totiž řezou v období vegetačního klidu a jsou-li dobře uskladněny, vydrží v chladu celé měsíce. Nikdy si ale nekupujte stromek, který se prodává ve vytápěném prostoru. Takový vám totiž opadá do pěti dnů.

Dbejte na to, aby větve nebyly svázaný příliš těsně, to by je mohlo poškodit, ale také ne moc volně, protože pak by stromek nedržel tvar. Stromek rozvažte až v době, kdy se ho chystáte zdobit.

Jak dlouho živý stromek vydrží, závisí na druhu stromku, ale také teplotě a vlhkosti prostředí. Řezaný stromek je třeba skladovat před příchodem Ježíška v chladném prostředí, nejlépe ho postavit do nádoby s vodou. Před tím je třeba odříznout malý špalíček na kmínku zalepený smolou, aby voda mohla ke stromku proniknout. Pokud máme na stromek stojan s vodou, musí kůra stromku dosahovat až do vody. Tedy nesmí se ořezávat, stromek saje vodu pletivou pod kůrou.

Pozor na teplotní šok! Než stromek začnete zdobit a byl odstavený venku, nechte ho ještě pár hodin v nevytápěné místnosti, aby se trochu vzpamatoval. To nejhorší, co můžete udělat, je to, že ho z venku postavíte k topení. To se s ním už předem rozlučte a za pár dní vám začne šustit.

Čím chladnější místo, tím pro stromek lépe. Nevhodné je pro něj stanoviště v blízkosti tepelného zdroje. Umístěte ho v pokoji tak, aby byl co nejdále od topení.

Stromek potřebuje pít. Pokud chcete, aby vám vydržel co nejdéle, poříďte si stojánek, který má zásobník na vodu – většinou jsou plastové či keramické. Voňavý krasavec jí během svátků může spotřebovat až několik litrů. Každý den proto doplňujte vodu do stojanu. Jehličky a krásu vánočního stromku zachováte déle, jestliže v místnosti budete pravidelně zvlhčovat vzduch, případně jehličky rosit. Rozhodně kmen nikdy neseřezávejte do špičky.

Před nazdobením stromek poprašujte i s jehličím vodou (buď můžete použít rozprašovač na květiny, nebo ho jednoduše pokropte rukou).

Pokud nemáte stojánek, do kterého se dá nalít voda, vyzkoušejte zajímavý trik. Dole do kmínku navrtáte díрку a do ní zasuňte obyčejný knot. Druhý konec knotu ponořte do nádoby s vodou. Stromek si bude pomocí knotu vodu nasávat podle potřeby.

Připravte stromečku výživný roztok, který mu dodá potřebné látky, aby v plné kráse vydržel déle. Ve většině domácností je tvrdá, zásaditá voda, která stromečku škodí. Roztok udělá vodu kyselější a usnadní přijímání živin. Roztok vytvořte z 3,7 litru vody, do které přidáte 4 čajové lžičky cukru a 4 lžičky citronové šťávy nebo octa.

Místo cukru a citronu vám dobře poslouží čtvrt litru cocacoly nebo limonády značky Sprite. Obě obsahují velké množství cukru i kyseliny fosforečnou, která vodu okyselí. Mezi další povzbuzovávky do vody patří med nebo aspirin.



Velmi praktickou alternativou je stromek v kontejneru, ale i ten je třeba na pokojovou teplotu postupně připravit. Nejdříve přeneseme stromek z venku do místa s vyšší teplotou, asi mezi 5 až 10 stupni Celsia, a tam ho necháme několik dní. Pak ho přeneseme na chodbu nebo do místnosti, v níž se netopí a pokojová teplota dosahuje nejvýše 18 stupňů Celsia. Ve vytápěném prostoru by se měl stromek nechávat co nejkratší dobu a samozřejmě by se měl přiměřeně zalévat.

DŮM a ZAHRADA

JAK NA KOCOVINU?

Pokud se chystáte během vánočních svátků a příchod Nového roku řádně oslavit alkoholem, zde máte pár tipů, jak oslavu zvládnout.

NEMÍCHAT A PÍT HODNĚ TEKUTIN

Toto staré pravidlo je bohužel u velkého množství pijáků podceňováno. Pokud vydržíte pít celý večer pouze jeden druh alkoholu, váš žaludek bude jistě nadšený. Rovněž, pokud alkohol pravidelně prokládáte nealkoholickými nápoji, můžete se zbavit ranního stavu dehydratace, kterému se lidově říká „sušák“. Bohužel nealkoholické nápoje jsou mnohdy dražší než ty alkoholické, proto se jedná o poměrně drahý recept proti kocovině.



PROKLÁDÁNÍ ALKOHOLU MASTNÝM JÍDLEM

Existuje historka o tom, že ruští agenti KGB před společenskými akcemi vždy vypili sklenici oleje. Mastnota jim poté zaplnila střeva a vypitý alkohol se velmi špatně v trávicím systému vstřebával. To jim umožnilo zůstat při smyslech a lehce zjišťovat tajné informace. Pravdivost příběhu prokázat nemůžeme, co však je vyzkoušené, je fakt, že mastné jídlo vám při konzumaci alkoholu od jeho působení skutečně uleví.

VYPROŠTOVÁK

Účinek tzv. mírného množství alkoholu na kocovinu je diskutabilní a zcela individuální věcí. Někomu se skutečně udělá lépe, někomu se zase přitíží. Stojí to ovšem za vyzkoušení. Opít se znovu proti kocovině funguje zaručeně. Bohužel po opětovném vystřízlivění je vám ještě mnohem hůře. Výhoda tohoto řešení je ale ve rčení „co můžeš udělat dnes, odlož na zítřek a dnes máš volno“, které platí i na kocovinu.

KOFEIN

Kofein napravuje fyzickou únavu organismu a má povzbuzující účinky. Přesto je dvousečnou zbraní, protože kofein (stejně jako alkohol) odvádí z těla tekutiny. Požití kafe nebo energetických nápojů se proto doporučuje až poté, co jste se vypořádali s dehydratací a tekutiny do organismu doplnili.



"Bud'te ráda, že přišel alespoň po čtyřech! Ten můj se po silvestru nevrátil vůbec ...!!"

FYZICKÁ AKTIVITA

Přemluvit se po flámu na sport je věcí opravdu silné vůle. Sport je ale jedním z nejlepších receptů na kocovinu a zbaví vás jí téměř zaručeně. Mnohdy jste i po podobné „léčbě šokem“ schopni náročnější psychické práce.

SPRCHA

Večer i ráno se osprchujte. Střídání teplých a studených proudů vody dělá učiněné zázraky. Alkohol sice neodbourají, ale budete se cítit skvěle. V místnosti, kde spíte, pořádně vyvětrejte. Na velké sportování to asi nebude, ale procházka na čerstvém vzduchu provětrá hlavu. Nadměrný příjem alkoholu překyseluje tělo. Neutralizujte proto žaludeční kyseliny např. anacidem.

JÍDLO

Pokud je vám po ránu „ouvej“, dobře pomáhá silný vývar hovězí, slepičí, kuřecí nebo zeleninový. Osvědčily se i nakládané okurky, kyselé zelí nebo slaneček. Kocovinu lze utlumit i přípravky z aloe, ty je však lépe si vzít raději ještě před oslavou. Druhý den vám udělá dobře bylinkový čaj, nejlépe mátový. Stoprocentně nefunguje černá káva. Ta jen podráždí už tak rozbouřený žaludek a k vystřízlivění nepřispívá.





LOUŽNICKÉ TRADICE

VÁNOČNÍ STROM

Historie zdobení stromů pochází ještě z dob pohanských magií a kouzel souvisejících s kultem Slunce, jeho matky



Asratry (Ašeryů) a kultem zelených stromů. Slavily se "svaté noci" zasvěcené slunečnímu božstvu, při nichž nechyběl ani tanec pod stromy, jež byly ozdobeny ovocem, sladkostmi a světly. Původně se takto zdobily stromy ve volné přírodě, posléze se tento zvyk přenesl do lidských obydlí. Za stálezelené kultovní stromy považovali především jedle, ale i cypřiše. Nabízí se ale i jiné vysvětlení, kde se zvyk zdobení stromů vzal. Lidé byli už od pradávna přesvědčeni, že mrtví mohou v určité dny vstupovat do světa živých a zaujmout jejich místo. Na základě těchto tezí vznikl vánoční zvyk věšení stroměčků špičkou dolů a zdobení stromku pamlsky jako lest na mrtvé duše. Mrtví sní všechny sladkosti a nasycení již nikomu neublíží. K tomuto rituálu patří i vánoční nevstávání od stolu, aby duše uvolněné místo nezasedla.

Dalším známým faktem je, že jedličku uctívali již staří Římané, pro něž byla symbolem Saturnálií - slavností slunovratu.

Při keltských oslavách byly stromy symboly života, světla na nich symboly Slunce a mimoto staří Keltové věřili, že větvičky chvojí přinášejí štěstí, zdraví a úspěch.

Dá se říci, že i v našich krajích se zdobil stromeček již hodně dávno, jen se mu říkalo chvojka a nebyl to vždy stromeček v pravém slova smyslu. Jednalo se o rozsochatou větev nebo špičku jedle, jež se věšela ke stropu špičkou dolů. Ozdobený stromeček germánských kmenů sice způsobil menší revoluci ve vánočních zvycích, ale podle všeho nebyl takovou novinkou. Zmíněná chvojka ozdobená ovocem a to především jablky, vejci a červenou barvou (stuhý, papírky) a později dalšími lidovými ozdobami, byla základem zvykoslovných předmětů dotvářejících vánoční období. Není mezi nimi až takový rozdíl. Spíše než ve fyzické podobě, byl rozdíl v pojetí a symbolice. O tradici chvojk v Čechách jsou dochovány zprávy ještě z poloviny 19. století. Zdobila se sušeným ovocem, rozinkami, perníčky a pestrými šátky a věšela se nad stůl špičkou dolů, později se připevňovala opačně - za špičku.



Strojení vánočního stromku bylo ještě v 16. století považováno za pohanský zvyk. Koncem 16. století ho přijali i církve, ale vtiskla mu částečnou náboženskou symboliku. Ponechala pohanský symbol zelených větví jehličnanů jako podobenství věčného života, ale mimoto připodobnila vánoční stromeček k rajskému stromu Adama a Evy, na jejichž svátek se Štědrý den slaví.

Strojení zimních májů neboli vánočních stroměčků se k nám protlačil až začátkem 19. století a chvojky a rozměrné betlémy mu dlouho odolávaly. První vánoční stromeček v Čechách se rozzářil v Praze u domu ředitele, režiséra a herce Stavovského divadla Jana Karla Leibicha, jež chtěl ukázat krásu "Tannenbaumu", jak jej poznal v rodné Mohuči a zároveň připravit svým přátelům na každoročně pořádaném vánočním večírku hezké překvapení. Jako poděkování dostal od přátel vánoční dar - jeho splacené směnky.

Stromečku trvalo 30 let, než se stal běžnou tradicí mezi panstvem a měšťanstvem. Ovšem na vesnice pronikal jen pomalu a s těžší. Nejlépe se

nové zvyky ujímaly na vesnicích obklopujících velká města, nejdéle vzdorovalo na tradicích bazírující Slovácko a Valašsko se silným vlasteneckým cítěním. I přes to, že zvyk nešel tradiční cestou, ale od panstva k prostému lidu, přeci jen jej do konce 19. století přijala celá naše země jako vánoční tradici.

Kolem 60. let 19. století již byl přijat vánoční stromeček na milost i na venkově, ovšem podle venkovských tradic. Stromeček byl chápán jako náboženský symbol a jeho ozdoby taktéž - nic překvapujícího, vzhledem k tomu, že náš venkov byl silně nábožensky založen a zároveň to poukazuje na neústupnost venkovanů v jejich víře. Byli ochotni převzít nový symbol, ale starou symboliku chtěli mít zachovanou - takový menší kompromis, když už bylo zdobení vánočního stromku posvěceno církví.

V domácnostech se stromeček zdobí velmi skromně - malovanými perníčky a jiným pečivem, sušeným ovocem, jablky, ořechy a fábory podle symboliky ořechů jako přivolávačů lásky a štěstí a jablek jako atributu zdraví. Zavěšoval se za špičku nad štědrovečerní stůl, stavěl do středu stolu nebo na okno.

VÁNOČNÍ VŮNĚ

VONNÝ VÁNOČNÍ FRANTIŠEK



Vonný františek je starý asi 300 let a jeho tradice pochází z česko-německého pohraničí. Na přelomu starého a nového roku se jím vykuřovaly a očišťovaly příbytky.

Tradice pálení vonných františků pochází z česko-německého pohraničí, především z Krušnohoří, a je stará cca 300 let. Její kořeny ovšem sahají podstatně hlouběji až do archaických dob, kdy se vykuřovaly a očišťovaly příbytky na přelomu starého a nového roku

Z pohraničí se zvyk rozšířil po celé republice a drží se tu do dnes. Svě jméno získal od zakladatele novodobých pojetí Vánoc, Františka z Assisi.

František je vyrobený z páleného dřevěného uhlí, nejčastěji se používá lípa. Toto uhlí se namele a přidá se k němu kadidlo – žlutá pryskyřice získávaná dvakrát za rok z kmene kadidlovníku pravého.

Někdo nemůže vůni františka vystát, někomu krásně voní. Jeho vůně má uklidňující účinky a odstraňuje stres, kterého bude před Vánocemi mnoho. Zbaví vás i nervového napětí a pomáhá regenerovat přetížený organismus. Při jeho pálení je nutná opatrnost. Kužel položte na nehořlavou podložku a pečlivě zapalte. Po dohoření jej vysypte do odpadu až po úplném uhasnutí, aby vám nepropálil koš. Rozhodně ho nenechávejte bez dozoru a ani k němu nepouštějte malé děti, které by se mohly popálit. Jeho cena je ale téměř zanedbatelná. Pohybuje se podle počtu kusů a vůně mezi 15 a 40 korunami.

Chcete vědět, jak se, vyrábí „František“, podívejte se reportáž z Toulavé kamery:

<http://toulavakamera.ceskatelevize.cz/article.asp?id=3893>



POT-POURRI

pot-pourri je označení nádoby obsahující směs sušených vonných rostlin a koření, která má za cíl vytvářet příjemné ovzduší v obytných prostorech.

Výraz pot-pourri pochází z francouzštiny a znamená doslova shnilý hrnec; jeho původ je však španělský.

Pot-pourri je doslovný překlad španělského výrazu "olla podrida" se stejným významem, který označuje španělský pokrm se širokou variabilitou ingrediencí, specialitu v severošpanělském městě Burgos. Výraz byl převzat a do francouzštiny převeden francouzskými vojáky během napoleonské okupace Burgosu (1808-1813) a je užíván také pro označení směsice různých předmětů či ingrediencí bez zjevných souvislostí, podobně i v angličtině. Již ve středověku se ve Francii sušily vonné byliny a další ingredience k výrobě aromatických směsí k zlepšení ovzduší v obytných místnostech; tento zvyk se rozšířil i do Anglie. V 18. a 19. století byly pot-pourri typickou luxusní součástí měšťanské bytové kultury. Šlo o baňaté vázovité nádoby, většinou z fajánse, kameniny nebo porcelánu, často nákladně zdobené, které byly opatřeny prolamovaným krytem a vnitřním neprolamovaným víkem. Při odstranění obou krytů se tak nádoby na pot-pourri nelišily od ostatních váz. Nádoby se umísťovaly většinou v blízkosti kamen, vzduch pak mohl díky teplu rychleji proudit prolamovaným krytem a šířit do místnosti aroma, které se (také působením tepla) uvolnilo po předchozím odkrytí vnitřního neprolamovaného krytu.

V současné době se aromatické směsi pro pot-pourri ukládají většinou volně v dřevěné či proutěné nádobě nebo v textilním sáčku. Jako součást směsí se používají nejčastěji následující ingredience: hobliny ze dřeva cedru, hobliny ze dřeva cypřiše, hobliny ze dřeva jalovce, listy a květy levandule, listy a květy rezedy, šišky a semena konifer, květy růže, šípky nebo růžový olej, skořice, hřebíček, oregano, květy a/nebo olej jasmínu, řezy z citrusů, éterické oleje a řada dalších. Suroviny se smíchají a nechají se v hermeticky uzavřené nádobě několik týdnů. Během procesu je aroma nepříjemné, proto není třeba klesat na mysl, otevře-li se nádoba příliš brzy - stačí vyčkat a směs "dozraje".



PURPURA

Jde o naši tradiční vánoční vůni, kterou znaly a používaly už naše prababičky, o purpuře, která dokáže úžasně dokreslit atmosféru pohody, klidu a tepla domova. Její původ je podle všeho keltsko-germánsko-slovanský. Přes léto naši předkové sbírali léčivé a aromatické byliny a vázali je do svazků. Tato vonička vždy visela v domácnosti. Jak schla, vydávala trvale přítomnou jemnou vůni. O vánocích se její působení zvýšilo tím, že se svazek umístil na tály plotny nebo zvolna s třískami smolného dřeva páčil na uhlících v misce. V drcené směsi by neměla chybět z koření skořice a hřebíček. Je to směs bylin a koření s přidáním vonných esencí, to znamená, že je to vlastně takové vánoční pot pourri, jen s tím rozdílem, že purpura se zahřívá či nechává pomalu doutnat, čímž je zážitek z vůně ještě intenzivnější. Dnes má doma kamna opravdu jen málokdo, purpuru ale můžeme opatrně pálit i například na sklokeramické desce vařiče nastaveného na nízkou teplotu, nebo na železném plátu sporáku, raději však s použitím alobalu, jako podkladu pod bylinnou směs. I tak ji samozřejmě raději nenecháváme bez dozoru. Purpura se ale dá pálit i v nádobce aromalampy, kam normálně kapeme vonný olej do vody. Místnost nám provoní i pokud ji jen zahříváme na podložce na topení, navíc je to asi nejbezpečnější varianta. Purpura by neměla doslova hořet plamenem, ale jen mírně doutnat. Zahříváme a "pálíme" ji proto, že působením tepla se aromatické látky mnohem lépe uvolňují do vzduchu, efekt je proto mnohem výraznější.

ŠTĚDRÝ DEN

Ke Štědrému dni se váže zřejmě nejvíce zvyků, pověr a praktik. Tradiční vánoční zvyky se předávaly z generace na generaci a v dnešní době většina z nich již nemá původní podobu. Jsou přizpůsobené modernímu světu a tím vznikají novodobé tradice postavené na starých základech. My si připomeneme ty staré a původní vánoční zvyky.



Štědrý den – ráno

Již od rána se dodržovaly tradice, které měly vliv na to, jaký bude příští rok. Kdo vstal za rozbřesku a umyl se vodou ze studny nebo z potoka, byl po celý další rok zdravý. Dětem se dalo cukroví, aby byly sladké (hodné). Hospodyně ráno začala vařit polévku „štědrovačku“, do které dala vše, co v chalupě bylo. To proto, aby v domě bylo vždy dostatek jídla. Slepícím se ráno na Štědrý den nasypalo zrní s mákem, aby v dalším roce dobře nesly. Hospodář zajel s dvouročkem (dvouletý kůň) do lesa pro dříví, aby prý koník jezdil jako oheň. Mládež zhotovila slaměného panáka, kterému se říkalo „brusař“ a podstrčila ho některému ze sousedů do domu. Ten se

ho snažil co nejdříve zbavit, brusař totiž způsoboval srážení vánočkového těsta. Hospodyně pečlivě hlídala, aby jí do těsta nespádl vlas, to by znamenalo velké mrzutosti.

Štědrý den – během dne



Na Štědrý den se nesmělo chodit do hospody ani hrát karty, nesmělo se nadávat a klít (ani při úleku). Kdo se celý den postil, uviděl večer zlaté prasátko. Je to zvyk z pohanských dob, kdy se slavil zimní slunovrat a jeho symbolem bylo slunce a zlaté prase. Hospodyně zadělaly těsto na chleby a vdolky.

Kopistím (nástroj na mísení těsta) pak pomazaly ovocné stromy, aby dobře rodili a rukama od mouky pohladily plané stromky, aby začaly plodit. O Štědrém dni se nesmělo prát, aby se nepřivolala do domu smůla. Čištění chlívů na štědrý den by zase přineslo kulhání dobytka. Pometlem se vyčistila pec od popela a chlapci potom po pometlu přeběhli, aby se v noci nepočůrávali. Dopis milovanému, napsaný na Štědrý den, znamenal budoucí rozchod. Odpoledne se začal zdobit vánoční stromček. Kdo v předvečer vstoupil bosou nohou na sekýru, toho neměly v příštím roce bolet nohy. Hospodář před večerí obalil ovocné stromy slámou a zatřepal s nimi, aby se včas probudily ze zimního spánku.



Štědrý den – večer

Ke štědrovečerní tabuli se usedalo ve svátečním oblečení. Stůl musel být prostřený pro sudý počet lidí. Věřilo se, že před večerí chodí stoly obhlížet Smrt, a kde prý najde lichý počet, tam se následující rok vrátí pro jednoho ze členů rodiny. Aby se v rodině držely peníze, dávala se pod každý talíř mince nebo šupina z kapra. Ta měla stejný význam i v peněžence. Do každého rohu stolu se dávala ošatka. V jedné byl pecen chleba, aby rodina měla dostatek jídla. Ve druhé bylo to, co se urodilo na poli a v zahradě, aby byla další rok dobrá úroda. Ve třetí byly peníze, symbolizující blahobyt a ve čtvrté byly kousky potravin pro drůbež a dobytek. Nohy štědrovečerního stolu se omotávaly řetězem, aby rodina držela pohromadě a také proti zlodějům na poli. Na stůl se dával bílý ubrus a na něj dožínkový věnec, který sloužil jako podnos pod polévku. Dále byl na stole bochník chleba, česnek, hrnek medu a svíce.

Štědrovečerní večeře

Jakmile vyšla první hvězda, hospodyně začala nosit na stůl. Hospodář zapálil svíčky na stroměčku a všichni se pomodlili. Poté usedli ke stolu. Hospodář rozkrojil jablko na tolik dílů, kolik bylo členů rodiny. Každý svůj kousek snědl, to proto, aby všichni z rodiny trefili domů a aby se po roce opět sešli. Potom hospodář nakrájel na malé kousky chléb, pomazal je medem a každému dítěti dal. Říkal u toho: „Kraju chleba, mažu medem, abyste všeci byli po celý rok tak dobří, jak ten med je.“ Dále se jedla jídla ze společné mísy. Nejdříve hrách, ten spojoval rodinu v dobrém i zlé, poté polévka pro sílu, čočka pro hojnost a peníze, a nakonec se pro radost a pohodu jedl kuba, ryba nebo jiný masitý pokrm. Po dobu jídla se nikdo nesměl od štědrovečerního stolu zvednout. Znamenalo by to, že rodina se příští Vánoce nesejde celá.

Nezapomínalo se ani na dobytek, každému se dal kousek ze štědrovečerní večeře. Kravám a koním se dala vánočka, houserovi česnek, studánka v blízkosti také dostala kousek vánočky, aby měla čistou vodu. Zbytky z jídla, skořápky a kosti naházely děti pod stromy, aby bylo hodně ovoce.



Štědrý večer a věštby

O Štědrém dni se mohly dívky dozvědět něco o svém budoucím ženichovi. Po večeři sypaly ptákům drobký a děvčata sledovala, z které strany přiletí první pták – odtud měl také přijít ženich. Také se doporučovalo zabouchat na kurník. Jestliže se kohout ozval, mělo se děvče chystat na vdavky. Okrajovaly se jablka a dlouhý skrojek se házeli chlapci i děvčata za hlavu. Podle tvaru, který skrojek na zemi vytvořil, se hádalo písmeno, jímž začínalo jméno nastávajícího. Svobodná děvčata házela přes hlavu papuči a když špička směřovala ke dveřím, děvče se do roka provdalo. Děvčata třásla plotem nebo bezem a odkud se ozval pes, odtud měl přijít ženich.

Věštby o budoucnosti

Na stůl se postavilo sedm hrnečků dnem vzhůru. Pod každý se položil nějaký symbol, např. peníz (bohatství), hlína (smrt), obrázek (stane se rodičem) a ty se pak odkrývali. Jeden hrnek byl prázdný a kdo jej otočil, ten vypustil bídu.

Sfoukávala se svíce a podle směru kouře se určovala budoucnost.

Když kouř stoupal vzhůru, měl by být dotyčný další rok zdravý. Koř směřující do kouta nebo k peci znamenal, že má zůstat doma a komu

šel kouř dveřím, tem měl odejít u domova.

Lilo se horké olovo do vody a podle tvarů se hádala budoucnost.

Po večeři se rozkrajovala jablka napůl. Pokud byl jádřínek ve tvaru hvězdy, znamenalo to štěstí a zdraví. Kříž symbolizoval nemoc či smrt.

Když se v místnosti náhle rozsvítilo, sledovali se stíny. Čí stín neměl hlavu, ten měl do roka zemřít. Dívky chodily o půlnoci na řeku prosekávat led. Na vodní hladině mohly spatřit svoji budoucnost. O půlnoci můžete u chlěva zaslechnout, co si povídají krávy.

Věštby s ořechy

Věštlo se i pomocí ořechů. Kdo první našel v ořechu tmavé jádro, toho prý čekala brzká smrt. Nebo se vybrali tři ořechy, odstranily se jádra, do jednoho se dala hlína, do druhého chleba a do třetího mince. Skořápky se slepily k sobě a daly se mezi ostatní ořechy. O půlnoci si každý vybíral z mýsy. Kdo se trefil na ořech s hlínou, čekala ho chudoba, ořech s mincí znamenal hojnost a ořech s chlebem znamenal spokojenost.



Lodičky z ořechových skořápek

Velmi rozšířený zvyk byl pouštění lodiček. Do ořechové skořápky se voskem přilepila malá svíčka a zapálila se. Každý vložil svoji lodičku do lavoru a sledovalo se, jak plavou. Když se lodičky shlukovaly k sobě, znamenalo to rodinné soužití bez problémů. Vztah členů rodiny určovala vzdálenost jednotlivých lodiček od sebe. Pokud se nějaká lodička odtrhla z kruhu, její majitel odejde z domova. Jedna lodička uprostřed znamenala, že dotyčný potřebuje

pomoc a ochranu. Když se lodička nevzdálila od kraje, majitele nečekaly žádné změny. Potopená lodička znamená marnou snahu. Pokud jedna lodička potopila druhou, její majitel se neohlíží na druhé a jde tvrdě za svým cílem. U partnerů to znamenalo brzký rozchod, u sourozenců žárlivost na druhého. Dvě lodičky plující spolu jsou symbolem spolupráce, přátelství a lásky. Pokud vedle sebe plavou dlouho, znamená to dlouhý a pevný svazek. Čí lodička pluje první, ten je ve vztahu dominantnější. Když se jedna lodička přiblíží k druhé a té zhasne svíčka, znamená to, že svým chováním dotyčný způsobí ztrátu lásky druhé osobě nebo také odmítnutí prosby. Lodička, která se točí na místě nebo v malém v kruhu značí nerozhodnost majitele. Pokud lodička dopluje sama ke druhému břehu, získá to, po čem touží bez cizí pomoci. Ta loďka, která se přimyká každou chvíli k jiné lodičce je znamením, že majitel bude přelétavý a bude hledat sám sebe. Když v loďce zhasne svíčka, poté co byla položena otázka, znamená to neupřímnost. Zhaslá svíčka lodičky v přístavu znamená nedůležitost otázky. Lodička, která dopluje k protějšímu břehu se zhasnutou svíčkou znamená dosažení cíle za příliš vysokou cenu.

Věštby pro těhotné

Těhotná žena se z ořechových lodiček může dozvědět, zda čeká holčičku nebo chlapečka. Vypustí jednu velkou a jednu menší skořápku. Menší skořápka napravo od větší prorokuje chlapečka, po levé straně holčičku. Když se k malé lodičce přidruží další, je to počet sourozenců, které bude mít. Oddělení malé a velké lodičky značí nezávislé dítě. Zhasnutí jedné ze svíček věští komplikovaný vztah rodiče a dítěte. Potopená lodička znamená chudobu v souvislosti s narozením dítěte. Pokud obě lodičky doplují spolu ke břehu, budou mít matka a dítě krásný vztah nebo to bude snadný porod.

Lodičky se měly po věštění vždy spálit, aby se umocnila kladná věštba a oslabila ta negativní.

DEVATERO JÍDEL NA ŠTĚDRÝ VEČER

Slavnostní večeře začínala v okamžiku, kdy se na nebi objevila první hvězda. Stůl musel být vždy slavnostně upraven. Ubrus je doložen až ve 14. století, a to v městských rodinách, na venkově se nepoužíval ještě v 18. století. Pod ubrus se dávalo trochu obilí z poslední sklizně nebo snop, či se přímo na stůl položil dožínkový věnec a do něj se vkládaly mísy. Pod talíře se dávají mince nebo šupiny z vánočního kapra, aby se v rodině držely peníze.

Někde bylo zvykem položit na stůl ošátku se všemi plodinami, které dala zahrada, les i pole, přidávala se sklenice medu.

Důležitým zvykem pro staročeské Vánoce je přidávání jednoho talíře navíc – a hlavně dodržovat sudý počet lidí u stolu, v to počítaje také talíř mrtvému členu rodiny nebo pocestnému.

Večeře musela mít několik chodů – prý devatero. Hojnost spočívala v pestré skladbě pokrmů – na stole měly být všechny plodiny, které se během roku urodily. I tento zvyk se časem měnil.

Tradiční večeře začínala kouskem chleba nebo domácí oplatky s medem, česnekem nebo bylinkami, kterým se přičítala ochranná moc. Dalším chodem byla polévka, nejčastěji hrachová, čočková či houbová, později rybí. Hlavním



jídlem byly zapečené nákypy s houbami – hubník nebo kuba. Starými obřadními pokrmy byly také kaše (prosová, jáhlová, hrachová, krupičná). Nesmělo chybět sušené ovoce, někdy vařené (např. muzika – sladké vařené jídlo z perníku a sušeného ovoce). To vše musely doplňovat jablka a ořechy. Na závěr večeře se pije pivo, pálenka, později čaj či punč, k nim se podávala vánočka nebo závin. Teprve později se na venkov dostalo drobné cukroví.

Podle staré tradice se nemá podávat k večeři

alkohol a původně církev zakazovala i maso. Tento zákaz prý lidé obcházeli a hostinu s masem si připravovali na večeři 23. prosince. Takové večeři se např. na Moravě říkalo hojná. Jako vždy opět vede město i v porušování těchto tradic, a tak se do svátečního jídelníčku na Štědrý den dostávalo pomalu maso, dorty, cukroví, exotické ovoce i alkohol.

Dnes si každá rodina svůj jídelníček sestavuje sama. Někdo dodržuje některé z tradic, jiní se uchylují k jídlům z cizích kuchyní (krocán – USA, mořské plody aj.) Většina rodin však dodržuje tradiční novodobou českou skladbu jídelníčku – hrachová/rybí polévka, bramborový salát a řízek nebo smažený kapr.



Kapr

Již starověcí Římané chovali kapry v umělých nádržích, objevili je v Maďarsku v Dunaji (součástí tehdejší římské Panonie) a kapři se stěhovali do Říma. Chov kaprů se postupně rozšiřoval až k nám přes Bavorsko. První kapři k nám přibyli spolu s mnišskými řády cisterciáckými ve 12. století. Tito mniši uměli stavět rybníky- byli vyhlášeni mistři rybníkáři. Středověké kláštery musely být hospodářsky samostatné – pěstovaly svou zeleninu, obilí i dobytek, a proto také začali chovat i kapry. Rybí maso bylo jediné maso, jež mohli jíst o půstu.

V době Karla IV. byly rybníky zřizovány již nejen jako klášterní, ale i panské. V renesanci rybníků přibývalo a z kvalitnějších se chovy a ryby se prodávaly na trzích. Štědrovečerním jídlem se u nás stal kapr až počátkem 20. století v období světových válek, kdy jiného masa byl nedostatek.

TRADICE VÁNOČNÍHO LIKÉRU

Vaječný koňak patří k tradičním nápojům v mnoha rodinách a to nejen pod českým pojmenováním, ale taky jako eggnog v USA či Kanadě, rompope ve Střední Americe či koquito v Portoriku či na Jamajce.

Nečeský výraz ajrkoňak se k nám dostal z německého Eierpunsch. Vtipné pojmenování mají Holanďané – nápoj zvaný advocaat je hodně hustá smetanová tekutina, pojmenovaná podle toho, že právníci musejí hodně mluvit a vajíčka působí blahodárně na hlasivky.

Zatímco u nás se do něj běžně dává pálenka z lihu původně nazývaná rum, jinde ve světě se do něj dává skutečný rum vyrobený na základě melasy z cukrové třtiny.



Původ tohoto nápoje typické barvy i hustoty je nejistý, a dokonce opředený mýty. Jednou z postav hrající v pověsti o vzniku vaječného koňaku nebo alespoň nápoji silně ho připomínajícího je francouzský král Ludvík IX. Francouzský (1214–1270), přezdívaný pro svou zbožnost

svatý. Údajně trpěl silnou nespavostí a během jedné z probdělých nocí vzešel z jeho experimentů v hradní kuchyni nápoj nazývaný lait de poule (kuřecí mléko) ne nepodobný nápoji zde popisovanému. Král si prostě chtěl namíchat nějaký „šláfrůňk“ na dobrou noc (nebo alespoň prospanou noc) a smíchal smetanu, vejce a alkohol.

Britové, dávní rivalové Francouzů taky tvrdí, že prapůvod nápoje lze hledat u nich, vždyť pít z horkého mléka a vajec se pilo na zemědělských usedlostech dávno a bezesporu si to občas vylepšili kapkou něčeho ostřejšího. A nemuselo jít hned o pálenku, klidně se mohlo přidat i víno. Ostatně svařák pijeme i my, jen to mléko se v něm už moc nevyskytuje. Jak mléko, tak vejce byly komponenty mající přinášet jak sílu, tak zdraví.

Další legenda pak tvrdí, že Ludvík odmítl nápoj na smrtelné posteli s vysvětlením, že by porušil pěst. Přes přitažlivost příběhu o královském původu ajrkoňaku musíme konstatovat, že místo jeho vzniku je nejisté. Pravděpodobnější, než francouzská hradní kuchyně je zemědělská usedlost ve východní Anglii, kde již ve středověku rádi popíjeli nápoj s vejci a horkým mlékem, kterému byly přisuzovány posilující a regenerační účinky. V historických pramenech ze 13. století lze najít zmínku, že mniši pili kávu s vejci a fíky. Vejce se v Anglii taky přidávala do nápoje posset, k jehož přípravě se původně využívalo horké mléko s vínem nebo pivem a ochucené kořením. Posset, který byl tradičně podáván ve speciálním servisu se dvěma uchy, byl populární především mezi šlechtou, neboť mléko, vejce a sherry si mohli dovolit jen bohatí.



Vaječný likér

Ingredience na 800 ml likéru:

500 ml slazeného kondenzovaného mléka (např. Salko), 1 vanilkový lusk, 5 žloutků, 350 ml tuzemáku (nebo dle chuti), skleněné lahve s uzávěrem nebo špuntem (na osobu asi 300 ml).

Do hrnce vlijte kondenzované mléko, vyškrábněte do něj obsah vanilkového lusu a vložte i jeho zbytek. Přiveďte mléko k varu a nechte povařit. Poté vyjměte vanilkový lusk, odstavte a nechte chladnout. Připravte si vodní lázeň a nad ní vyšlehejte žloutky, do

kterých za stálého míchání přidejte částečně zchladlou mléčnou směs. Míchejte, dokud mléko nezhoustne na požadovanou hustotu (nezapomeňte, že rumem se později trochu naředí). Nechte vše zcela vychladnout a poté vmíchejte rum. Pokud dáte více rumu, bude likér výraznější a bude méně hustý, zatímco pokud ho dáte méně, bude likér hustější a jemnější.



LOUŽNICKÉ TRADICE

SILVESTR



Poslední prosincový den je zasvěcen památce papeže Silvestra I. (východní církve slaví svátek sv. Silvestra až 2. ledna). Dnes tolik oslavovaný svátek se původně nespojoval se žádnými zvyky a obyčejí. Datum 1. ledna sice jako první novoroční den přijali křesťané spolu s juliánským kalendářem, ale konec kalendářního roku připadal během staletí v jednotlivých zemích na různá data, např. 1. březen, 25. březen, 25. prosinec. Silvestrovská noc získala na významu až když se v průběhu 16. století ve většině západokřesťanských zemí ustálil kalendář gregoriánský a nový rok na 1. leden. Oslavy posledního dne neměly pro svůj pohanský původ moc velkou oblibu (ve starém Římě loučení se starým rokem provázelo nevázané veselí). Až teprve hospodářský rozvoj v 19. století proměnil silvestrovskou noc v jednu z nejbujnějších oslav roku.

Kdo by neznal pranostiku: "Jak na Nový rok, tak po celý rok"?

Co to ale pro nás znamená?

Určitě bychom měli vynést všechny odpadkové koše, převléct dočista všechno povlečení v postelích, vyprat a vyžehlít prádlo, aby nikde nezůstal

nějaký "rest".

Co je ale nejdůležitější - buďme na sebe milí a hodní!!! Pokud se budete cítit šťastni tento den, pak by se Vám štěstí nemělo vyhybat ani v novém roce.



Rady na závěr:

Neservírujte na Nový rok drůbež, ať Vám neuletí štěstí!

Na svátečním novoročním stole by naopak neměla chybět čočka, aby se rozmnožovaly peníze.

K hezkému zvyku patří posílání tzv. PF, což znamená Pour féliciter (Pro štěstí). Jde o starší sestřenice vánočních blahopřání, liší v námětech i obsahu. Romantičnost zasněžených Vánoc je nahrazena zátiším s hodinami odměřujícími poslední minuty starého roku nebo bujaré hýřený veselých pijáků. Vynálezcem novoročenek byl český šlechtic. Hrabě Karel Chotek, nejvyšší purkrabí v Čechách, vyklouzl v roce 1827 z nepříjemné

situace s elegancí sobě vlastní tak, že místo aby přijímal zdvořilostní návštěvy od rána do večera, začal rozesílat blahopřejné lístky. Říkalo se jim omluvenky a zdobil je hezký obrázek.

V naší republice roznosou poštáči každý rok na 30 milionů vánočních a novoročních přání. I přes rostoucí vliv počítačů a mobilních telefonů tištěná PF neztrácejí na kráse.

A něco o jménu Silvestr:

Silvestr (v některých jazycích a dříve také u nás Sylvestr) je mužské křestní jméno latinského původu (latinsky silva – les, silvestris – lesní, tedy „muž z lesa“). Podle českého a slovenského kalendáře má svátek 31. prosince (protože 31. prosince 335 zemřel papež Silvestr I.), tedy na konci roku, proto na tento den připadají silvestrovské oslavy. Ženským protějškem je Silvie.

Zdrobněliny: Silva, Silves, Silvan, Silvek, Silvio

Známi nositelé jména:

Silvestr Hetzer – opat cisterciáckého kláštera v Plasích

Silvestr I. – papež katolické církve

Silvestr II. – papež katolické církve

Silvestr III. – papež katolické církve

Sylvester Stallone – herec

Silvestr Krnka – puškař a vynálezce



ZASÍLÁNÍ PF - POUR FÉLICITER - PRO ŠTĚSTÍ



První blahopřejné lístky k Vánocům byly zaznamenány v tiskárně ve skotském Edinburghu v roce 1841. Za vynálezce novoročenek je považován úspěšný londýnský obchodník Sir Henry Cole, který si nechal natisknout první novoroční přání v roce 1843.

Hrabě Karel Chotek z Chotkova a Vojnína zaslal první novoročenku v Čechách tedy spíše Rakousku Uhersku. Byl to velice aktivní úředník rakouské monarchie, který se ve své funkci nejdříve zasloužil o rozvoj Istrie, poté se vrhl na rozvoj Tyrolska a v roce 1926 se stal nejvyšším purkrabím českého království. V Čechách organizoval rozsáhlou výstavbu infrastruktury, inicioval rozsáhlou výstavbu silnic, vybudování

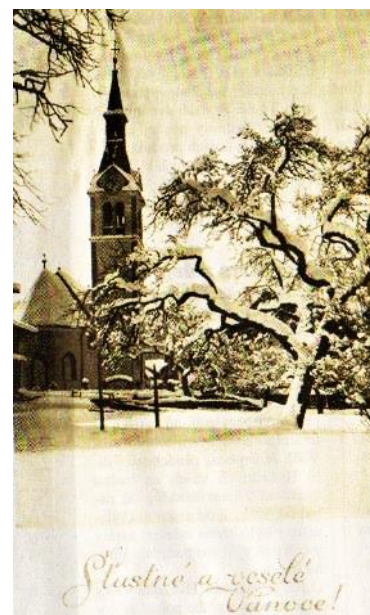
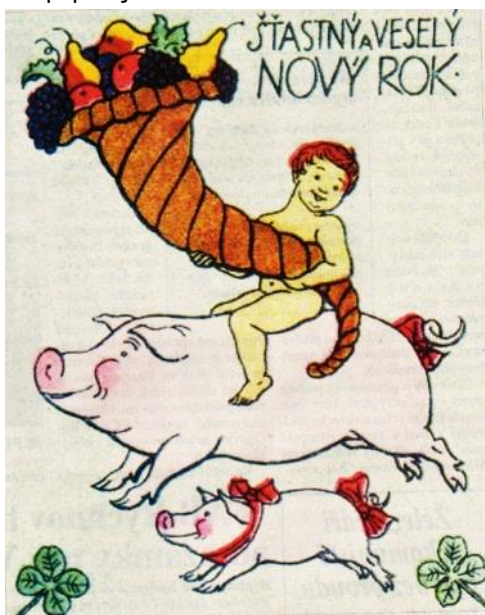


koňské dráhy z Českých Budějovic do Lince, zřízení paroplavby po Labi a výrazně změnil ráz Prahy – byly dlážděny náměstí a ulice, zakládány sady a stromořadí, stavěny nové společenské a charitativní budovy. To co se mu povedlo v Praze, mu však nestačilo. Z jeho iniciativy vznikaly okrašlovací komise, které měly za úkol provádět rozvoj ostatních českých měst, jako se tomu dělo v Praze. Pro svou loajalitu Habsburkům, ale především pro své organizační schopnosti byl dokonce vyznamenán Řádem zlatého rouna. A to byl navíc považován za velkého českého vlastence.



V tomto pracovním a společenském nasazení již neměl čas a síly dle zavedených zvyklostí přijímat zdvořilostní návštěvy k novému roku a osobně navštívit všechny své známé. Aby se těmto společenským povinnostem vyhnul, ale elegantně, dostal nápad. V roce 1827 nechal vytisknout u ředitele Pražské kreslířské akademie, pana Josefa Berglera, vznešené umělecké kartičky s rytinou a omluvným textem, no prostě omluvenky a začal je hromadně rozesílat. Tyto kartičky slavily úspěch a brzy se změnily v klasické novoroční blahopřání uměleckého charakteru a hromadně se šířily všemi směry. Hrabě Karel Chotek tedy ukázal světu novoročenky o celých 15 let dříve než Sir Henry, ale to je jako sbleskosvodem Prokopa Diviše....

A dnes, stejně jako před více než 180 lety, jsou novoročenky stejně oblíbené, a i dnes jsou vlastně takovou hezkou omluvenkou, protože určitě nestihnáme všechny své příbuzné, známé, přátele i nepřátele a obchodní partnery navštívit a popřát jim k novému roku osobně.





NOVÝ ROK - 1. LEDEN

Říká se jak na Nový rok, tak po celý rok.

A protože je Nový rok dnem svátečním, tak bychom jej měli prožít svátečně a dle krásné české tradice.

Ráno posnídáme Vánočku, kterou jsme si schovali ze Štědrého dne. Ti, co neslaví Silvestra doma, si ji nezapomenou vzít s sebou, aby aspoň symbolicky byli s rodinou.

Na Nový rok celý den vládne krásná čistá jiskřivá nálada a abychom si ji rádně užili, měli bychom mít všude čisto a vyvětráno a na to máme ráno a dopoledne. Hospodyňka nezapomene, že stejně jako na Štědrý den nesmí viset prádlo a nepere se.

Ani tento den neděláme předsevzetí, to uděláme až po Třech králích (6. ledna).

Pěkně se oblékneme, abychom podpořili sváteční náladu.

Tradičně se dělá rodinný oběd.

K obědu se podává čočka s uzeným nebo ovarem, abychom měli hojnost celý rok. Vegetariáni si k čočce dají pouze kyselou okurku. Můžeme doplnit o čočkovou polévku.

K obědu se nepodává peří - drůbež, aby nám neulétlo štěstí a peníze od rodiny.

S každým, koho potkáme popřejeme si vše dobré do nového roku a svým blízkým věnujeme drobnost pro štěstí: podkovu, čtyřlístek, komínčeka či prasátko.

Odpoledne strávíme v příjemném rozjímání s rodinou, můžeme oblažit tělo a jít na procházku.



NOVOROČNÍ VÝSTUPY

Tradiční akcí na Nový rok jsou v našem kraji výstupy na kopce a rozhledny.

KOZÁKOV - tradiční hvězdicový výšlap k turistické chatě KČT na Kozákově. Vyjít můžete ze všech směrů a v cíli v chatě při prezentaci Vás budeme 1. ledna očekávat mezi devátou až patnáctou hodinou. Počasí neovlivníme, ale ať bude jakkoliv, věříme, že se opět na nejvyšším kopci v okolí Semil sejdeme v hojném počtu. Těšíme se, že zrelaxujete po bujarých silvestrovských oslavách při trošce fyzické zátěže a dobře společně odstartujeme do nového roku.

JEŠTĚD - Místo startu: Liberec – Horní Hanychov – Turistické informační centrum. Místo cíle: Vrchol Ještědu – objekt "ROHANKA"

ŠTĚPÁNKA - PŘÍCHOVICE - Hvězdicový výstup dle svého uvážení

ČERNÁ STUDNICE - jako každý rok vás zveme na již tradiční výstup na Černou studnici. Start je odkudkoliv a cíl u nás na rozhledně. Pamětní listy a odznaky jsou samozřejmostí - vydávají se v restauraci. Těšit se můžete na tradiční Novoroční česnečku, klobásky na grilu, bramboráky, svařák, pro děti horký jablečný džus atd... Otevřeno na Nový rok máme od 8: 00 do 16: 00

NISANKA - 1. ledna se koná další ročník výstupu k rozhledně Nisanka. Prezentace účastníků proběhne u rozhledny od 10 hodin do 14.30. Na místě bude pro všechny připraveno něco na památku, něco k zakousnutí i na zahřátí. Za příznivého počasí bude přístupná o rozhledna. Pořádá Novoveský okrašlovací spolek.



HOUBAŘSKÉ OKÉNKO s Petrem Hamplem

Pravidelně nepravidelně v houbařské sezoně

MEZIVOŘSKÝ HUBNÍK

- 40 dkg vydušených (zamražených) hub
- 1 dvouhrst sušených hřibovitých hub,
- 5 ks housek, na kostičky pokrájených,
- 2 ks velké cibule,
- 1 ks pórek (bez zelené části)
- 10 dkg dobré slaniny
- 1 ks velká palička oloupaného a rozmačkaného česneku,
- 3 pol. Lžíce krupice,
- 1 pol. Lžíce strouhanky,
- 1 zarovnaná pol. Lžíce rozemnuté majoránky,
- 1 káv. lžička drceného kmínu
- 1 káv. lžička rozemnutého tymiánu
- ½ káv. lžičky pepře,
- 5 ks vajíček,
- ¼ l mléka,
- 1 káv. lžička vegety
- 1 kávová lžička soli, opravdu jen opatrně.
- Tuhý tuk na vymaštění pečícího plechu (v tomto případě kachní sádlo, ale může být máslo, nebo ztužený potravinový tuk oblíbené značky).

Příprava:

Pečící plech vymaž tukem, v rozích více, tam se to nejraději připaluje. Vysyp strouhankou, nebo krupicí (ale ne tou, která přijde do směsi na hubník). Sušené houby podrt' a povař cca 10 minut ve velmi málo vodě se solí. Mražené houby na plotýnce (v mikrovlnce) opatrně rozmraz, pokud pracuješ s čerstvými, vydus z nich vodu. Na kostičky pokrájenou housku, vsypanou do další nádoby, zalij mlékem tak, aby se dobře napila. Na kostičky pokrájený špek vysmaž, přidej jednu na drobně posekanou cibuli s polovinou pokrájeného póruku a vysmaž, až cibule začne zlátnout. A pozor, teď to bude nervák! Do housky s mlékem, přidej vajíčka, všechno zbývající koření, dobře promíchej a na závěr opatrně vmíchej zlatavou cibulku s pórkem. Přidej i druhou posekanou cibuli a zbytek póruku. Nadechni se a vše vlij na vymaštěný, vysypaný, leč studený pečící plech. Výška hubníku by měla být max. 2 - 3 cm. Celou vzniklou nádheru vlož do trouby. Termostat nastav na 200 °C a namíchej si oblíbený drink. Hubník takto připravený se peče asi 45 minut, po půl hodině ale pro jistotu zkontroluj, jak se mu v troubě líbí. Před koncem pečení polož na právě vznikající kůrku asi pět tenkých proužků z kostky másla a pečlivě rozetři mašlováčkou po celém povrchu.

HUBNÍK PODLE PANÍ MATOUŠKOVÉ

vítězný recept ze "Soutěže o nejlepší hubník", 8. prosince 2001. Při porovnání s jinými „hubníkovými“ recepty jsou zde zajímavé rozdíly:

Kuchařka nešetří česnekem a cibulí. Uvádějí-li některé jiné recepty, na stejné množství směsi 3-4 stroužky česneku a 1 cibuli, tak zde, dominuje 1 velká palice česneku a 2 velké cibule. Hubník není ze sušených hub, ale nic nebrání je použít.

Dále si všimněte, že dle uvedeného receptu se při přípravě zvlášť dusí houby a zvlášť smaží cibule. Hubník byl připravován na kachním sádle, a obohacen i kousky masa, obraného z uzeného pokrájeného kuřecího stehýnka.

Ingredience:

- 40 dkg vydušených (zamražených) růžovek s plávkami a katmankami,
- 40 dkg vydušených (zamražených) hřibovitých hub,
- 6 ks housek, pokrájených na kostičky,
- 2 ks velké cibule,
- 1 ks velká palička oloupaného a rozmačkaného česneku,
- 1 pol. Lžíce krupice,
- 1 zarovnaná pol. Lžíce rozemnuté majoránky,
- ¼ pol. Lžíce pepře,
- 4 - 5 vajíček, podle toho, jak velká slepička snesla,
- ½ - ¾ l mléka,
- 1 kávová lžička soli, (se solí opatrně).
- Tuhý tuk na vymaštění pekáče a osmahnutí cibule.

Příprava:

Pekáč vymaž tukem, v rozích, byť zaoblených více, tam se to nejraději připaluje. Tukem nešetří! Houby rozmraz, pokud pracuješ s čerstvými, vydus z nich vodu. Na kostičky pokrájenou housku, vsypanou do další nádoby, zalij mlékem tak, aby se dobře napila. Na drobně posekanou cibuli osmaž do zlatova. Do housky s mlékem, přidej vajíčka, všechno zbývající koření, dobře promíchej a na závěr opatrně vmíchej zlatavou cibulku. Nadechni se a vše vlij na vymaštěný, leč studený pekáč. Celou vzniklou nádheru vlož do studené, nebo mírně předehřáté trouby. Termostat nastav na cca 200°C. Hubník, dle paní Matouškové, se takto peče asi 1. hodinu. Po ½ hodině zkontroluj, zda se jedná o pečení, nikoli o požár!

SLADKÝ HUBNÍK

(Od paní Rabasové.)

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

Materiál: 1 hrst sušených hub, 1 rohlík, 1 vejce – bílek možno našlehat, 1 lžička cukru, 1 lžíce hrozinek, 1 lžíce posekaných mandlí, nebo ořechů.

Špetku: badyánu, skořice, muškátového oříšku, vanilkového cukru, ¼ balíčku prášku do pečiva, dle potřeby, na zahuštění, dětskou krupici.

Příprava: Houby povaříme v trošce mírně osolené vody. Rohlík nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Vše smícháme a vlijeme do vymaštěné formy (pekáčku). Pečeme asi 40 – 45 min. v troubě, při cca 200 °C.





LOUŽNICKÁ HISTORIE

Přepis kroniky obecné školy v Loužnici 1905–1930

Školní rok 1932 – 33

Školní rok - počátek a konec

Školní rok 1932-33 počal ve středu 1. září a byl ukončen ve středu 28. června.

Učitelský sbor

V učitelském sboru v tomto školním roce nebylo změny.

Vyučování

V celém školním roce bylo vyučování nezkrácené, celodenní. Do I. třídy zařazeno žactvo 1.-3. školního roku, do II. třídy 4. a 5. školního roku, též 2 žáci 6. školního roku, kteří v I. třídě opakovali.



Učebnice

Učebnice zůstaly nezměněné. Učení dělo se dle osnov loňského roku.

Zdravotní stav

Zdravotní stav žactva i sboru učitelského v minulém roce byl velmi dobrý.

Očkování

Očkování žactva provedl obvodní lékař z Držkova pan MUDr. Bedřich

Hirsch. Někteří žáci byli očkováni i proti záškrtu.

Slavnosti

Jako každoročně i v minulém žactvo společně se „Sokolem“ oslavilo svátek národní svobody dne 28. října 1932 akademií v sokolovně. Na téma: „Demokracie v republice“, promluvil podepsaný.

Oslavu 83. narozenin pana presidenta oslavilo žactvo velmi zdařilou akademií v sokolovně dne 12. března. Při menším vstupném byl čistý výtěžek 400,- Kč.

Mír „Čsl. Červeného kříže“ pořádalo žactvo s občanstvem na bílou sobotu 15.4.1933, promluvil podepsaný u památníků.

Ve škole uctěny vzpomínkami tyto významné dni v naší republice:

28.10. – svátek „Národní svobody“

7.3. – narozeniny pana presidenta

31.10. – svátek spořivosti

28.3. – narozeniny Jana Amosa Komenského

1.5. – svátek práce

28.6. – mučednická smrt M.J. Husi

Dle velikonočního hesla Červeného kříže „Čistota všude a ve všem“ propagována čistota v týdnu čistoty 3.-9. dubna ve škole a 10. – 16. dubna v obci.

V týdnu propagace mléčné výživy byl význam mléka vyznačen ve škole i v rodinách. Též svátku Matek dne 14.5. i v jiných národních a historických bylo vhodným způsobem vzpomenu.

Foto: Pohled na Loužnici z Bratříkova

Pokračování příště....

Souhrn Loužnické historie najdete také zde: <https://www.louznice.com/obec/kronika-historie-obce/>





HISTORICKÉ OKÉNKO

Rubrika, kde je porovnána fotografie z minulosti se současnými pohledy.

Hostinec „U Linků“





HISTORICKÉ OKÉNKO

Rubrika, kde je porovnána fotografie z minulosti se současnými pohledy.

Pohled na továrnu pana Linky, která mu byla v roce 1948 zabavena a stala se z ní kartonážka.





PRO ZASMÁNÍ



MOUDRÁ VĚTA

„Náš osud není vepsán ve hvězdách, ale v nás samých.“





PRO ZASMÁNÍ



MOUDRÁ VĚTA

„Když děláš věci s láskou, dáváš tím lidem ve svém okolí doživotní vzpomínku, že jsi tu pro ně byl.“



TIRÁŽ

Loužnický Zpravodaj © Loužnice 2020
TomMat, <http://www.tommat.cz/kontakt.htm>

REKLAMA: Pokud máte zájem uveřejnit svou reklamu na našich stránkách Zpravodaje, není to žádný problém. Samozřejmě, že Loužničtí zde mají reklamu zdarma a mají přednost. Ohlaste se na e-mail: info@TomMat.cz

LOUŽNICKÝ ZPRAVODAJ

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

Vše je pouze v režii a v nákladech TomMat.

Ve smyslu zákona č. 46/2000 Sb., (tiskový zákon), není elektronická podoba novin, časopisů apod. považována za periodický tisk a Ministerstvo kultury takto šířená periodika neeviduje.



TIPY NA VÝLET

KAM V LOUŽNICI NA ŠPACÍR?



Nevíte kam se jít v Loužnici projít?

Zde Vám poradíme několik tipů nejenom v rámci katastru obce, ale také do okolí. Vždy mějte na paměti, že se chováme ohleduplně k přírodě, svému okolí, odpadky vyhazujeme do koše a neničíme nic v přírodě ani v obci.

Děkujeme, že budete správnými turisty v naší obci. OÚ Loužnice

https://www.louznice.com/e_download.php?file=data/editor/142cs_3.pdf&original=TIPY%20NA%20V%C3%9DLETY%20V%20LOU%C5%BDNICE%20II.pdf



Dalším tipem na výlet jsou "Loužnické lavičky"

Lavičky v okolí Loužnice usadili, ve čtyřicátých letech, pan Mnislav Bernt a pan Jaroslav Bernt, ještě nyní jsou po nich leckde vidět betonové sloupky. Pan Jaroslav Bernt tak nyní ctí odkaz svých předků a tyto lavičky opět probouzí k životu, aby posloužili k odpočinku, k výletům a krásným

rozhledům do krajiny. Je to krásný počín a věříme, že budou dlouho sloužit a přinášet chvíle odpočinku všem pocestným.

Postůj poutníče!

Na chvíli usedni, po kraji se rozhlédni, ať síly načerpáš na další pouť.

https://www.louznice.com/e_download.php?file=data/editor/142cs_2.pdf&original=LOU%C5%BDNICK%C3%89%20LAVI%C4%8CKY%202021.pdf



https://janeklouzniceii.rajce.idnes.cz/LOUZNICKE_LAVICKY/
https://janeklouzniceii.rajce.idnes.cz/LOUZNICKE_LAVICKY/




TomMat
 ing. Tomáš Matěáško

602 442 720
 info@tommat.cz

TOM
MAT




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?
- Zdájí se Vám služby všech firem zabývajících se problémy s PC moc drahé?
- Používáte počítač pro práci nebo jenom pro zábavu, ale jinak jste laik a bojíte se na něco zeptat?

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

Nabízím následující služby:

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

Nevěšte hlavu do dlani - společně problém určitě vyřešíme!

Copyright © 2014 - TomMat

info@tommat.cz

Designed by TomMat

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

KONOBA U ZLATANA

BOZKOV 57

512 13

Tel.+420 602 255 512



TĚŠÍME SE NA VÁS...



<https://www.facebook.com/UKostela57>

UBYTOVÁNÍ V SRDCI JIZERSKÝCH HOR

Chata BAJAMA

BEDŘICHOV



<https://www.bajama.cz/cs/>

Co nabízíme?

- parkování u chaty
- ubytování ve 12 pokojích ve dvou patrech
- domácí česká kuchyně, jídelna s barem pouze pro ubytované
- nekuřácké prostředí
- možnost uspořádání svateb, firemních školení, abiturientských večírků, lyžařské školy, školy v přírodě
- letní terasa s grilem, ohniště
- prolézačky a pískoviště pro děti
- uzamykatelná kolárna a lyžárna
- servis na kola i lyže
- obchůdek se sportovním zbožím, pro ubytované 10% sleva na zboží
- možnost průvodce na kole
- po dohodě možnost zajištění instruktora lyžování s licenci
- wi-fi připojení zdarma
- společenská místnost



WEB: www.tfnet.cz E-mail: obchod@tfnet.cz

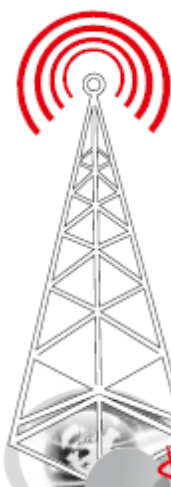
PŘIPOJTE SE K NÁM

INTERNET PRO KAŽDÉHO

Bezdrátové připojení:

Tarif	DOWNLOAD	UPLOAD	Cena s DPH	
S08	4 Mbit/s	0,5 Mbit/s	201,00 Kč	
S09	6 Mbit/s	0,5 Mbit/s	254,00 Kč	
S12	15 Mbit/s	1 Mbit/s	363,00 Kč	TIP !
N16	25 Mbit/s	4 Mbit/s	401,00 Kč	Pouze MIMO, ac
N24	35 Mbit/s	4 Mbit/s	501,00 Kč	Pouze MIMO, ac

- Připojení bez datového omezení FUP, omezená je pouze rychlost dle zvoleného tarifu.
- Zapůjčení zařízení pro připojení rodinného domu je zdarma při podepsání smlouvy na 24 měsíců a využíváním tarifu v minimálním měsíčním paušálu 363,- Kč.
- V případě poruchy vašeho zařízení, provádíme servis nejpozději do 48 hodin.
- Proměření dostupnosti pokrytí, provádíme zdarma.



Pro více informací nám napište, nebo zavolejte:

Tel.: 484 350 000

E-mail: obchod@tfnet.cz

www.tfnet.cz

TFnet s. r. o., Masarykova 203, 468 22 Železný Brod

STARÁME SE O TEPLO VAŠEHO DOMOVA

iQ vytápění

Kompletní úsporné systémy vytápění

Občanská 1328, 468 51 Smržovka

e-mail: info@iqvytapieni.cz, tel.: +420 483 311 158

www.iqvytapieni.cz



<https://www.facebook.com/lucia.pedikura>



PEDIKÚRA

Lucie Zajícová

Péče o vaše nohy v pohodlí domova

Hodina odpočinku při níž si užijete:

- Relaxační koupel
- Celkovou pedikúru nohou
- Závěrečnou masáž nohou

Kontakt:

- +420 608 034 648
- zajicova.lucka25@gmail.com
- facebook.com/Lucia Pedikúra



ZBOŽÍ NEJEN PRO ŠKOLÁKY

PAPÍRÁČEK

- papírnictví v Železném Brodě

papír
Ráček





KADEŘNICTVÍ EXTRAVAGANT

dámské
dětské
pánské

Jana Moravcová Josisová
Držkov 145
Tel.: 774 666 757

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