



Pila ve Vlaském opět v provozu!



Když v roce 2012 na naší pile ve Vlaském utichly stroje, napadlo mě, že se zde výroba řeziva už nikdy neobnoví. Celý areál vystrádal několik majitelů, až jej do vlastnictví získala firma ROYAL ASTONA s. r. o., která se zabývá zpracováním a výrobou ze dřeva.

Prioritní produkcí jsou výroba komponentů a montáž dětských hřišť. Používáno je pro ně především velmi tvrdé akátové dřevo, a to pro jeho unikátní vlastnosti. Téměř bez újmy povětrnostními vlivy vydrží až 40 let! Jeho opracování musí být odborné a velmi kvalitní, každá nezabroušená tříska nebo ostrá hrana může představovat nebezpečí. Vždyť dětská hřiště se vyrábí pro děti a ty se na nich nesmí při svých hrách poranit. Každá část je proto pečlivě ohoblována a obdroušena. Zvláště dnešní mládež tu pochopí, že kvalitní práce má pořád ještě smysl.

Kromě výroby dětských hřišť, se firma zabývá výrobou turistického mobiliáře a drobných dřevostavb. Hlavní přidanou hodnotou společnosti je skutečnost, že celý výrobní proces realizuje bez nutnosti externích dodavatelů. Firma disponuje vlastní technikou pro zemní práce, pořez kulatiny, sušení a následné zpracování řeziva.

S ohledem na rostoucí poptávku plánuje firma v roce 2016 investici do zvýšení produktivity pořezu kulatiny, a to minimálně na 40 m³ ve dvousměnném provozu.

Na příští rok připadá i jedno další významné výročí – zdejší pile bude rovných 100 let! V roce 1919 tu totiž vznikla první parní pila, která ve své době zaměstnávala až 60 lidí.

Moje generace, i ti starší, si jistě ještě vzpomenou, jak se tu ještě ručně přetahovaly vozíky s kulatinou z venkovních skladovacích

ploch do budovy. Ostatně, každý má jistě své vzpomínky vztahující se k práci v naší pile. Proto je velmi dobře, že se našel někdo, kdo zde v tradici zpracovávání dřeva dále pokračuje.

Petr Mahel
s využitím informací od manažera
společnosti ROYAL ASTONA s. r. o. pana
Richarda Chytky

Vlak najel do stromu

V šterý 17. listopadu 2015 krůtce po jedné hodině v noci na železniční trati mezi stanicemi Hanušovice a Vlaské, před tunelem, najel nákladní vlak na strom.

Strojvedoucí vlakové soupravy, kterou tvořila lokomotiva a sedm prázdných nákladních vagonů, uviděl strom na trati na poslední chvíli a i přes užití rychlobrzdy se mu nepodařilo střetu zabránit.

K vykojení vlaku nedošlo, ani ke zranění

osob. Orientační dechová zkouška na alkohol provedená u strojvedoucího byla negativní. Na lokomotivě vznikla škoda ve výši asi 50 tisíc korun. Cizí zavinění nebylo na místě zjištěno.

Strom spadl ze srázu nad tratí patrně vlivem povětrnostních podmínek. Provoz na trati byl obnoven v ranních hodinách.

por. Mgr. Marie Šafářová
Policie ČR, 18. 11. 2015



Krásné prožití vánočních svátků,
hezké chvíle u stromečku
a do nového roku plno síly,
životního elánu a úspěchů
Vám všem ze srdce přejí

Antonín Marinov, starosta
a zaměstnanci obecního úřadu



FINANČNÍ SPRÁVA

Nová povinnost pro plátce DPH od roku 2016!

Novelizací zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty vzniká s účinností od 1. 1. 2016 plátcům DPH nová povinnost podávat tzv.

Kontrolní hlášení

- Nový druh **daňového tvrzení** obsahující vybrané údaje o plněních, které plátce vykazuje ve svém daňovém přiznání k DPH.
- Založeno z velké části na údajích ze současné **evidence pro účely DPH**.
- Za nepodání kontrolního hlášení hrozí sankce.

BOJ PROTI DAŇOVÝM PODVODŮM

Jedná se o zcela zásadní nástroj, který Finanční správa využije v boji proti rozsáhlým daňovým (zejména karuselovým) podvodům na DPH. Předpokládá se, že po zavedení kontrolního hlášení dojde ke zvýšení daňových příjmů v řádech miliard korun ročně.

KDY TO ZAČNE

Prvním obdobím, za které se podává první kontrolní hlášení, je **leden 2016**, respektive **1. čtvrtletí 2016**.

Právní osoby	Fyzické osoby		
	měsíční plátcí DPH	čtvrtletní plátcí DPH	zvláštní případy
podávají každý měsíc	podávají každý měsíc	podávají čtvrtletně	například vstup do insolvence, úmrtí plátce
první kontrolní hlášení do 25. února 2016	první kontrolní hlášení do 25. února 2016	první kontrolní hlášení do 25. dubna 2016	mimořádný termín podání

KONTROLNÍ HLÁŠENÍ SE PODÁVÁ ZA OBDOBÍ, VE KTERÉM PLÁTCE ZEJMÉNA:

- **přiznává daň na výstupu** (tj. vyplňuje řádky 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 a 13 daňového přiznání k DPH)
- **uskutečnil zdanitelné plnění v režimu přenesení daňové povinnosti** (tj. vyplňuje řádek 25 daňového přiznání k DPH)
- **uplatňuje nárok na odpočet daně na vstupu** (tj. bude vyplňovat řádky 40, 41 daňového přiznání k DPH)
- **uskutečnil nebo přijal příslušná plnění ve zvláštním režimu pro investiční zlato**

KONEC PRAVIDELNÉHO DOCHÁZENÍ NA FINANČNÍ ÚŘAD

- Podání kontrolního hlášení musí být učiněno **výhradně elektronickou formou**.
- Od roku 2016 budou všichni plátcí DPH bez výjimky podávat **daňová přiznání k dani z přidané hodnoty pouze elektronicky!**

ZPŮSOBY ELEKTRONICKÉHO PODÁVÁNÍ

Odeslání datové zprávy prostřednictvím:

➤ Daňového portálu

(aplikace EPO na www.daneelektronicky.cz)

Doporučujeme

Tento způsob odeslání Vám zabezpečí ověření správnosti formátu a struktury datové zprávy. Pro jednoznačnou identifikaci podatele je možné využít jeden z následujících způsobů:

- uznávaný elektronický podpis
- přihlašovací údaje do datové schránky
- dodatečné potvrzení za podmínek uvedených v daňovém řádu **ve lhůtě pro podání kontrolního hlášení** (tzv. e-tiskopis).

➤ Datové schránky

Doporučujeme přednostně způsob elektronického podání prostřednictvím Daňového portálu (aplikace EPO na www.daneelektronicky.cz).

Tímto opatřením nevzniká povinnost zřídit si datovou schránku ani uznávaný elektronický podpis.

www.financnisprava.cz/kontrolnihlaseni

Králíky už Černého Petra nedrží

V Králikách se diskutovalo o využití „pastáku“. Na otázky občanů v zaplněném sále klubu Na Střelnici odpovídal i hejtman Pardubického kraje Martin Netolický.

„Nepatřím mezi lidi, kteří se nechávají strhnout emocemi,“ zchladil hejtman Martin Netolický Králické hned v úvodu veřejné debaty, ve středu 2. prosince, o možném umístění uprchlického zařízení do objektu bývalého výchovného ústavu. Nenechal si ji ujit přeplněný sál kulturního domu Střelnice. Čelem stovkám lidí usedl vedle starostky Jany Ponocné hejtman Martin Netolický, místostarosta Martin Hejkrlik a velitel obvodního oddělení policie Roman Němec.

Diskuse o uprchlících v posledních dnech Králiky rozděluje. Tentokrát šly ale emoce stranou. Na uzdě je držel především hejtman, který hned v úvodu odmítl emotivní a radikalizovanou diskusi, a naopak vyzval k diskusi pragmatické a věcné. Zaznívaly především anonymní dotazy na zajištění bezpečnosti, ale i možnost vyhlášení místního referenda. Došlo také na dotaz o odstoupení starostky. To Jana Ponocná jednoznačně odmítla: „Nemám pocit, že bych něco zanedbala.“ Šum v sále vyvolaly i protichůdné informace o soužití s azylanty v Kostelci nad Orlicí, když na jedné straně ho dramaticky vyličila žena z Kostelce, a na straně druhé zazněly policejní statistiky o minimální trestné činnosti azylantů.

Padla i řada konkrétních informací. Hejtman například odkryl pozadí výběru objektu, kdy stát z 81 objektů, z nichž je 19 v jeho majetku, vytypoval právě Králiky a Benešov. Hovořilo se také o konkrétních krocích České republiky, které by nastaly v případě uzavření hranic Německem. „Když zavře hranice Německo, do šesti hodin se uzavrou hranice u nás. Plán existuje od začátku ukrajinské krize, lidé na to jsou,“ uvedl hejtman

a kritizoval ministerstvo vnitra za špatnou komunikaci a neinformování občanů.

V minulém týdnu se situace kolem rezervního azylového zařízení měnila den ode dne. Ministerstvo vnitra požádalo o převod objektu a ještě v polovině týdne se umístění asi stovky žadatelů o azyl zdálo být hotovou věcí. Konec týdne však přinesl pozastavení celého procesu.

Šárka Mikulecká

Orlický deník 4. 12. 2015

Změna termínu odstávky výdeje pasů a občanských průkazů

V souvislosti se schválenou novelou zákona o občanských průkazech a cestovních dokladech upozorňujeme občany, že v období od 28. 12. do 31. 12. 2015 nebudou přijímány žádosti o vydání občanského průkazu a cestovního dokladu (původně byt stanoven termín již od 15. 12. 2015, což bylo Ministerstvem vnitra ČR, z důvodu zvýšení komfortu a zkvalitňování služeb pro občany, posunuto na uvedený pozdější termín).

Rovněž nebude možné v uvedeném období již vyhotovené doklady předávat. V nutných případech bude držitel občanského průkazu se skončenou dobou platnosti vydán občanský průkaz bez strojově čitelných údajů

s dobou platnosti jeden měsíc. V tomto případě pak musí občan doložit 2 fotografie.

Důvodem je plánovaná odstávka informačních systémů občanských průkazů a cestovních dokladů MV ČR a přechod na nový technický systém vyplývající z nově schválených legislativních změn. Příjem žádostí o vydání občanského průkazu a cestovního dokladu a výdej již vyhotovených osobních dokladů bude možný opět od 4. 1. 2016.

Olga Breitzetelová

vedoucí správního oddělení
odboru správního a vnitřních věcí
Městského úřadu v Šumperku



Na náměstí v Podlesí na podzim probíhaly dokončovací práce na jeho revitalizaci. Vykácením starých a nemocných stromů a následným vysazením mladých stromků včetně nezbytných parkových úprav se celý prostor velmi výrazně provzdusnil a prosvětlil.

Foto Kamila Tóthová

Jen vzpomínky?

Když jdu na vlak na bývalé nádraží Podlesí, srdce se mi rozbíjí při pohledu na tu plechovou budku, kterou tu postavili místo něj. Po posledních deštivých dnech jsem se sem navíc musel brodit všudypřítomným bahnem a vyhýbat se strojům, které tu manipulují se dřevem. A jaké to tu bývalo pěkné a romantické.

Když se vrátím do roku 1990, kdy jsem začal jezdit na učiliště do Města Albrechtice, vzpomenu si na jedno podzimní odpoledne, kdy bylo pěkně a svítlo sluníčko. Vešel jsem do útulné čekárny, abych si u pokladny koupil lístek. Paní výpravčí u okýnka vytáhla ze šuplíku velkou knihu, v níž byly vypsány všechny zastávky, jejich vzdálenost od Podlesí a ceny jízdenek. Tehdy ještě žádné počítače nebyly a zřejmě tuto pomůcku měla pro usnadnění práce. S jízdenkou jsem si pak sedl před budovu, abych si na lavičce užil posledních slunečních paprsků, než od Dolní Lipky přijede můj motorák...

Ale dosti vzpomínání. Dnešní realita je víc než drsná. Vlak jezdí už jen o víkendech a prostor, kde kdysi útulná stanička v hlubokém údolí řeky Moravy stála, připomíná spíše rozbáňněný manipulační sklad s kulatinou, anebo ještě výstižněji tankodrom. Tu tady nakládá firma Opavská lesní, a. s., která si tyto prostory pronajala od Správy železniční dopravní cesty, s. o. Prosím, ať nakládá, dráhy z toho jistě mají nemalý užitek, Ale co my, chudáci cestující? Máme chodit na vlak v holinkách?

Naštěstí se o tuto zoufalou situaci začal zajímat i náš obecní úřad a situaci řeší, zvláště když k zastávce vede krajská cesta, a ta by měla přeci jen zůstat v pořádku. Vždyť chůzí po kolejích, které jsou jedinou schůdnou přístupovou cestou k zastávce, sami sebe vystavujeme nebezpečí.

Petr Mahel

Znát telefonní čísla se vždy vyplatí

Moderní technologie a zejména mobilní telefony nás odnaučily pamatovat si čísla, na která voláme. Přitom znalost čísla může ušetřit peníze, protože na první pohled je vidět to, co vychytrali poskytovatelé prémiových služeb píší velmi malým písmem. Rádi se s vámi podělíme o zkušenosti, se kterými se s námi podělili naši internetoví kamarádi.

Složení telefonního čísla

Standardní telefonní číslo obsahuje 12 číslic.

Národní předvolbu (v případě České republiky se jedná o kód 420) a zbývá devět číslic.

Další tři číslice informují, zda voláte do pevné nebo mobilní sítě. V dřívějších „pravěkých dobách“ zaleželo, zda voláte tzv. místní nebo meziměstský hovor. A proto bylo území státu rozděleno do jednotlivých telefonních oblastí, které měly přiřazená svá čísla (a i své ceny). Ceny se sjednotily, ale oblasti zůstaly.

Volání do mobilní sítě poznáte podle **přístupového kódu**, který je:

601 až 608, 702 až 705, 72, 73, 77 nebo 7900 až 7999.

Kód 910 vás upozorní, že voláte do sítě, která

přenáší hlas po internetu, tzv. služby VoIP.

Osmička na začátku

Kód 800 vás upozorní, že voláte na bezplatnou linku, to znamená, že náklady za hovor nese volaný. Většinou slouží k firemní prezentaci.

Ale pozor!

Kódy 810 až 819, 830 až 839, 843 až 846 nejsou pro bezplatné volání, na nákladech se společně s provozovatelem této linky podílíte oba dva!

Devítka velí: „Pozor!!!“

Velmi důležité je všimnout si kódů 900, 906 a 909; slouží k přístupu ke službám s vyjádřenou cenou, a proto **dvě číslice**, které následují po tomto kódu, vás upozorní na **výši ceny volání za minutu**. Jedná se zejména o různé spotřebitelské soutěže, obchodní a inzertní služby. Příklad: z čísla 900 55 25 25 zjistíte, že **minuta volání stojí 55 Kč**, celková cena hovoru se tedy odvíjí od počtu provolaných minut.

Dále je potřeba vědět

V případě, že voláte na telefonní číslo, které má 12 číslic a nezačíná kódem 420, voláte do zahraničí

a můžete očekávat zvýšený účet.

Kód 905 slouží také k přístupu ke službám s vyjádřenou cenou - desetinašobek kombinace dvou číslic, které následují po tomto kódu, určují jednorázovou cenu za volání. Příklad: z čísla 905 55 25 25 zjistíte, že za celý hovor zaplatíte 550 Kč.

Kód 908 slouží také k přístupu ke službám s vyjádřenou cenou; dvě navazující číslice vás upozorní na výši ceny za volání. Příklad: z čísla 908 55 25 25 zjistíte, že za celý hovor zaplatíte 55 Kč.

Soutěžní a hlasovací SMS

Zkrácená čísla, na která posíláte SMS zprávy do různých soutěží, hlasování a podobně, nejsou regulovaná Českým telekomunikačním úřadem, ale operátoři přijali kodex, aby i zde formát čísla jednoduše upozorňoval na výši ceny. Pokud chcete zjistit, kolik za svou zprávu zaplatíte, slouží k tomu poslední dvě nebo tři číslice podle délky zprávy; u sedmimístného čísla jsou to poslední dvě číslice, u osmimístného čísla určují cenu za zprávu poslední tři číslice. Příklad: SMS zasláná na sedmimístné číslo 9004430 vás bude stát 30 Kč; za SMS zaslánou na osmimístné číslo 90044300 zaplatíte 3 Kč, protože cena je v tomto případě v haléřích.

A tohle už vůbec nikdy nepřijímat!

Zvláštní kapitolou jsou darebáci ze serveru bezreklamky.cz, kteří náhodně volají na různá telefonní čísla a bláhoví a důvěřiví lidé se po zvednutí doví, že si s nimi chtějí popovídat a prosí je o jednoduché odpovědi na jednoduché otázky stylem ano ne s tím, že hovor je nahráván. Otázky jsou typu: Jste svobodný – ženatý? Vede kolem vašeho domu silnice? Máte děti? A podobně.

K vaší hrůze vám přijde ihned druhý den po hovoru doporučený dopis s fakturou na 3 000 Kč, který nic netušící převezmáte. Po prostudování přiložené obchodní „smlouvy“ psané klasičnou blechou pisma zjistíte, že souhlasíte se zasláním zálohové faktury předmětné „společnosti“ v uvedené výši. Po reklamaci u této společnosti je vám přehrán zmanipulovaný hovor, kde s hrůzou zjistíte, že jste se telefonicky zavázal k úhradě faktury a zaslání obchodní smlouvy doporučeným dopisem.

Při jednání s právníky vám většina doporučí fakturu uhradit a po té s nejistým výsledkem vymáhat částky zpět, což vás bude stát čas a peníze. Mají to totiž perfektně ošetřeno podle platné legislativy a než se nadějete, už buší na Vaše dveře...

A nakonec...

Možná to taky znáte. Byl jste celý den pryč a po návratu domů jste měl na mobilu 8 nepřijatých zmeškaných hovorů z čísla 420 477 100 111.

Protože to začalo být hodně podezřelé, začal jste pátrat po telefonním čísle na internetu a narazil jsem na diskusi, kde si lidé sěžují, že jim číslo volá tak pravidelně. Když náhodou telefon zvednou, hovor se automaticky přeruší, nicméně ve vyúčtování na konci měsíce mají tzv. dárcovské volání 1 min. za 100 Kč.

Toto číslo si zapamatujte, a když se objeví na mobilu, tak **nezvedat!** Sprostě a drze vás okrade o 100 Kč.

Z naší e-mailové pošty

Půlnoční mše svatá

Také letos budou u nás 24. prosince slouženy tzv. půlnoční Mše svaté. Nejprve v Podlesí, a to od 18.30 hod., potom ve Vojtíškově od 20.00 hod. a nakonec na Malé Moravě od 22.00 hod.

Věříme, že si tuto významnou událost církevního roku nenecháte ujít.



Vyžádejte si ZDARMA "vyjádření o existenci nadzemních nebo podzemních sítí"

Stavíte, nebo rekonstruujete dům?

Kopete na zahradě bazén, nebo studnu?

Budete provádět terénní úpravy na vašem pozemku?

Plánujete výkopové nebo zemní práce?

Chystáte se na hlubokou orbu na zemědělských pozemcích?

POZOR! Podzemní nebo nadzemní telekomunikační vedení a případně jiné síťové prvky se mohou nacházet i na vaší nemovitosti.

Dovolujeme si proto upozornit, že podle § 101 zákona č. 127/2005 Sb. jsou stavebníci, kteří budou provádět činnost spojenou se zemními pracemi, povinni provést opatření, aby nedošlo k poškození vedení komunikační sítě. To se týká i provádění hluboké orby na zemědělských pozemcích, zemních prací a terénních úprav.

Mezi tato opatření patří především povinnost si před začátkem prací vyžádat "vyjádření o existenci nadzemních nebo podzemních sítí". Společnost CETIN je připravena toto vyjádření poskytnout **ZDARMA na internetové adrese www.cetin.cz v sekci „Naše síť“.**

Česká telekomunikační infrastruktura a.s. (CETIN)

www.cetin.cz

Výsledky 2. ročníku soutěže O nejkrásnější rozkvetlé okno

Slavnostní vyhlášení výsledků s předáním cen proběhlo 11. prosince v zasedací místnosti obecního úřadu v Malé Moravě.

Výherkyní v kategorii rozkvetlé okno nebo balkon v rodinných domech a chalupách se stala paní Jana Kleeová, na druhém místě se umístila paní Julie Mahelová a třetí místo obsadila paní Andrea Merčáková.

Výhercem kategorie rozkvetlé okno nebo balkon v bytových domech je pan Miroslav Kadlec, a na druhém místě se umístila paní Svatoslava Marinová.

Výherkyní v kategorii rozkvetlé předzahrádky nebo okolí domu se stala paní Irena Kouřilová, na druhém místě se se umístila paní Vlasta Mlčúchová a třetí místo obsadila

paní Anna Temňáková.

Ceny vítězům předal osobně starosta obce s poděkováním, že se vzorně starají o své okolí. a stránkách Devítky zveřejňujeme jen několik černobílých obrázků, které jen velmi stěží mohou dokumentovat barevnou záplavu rozkvetlých kětů...

Obec Malá Morava



Okna pana Miroslava Kadlece



Předzahrádka paní Jany Kleeové



Před vchodem do domu paní Ireny Kouřilové.



Rozkvetlá chloubka paní Vlasty Mlčúchové.

Vojtíškovská jablka s tvarohem

Ingredience: 4 jablka, 1 tvaroh, 4 lžíce nasekaných lískových ořechů, 4 lžíce nasekaných mandlí, 4 lžíce rozinek, 4 lžíce sušených krájených švestek, lžička citrónové kůry, špetka skořice, máslo.

Jablka omyjeme, seřezneme jim vršky se stopkou a jádřince s dužinou vydlabeme (necháme „skořápku“ silnou asi 2 cm). Tvaroh, lískové ořechy, nasekané mandle, rozinky a kandované švestky v míse důkladně promícháme, přidáme trochu nastrohané citrónové kůry a špetku mleté skořice a ještě promícháme. Vyrobenou směs vydlabaná jablka naplníme, naskládáme je do vymazaného pekáčku, na vršek každého jablka přidáme ještě kousek másla a pečeme v předehřáté troubě při 150 °C asi 20 minut.

UPOZORNĚNÍ

22.12.2015 – 1.1.2016

NEUROLOGICKÁ AMBULANCE

MUDr. Simona Nováková

NEORDINUJE

SESTRA NEPŘÍTOMNA



Babka Jodaska a seno sláma

Před mnoha lety žila na Vysoké, v dolní části obce v malém domku u potoka, babka. Odjakživa byla sama. V průběhu roku pomáhala u sedláků na poli. Sama pak pracovala na svém poličku, které měla, velkém asi jako dlaň.

Jí to stačilo, protože chovala jen pár slepiček, králíků a kozu Lízu. Na trávu pro svá zvířátka chodila s trakařem po příkopech okolo cesty vedoucí do Vlaského, nebo do Vojtískova či do Vysokých Žibřidovic. Tam ale chodila nerada. Do Vysokých Žibřidovic to bylo nazpátky domů do kopce, a do Vojtískova zase protože ji tam místní nadávali.

Ona totiž byla také bylinkářka a domácí léčitelka. Před časem se totiž její léčení u jednoho sedláka ve Vojtískově s jeho kozou s polámanou nohou nepodařilo. Babka se tehdy ulekla, že je ta koza špatně ošetřená a že jí chybí „seno a sláma“. Sedlák se rozhněval, babku vyhodil a nic jí za její léčbu kozy nezaplátil. Kozu nakonec musel stejně zabít a udělat z ní klobásky. Babce bylinkářce a léčitelce v jednom se začalo říkat „Babka Jodaska“ a posměšně dodávat „seno a sláma“. To naši babku nejvíce mrzelo. Její léčení přeci obvykle každému spíše pomohlo k životu a ne od života.

Jednou se ale starostovi ve Vojtískově zle přitížilo. Ležel doma v posteli, potil se a jen koulel očima. Nemluvil. Starostová nařikala a lomila bezmocně rukama. Děvečky jen kolem nemocného litaly s nějakými lektvary, nebo s obklady. Jednou to byl obklad studený, pak zase teplý. Pak zase zkusily špekový zábal, to aby ze starosty ustoupila horečka, ale pořád to bylo stejné. Starosta koulel očima, potil se, nemluvil a nevstával.

Nedalo se nic dělat. Starostová poslala čeledína s bryčkou pro babku Jodasku na Vysokou. Ještě stačila na čeledína zavolat, aby nikde neokouněl a rychle babku Jodasku i s jejími lektvary dovezl.

Tak se i stalo. Čeledín jel rychle, až se za jeho bryčkou jen prášilo. Babka Jodaska „seno a sláma“ se kroutila, že jako jet na Vojtískov léčit nemůže, že se jí tam lidé smějí a tak všelijak. Čeledín ale nedal, řekl jí rovnou, že tentokrát dostane za léčbu velmi dobře zaplacenou, no vymýšlel si, jak jen uměl, jen aby babku obměkčil a přesvědčil, aby s ním do toho Vojtískova přeci jen jela.

Nakonec mu uvěřila a poslechla jej.

Čeledín babku Jodasku naložil a jel s ní zase zpět na Vojtískov, a to jako k ohni, jako když hasiči jedou.

U starostů ve světnici bylo jako na pohřbu. Všude skoro tma a nezdravý vydýchaný vzduch.

Babka hned pochopila, která bije. Starosta se v předešlém dnu něčeho strašně přejedl a přepil dobrého moku. Od toho dostal zádachu a hlavně lenost od blbosti. Nechtěl totiž poslouchat vyčítavé řeči své manželky, které vedla od rána do večera skoro pořád.

Babka si nechala hned donést lavor se studenou vodou, trochu čerstvého letošního sena a trochu čerstvé slámy. Pak všechny vyhnala ven. Otevřela okna a nechala do světnice proudit čerstvý vzduch. Starostu, tváříciho se jako by měl právě umřít, v posteli do pasu vysvěkla a nařídila mu, aby si lehl na břicho.

Starosta raději poslechl. Pak mu hned mokřým studeným hadrem utřela záda a začala jej masírovat slámou a senem. Starosta úpěl nad tou léčbou, a to už docela nahlas. Najednou přestal být němý a posíl babku, ať té své léčby již nechá.

Za dveřmi všichni slyšeli jen to starostovo úpění a zelenali strachy, aby ta starostova

nemoc na ně také neskočila taky.

Babka ale v léčení neustávala. Starosta jí sliboval hory doly, jen když jej už nechá být. Nějak se mu prý tou léčbou udělalo lépe.

Babka jej tedy nechala. Ale nechala si taky zaplatit dvojnásob, než obvykle. Prý za rychlou pomoc při nemoci.

Starostová babce Jodasce děkovala za záchranu svého muže. Slíbila jí, že se jí už nikdo nebude ve Vojtískově posmívat a ať sem prý chodí dál léčit lidi. Na cestu ještě dostala výslužku, což byly jitřnice a jelítka od zabíjačky a kousek uzeného špeku k tomu. A nenápadně přidala taky skleničku domácí kořalky z jeřabin. U toho starostová jen letmo prohodila, že všechno nemusí starosta vypít sám.

Čeledín ji pak zavezl zase zpět domů na Vysokou. Ale přídomek „seno a sláma“, babce Jodasce už zůstal až do smrti.

Ludvík Vrána



Naši jubilanti

V září oslavil 65 let

pan Josef ČERMÁK

a v listopadu 65 let

paní Vlasta MLČŮCHOVÁ

Oběma našim jubilantům blahopřejeme.

Když sádlo, tak se škvarkama

...a na chleby s hořčicí, cibulí i okurkou a několik půllitrů pěnivého piva. Tot chvilka nefalšovaného lidského štěstíčka.

Sádlo funguje jako neocenitelný pomocník při „odbourávání“ vlivu mastných kyselin, čímž dochází ke snížení cholesterolu. Kdy naposledy jste si namazali chleba sádlem? Klidně to udělejte, sádlo je lék našich babiček a určitě si nezaslouží, abychom na něj zanevřeli! Má totiž spoustu dobrých vlastností!

Až budete péct koláč, použijte sádlo místo rostlinného tuku - kůrčička bude krásnější a křupavější! Že je sádlo „fuj“ a dostaneme

po něm infarkt? Nesmysl! Vědci už došli k závěru, že ti, kteří nahradili sádlo margarínem, nemají žádnou záruku, že zemřou později než ti, kteří si čas od času sádlo dopřejí. Proč tedy používat „náhražky“, když i naše babičky dobře věděly, co je zdravé?

Vepřové sádlo obsahuje nasycené mastné kyseliny, nenasyčené mastné kyseliny a také kyselinu olejovou. Ta funguje jako pomocník při „odbourávání“ vlivu mastných kyselin, čímž dochází ke snížení cholesterolu. Oproti máslu obsahuje jen 1/3 cholesterolu, takže z hlediska vzniku infarktu je na tom sádlo stokrát lépe než kravské máslo.

Sádlo je všestranné, dokonce i lék. Nasycené tuky, ačkoliv se o nich tak nepěkně mluví, jsou velmi důležité pro zdravé kosti a mimo to posilují i imunitu! Má sice málo bílkovin, nulové množství sacharidů, ale nějaký ten vitamin má, především „E“, který patří k elixírům mládí. Pokud se nechystáte sníst celou vaničku sádla, pak si směle můžete čas od času sádlo dopřát!

Ovšem raději v rámci snídaně nebo oběda, sádlo není vhodné konzumovat před fyzickou aktivitou nebo po ní (prodlužuje se doba trávení). Kulináři jej od nepaměti využívají při smažení, protože je tepelně stabilní a maso se na něm nepřepaluje. Kromě toho při smažení na sádle nevznikají karcinogenní látky, takže z hlediska zdraví je sádlo bez diskusí lepší, než rostlinné oleje! A chuťově dalece převyšuje margarín!

Každodenní péče o pleť se vyplatí. Vepřové sádlo neobsahuje žádné chemické látky, není parfemované, takže nedráždí ani citlivější pokožku. Sádlo je mastné, takže je ideální v případě ekzematické a suché pokožky. Zjemní ji, promastí a regeneruje.

Zdroj: Internet

ORDINACE V DOBĚ VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ

MUDr. Ivo Novák

21.12.2015 PONDĚLÍ : 7³⁰ – 11⁰⁰

22.12.2015 ÚTERÝ : DOVOLENÁ ZASTUPUJE MUDr. BUREŠOVÁ 7³⁰ – 10⁰⁰

23.12.2015 STŘEDA : DOVOLENÁ ZASTUPUJE MUDr. BUREŠOVÁ 7³⁰ – 10⁰⁰

24.12.2015 ČTVRTEK : SVÁTEK

25.12.2015 PÁTEK : SVÁTEK

28.12.2015 PONDĚLÍ : DOVOLENÁ ZASTUPUJE MUDr. BUREŠOVÁ 7³⁰ – 10⁰⁰

29.12.2015 ÚTERÝ : 7³⁰ – 11⁰⁰

30.12.2015 STŘEDA : 7³⁰ – 11⁰⁰

31.12.2015 ČTVRTEK : 7³⁰ – 9⁰⁰

01.01.2016 PÁTEK : SVÁTEK





Odborná porota to měla letos na tradičním Podbělníkově gulášobraní 28. listopadu opět velmi těžké. V tvrdé konkurenci ale zvítězil guláš domácích z Vojtiškova. Foto Kamila Tóthová

Skutečný dárek

Se Skutečným dárkem z charitativního e-shopu společnosti Člověk v tísní uděláte radost hned dvakrát. Zakoupením některého z více než dvou desítek darovacích certifikátů (tzv. Skutečných dárků) potěšíte člověka, kterému jej věnujete pod stromeček nebo k narozeninám, ale i toho, komu díky vaší štědrosti pomůžeme.

Vyberte si Skutečný dárek, který nejvíce potěší vás nebo vaše blízké. Skutečné dárky vždy symbolizují určitou formu pomoci – od kozy pro chudou rodinu v Africe přes léky pro nemocné nebo bezpečný porod až po doučování dětí z chudých rodin v České republice. Proto jsou rozděleny do pěti kategorií vyjadřujících oblasti naší společné pomoci – Voda, Zdraví, Školství, Obživa a Český republik.

Pokud například zakoupíte Skutečný dárek s kozou ze sekce OBŽIVA, koupíme kozu v některé ze zemí, kde Člověk v tísní pomáhá. Pokud bude ale v dané chvíli prodáno hodně koz a bude lepší pomoci jinak, třeba darováním ovcí, zemědělského nářadí nebo sazenic stromů, místo kozy nakoupíme je. Vždy však půjde o pomoc v oblasti obživy.

www.skutecnydarek.cz

Olšovské sváteční pečivo

Ingredience: 200 g hery, 420 g pohankové mouky, 140 g cukru moučka, 100 g ořechů, 2 vejce, 2 lžice kakaa, mletá skořice, citronová šťáva.

Ze všech surovin zpracujeme těsto, které necháme v chladu 2 hodiny odpočinout. Potom z těsta vyválíme plát, ze kterého vykrajujeme různé tvary. Můžeme je zdobit ořechovými jádry a potřít rozšlehaným vejcem. Krátce pečeme ve vyhřáté troubě.

Pohanková kaše z Olšovské země

Ingredience: 500 g pohanky, 1 lžice oleje, 3 cibule, 100 g slaniny, sůl, mletý pepř, 1/2 kostky bujónu.

Na oleji osmahneme 1 pokrájenou cibuli, přidáme pohankovou krupici, ochutíme bujónem, solí a pepřem a vaříme, až se začíná rozvářet. Můžeme zahustit trochou jíšky. Na pánvi osmahneme dozlatova nakrájenou cibuli a slaninu, kterou porce kaše na talíři posypeme. Podáváme se salátem z červené řepy nebo kyselého zeli.

Dovolujeme si Vás pozvat

na

Zpívání vánočních koled

za doprovodu sl. Michaely Málkové

v kapli Panny Marie Růžencové ve Vysokém Potoku

24.12. 2015 od 21:00 hodin

OLŠOVÁČEK[©]

PŘÍLOHA PRO DĚTI

Cihlář a jeho pomocník

Lidé již nechtěli bydlet v dřevěných domech. Dřevěné domy často vyhořely. Proto si začali stavět domy z cihel.

Ve Starém Městě byla dobrá, jílovitá půda, a tak se stalo, že se zde usadil cihlářský mistr. Odkud sem přišel, to nikdo nevěděl, ale svoje řemeslo uměl. Cihlářskou hlínu si nakopal již na podzim, dříve než přišly mrazy. Přes zimu si připravoval dřevěné formy na cihly. Lidé požadovali cihly různých tvarů, podle toho, k čemu sloužily. Byly čtyřhranné, podlouhlé i rovnoboké. K vyzdívání studní musely mít oble vyřiznuté boky. Na klenby byly cihly klínovité – klenáky, dále cihly dláždící a cihly na krytí střech.

Když přišlo jaro, cihlář zpracovával hlínu a podle přání kupujících tvaroval cihly. Potom je vypaloval v peci. Ty pak zůstaly pevné, voda je nerozmáčela a sloužily po mnoho generací.

Roky běžely a cihlář se svými pomocníky vypalovali cihly, ze kterých se stavělo po širokém okolí.

Jednou se objevil v cihelně pocestný a chtěl se nechat najmout na práci. Což o to, práce bylo dost, a tak si spolu plácli a nový pomocník začal pracovat v cihelně. Vstával brzy, ještě před úsvitem, a když ostatní vstávali, měl už polovinu práce hotovou.

Cihláři se nový pomocník líbil. Práce byla hotova a on mohl stále více odpočívat. Stále častěji sedával na zápraží svého domu. Peci byla dobře naložená, cihly se vypalovaly, hotové se skládaly do hranic a kupující si je odváželi. Postupně se cihlář naučil lenořit. Stále se jen spoléhal na pomocníka a byl stále lenivější. Až nakonec vůbec nepracoval.

Jak si tak jednou hověl na zápraží, sluníčko ho teple zahřívalo a milý cihlář klímal, až usnul. Zdál se mu podivný sen. Kde se vzal, tu se vzal, stál před ním podivný mužiček. Nic neříkal, ale upřeně se díval cihláři do očí a hrozil mu prstem. Potom uchopil cihlu a ta se mu v prstech rozpadla na prach.

Cihlář se lekl a celý zpocený se probudil. Teprve nyní se vzpamatoval. Vždyť z toho

lenošení zapomněl svoje řemeslo.

Rychle vyskočil z lavice, běžel zkontrolovat hlínu, formy i cihlářskou pec. Vše bylo v pořádku. Pomocník se činil a poctivě dělal svoji práci. Cihlář poznal, že na práci přijal hodného člověka. Poděkoval mu za práci a také mu dal pracovní ohodnocení tovaryše.

Cihelna ještě dlouho stála na okraji Starého Města a lidé zde rádi nakupovali ostře pálené cihly. Cihlář i jeho tovaryš měli svoji práci rádi a často se stávalo, že na cihlách zůstávaly otisky jejich prstů. Byly tam tak dlouho, dokud se cihly nerozpadly.

Milena Brňáková

Přesný čas



Přesný čas v České republice je měřen atomovými hodinami. Přesný čas, tedy Koordinovaný čas v Praze, platný od ledna 1969, je neustále udržován ve shodě se Světovým koordinovaným časem pracovníky časové laboratoře Akademie věd České republiky v Praze.

Legenda o narození Ježíška



Malý Ježíšek se narodil podle biblického příběhu v městě Betlémě, kam se ze svého domova v Nazaretu vydali jeho rodiče Marie a Josef. Na dlouhou cestu se vydali poté, co římský císař vyhlásil sčítání lidí a jejich majetku, kvůli lepšímu vybírání daní. Aby sčítání proběhlo v pořádku, musel se každý hlásit ve městě, z kterého pocházel.

Ve městě Betlémě nebylo té noci, kdy Josef s Marií došli, jediný volný nocleh a proto se na noc uchýlili v salaši nedaleko od městských bran. Tam také Marie porodila svého syna Ježíše. Namísto do kolébky jej uložila do jesliček, které jinak sloužili ke krmení dobytka.

Jako první se o narození Ježíše dozvěděli pastýři, kterým se zjevil anděl a zvěstoval, že se narodil spasitel. Pastýři se hned vydali na cestu, aby se novému králi poklonili. Z východu se s cennými dary vydali tři mudrcové, kterým cestu ukazovala jasně zářící hvězda. Oni mudrcové byli Tři králové a mezi dary, které Ježíškovi nesli, byla myrha, kadidlo a zlato.

O narození budoucího krále se dozvěděli i král Herodes Veliký. Ze strachu o svůj trůn nechal okamžitě zavraždit všechny chlapce narozené v Betlémě. Josefovi a Marii se spolu s malým Ježíškem podařilo uprchnout do Egypta, odkud se vrátili zpět až po smrti Heroda.

České tradice

Kolik má který měsíc dní?

Pro zapamatování počtu dní existuje jednoduchá pomůcka – zatnutím pěsti v obou rukách a jejich přiložením k sobě vzniknou pomyslné vrcholy a prohlubně, kde vrcholy všech kloubů symbolizují měsíc s 31 dny a prostory mezi klouby (prohlubně) symbolizují měsíc s 30 nebo 28/29 dny (u únoru). Měsíce se vyjmenovávají zleva, takže:

Leden – 31 dní, protože je to vrchol kloubu levého malíčku.

únor – méně než 31 dní (28/29), protože je to mezera mezi klouby levého malíčku a prsteníku.

Březen – 31 dní, protože je to vrchol kloubu levého prsteníku.

Duben – 30 dní, protože je to mezera mezi klouby levého prsteníku a prostředníku.

Květen – 31 dní, protože je to vrchol kloubu levého prostředníku.

Červen – 30 dní, protože je to mezera mezi klouby levého prostředníku a ukazováku.

Červenec – 31 dní, protože je to vrchol kloubu levého ukazováku.

Srpen – 31 dní, protože je to vrchol kloubu pravého ukazováku.

Září – 30 dní, protože je to mezera mezi klouby pravého ukazováku a prostředníku.

Říjen – 31 dní, protože je to vrchol kloubu pravého prostředníku.

Listopad – 30 dní, protože je to mezera mezi klouby pravého prostředníku a prsteníku.

Prosinec – 31 dní, protože je to vrchol kloubu pravého prsteníku.

Koníček Klusáček Hnědáček

Kdysi dávno žil u jednoho chalupníka ve Vysokém Potoku koníček, kterému se říkalo Klusáček Hnědáček. Každé ráno byl vzhůru v maštali jako první, vesele si podupával a občas si i radostí zarehtal a čekal na svého pána. Ten se jmenoval Bruno.

Kočí Bruno se o koníčka Klusáčka Hnědáčka dobře staral a byl rád, že mu vždy dobře sloužil. Dával jej do potahu za vůz, případně v zimě za sáně. Spolu pak pracovali v lese při stahování dřeva, nebo na poli. Tady spolu orali, seli, nebo sekali travu na seno na zdejších pastvinách. V létě pomáhali u místních sedláků při žních a orbě půdy, nebo při odvozu slámy do stodol. Sláma byla vždy potřeba pro podestýlku zvířatům ve chlévech.

Koníček Klusáček Hnědáček měl síly dost, a tak se práce vždy udělalo hodně. No a v zimě se zase stahovalo dříví z lesů na pilu, nebo se alespoň protahovaly místní cesty dřevěným pluhem, aby lidé mohli chodit do práce, za nákupy, děti do školy a podobně. Protože v zimě bylo ve Vysokém Potoku vždycky hodně sněhu po celou zimu, tak se náš Klusáček Hnědáček se svým kočím Brunem nikdy nenudil.

Jednou v zimě, v den svatého Mikuláše, byla již opravdu velká a tuhá zima. Napadla spousta sněhu. Nikomu se nechtělo ani na dvůr, natož tak ještě někde jezdit.

K Brunovi do chalupy náhle přišel místní starosta s tím, že je nutné zajet do Moravského Karlova s nějakou důležitou zprávou od vrchnosti. Brunovi se moc nechtělo. V kachlových kamnech hezky praskala hořící polénka a všude v domě bylo od kamen a chlebové pece s nimi spojené hezky teploučko.

Ve chlévech a v maštali bylo také teploučko. Bruno měl svá domácí zvířátka pěkně opečovaná, jejich bydlení zateplené slámou. Hnůj byl také vyvezen a všude byla čerstvá podestýlka. Dovnitř tam vnikalo světlo malými okénky. Všechna zvířátka dostala hned ráno něco k snědku a k tomu i pití.

Koníček Hnědáček také odpočíval. Nažral se obroku a sena, napil se čisté vody, kterou dostával od Bruna vždycky čerstvou a čistou a hlavně jako první. Také srst měl již rádně vyhrbělcovanou.

Ven do zimy se opravdu nikomu ani za mák nechtělo. No co, vrchnost poručí, to se musí udělat.

Bruno věděl, že cesta do Moravského Karlova nebude lehká. Vedla nahoru ke Svaté Trojici a pak dále lesem okolo hory Jeřáb. Bylo mu hned jasné, že v tom sněhu se nepojede lehce a že v Moravském Karlově raději přechkají noc a vracet se budou až nazítří.

Koníčka Hnědáčka zapřáhl do saní. Vzal si sebou na cestu něco k snědku a pití. Také seno a obrok pro Hnědáčka, přidal k tomu ještě velký kožík pro sebe a jednu deku navíc pro svého koníka. Vyjeli před polednem a Bruno se těšil, až se zase vrátí domů. Čekali s manželkou malé dítětko a nechtěl proto být dlouho z domu pryč. Jen ještě zašel za rodiči, aby jeho paní pomohli, když bude doma sama.

Vyjeli s Klusáčkem Hnědáčkem do zimy na zasněženou cestu. Až ke Svaté Trojici byla cesta projetá. Bylo to tím, že zde ještě včera pracovali v lese dřevaři. Sváželi pokácené stromy na pilu dolů do Podlesí, nebo naopak na druhou stranu směrem na Lazy a až do Rudy. Ale jak Bruno s Hnědáčkem opustili tuto část poutí, tak byla cesta zavátá a koníček Hnědáček měl co dělat, aby vůbec projel. Bylo to naštěstí kopcem dolů, takže to celkem šlo.

Brzy se začalo šerit, začal foukat vítr, padat

sníh a navíc ještě přišla taková ta nepřijemná zimní mlha.

Najednou se za zatačkou u cesty objevila stodola. Spíše takový velký seník, co si jej stavějí myslivci pro uložení sena a jiného krmiva pro zvěř na zimu. Brunovi to bylo divné, protože si zde žádný seník nepamatoval. Ale taky tudy delší dobu nejel, tak si pomyslel, že je to zde nové.

Přijeli před seník, koníček sám zastavil a třikrát udeřil pravou přední nohou do cesty. Bruno, jak podrmoval, tak se obrátil k seníku a hned si všiml, že má vrata sice zavátá, ale pootevřená.

Slezl ze saní a šel je zavřít, aby do seníku vítr nefoukal sníh a všechno, co je tam uložené, aby zůstalo v suchu. Nakoukl do seníku, ale ouha. Uprostřed na zemi leží člověk. Bruno hned přiskočil k němu a snažil se mu pomoci. Dobře viděl, že je mu nedobře. Myslel si, že je to nějaký pocestný, kterému se udělalo zle, že si asi chtěl jen odpočinout, ale neměl ani sílu ty dveře za sebou uzavřít. Síly jej zřejmě opustily uprostřed seníku, a tak tam ležel a čekal, nebo odpočíval, než se mu zase udělá lépe.

Byla ale velká zima i v tom seníku. Bruno mu pomohl vstát a doprovodil jej do saní. Dal mu svou vlastní svačinu, napít z lahve, ve které měl něco pro sebe na zahrátí. Pocestný se již trochu vzpamatoval, ale i tak byl slabý, že nemohl ani sedět s Brunem na kozlíku na saních. Bruno jej proto uložil do saní a zabalil do toho velkého ovčího kožíchu, který si vzal na cestu s sebou. Sám měl také kožík, ale takový akorát. Říkalo se mu utíkáček.

Pocestný mu poděkoval za pomoc na cestě, ale jak si lehl a zachumlal se do kožíchu, tak hned usnul. Bruno se ani nestihl pocestného zeptat, kam má namířeno. Nechal jej spát. Koníček Klusáček Hnědáček vesele zarehtal a zase jeli dále.

Vítr pořád pofukoval, sněhové vločky se pořád sypaly na cestu, ale ta nyní ubíhala tak nějak veseleji. Když míjeli křižovatku, kde byla odbočka do Písařova, tak se Brunovi zdálo, jakoby vítr promluvil, a to slovem děkuji. Koníček Klusáček Hnědáček opět zarehtal. Bruno tomu nedával žádnou souvislost, ledaže se mu něco zdálo, a navíc, že Klusáček Hnědáček je rád, že jsou již z lesa venku.

Přijeli do Moravského Karlova na statek místního starosty. Bruno vyřídil, co bylo potřeba – předat vzkaz od vrchnosti.

Potom nejdříve ustájil a ošetřil v maštali Klusáčka Hnědáčka, pak šel k saním a velice se ulekl. Pocestný, co jej vezl, byl pryč. Tedy kožík byl zcela prázdný.

Vrtalo mu to hlavou. Svou příhodu pověděl paní starostové. Ta mu nalila dobrou bramborovou polévku s houbami a také mu dala velký hrnek dobrého šípkového čaje. Pověděla mu, ať se tím netrápí, že je jistě pocestný už dávno doma, že jistě seskočil ze saní na té křižovatce do Písařova a odešel tam.

Možné to bylo, ale i tak to Brunovi stále vrtalo hlavou.

Starostová jej poslala na noc do čeledníku. Bruno tam ale spát nechtěl a šel si lehnout ke svému koníčkovi Hnědáčkovi do maštele k jeho stání. Tam si urovnal slaměnou podestýlku, také pod koníčka Klusáčka Hnědáčka nastlal, přikryl se dekou a brzy oba usnuli.

V noci se mu zdál divný sen. Zase se mu zjevil ten pocestný. Řekl mu, že je duch hory Jeřáb a že jen chtěl vyzkoušet jeho povahu. Protože zjistil, že je jeho povaha dobrá a že navíc má i dobré srdce, tak je prý mu taky pomůže. Doma jej bude čekat doma velké překvapení.

Ráno bylo již hezky. Sice dál mrzlo, ale krásně svítlo sluníčko. Bruno s Hnědáčkem se vydali zpět na cestu domů do Vysokého Potoka.

Protože bylo nádherně, vítr nefoukal a svítlo sluníčko, tak jim cesta rychle ubíhala. Brunovi však stále vrtala v hlavě ta včerejší příhoda, ale i ten zvláštní sen. Navíc ho cestou udivilo, že ta včerejší stodola zmizela. Nikde po ní nebylo ani stopy, i když si dával celou cestu velký pozor, aby ji nepřehlédl.

Přijeli domů na dvůr. Bruno, jak měl ve zvyku, vypráhl a ošetřil Klusáčka Hnědáčka. Ten jen vesele ržal. Měl také radost, že jsou už doma. Pak šel Bruno uložít sáně pod střechu do stodoly, aby do nich zbytečně nepadal sníh a aby byly v suchu a připravené na další jízdu. Chtěl vzít ze saní deky i velký kožík, aby je rozešel na bidlo.

V tom se něco zablesklo a cinklo. Byl to zlatý dukát. A ještě jeden!

Brunovi se to zdálo divné. Zlatý dukát byl tehdy veliký peníz a nepamatoval si, že by někdy nějaký od někoho za svou práci dostal. Řekl si, že ho asi v kožíchu zapomněl před lety ten děda, co jej také v zimních časech nosil. I tak byl za dva dukáty rád. Vzal je a šel do světnice domů za manželkou.

Tam již za dveřmi slyší nějaký křik. Vběhl do světnice, a co nevidí. Manželka leží v rohu světnice v posteli a s ní dvě právě narozená dítětko robátka. Jeden chlapec a jedna holčička.

A tu si opět vzpomenu na toho ducha hory Jeřáb. Jako dobrému člověku se mu dobrem odvděčil.

Ludvík Vrána





*Milé čtenářky,
tento rok jsme se v Devítce, mimo jiné, věnovali 70. výročí od ukončení druhé světové války. V Heřmánku jsme přinesli i několik receptů, které vycházely z tehdejšího nedostatku základních potravin. A právě netradičním pokrmům se budeme věnovat i tentokrát. Možná, že to bude pro vás motivující, a to nejen proto, že se stále hovoří o oteplování naší planety a hledají se i jiné plodiny pro naši obživu v budoucnosti.*

Jak se dělá žaludová mouka



Žaludy a jejich využití

Dub byl pro Sloany i Germány odjakživa posvátným stromem. Dubové háje byly posvátné a zasvěcené bohu blesků a hromů, tedy Perunovi, a sběr dubových plodů, žaludů, se dokonce stal obřadem konajícím se vždy v den sv. Michala.

Sesbírané žaludy se pak pražily, loupaly a mly na mouku, ze které se v dobách hladu pekl chléb. Avšak i tehdy, kdy bylo obilí dostatek, se ochucovalo žaludovou moukou. Chléb pak byl údajně chutnější. Tento zvyk dochucovat moukou umletou ze žaludů trval na vesnicích zhruba do 18. století, avšak žaludová mouka se vyráběla ještě za první světové války.

Dnes se s žaludovou moukou nejspíše nesetkáme. Naproti tomu žaludová káva má své uplatnění dodnes. Obsahuje vysoký podíl tříslovin, které pomáhají proti průjmům i proti nadměrnému pocení a na pokožku mají protizánětlivý a stahující účinek. Dále má silný dietetický účinek, tedy účinek odpovídající zásadám zdravé výživy. Dalším plusem žaludové kávy je fakt, že neobsahuje kofein.

Žaludová káva se doporučuje pít pro dobrou náladu i při únavě nebo při střevních potížích. Můžete si ji koupit v obchodě, napří-

klad od výrobce EPAM. 100 gramů kávoviny značky EPAM stojí okolo 130 Kč. V případě, že máte možnost opatřit si několik žaludů, můžete si žaludovou kávu připravit i sami doma. Existují hned dva způsoby, jak na to.

Jednodušší způsob, jak žaludovou kávu připravit, je nasekat žaludy (množství zhruba jedna polévková lžice) a zalít je 200 ml vroucí vody. Nápoj se nechá louhovat v zakryté nádobě 30 minut a poté se scedí. Takto připravená žaludová káva se pije 1× až 2× denně při chudokrevnosti, lámavosti kostí i při nočním pomočování.

Druhý způsob přípravy žaludové kávy je poněkud obtížnější, ale zato se výsledná káva nemusí cedit. Připravte si na ni žaludy, oloupejte je, nasekejte a opatrně opražte na pánvi. Pak je rozdrťte v hmoždíři nebo rozmixujte v mixéru. Hotovou drť skladujte stejně jako klasickou kávu, tedy v dobře uzavřené nádobě. Nápoj si z ní pak připravíte přelitím jedné čajové lžičky žaludové drti vroucí vodou. Opět pijte 1× až 2× denně, tentokrát pro posílení organismu, při onemocnění močového měchýře či při otocích lymfatických žláz. Léčebný účinek navíc posílíte tím, že kávu ještě 10 minut povaříte.

dagmar.estranky.cz

Na obranu mlynářského průmyslu nutno dodat, že dělat žaludovou mouku není nic pro netrpělivé povahy, dokonce by se to dalo nazvat jako „opruz“. Dá se to pochopit, když nemáte co na práci, sedíte v jeskyni a koukáte do prázdné stěny, protože televizi ještě nikdo nevymyslel, ale dneska už se dá najít i lepší zábava.

Kdo chce z žaludů posbíraných v lese udělat surovinu do kuchyně, musí být vcelku trpělivý. Žaludy nejprve potřebují vyloupat, jako každý jiný oříšek. Pak ještě ideálně zbavit té tenké slupky, která těsně obepíná jádro. Údajně to jde lépe, když se vyloupané žaludy namočí na jeden den do vody. Dál se žaludy rozemelou nebo roztlučou, ale pořád jsou ještě v podstatě nepoživatelné. Než si najdou cestu do kuchyně, musí se něco udělat s tou jejich příšernou trpkostí.

Trpkost způsobují taniny podobné jako v čaji. Je to taková ta nepřijemná chuť, která tahá jazyk do stran. Naštěstí jsou taniny rozpustné ve vodě, takže se dají odstranit louhováním. Dá se to provést za studena, kdy se rozdrčené žaludy nechají stát s vodou někde v chladu do druhého dne. Pak se voda slije, přilije se nová, a tak pořád dokola den za dnem, až rozdrčená žaludová hmota přestane být trpká. U některých druhů žaludů to prý může trvat až deset dní. Pokud byste se rozhodli to ušpísit, dají se rozdrčené žaludy krátce povařit postupně v několika vodách, ale pak se trochu změní vlastnosti žaludové mouky.

Jakmile se žaludová hmota dost vyluhuje a zbaví trpkosti, vymáčká se z ní přes plátýnko voda a hmota se nechá usušit úplně dosucha. Pak se ještě musí umlít najemno, prosit a šetrně uschovat.

Když na to přijde, neexistuje důvod, proč byste to nemohli zkusit s tím, co se dá najít v lese. Jen je lepší přijít pro spadané žaludy včas, ještě než si je najde jiná zvěř nebo červi.

Pečení s žaludovou moukou

Žaludová mouka má tu pěknou vlastnost, že neobsahuje lepek. Dokonce prý snad ani na ni neexistuje alergie. To se bude jistě hodit zastáncům paleo stravy jako důkaz, že člověk má jíst hlavně to, co roste na stromech, protože to tak sbíral a jedl odjakživa.

Jenomže těsto z bezlepkové mouky se při pečení těžko udrží nadýchané a kypřé. Možná se vám podaří těsto něčím nafouknout, třeba našlehaným bílkem nebo práškem do pečiva, ale ono to po upečení zase spadne. Proto má žaludová mouka praktické opodstatnění hlavně tam, kde na lepek nezáleží nebo kde není potřeba. Třeba v bramboráku.

Z Kuchařky pro dcery



Žaludové sušenky po americku

Ingredience: 1 hrnek (objem 250 ml) nastrouhaných odtaninovaných žaludů, rozemletých na mouku nebo koupené žaludové mouky, 1 hrnek hladké mouky, 1 vejce, 4 lžíce cukru, 6 lžic másla nebo Hery (změkklé), 1 balíček vanilínového cukru nebo vanilka, půl lžičky prášku do pečiva, čtvrt lžičky soli, hrozinky, kdoulový sýr, sušené brusinky, sušené meruňky (čokoláda, hrozinky v rumu - co máte) nakrájené na kostičky, hrozinky a brusinky napůl.

Rozmícháme Heru a cukr, poté přidáme vejce. Suché přísady smícháme dohromady a dobře promícháme. Smícháme s hrozinkovou směsí, poté máslovou směsí a uděláme těsto. Děláme malé kulíčky, které mírně spláceme a dáváme na vymazaný plech. Pečeme v předehřáté troubě na 180 C asi 15 minut.



Žaludové sněžnické vánoční cukroví

Ingredience: 225 g másla, 1 šálek cukru (máte-li javorový cukr, můžete nahradit čtvrtinu cukru javorovým), 1 šálek mouky (může být celozrnná), 1 šálek žaludové mouky, vanilka nebo vanilínový cukr, špetka soli.

Utřeme změkklé máslo s cukrem a vanilkou do jednolitě hmoty. Obě mouky dobře promícháme se solí. Z obou částí vypracujeme těsto,

rychle, ale tak, aby nezůstávaly nepromíchané kousky. Těsto bude lepkavé. Uhněteme bochánky a dáme odpočinout do ledničky, minimálně 30 minut, ale může tam zůstat i přes noc. Z těsta vyválíme plát silný přes 1 cm (1,3 cm), vykrájíme kolečka a dáme do trouby předehřáté na 175 °C.

Pečeme asi 20-25 minut, dokud okraje nezhnědnou.

Beze sněhu

Kdysi dávno, počátkem sedmdesátých let v minulém století, to bylo se sněhem na Malé Moravě obdobné jako letos. Protože jsem již v té době byl zdatný horal a milovník neobvyklých událostí na zdejších horách, vymyslel jsem si, že vyrazím na pěší túru na hřebeny hor.

Dojel jsem prvním autobusem na konečnou do Skleného. Bylo pět hodin ráno a hlavně byla ještě tma. Rozloučil jsem se autobusákem panem Greifem a řekl mu, kam to vlastně jdu. Tomu se to sice nezdálo, a proto mi řekl, že zde bude stát ještě čtvrt hodiny, abych si to prý rozmyslel a jel s ním zpátky do Hanušovic a dále do Šumperka a hlavně, ať prý nedělám ze sebe haura. Že to v současné době není na nějaké chození po horách. Ono totiž nejen, že byla tma, ale navíc ještě foukal silný vítr, takže na kraji lesa již nebylo slyšet ani vlastní slovo. Ale nedal jsem na něj.

Nechtělo se mi jít po cestě, jak bývávalo zvykem, ale vydal jsem se zkratkou okolo potoka. Věděl jsem, že zde je lesní chodník, ale spíše pro zasvěcené místní lesáky. Protože ale byla naprostá tma, šel jsem systémem cesta necesta. Vodítkem mi byl jen hučící potok a hlavně směr, že jdu pořád do vrchu. Les byl tehdy pořádně hustý, takže tma neustupovala. Každou chvíli jsem byl v obličejí ometen nějakou mokrou větvičkou. To mi pomáhalo, abych ještě více dal do svého úsilí v cestě do kopců.

Několikrát jsem ale musel od únavy zastavit a nabrat nových sil. Šlo se ztěžka, ale byla to docela hezká lesní procházka, když uvážíme, že bylo těsně před silvestrem a byl tu jemný sněhový poprašek jen mezi stromy. Pořádně jsem si odpočinul až na hřebeni u lesní chaty „Babuše“.

Odtud jsem šel po hřebeni.

Rozednilo se. Vítr ale spíše sílil. Byl to nefalšovaný horský severák. Všude to hučelo, až mi zaléhalo v uších. Již jsem si i nadával, že jsem se na takovouto cestu dal.

Několikrát jsem si odpočinul v místních pevnůstkách, či spíše v krytu jejich dveří, které tam na hřebeni stojí dvěma řadami až na Sušinu. Pěšina vede podél nich. Myslelo turistický cesta.

Protože začalo i svítit slunce, začala být i má cesta nádherná, i když měl vítr pořád

své hody. Ze Sušiny jsem nešel na Bystřiny, ale pokračoval jsem dále až na Kralický Sněžník.

Na vrcholu zde jsem konečně potkal nějaké lidi. Byli to polští turisté, kteří byli také zvědaví, jak to na vrcholu vypadá, když tu není sníh v období Vánoc.

Moc jsme si nepovykládali. Vítr se změnil téměř na tajfun a na vrcholu se nedalo ani stát, natožpak mluvit. Jen jsme se rozloučili a všichni uháněli z vrcholu dolů. Oni do turistické chaty, která je kousek pod vrcholem na polské straně a já, aby se to nepletlo, tak tentokrát po hraničním hřebeni do Dolní Lipky.

Cesta již nebyla tak náročná, ale i tak jsem byl docela unavený, než jsem do té Dolní Lipky došel. Šlo se vesměs pořád z kopce dolů a většinou po lesní cestě. Byly z ní krásné výhledy na svahy hlavního hřebene Sušiny a dolů na Dolní Moravu.

Nakonec jsem již šel mezi poli, jež byla zoraná, ale bez sněhu jako holá. To byl v této roční době opravdu nevšední pohled a nevšední zážitek.

Nakonec asi za týden napadlo téměř metr a půl sněhu a kraj se stal zase přirozeným sněhovým královstvím. A já přesedlal opět na lyže.

Ludvík Vrána



Královské přání

Dovolte, abychom vám za náš spolek Království Králického Sněžníku popřáli pěkné vánoční svátky a hodně úspěchů v roce 2016.

Letos to byl druhý rok činnosti našeho spolku. Pořádali jsme tři úspěšné akce. To ostatně mohou posoudit i sami jejich účastníci. To poznáme, přijdou-li příští rok zase.

Mnoho práce máme taky tzv. rozděla-

né, protože to vše děláme ve svém volném čase. Hlavně bych chtěl poděkovat obci Malá Morava a panu Ing. Milanu Trnkovi za finanční dary, které naši práci výrazně podpořily.

Na našich akcí Království Králického Sněžníku na shledanou.

Petr Mahel

Moravské hvězdy

Moravské hvězdy v období adventu zdobí mnoho kostelů, domů a místností po celém světě, hlavně ale v Německu a Severní Americe, kde snad není jediného domu, kde by alespoň malá hvězda nezdobila vrchol vánočního stromčku. V Německu tuto hvězdu vyrábí pod obchodním názvem Herrnhuter Sterne stejnojmenná firma, česky její název znamená Ochranovská hvězda. Tento název se vžil pouze v Německu. Zvolili jej podle místa výroby, obce Herrnhut, kde našli členové Moravské církve, evangelisti uprchlíci z Moravy, úkryt před pronásledováním kvůli jejich víře. Zde se hvězda roku 1880 začala komerčně vyrábět a vyrábí se tu dodnes.

Ovšem úplně první zmínka o výrobě a používání papírových hvězd osvětlených svíčkou, je o celých 59 let starší, a pochází již z roku 1821, kdy je studenti z moravské chlapecké školy v obci Niesky (36 km od Herrnhutu) vytvořili pro slavnostní osvětlení místní školní budovy, při příležitosti jejího 50. výročí založení. Tyto hvězdy měly 110 hrotů.

Je jisté, že u počátků tradice mnohocípých hvězd byla výuka matematiky a geometrie na školách Moravských bratří. Tyto složité obrazce sloužily žákům pro výuku a nakonec i pro výzdobu.

Spolu s misijní a charitativní činností Moravské církve se světem šířila i oblíbenost Moravské hvězdy. Proto se Moravská hvězda vyvážuje, od začátku adventu až do Tří králů, i v západní Indii, Grónsku, Surinami, Labradoru, Americe, jižní a východní Africe, Ladaku a části Skandinávie.

Současné hvězdy již nejsou pouze z papíru. V Herrnhutu se vyrábí i nepříznivému počasí odolné plastové hvězdy s možností dokoupení elektrického osvětlení, závěsné konzole a boxu pro uskladnění složené hvězdy. Počet cípů hvězdy se ustálil na 26, s tím, že vrcholový hrot je vynechán a jeho místo je využíváno pro zavěšení a instalaci osvětlení.



Také letos zavítal do Penzionu Sport ve Vojtíškově Mikuláš s družinou. Foto Kamila Tóthová

Olšovské vánoční srdce

Už je to dávno, co se před Vánocemi pekli srdíčka ve velkém množství jako vzpomínka na Vladanu, jak mu v Olšovské zemi puklo srdce. Dívky ve zdejších kraji je pekly a darovaly mládežnicím jako nevyřčenou otázku, jestli jim i oni nedají svého upřímného srdce.

Před Vánocemi jezdili kupci z dalekých zemí a vozili „kyselá jablka“, jimž se dnes říká citróny. A proto se do vánočních srdíček přidávala kyselá jablka, aby si nejen dívky pamatovaly, že láska není jen sladká, ale i trpká.

Ingredience: 30 g celozrnné pšeničné mouky, 80 g rozinek, 70 g ořechů, 50 ml

citronové šťávy, 1 vaječný bílek, 1 vaječný žloutek na potřeni.

Rozmícháme rozinky s ořechy, přidáme mouku, bílek a citronovou šťávu. Těsto hněteme do té doby, než se bude lepit k míse. Poté ho ještě v míse překryjeme potravinářskou fólií a necháme chladit v lednici do dalšího dne. Těsto vyválíme a vykrajujeme z něj srdíčka či jiné tvary dle naší fantazie. Hotové potřeme rozšlehaným žloutkem. Cukroví pečeme při teplotě 180 °C po dobu asi 10 minut. Hotová rozinková srdíčka můžeme ozdobit polevou z hořké čokolády, lehe pocukrovat nebo ho nemusíme vůbec zdobit.

Důchodci z Vysoké v akci



V dnešní době jsou stále více aktuální pořady o vaření, které nás provází na televizních obrazovkách ve víkendových podvečerních programech. Pořadem České televize: „Kluci v akci“ se inspirovali i tři důchodci z Vysoké. Přestože nikdo z nich neměl žádné zkušenosti s touto činností, rozhodli se podle návodu z výše zmiňovaného pořadu uvařit „buřtguláš“ neboli bramborový guláš. Jako šéfkuchař byl určen Josef Bina. Jarda Piskoř dostal funkci pomocného kuchaře. Karel Reichl se

jmenoval na post zodpovědného vedoucího.

Jako datum akce byla určena sobota 21. 11. 2015 od 18 hod. v hospůdce U Ělišky. Vše se dalo ve známost mezi chatari a chalupáři ve vsi. V dostatečném předstihu získali šéfkuchař s pomocníkem informace z internetu a návod si řádně prostudovali. Poté zakoupili podle počtu přihlášených zájemců potřebné množství ingrediencí na přípravu buřtguláše.

Kolem půl páté odpolední započali se

samotnou přípravou jídla za bedlivého dozoru zodpovědného vedoucího, pro něhož vaření je španělská vesnice. Kuchaři brali vaření naprosto vážně. Za průběžného sledování postupu v uvedeném receptu vkládali do hrnce za intenzivního míchání potřebné suroviny. Je pravdou, že nezkoušení kuchaři přesně neodhadli dobu vaření a ze strany zákazníků se ozývala nastupující nespokojenost. Jejich hlad umocňovala i vůně linoucí se z vařeného pokrmu.

Po 19. hodině bylo dílo dokončeno. K servírování byla vybrána Lenka Králová a Zuzka Svobodová. Po úpravě svého zevnějšku se ujal slova zodpovědný vedoucí. Všechny přítomné přivítal, popřál jim dobré chuti a zbaběle se zřekl své zodpovědnosti za kvalitu buřtguláše. Tímto výrokem oba kuchaře hluboce urazil. Hlasitá kritika jídla však nebyla shledána a buřtguláš byl kupodivu chutný. Jeho malým nedostatkem však bylo menší množství brambor. Vysvětlení se jevílo jednoduše. Kuchaři zapomněli, že oloupáním brambor se sníží jejich gramáž.

I přes uvedenou skutečnost se večer v hospůdce U Ělišky náramně vydařil. K dobré náladě přispěl i zlatavý mok z rychlých hor a přátelské ovzduší mezi zúčastněnými.

Povzbuzení kladným výsledkem a hodnocením chatarů i chalupářů - kuchaři – důchodci z Vysoké přemýšlejí, co dobrého uvaří příště.

Spokojení účastníci akce

Vydařený výlet Šlapáčku do lesního baru



Jednoho krásného dne dostal Jirka Macháček, předseda turistického oddílu „Šlapáček Vysoká“, geniální nápad: „Zajdeme si v sobotu do lesního baru!“

Tato myšlenka se ujala a samozřejmě tamtamy ve Vysoké bíjí rychleji než světlo, tak se tato informace rozšířila po vsi velmi rychle. Ještě ve čtvrtek jsme plánovali odjezd jedním autem, a kdyby „náhodou“ se někomu ještě chtělo přidat, tak jsme měli v rezervě ještě jeden vůz.

V sobotu 28. listopadu, úderem deváté, se na Centrálním náměstí rozvířil prach od příjezdících automobilů. Mírný vánek z hor odfoukl nedobrotu, a tak jsme se mohli konečně spočítat: Celkem šest aut luxusních značek a osmnáct účastníků zájezdu. Jako devatenáctý, dobíhal Jirka Macháček, který se musel domů vrátit pro francouzské hole.

Hurá! Už jsme všichni a vyrážíme za nevšedními zážitky.

Do Lipové jsme dojeli v pořádku a beze ztrát. Zaparkovali jsme auta na parkovišti u viaduktu a po skupinkách jsme si to pomaloučku šinuli k lesnímu baru. Po cestě jsme nakrmili šiškožrouta a děti plnily další milé úkoly. Zabloudit jsme nemohli, jelikož nás z kočáru kontroloval Matějda Kropáček, vrchní navigátor výpravy. V lesním baru jsme ochutnali dobroty, uhasili žízeň a opekli klobásky nad ohněm. Dokonce i svařáček a kávačky byly k dispozici - mňam mňam, to jsme si pošťákli.

Po odpočinku jsme se vyškrábali na horní bar, kde se podávala pramenitá voda úplně zdarma. Vodu jsme přenechali dětem a začali jsme degustací obsahů našich plácaček - slivovičky byly velmi chutné. Všechny překvapila ortodoxní abstinentka Lenča Králová, která z batohu vytáhla půlčeka rumu. Mírečkovi hned zazářily kukadla a ochotně se nabídl ke konzumaci této blahodárné tekutiny.

Po cestě jsme se kochali krásnými výhledy na Jeseník, Šerák, Keprník a pěkná podzimní příroda nás obklopovala na každém kroku. Samozřejmě u každého rozcestníku jsme plnili zadané úkoly v ochutnávkě pálenek, a tak nám cesta pěkně ubíhala a příroda byla krásnější a krásnější.

Jirka nás po cestě informoval o různých zajímavostech, které se v okolí nacházely, tak jsme byli rádi, že jsme se dozvěděli něco nového. Sluníčko svítilo, ale čerstvý vítr dělal své. Postupně jsme na sebe navlíkli, co se dalo, abychom neprochladli. Ještě že jsem měl v batohu od minule pyžamo! Jak jsem byl za něj rád.

Kolem druhé hodiny odpoledne jsme se vrátili do Lipové. Nasedli jsme do aut a po cestě v Branné jsme zakoupili sněhové trubčky, abychom jsme si osladili zbytek krásného dne.

Do Vysoké jsme se vraceli plni krásných dojmů z pěkného výletu. Doma nás přivítaly hromy blesky a přivalový liják - že by se Štemichman pán Sviní hory, zlobil, že jsme ho nevzali s sebou. Kdo ví?

Turistický oddíl Šlapáček letos plánuje ještě výšlap na běžkách. Akce by se za příznivých sněhových podmínek měla uskutečnit 28. prosince na Paprsku.

Tak páček shledáček na dalším výletě.

Libor Lužák

Hanušovická lesní a.s.,
Hlavní 146, 788 33 Hanušovice, IČ: 27670023, DIČ: CZ27670023

PRODEJ VÁNOČNÍCH STROMKŮ

Termín prodeje: 7.12.2015 – 23.12.2015

Prodejní místo: Hanušovická lesní a.s., Hlavní 146, Hanušovice

Prodejní doba: Pondělí – Pátek
8:00 – 15:15

Ceník:

Jedle kavkazská do 100 cm v květináči – 250,- Kč
Smrk ztepilý do 150 cm v květináči – 200,- Kč

Smrk ztepilý do 150 cm – 150,- Kč
Smrk ztepilý nad 150 cm – 200,- Kč

Ozdobné chvoji – 20,- Kč

* ceny uvedeny včetně DPH



Štědrovečerní stůl a zvyky okolo něho

Smysl Vánoc spočíval především ve vzájemné úctě, lásce a přátelství. Byl dobou, kdy se scházela celá rodina pohromadě u svátečně prostřeného stolu.

Ještě než mohli všichni zasednout společně u jednoho stolu, všude se drhlo, všechno se čistilo, uklízelo a urovnávalo.

Hospodyně od rána připravovala štědrovečerní pokrmy. Vařila hrách, čočku, bramborovou a rybi polévku, pekla kubu z krup a česneku. Chléb a v bohatších domech i vánočku mívali upečenou již několik dní předem, schovanou v ošatce. Všichni se od rána postili, aby viděli zlaté prasátko. Když

měla hospodyně uvařeno, snažila se zabavit děti, zatímco hospodář opatřil stromeček a tajně jej ozdobil. K večeru vybíhaly děti čím dál častěji ven a pozorovaly oblohu, zda již nevyšla první hvězdička, která měla ukončit půst. Právě s první hvězdičkou na obloze se symbolicky zapalovala svíčka a celá rodina usedala ke slavnostní večeři.

Prostírání stolu se věnovala velká pozornost. Většinou se symbolicky na jeden roh pokládal pecen chleba, aby měla rodina stále co do úst. Na druhý roh slaměnka s trochou všeho, co pole dalo proto, aby i v následujícím roce byla dobrá úroda. Na třetí roh se pokládaly peníze, které měly slibovat blahobyt. Na čtvrtý roh se někde pokládala miska na kousky jídla pro dobytek a slepice. Jinde misku dávali pod stůl. Samotný stůl se pak obepínal řetězem nebo provazem, což mělo zaručit ochranu stáda ovci před vlky, ochranu statku před zloději a také soudržnost celé rodiny po celý další rok. Řetěz nebo provaz potom hospodyně stočila do kruhu a do něj se sypalo slepicím. Slepice, které zobaly mimo kruh, byly tzv. „tulačky“, které zanášely mimo hnízdo.

Byl-li počet stolujících lichý, prostírala hospodyně pro jednoho navíc. Podle lidové pověry prý chodila smrt těsně před večeří obhlížet prostřené stoly, a kde by byla napočítala lichý počet, tam by se v následujícím roce pro někoho vrátila.

Než se zasedlo ke stolu, stoupl si každý bosou nohou na zemi ležící sekeru, to aby ho v příštím roce nebolely nohy.

Před večeří se všichni společně pomodlili a vzpomněli na vše dobré i špatné, co je v uplynulém roce potkalo.

Někde přišel na talíř nejprve hrách, který symbolicky spojoval stolovníky v dobrém i zlém, poté se podávala polévka, aby všichni měli sílu, čočka zas měla přinést rodině peníze a nakonec kuba, popř. ryba či jiný masitý pokrm pro radost a pohodu. Kostí z ryby se dávali vždy na jeden talíř a po večeři je hospodář odnesl pod jablň. Počet a rozmanitost chodů byla v každém kraji jiná. Někde se po polévce podávaly křížaly, někde měly místo kuby kapra, jinde třeba jen slanečka. Jediné, co bylo téměř všude společné, byla vánočka, kterou hospodyně přinesla na stůl vánočku spolu s cukrovým, když všichni pověčeři. K tomu se pila káva, čaj, ale i víno, pivo nebo dokonce pálenka. Od stolu se nesměl nikdo zvednout, dokud všichni nedojedli. Lidé věřili, že by se rodina o dalších Vánocích nesešla celá.

Tam, kde měli kapra, schovala hospodyně lesklé šupiny, věřice přitom, že se budou v domácnosti držet peníze. Zbytky večeře se rozdělily mezi dobytek, který tuto noc prý mluvil lidskou řečí, stromům v sadě kvůli dobré úrodě a studni, aby měla čistou vodu.

Poté přinesl hospodář do světnice stromeček ozdobený sušenými jablčky, švestkami, cukrovím, ořechy a řetězy. Zapálily se svíčky na stromečku a všichni kolem zpívali koledy. Koledy pak zpívali každý večer až do odstavení stromečku.

Tam kde stromeček neměli či ho neznali, strojili jesličky. Figurky přidávali k jesličkám podle biblických událostí. Malého Ježíška vkládali do jesliček na Štědrý večer. Spolu s ním anděla a pastýře. Figurky Tří králů přicházeli na řadu až 6. ledna.

Zdroj: České tradice



K vánocům patří jmelí

Větvička jmelí by neměla chybět o Vánocích v žádné domácnosti. Čím více je na větvičce bílých bobulek, tím větší štěstí vás má čekat v novém roce.

Tato stálezelená rostlina je odpradáva obestřena jakýmsi tajemnem a mnoha legendami. Jmelí bylo součástí pohanských obřadů. Bylo symbolem života a ochranným talismanem. Věřilo se, že díky svým lepivým semenům má moc vyvolat nebo udržet svazek mezi dvěma osobami opačného pohlaví.

Z Anglie pochází zvyk, že muž může políbit každou dívku či ženu, kterou potká pod zavěšeným jmelím. Za každý polibek se utrheje jedna bílá bobulka. Poslední se na jmelí nechá až do dalších Vánoc, aby z domu neodešla láska.



Když se tento zvyk dostal ve středověku do Německa a Švýcarska, věšeli majitelé nevěstinců jmelí vedle červené lucerny jako příslib prodejné lásky. V Irsku zase jmelí upevněné nad vchodem slibovalo poutníkům pozvání k dobrému jídlu a mělo bránit čarodějnicím a zlým duchům provádět nekalé rejdy. Jmelí pověšené nad štědrovečerním stolem mělo v Rakousku zaručit v příštím roce bohatou úrodu.

Podle jedné z křesťanských legend rostl jmelí jako strom. Z jeho větví prý Josef vyřezal o Vánocích kolébku pro Ježíška. Po třiatřiceti letech poté strom porazili Římané. Z jeho kmene vyrobili kříž, na kterém Ježíše ukřižovali. Strom jmelí pak seschl do malých keříků a stejně jako věřící jsou živi z Kristova těla, tak i jmelí ze živin jiných stromů.

Jmelí má přes tisíc odrůd. Není jednoduché je v přírodě nalézt. Je takzvaným poloparazit. To znamená, že není úplně závislé na svých hostitelích – listnatých stromech, hrušních, jabloních i javorech. Ptáci roznášejí jeho semena, ze kterých po zakořenění vyrazí listy.

Parazitující rostlina není svému hostiteli příliš na obtíž, potřebuje od něj pouze vodu a minerály, fotosyntézou si vytváří vlastní živiny. Je téměř neznatelná, umírá až se stromem, s nímž žije. Například na cedrech můžete najít jmelí staré až čtyři sta let. Roste i na jehličnatých stromech, odrůdy jsou však drobnější než na listnatých.

Zdroj: MF Dnes a České tradice



Také letos si rozsvěcení našeho vánočního stromu v pátek 27. listopadu, na louce pod obecním úřadem, nenechala ujít spousta našich spoluobčanů. A nebyl to jen pestrý program a občerstvení, které se postaralo o příjemnou atmosféru tohoto setkání. Přišel i čas na milé slovo se sousedy a také v kruhu těch nejbližší, našich vlastních rodin. A právě o tomto je ukryté dnešní poselství Vánoc.

Foto Kamila Tóthová

Do nového roku s úsměvem

Potkají se dva ježkové. Jeden má obvázanou packu.

„Co se ti stalo?“ ptá se jeden.

Ale, zapomněl jsem se a podrbl si záda!“

V ZOO v kleci u lva je velká cedule s nápisem: „Ředitel ZOO Prosí: NEKRMTE LVA“, A pod ní menší cedule: „Lev prosí, abyste si nevšimali velké cedule.“

Uloví stará bába zlatou ryбку.

„Když mě pustíš, splním ti tři přání.“

„Chci být zase mladá a krásná.“

Ryba mávne ploutví a stane se.

„Teď, kdyby se má chatrč proměnila v krásný zámek.“

Ryba zase mávne ploutví a stane se.

„A kdyby se můj kocourek proměnil v krásného prince.“

Ryba mávne ploutví, kocourek se promění v krásného prince a praví: „Doufám, že aspoň teď tě bude mrzet, žeš mě nechala vykastrovat!“

Povídají si dva chlapi v hospodě:

„Jak ten týden uteče, co? Jeden nestačí ani vystrízlivět, a už je tu zase pátek...“

Vsadí se v hospodě na srazu myslivců jeden z nich se všemi o flašku vodky, že když mu zavážou oči, tak poslepu sáhne na kůži a řekne, kdy bylo zvíře střeleno a jaká je jeho cena. Tak mu je zavážou, dají mu do ruky kůži a on řekne: „Srna, střelená loni, cena je 2 500 korun.“

Tak vypije celou flašku, ráno se probudí z opice a vidí, že jeho manželka brečí: „Že jsi přišel ve tři ráno, to bych ti prominula, ale

že jsi mě celou noc osahával a křičel: Krtek za 3,50 - to ti nikdy neodpustím!“

Na břehu ostrova stojí zarostlý fousatý muž a mává rukama na loď plavící okolo.

„Kdo je to?“ ptá se jeden pasažér kapitána.

„Nevím, ale vždy se takto raduje, když plujeme kolem.“

Manžel se vrátí domů z bouřlivé pařby se známými. Ráno ho vzbudí nařízený budík, nic si nepamatuje, zato se nestačí divit. Manželka už je pryč, zřejmě v práci. Vedle

postele na něj čeká čerstvě připravená snídaně. Lehce podle možností posnídá a jde do koupelny. Tam na skle namalovaný rtěnkou úsměv se srdíčkem, na věšáku připraveny nažehlené šaty do práce, včetně ponožek u vyleštěných polobotek. Umyje se, oblékne a zajde do kuchyně, kde u stolu synek ukrájuje z čerstvě upečené bábovky. Udivený otec se optá synka:

„Copak se to včera dělo? Co je s maminkou?“

Synek odpoví: „Maminka je v práci. Ty ses večer vrátil a byl jsi pod obraz, navíc jsi pozvracel předsíň. Když tě maminka v koupelně zkoušela svléknout a omýt, bránil ses slovy: Nesahejte na mne, dámo, já jsem šťastně ženatej!“

Paní učitelka: „Děti, co nám dává třeba ovce?“

„Vlnu!“

„A co nám dává slepička?“

„Vajíčka!“

„A co nám dává kráva?“

Pepíček: „Domácí úkoly!“

Potkají se Pražák, Moravák a Plzeňák v baru. Pražák si objedná Černou Horu, Moravák Kozla a Plzeňák kofolu. Ti dva se diví a ptají se třetího, proč si objednal kofolu?

„Tak, když vy nebudete pivo, tak ani já ne.“

Soudce: „Proč se s ní chceš nechat rozvést?“

Navrhovatel: „no, protože mi nevyhovuje.“

Soudce se rozčílí: „To je zvláštní... Tak nám všem tady vyhovuje a tobě ne?!“

Dárky pro zvěř

Na Štědrý den se u některých rodin stalo tradicí také to, že jdou do lesa zanést něco dobrého také zvěři, která tu žije.

Neměli bychom ale zapomenout se nejprve poradit se správcem nebo majitelem lesa, aby náš dar byl zvěři opravdu užitečný a naopak jí nezpůsobil zdravotní potíže, které by mohly vyústit i k nechtěnému uhynutí.

Petr Mahel

Obecní úřad Malá Morava, Spolek chalupářů Vysoká,
HŠ Yamaha, ZŠ a MŠ Bohdíkova a MAS Horní Pomoraví
Vás srdečně zvou na

VÁNOČNÍ KONCERT

❄️ Sobota 19. 12. 2015 ❄️ 17 hod. ❄️ Kaple Fr. Schuberta Vysoká ❄️

❄️ Program: vánoční koledy a skladby, hudba starých mistrů. ❄️

Letos zazní i úvodní část České mše vánoční Jana Jakuba Ryby – Kyrie.

❄️ Těšíme se na Vaši návštěvu! ❄️

Z historie alkoholu

Historie alkoholu se začala psát zřejmě ještě dříve, než se náš předchůdce stal člověkem.

Ke kvasnému procesu, kdy vzniká etanol – alkohol – dochází v přírodě samovolně, a tak se ještě dávno před vznikem člověka mohli první tvorové potěšit ze stavů, které jsou s alkoholem spojeny. Etanol má celou řadu pozoruhodných vlastností, např. kvasinky, které umožnily jeho vznik, nechá žít jen do koncentrace 14 procent, vyšší koncentrace je hubí.

Kvašení probíhající v přírodě není neznámé ani dnešním zvířatům. Naši příbuzní, lidoopi, s oblibou konzumují nakvašené tropické ovoce, které údajně dosahuje až 5 % alkoholu, sloni se opíjí nakvašenými plody zvanými marula. U krys dokonce můžeme pozorovat sklony k alkoholismu, stejně jako u koní, kteří dříve pracovali v pivovaru a přicházeli tam do styku s pivem či kvasicími surovinami.

Alkohol a jeho účinky poznali lidé již ve starověku. Ve formě vína z vinné révy je znám lidstvu více než šest tisíc let, poprvé se začal vyrábět v oblasti Blízkého Východu. V Egyptě a Mezopotámii je zmiňován na konci 4. tis. př. n. l., doklady však hovoří o nápoji vyvolených. Jeho rozšíření mezi prostý lid způsobili až Řekové. Ti také učinili mnoho pro jeho pěstování, zakládali vinice téměř na celém území své říše.

Řekové pravděpodobně jako první spojili víno s náboženstvím. Podle pověsti vyrostla vinná réva z Dionýsova srdce poté, co byl rozřezán Titány. Pallas Athéna však Dionýsovo srdce tajně ukryla v zemi, kde z něj vyrašily první výhonky révy. Křesťanství do svého počátku používá víno při svých rituálech. Bible zmiňuje pití vína 79× (a 29× o kvasu chlebovém). Jihoameričtí Aztékové pili opojný nápoj zvaný pulque. Konzumace byla spojena s náboženskými obřady a její světská forma se trestala. Ne všechna náboženství se však k alkoholu staví s tolerancí, buddhismus, stejně jako islám, jeho pití nepřipouští. Muslimové se domnívají, že zakladatelem první vinice byl muž jménem Hama. Při založení vinice mu pomáhal sám ďábel. Půdu, na níž Hama založil vinici, pokropil krví páva, listy révy krví opice, dozrávající hrozny krví lva a zralé hrozny krví vepře. Symbolika údajně znamená následující: člověk, který pije, se zpočátku nadýmá jako páv, potom se stává veselým a poskakuje jako opice, pije-li dál, stává se bojovný a zuřivý jako lev, a když se ani pak nezastaví, projeví se nakonec vlastností prasete.

Ovšem alkoholu nebylo užíváno pouze k obveselení mysli, lidé záhy zjistili jeho možnosti použití na poli lékařství. O blahodárných účincích alkoholu najdeme svědectví v pracích antického lékaře Hippokrata (460-370 př. n. l.). Lidé používali různé vínové obklady, které přinášely pacientovi úlevu, také po samotném použití alkoholického nápoje se pacientovi ulevilo a bolest byla snesitelnější. Důležitou roli v rozvoji používání alkoholických nápojů sehráli i dobé dokázal alkohol svádět člověka ze správné cesty.

K pijákům piva patřili staří Sumerové, Babyloňané, Egypťané, Germáni i Slované. Sumerové i Egypťané vařili již na konci 4. tisíciletí př. n. l. Pivo ze sladu či chlebového těsta, někdy nechávali chleby také pražit a později kvasit ve velkých džbánech. Namísto chmele ochucovali Sumerové nápoj hořčicí či sezamem. Pivo bylo už tehdy lidovým pitím, zatímco víno bylo dostupné jen bohatším vrstvám.

A protože pivo je nápojem poměrně slabým a ne každý se dokáže vypořádat s velkými objemy, vymysleli staří Vikingové dokonce jakousi obdobu destilace piva – vymrazování. Ethanol má nižší bod tání než voda, proto zmrzlá složka obsahuje relativně více vody a zbytek piva se z hlediska alkoholu koncentruje.

Historie vína a piva je docela dobře popsána, ale v případě destilátů je to mnohem nejasnější. Samotný princip destilace byl sice znám již Egypťanům, Babyloňanům, Keltům a Číňanům, ale údaje se liší v tom, k čemu destiláty jednotlivé kultury

využívaly. Historicky doložená procedura pálení alkoholu je rozhodně starší tisíce let. Byla objevena arabskými obyvateli Mezopotámie a z arabštiny pochází i řada používaných výrazů, které byly přejaty prakticky do všech jazyků. I slovo alkohol pochází z arabštiny. Původně byl alkohol využíván pouze k lékařským a ranhojičským účelům, ve starém Egyptě (Egypťané znali vinný líc, ale nepili ho, sloužil k výrobě tzv. kuřidel podporujících hoření) a později v celém arabském světě sloužil k výrobě vonných esencí. Pomalu a stále častěji byl alkohol užíván jako nápoj, hlavně proto, že údajně posiloval mysl, srdce a obnovoval „mládecké“ síly.

A poznámka redakce

Hlavně všeho s mírou, aby se do nového roku člověk neprobouzel bolavou hlavou. Za redakční radu vám přeji pěkný silvestr a hodně úspěchů v roce 2016.

Připravil Petr Mahel



Silvestrovské a novoroční zvyky

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 - budme na sebe milí a hodní!!! Pokud se budete cítit šťastni

tento den, pak by se vám štěstí nemělo vyhýbat 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.

Zdroj: České tradice