



Volby u nás s přehledem vyhrálo hnutí ANO 2011



Ve dnech 20. a 21. října 2017 se konaly volby do Poslanecké sněmovny Parlamentu České republiky. Voliči mohli volit v naší obci ve čtyřech volebních okrscích.

Celková volební účast na Malé Moravě byla 59,72 %, což znamená, že se k volebním urnám dostavilo 258 oprávněných voličů ze 432 zapsaných v seznamu. Do urn bylo vhozeno

258 obálek, jeden hlas byl při sčítání komisí označen jako neplatný.

S velkým nárůstem 90 hlasů také v naší obci s přehledem zvítězilo Babišovo hnutí ANO 2011, jemuž tak odevzdalo hlas 35,01 % voličů, kteří přišli k volbám. Druhé místo patřilo zde tradičně velmi silné Komunistické straně Čech a Moravy, která získala 40 hlasů. Úspěch zde slavilo

třetí hnutí Svoboda a přímá demokracie - Tomio Okamura (SPD) se 37 hlasy. Není bez zajímavosti, že Hnutí SPD vyhrálo volby ve Vojtěškově.

Další místa obsadili a na Malé Moravě získali: 4. Česká pirátská strana 24 hlasů, 5. Občanská demokratická strana 20 hlasů, 6. Starostové a nezávislí 15 hlasů, 7. Česká strana sociálně demokratická 11 hlasů, 8. KDU-ČSL 9 hlasů, 9. TOP 09 hlasy 4, 10.-12. Rozumní - Stop migraci a diktátu EU, Strana svobodných občanů a Realisté získali po 2 hlasech. Poslední stranou, která u nás získala jediný hlas, jsou Zelení.

Připomeňme, že celostátně získaly nejvíce hlasů a křesla v Parlamentu České republiky obsadí tyto strany a hnutí: ANO 2011, ODS, Piráti, SPD, KSČM, ČSSD, KDU-ČSL, TOP 09 a Starostové a nezávislí.

Podrobné výsledky voleb z jednotlivých okrsků přinášíme na straně 3.

Zdroj: volby.cz

*Snímek z volební místnosti okrsku 1 v knihovně na Malé Moravě. v první den voleb.
Foto Petra Pravcová*

Lidé z Vojtěškova museli pro pitnou vodu do cisteren

Dne 1. listopadu byl ve Vojtěškově vydán zákaz používání vody z obecního vodovodu jako pitné. Pravidelným rozbořem byl zjištěn nadměrný výskyt koliformních bakterií.

Jsou to bakterie, které jsou normálně přítomny v trávicím traktu lidí či živočichů. Znečištění bylo zaznamenáno v období vydatných dešťů, kdy mohlo dojít například k zaplavení netěsných domovních jímek a následnému vsaku do vodních zdrojů.

Velké množství bakterií se nacházelo v jedné z pramenních jímek, a protože se konkrétní příčina znečištění nepodařila najít, byl tento zdroj odstaven tak, aby již neznečišťoval pitnou vodu.

V následujících dnech bylo provedeno kompletní čištění a desinfekce a opakovaně byly odebírány kontrolní rozbořy. Tyto již potvrdily nezávadnost vody, a proto mohl být 13. listopadu obnoven řádný provoz vodovodu.

OÚ Malá Morava

 **OBEC MALÁ MORAVA VÁS ZVE NA**

PROGRAM:

15.00 - ZAHÁJENÍ
VYSTOUPENÍ DĚTÍ
Z MŠ MALÁ MORAVA

15.15 - ZÁBAVNÝ PROGRAM
PRO DĚTI S ČERTEM
A MIKULÁŠEM

17.00 - SLAVNOSTNÍ ROZSVÍCENÍ
A ZPÍVÁNÍ POD VÁNOČNÍM
STROMEM S DĚTSKÝM
PĚVECKÝM SBOREM
Z BOHDÍKOVA

18.00 - HRAJE SKUPINA
PROTEKTOR

PÁTEK
1.12
2017

15.00 HODIN
U OBECNÍHO
ÚŘADU

ROZSVÍCENÍ
VÁNOČNÍHO
STROMU

OBČERSTVENÍ
ZAJIŠTĚNO

Můžete se také
těšit na vepřové
speciality z domácí
zabijačky.

Pro případ
nepříznivého
počasí
je připraven
vytápěný
velkokapacitní
stan.

Volby do PS Parlamentu ČR - výsledky za jednotlivé okrsky



V následujícím přehledu uvádíme volební výsledky za jednotlivé volební okrsky v obci Malá Morava.

4.-6. Občanská demokratická strana	4 hl.
Starostové a nezávislí	4 hl.
Komunistická strana Čech a Moravy	4 hl.
7. KDU-ČSL	3 hl.
8.-9. Česká strana sociálně demokratická	1 hl.
Realisté	1 hl.

Okrsek 3

Radnice Podlesí čp. 135

(Podlesí a Křivá Voda)

Voličů v seznamu: 87

Odevzdáno hlasů: 51

Volební účast: 58,62 %

Odevzdané hlasy stranám a hnutím:

1. ANO 2011	20 hl.
2. Česká pirátská strana	9 hl.
3. Komunistická strana Čech a Moravy	6 hl.
4. Svoboda a přímá demokracie - Tomio Okamura	4 hl.
5.-6. Občanská demokratická strana	3 hl.
TOP 09	3 hl.
7.-8. Starostové a nezávislí	2 hl.
Rozumní - stop migraci a diktátu EU	2 hl.
9.-10. Česká strana sociálně demokratická	1 hl.
KDU-ČSL	1 hl.

Okrsek 4

Pension Sport Vojtiškov čp. 78

(Vojtiškov, Vysoká a dolní konec Vlaského)

Voličů v seznamu: 119

Odevzdáno hlasů: 71

Volební účast: 59,66 %

Odevzdané hlasy stranám a hnutím:

1. Svoboda a přímá demokracie - Tomio Okamura	17 hl.
2. Komunistická strana Čech a Moravy	15 hl.
3. ANO 2011	14 hl.
4. Občanská demokratická strana	8 hl.
5. Starostové a nezávislí	6 hl.
6. Česká strana sociálně demokratická	5 hl.
7. KDU-ČSL	2 hl.
8.-10. Strana zelených	1 hl.
Česká pirátská strana	1 hl.
Realisté	1 hl.

Zdroj: volby.cz
Foto Petra Pravcová

Okrsek 1

Knihovna Malá Morava čp. 92

(Horní konec Malé Moravy, Sklené)

Voličů v seznamu: 128

Odevzdáno hlasů: 79

Volební účast: 61,72 %

Odevzdané hlasy stranám a hnutím:

1. ANO 2011	31 hl.
2. Komunistická strana Čech a Moravy	15 hl.
3. Svoboda a přímá demokracie - Tomio Okamura	9 hl.
4. Česká pirátská strana	6 hl.
5. Občanská demokratická strana	5 hl.
6. Česká strana sociálně demokratická	4 hl.
7.-8. Starostové a nezávislí	3 hl.
KDU-ČSL	3 hl.
9. Strana svobodných občanů	2 hl.
10. TOP 09	1 hl.

Okrsek 2

Obecní úřad, Vysoký Potok 2

(Dolní konec Malé Moravy, horní konec Vlaského, Vysoký Potok, Zlatý Potok)

Voličů v seznamu: 98


Odevzdáno hlasů: 57

Volební účast: 58,16 %

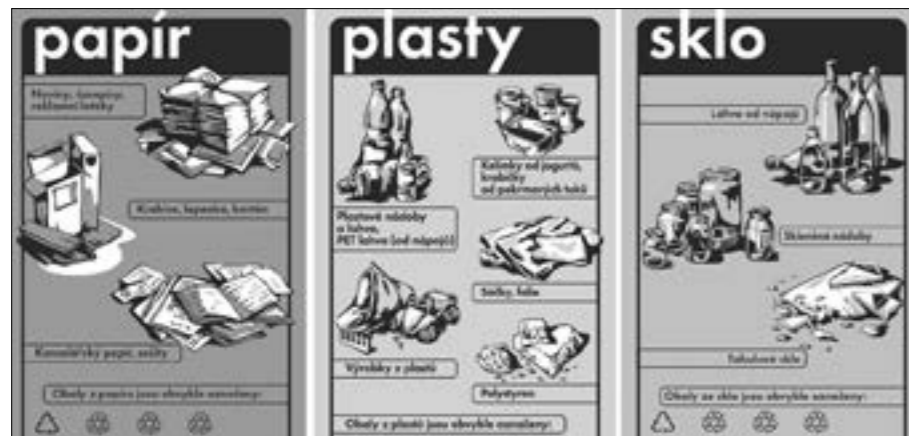
Odevzdané hlasy stranám a hnutím:

1. ANO 2011	25 hl.
2. Česká pirátská strana	8 hl.
3. Svoboda a přímá demokracie - Tomio Okamura	7 hl.



 **VOLBY DO POSLANECKÉ**
SNĚMOVNY PČR
20. - 21. října 2017

Obec Malá Morava má za sebou první týdný pytlového třídění odpadů



- pytel s plastem a nápojovým kartonem musí vážit alespoň 2,5 kg,
 - pytel s papírem (popřípadě svazek papíru) musí vážit alespoň 5 kg,
 - pytel s plechovkami musí vážit alespoň 5 kg.
- Jestli budou pytle vážit méně, nemůže vám být poskytnuta odměna za třídění.

4. Odpady třídíte pouze do průhledných pytlů, které dostanete od obecního úřadu. Jestli použijete jiný, například neprůhledný pytel, ani v tomto případě vám nemůže být odměna poskytnuta. Je to zarážející, ale v některých pytlích jsme našli i komunální odpad se zbytky jídla.

5. Do plastů dáváte pouze odpady tomu určené. Do pytlů s plastem nepatří například molitan, umělý textil, perlinka, montážní (izolační) pěna, plastové hračky s kovovými komponenty, elektroodpad - např. rádio, klávesnice, telefony, novodurové trubky, linoleum, zahradní hadice a plata od léků.

Děkujeme, že třídíte odpady

Do nového systému se zapojuje stále více domácností, a proto se pojdme podívat, jak třídíme, jestli vůbec třídíme správně a zda dodržujeme zejména základní zásady:

1. Každý, kdo chce třídít odpady do pytlů, se musí zaregistrovat do svého odpadového účtu na webu www.mojeodpadky.cz

K přihlášení použijte váš LOGIN a HESLO. Tyto údaje jsou uvedené na listu s čárovými kódy. Těm občanům, kteří nejsou zaregistrovaní na svém odpadovém účtu a nemají vyplněný dotazník a inventuru stanoviště, nemůže být po-

skytnuta odměna za třídění.

2. Čárové kódy nelepte na popelnice na komunální odpad, čárové kódy patří na pytle s tříděným odpadem.

3. Dodržujte minimální váhu pytle s vytríděným odpadem:

Obec Malá Morava

Komunální volby 2018

V roce 2018 se konají komunální volby, kdy budeme volit zastupitelstvo obce. V posledním čísle Devítky před těmito volbami bychom rádi, jako bezplatnou veřejnou službu, dali na našich stránkách prostor volebním stranám, které se o křesla zastupitelů budou ucházet. Rozsah inzerce i termín uzávěrky včas zveřejníme. Svůj zájem můžete již dnes deklarovat na naší adrese devitkamm@seznam.cz

Vlak zapálil les

Neslavně dopadla jízda posledního historického vlaku s názvem Králický Sněžník, vypraveného v letních měsících Pardubickým krajem na trati Česká Třebová - Letohrad - Hanušovice.

V sobotu 30. září před třetí hodinou, po průjezdu Podlesím, jiskry z parní lokomotivy zapálily okolí tratě v blízkosti nechráněného železničního přejezdu u Zlatého Potoka. Hašení požáru si vyžádalo i krátkodobé zastavení provozu na trati Dolní Lipka - Hanušovice, aby byla usnadněna práce přivolaných profesionálních hasičů.

To však nebyla jediná nepříjemnost spojená s jízdou téhož vlaku číslo 20014. Před vjezdem do Lichkova došlo na lokomotivě k poruše kompresoru, díky níž byl narušen provoz také v úseku Dolní Lipka - Lichkov.

Arnaošt Juránek



Finalisté letošního Podbělníkova gulášobraní ve Vojtíškově.

Foto Kamila Tóthová



Obecní úřad informuje rodiče a ostatní rodinné příslušníky dětí, narozených od 1. 1. 2014 v obci Malá Morava, na **slavnostní vítání občánků,**

které se bude konat 8. prosince 2017 od 13.00 hodin v zasedací místnosti obecního úřadu ve Vysokém Potoku.

Jednotka – měřítko vykonané práce v JZD

Nejdříve několik informací na vysvětlenou pro dnešní mladé lidi, kteří tuto formu odměňování neznají, ale ani se o ní ve škole neučili a dokonce se dnes o ní ani nemluví. Jen staří pamětníci si na tuto formu odměňování ještě vzpomenu.

Jednotka – byla to základní forma měřítka za odvedené práce v zemědělské výrobě po vzniku JZD (Jednotného zemědělského družstva). V každé obci a v každém JZD měla jinou hodnotu. Podle ní se vyplácela každý měsíc tzv. záloha na mzdu. Celkové finanční vyrovnání se každému pracovníkovi vyplácelo na konci roku vždy ve výši podle toho, jak se v JZD hospodařilo. Říkalo se tomu „doplatky“. Na počátku roku si JZD stanovilo, kolik ta jednotka finančně vlastně bude. Ale do konce roku se hodnota jednotky měnila. Ovlivňovalo to mnoho ekonomických faktorů - špatná úroda, nevlídné počasí a řada dalších. Byly i roky, kdy si mysleli, že bude dobírka malá (slabá) a opravdu byla. Dokonce měli obavy, aby nakonec místo dobírky nemuseli JZD ještě doplácat.

Každá práce byla „znormovaná“. Něco se platilo hodinově, něco v úkolu. Například za jednu hodinu uklizení slámy byla jednotka = 0,2, trháni lnu 1 ar byla jednotka = 0,5, dojení mléka u krav byla jednotka 100 litrů mléka = 0,3. Takto znormované všechny druhy prací v JZD.

Z počátku po založení JZD byly výdělky velice špatné, řekněme malé v porovnání se mzdami, které v té době dostávali pracující v jiných oborech. Kolikrát lidé na vesnicích žili z toho, co vypěstovali na vlastním záhumenku. Tak zvaný záhumenek bylo malé políčko, které si lidé po kolektivizaci nechali u domu, nebo to byla obyčejně rozoraná zahrada, která se nehodila zařadit do společných vlekoploch JZD. Na záhumenku si lidé pěstovali, co potřebovali pro vlastní spotřebu, a na krmivo pro drobné domácí zvířectvo. Vesměs se jednalo o brambory, zeleninu všeho druhu, krmnou řepu, kukuřici apod. Každá rodina si pro svoji potřebu mohla chovat krávu, kozu, ovce, prase, králíky, slepice, husy, kačeny a další.

Místo části mzdy v korunách dostávali členové JZD tzv. „naturalie“ - podle domluvy a potřeby v různém množství a hlavně podle stanov družstva, což bylo opět v každém JZD a hlavně v každé obci jiné.

Opět uvedu příklad. Když paní – pracovníce družstva pracovala na poli, a ta práce byla „v úkolu“, tak jí chodili pomáhat na pole další členové rodiny - manžel, nebo děti. Kolik rodina udělala celkově, tolik se paní započítalo jako výkon v jednotkách. Tak měla třeba více, než sousedka, které nikdo nepomohl, i když původně začínaly s prací na poli ve stejný čas. Obyčejně to dělalo mezi lidmi zlou krev.

Práce v zemědělství je sezonní, takže se obyčejně v zimě hledala náhradní práce pro pracovníky JZD. Poměrně hodně jich pak přes zimu jezdilo na práci do továrny a podobně. Později se to řešilo prací ve vlastním JZD, formou práce v přidružené výrobě. Což bylo zase všude jiné, podle schopností vedení družstva a možností, které se pro práci těmto lidem nabízela. Obyčejně to byly nějaké dílenské práce, což byla opět práce tovární. Tím ovšem nelze zapomínat na práci v živočišné výrobě, která je, jak se říká, nekončící.



V počátečních dobách JZD – po jejich založení – se lidé strašlivě nadřeli. Nebyly mechanismy, stroje na práci, nebyla hnojiva atd. Vesměs se vše dělalo ručně – čili po staru. Lidé takto pracovali vlastně celý rok na dvě směny. Normálně celý den v JZD podle pokynů „úsekáře“ a pak ještě navíc doma. Takže ráno obyčejně dvě hodiny doma, pak honem do práce do JZD, pak zase odpoledne, nebo spíše v podvečer zase doma další dvě hodiny.

Plánován byl pro lidi odpočinek přes poledne. Ale to se také nedařilo. Třeba krávy po teleti se dojily i v poledne. Dobytek potřebuje péči pořád, to znamená nejen ve všední den, ale i ve svátek a neděli. Jaro, léto, podzim, zima. Bylo i dosti důležité, jak bylo které JZD řízeno a vedeno. Tam, kde to vzali do rukou původní hospodáři, kteří měli v zemědělské výrobě dlouholetou praxi, JZD rychle začala prosperovat a jednotka u nich šla rychle nahoru. Tam, kde do vedení JZD nastoupil třeba holič, švec, nebo někdo z města, bez jakékoliv praxe v zemědělství, tak to JZD šlo obyčejně rychle ekonomicky dolů, až nakonec třeba zaniklo. Také záleželo na tom, jací lidé v obci šli do těchto JZD. Tam, kde žili a pak začali v JZD pracovat starousedlíci, tak tam to bylo brzy poznat, že to docela jde. Tam kde přišli novoosídlenci, tak bylo zle. Nejen že titi lidé často ani nevládali služební jazyk, ale o hospodaření v zemědělství obyčejně neměli ani páru. JZD s takovými lidmi obyčejně rychle zkrachovala. Pak bývala převedena pod státní správu a byla řízena seshora. Docela dlouho pak trvalo, než se i tyto Státní statky tzv. postavily na nohy.

Později nastalo slučování JZD, narůstaly ekonomické možnosti. Tím pádem i větší možnosti při nakupech všeho možného strojářského vybavení apod. Také začaly pomáhat strojní a traktorové stanice, které byly ustanoveny – založeny na každém okrese. Odtud stroje a hlavně lidi, kteří je obsluhovali, byli nasazováni tam, kde bylo třeba pomoci. Později, když již tuto pomoc nepotřebovaly, tak se začalo využívat pomoci mezi okresy, mezi kraji. Výhodou zde bylo, že úroda v republice dozrávala postupně a tím bylo možno využívat strojové zařízení pro skliz-

ně delší dobu, než jen ve vlně ve vlastní obci. Jezdívalo se sklízecími mlátičkami (kombajny) nejprve na výpomoc na jižní Slovensko, pak na jižní Moravu a končilo se na severní Moravě. V Čechách to bylo podobné. Dnes se tomu mladí smějí, ale byla to výborně zvládnutá řídicí práce v zemědělství, kterou nám v okolních státech tak leda záviděli. Souběžně vždy spolu se sklizní obilovin běžela různá hnutí, jako například „Ani zrno na zmar“, nebo „Za kosou pluh“ a celá řada dalších. Také lidé si v zemědělství již hodně pomohli i finančně.

Prakticky již v sedmdesátých letech se situace na vesnicích začala ekonomicky rychle měnit. Všude rychle narůstala výstavba nových domů na bydlení, začaly se stavět také nové školy, kulturní domy a podobně. Mnoho lidí na vesnicích (hlavně ti mladší) si pořizovali auta a jiné luxusnější zboží, což bylo dříve nemyslitelné. Hodně lidem v JZD pomohlo zvednout mzdy to, že neplatili žádné daně, ani sociální, ale ani zdravotní odvody. Platilo to za ně JZD, což v jiných resortech nebylo, dokonce ani na státních statcích. Proto se příjmy u lidí pracujících v zemědělství začaly výrazně měnit. Pro zaměstnance JZD se stavěly i nové bytovky formou družstevní výstavby. Ale soukromá výstavba domů byla přeci jen žádanější. Stabilizovali se tak mladí lidé v obci a neutíkali do měst jako v padesátých letech. Také kvalita pracovníků v zemědělství se rozhodně změnila k lepšímu. Všichni již měli za sebou školy. Jednak zemědělské, kde se každý naučil všechno, co bylo pro práci v zemědělství potřeba a jako základ byl u každého také řídicí průkaz snad na všechno, co jezdí (motocykl, osobní automobil, nákladní automobil, traktor atd.). Navíc chlapci obyčejně ještě získali také různé technické dovednosti a k tomu potřebná strojná, třeba ke sváření (plynem i elektrickým obloukem) a k tomu svářečský průkaz a podobně. To samé bylo na středních a vysokých zemědělských školách. Ale předbýváme události a vraťme se opět na začátek.

JZD, která zkrachovala, nenechala lidi na vesnicích bez prostředků. Bylo vše, jak jsem již (Dokončení na str. 6)

(Dokončení ze strany 5)

uvedl, převedeno na státní statky a lidé zde začali brát normální mzdy. I tyto statky se později dostávaly na roveň dobře hospodařících JZD.

Bylo a je docela zajímavé, že vesměs hlavně v pohraničí, ale i jinde JZD zkrachovala. Důvody jsem již uvedl v předešlém textu. Státní statky si pak v pozdějším čase také vedly dobře. Zde pak začaly hrát velmi významnou roli výpomoci do zemědělství. Různé pracovní brigády z měst, ze škol, z učilišť, ale také vojáci, úředníci a podobně. Byly brigády krátkodobé, ale i dlouhodobé. Krátkodobými se myslí pracovní brigáda tak na jeden až dva dny, ale dlouhodobé byly na měsíc i déle. Každý jistě viděl film Starci na chmelu, kde takováto brigáda byla krásně znázorněna. Já osobně jsem se zúčastňoval také mnoha takovýchto brigád. Jednak jako žák základní školy v okolí Šumperka, pak jako student střední školy v Brně. Tam se jezdilo na Vysočinu, hlavně do okresu Třebíč. Dále na vojné na východním Slovensku a pak v okrese Tachov. Nakonec opět v okrese Šumperk jako úředník. Na některé zemědělské brigády jsem chodil nerad (brambory, sběr balíků slámy), ale třeba na chmelu jsem byl docela rád, i když trvala dva měsíce. Chodilo se i na brigády na zeleninu (okurky, mrkev, cibule apod.), ale také na sběr ovoce (jablka, meruňky, rybíz, angrešt), také na sena. Později techniky v zemědělských závodech již přibývalo a brigády nebyly tak nutné, i když jsou někde organizovány dodnes.



Na konci sedmdesátých a na počátku osmdesátých let došlo k dalšímu slučování JZD a Státních statků a vznikla zemědělská velkovýroba, která vše již převedla na průmyslový provoz. Vznikly tzv. agrokomplexní podniky. V takovýchto velkopodnicích bylo snad všechno. Nejen zemědělská výroba podle jednotlivých plánů na splnění dodávek zemědělských plodin a masa, ale nemalý podíl byl i na potravinářské výrobě a na průmyslové výrobě. A tak jak se začínalo od nuly, bez dotací a jiné pomoci ze zahraničí, tak začaly vznikat hospodářské přebytky všeho druhu, včetně finančních, ze kterých se následně začal dotovat také další rozvoj jednotlivých závodů a farem, ale i život lidí na vesnici. Začala se měnit pracovní doba u pracovníků v zemědělství. Bylo přijato rozhodnutí, že nikdo nebude v zemědělství pracovat více

než osm hodin denně a podobně (práce navíc se proplácela s bonusy – třeba za přesčas padesát procent navíc, za práci v sobotu padesát procent navíc, za práci v neděli a ve svátek sto procent navíc – na hodinu při mzdě).

Dalo by se na toto téma napsat mnohé. Často se diskutuje, že se třeba nehospoďarilo dobře, že se rozkrádalo a podobně. I při těchto nepříznivých jevech šlo zemědělství ve státě jako celku velmi rychle nahoru. Vždy si ale musíme říci, že musíme být vděční našim předkům, kterým se to při strádání a dřině podařilo vybudovat a hlavně pro nás, jak se říká, připravili svou každodenní poctivou prací lepší život.

Pak přišla sametová revoluce. To jak to bylo dál, všichni znáte.

Ludvík Vrána



Zemědělství patřilo vždy k hlavním možnostem výdělku také v okolí Malé Moravy.

Snímek z osobního archivu Karla Turoně

OLŠOVÁČEK®

PŘÍLOHA PRO DĚTI

Milé děti,

umíte vyjmenovat všechna roční období? A víte, ve kterém z nich padá ze stromů listí a ve kterém na nich začínají pučet nové pupeny? Že si nejste jisti? Pak vám jistě hodně napoví dnešní Olšováček.

Roční období

Ročním obdobím nazýváme časové intervaly, které se během roku pravidelně opakují. Už ve školce jsme uměli vyjmenovat základní čtyři roční období - jaro, léto, podzim a zimu, které se ve středoevropských podmínkách pravidelně opakují. Ve skutečnosti ale rozlišujeme celou řadu ročních období – astronomické, klimatologické, fenologické, biologické, agrometeorologické a tzv. hydrologický rok.

V astronomických ročenkách si můžeme najít každý rok přesné datum a čas tzv. **astronomického ročního období**, které je určeno vlivem pohybu zeměkoule na oběžné dráze a sklonem zemské osy k rovině, kterou tvoří oběžná dráha Země.

Meteorologické roční období rozeznáváme podle střídání synoptických situací nad Evropou – tedy rozložením oblastí vysokého a nízkého tlaku vzduchu a s tím spojený trvalý nebo přechodný charakter počasí. Jaro datujeme od 1. března do 31. května a je charakterizováno ukončením vlivu zimních anticyklon (oblastí vysokého tlaku vzduchu) a naopak nástupu cyklon (oblastí nízkého tlaku vzduchu). V meteorologii pojmenováváme i kratší roční období jako např. babí léto, které datujeme mezi 21. zářím a 2. říjnem a které je u nás charakteristické vlivem oblastí vysokého tlaku vzduchu a tím slunečného počasí beze srážek.

V klimatologii rozeznáváme tzv. klimatologická roční období, která jsou závislá na zeměpisné šířce a nadmořské výšce stanoviště. Například podzim je charakterizován rychlým poklesem teploty půdy, vody a vzduchu. První klimatologický podzimní

den datujeme od doby, kdy poklesne průměrná denní teplota pod hodnotu ročního průměru.

Fenologická roční období rozlišujeme na základě typických růstových fází rostlin, které mají souvislost zejména s teplotami vzduchu. Podobně je možné sledovat jednotlivá roční období podle chování živočichů př. vskyt jednotlivých škůdců). Hlavním znakem fenologické zimy je vegetační klid, kdy jsou dočasně zastaveny nebo omezeny významné děje ve vývoji a růstu rostlin.

Biologická roční období člověka je posunutě přibližně o 1/8 dopředu oproti astronomickému období. Například jaro začíná 16. února, léto 1. května, podzim 16. srpna a zima 16. listopadu. Všichni si všimáme jarní únavy nebo v zimním období chuti na kaloricky vydatné potraviny. Za hlavní synchronizátor sezónních biorytmů člověka se považuje sluneční záření – jeho intenzita i délka během roku.

Agrometeorologický rok je podle světové meteorologické organizace a ročenky FAO složený z chladného půlroku (od 1. dubna do 30. září) a teplého půlroku.

Hydrologický rok je definován k vzhledem k hydrologickému cyklu. Úzce souvisí s obdobím výskytu sněhových a dešťových srážek. Počátek hydrologického roku je určen 1. listopadem a končí 31. října. Zjednodušeně ho lze charakterizovat předpokladem, že v intervalu 12 měsíců všechny spadlé srážky na povrch odečou. Takže sněhové vločky, které spadnou v listopadu, mohou odtávat až na jaře dalšího roku.



Rovnodennost

Rovnodennost je okamžik, kdy Slunce je přesně na světovém rovníku. Rovnodennost nastává dvakrát do roka.

Jarní rovnodennost

První jarní den aneb březnová rovnodennost nastává obvykle 20. března, kdy Slunce přechází z jižní polokoule na severní.

Podzimní rovnodennost

První podzimní den aneb zářijová rovnodennost nastává obvykle 23. září, kdy Slunce přechází ze severní polokoule na jižní.

Slunce a délka dne

Slunce ve dny rovnodennosti vychází přesně na východě a zapadá přesně na západě. Denní oblouk Slunce je v den rovnodennosti stejně dlouhý jako noční oblouk (zanedbáme-li refrakci). Den je stejně dlouhý jako noc pro všechna místa na zeměkouli (12 hodin). Při rovnodennosti dopadají sluneční paprsky kolmo na zemskou osu.

Proč se střídají roční období?

Každý z nás ví, že se na Zemi střídají čtyři roční období, ale víte s naprostou jistotou, proč k tomu dochází?

Pokud byste se zeptali náhodných kolemjdoucí, proč se mění roční období, možná by vám odpověděli, že je to kvůli změnám ve vzdálenosti Země – Slunce. Opravdu to se změnami ročních období souvisí, anebo je toto tvrzení nepravdivé? Tento článek vám v tom udělá jasno.

Vzdálenost mezi Zemí a Sluncem se skutečně každoročně mění, a to o pět milionů kilometrů. To se nám na první pohled může zdát jako obrovské číslo, ale pokud si připomeneme, že průměrná vzdálenost Země-Slunce (takzvaná střední vzdálenost Země od Slunce nebo též 1 astronomická jednotka) je rovna přibližně sto padesáti milionům kilometrů, jsou změny v řádu jednotek milionů naprosto zanedbatelné. Léto totiž na severní polokouli nastává paradoxně v období, kdy je vzdálenost Země od Slunce největší.

Hlavní příčina změn ročních období tkví opravdu někde jinde. Má to co dělat se sklonem zemské rotační osy vůči rovině ekliptiky – tedy jakýmsi pomyslným úhlem mezi spojnicí severního a jižního pólu a rovinou, po které se pohybuje většina planet sluneční soustavy. Tento sklon je dnes roven přibližně dvaceti třem stupňům a neustále se mění.

Nakonec, přesvědčit se o tom, že zemská rotační osa není kolmá na rovinu oběžné dráhy, se můžete sami přesvědčit a vystačíte si s pouhým okem. Každý z vás si ale jistě uvědomuje, že v létě je slunce na obloze mnohem výš než v zimě. A v důsledku toho se mění sklon, pod kterým dopadají na různá místa na zemském povrchu sluneční paprsky. V létě na naše území dopadají paprsky pod největším úhlem a mají tedy nižší tendenci se rozptýlovat v atmosféře. Většina jich je pohlcena zemským povrchem, který se tak rychle zahřívá, vyměňuje si teplo s okolím a z pohledu nás, lidí, je tak venku větší teplo než v zimě.

Z toho také vyplývá, že zatímco na severní polokouli teď máme podzim, na jižní polokouli právě panuje jaro. Ale nebojte, již brzy bude situace opačná.

posaci.cz

O Haničce, která zpívala



(Pro mou vnučku Beatu)

Ve Skleném žila krásná Hanička. Byla nejen velmi pěkná, ale uměla zpívat tak, až lidem srdce usadala tesknou touhou. Někdy její hlas lehounce zvonil, jako malý zvoneček, jindy ve se le trylkoval se zpěvavými hláskami ptáků. Kudy chodila, provázela její kroky lehounká melodie z jejich rtů.

Jednou Hanička procházela lesní cestou a sbírala jahody. Zpívala si píseň o stinných lesních koutech, o čistých studánkách, o zvířátkách, která se chodila napít jejich studené vody. Ptáci slyšeli její zpěv a přidávali se k ní.

Haniččinu krásnou píseň uslyšela lesní žena Řáchmanda. Byla to žena plná křiku a rámusu.

Když chodila lesem, dupala a lámala suché větvičky, schválně bouchala palicí do kmenů stromů a strašila děti, které si chodily natrhat do lesa jahody a maliny. Ráda poslouchala bouřkové hromy a schválně při silném větru vyvracela stromy i s kořeny a těšila se z rámusu, který udělala.

Hanička šla dál a dál do lesa a vůbec nevěděla, že ji pozoruje zlá Řáchmanda. Ta se celá kroutila ošklivostí, zkrivil se jí celý obličej do ošklivého šklebu. Hned začala vymýšlet, jak by Haničku jejího krásného hlasu zbavila. Proměnila se ve starou babičku a vyčarovala šátek, který zaklela kouzlem ticha.

Když Hanička potkala babičku, nabídla jí natrhané jahody. Babička si vzala jahody, za odmě-

nu ovinula šátkem Haničku, a ztratila se v lese. Od této chvíle dívka nemohla mluvit a z krku už nevydala ani hlásek. Smutně se vrátila domů. Nikomu nemohla říct, co se jí stalo. Maminka a sestry se jí vyptávaly, proč nemluví, ale Hanička to nemohla nikomu říct, jen smutně kroutila hlavou.

A Řáchmanda? Ta se škodolibě chtěla a hulákala po lese. Hulákala do všech stran, jak nad Haničkou zvítězila, že už nemusí poslouchat její zpěv, protože ho zavázala do kouzelného šátku. Její hulákání slyšeli jen lesní ptáci a zvířata, která lidskou řeč nemluví.

Zvířata si mezi sebou vypravovala o tom, jak Řáchmanda uskočila zpěvavé Haničce. Nakonec moudrá sova svolala ptáčí sněm.

Všichni ptáci přemýšleli, jak mohou pomoci nešťastné dívce a vymysleli plán. V hájovně u lesa bydlel mladý myslivec. Ptáci se slétali k myslivně, kroužili kolem ní. Provázeli myslivce na jeho procházkách po lese a pomalu se přibližovali k rozpadlé chýši, kde žila Řáchmanda. Ta nic netušila a stále hulákala a křičela do lesa, co provedla dívka Haničce. Mávala kouzelným šátkem a potom na něm dělala suky a strčila si ho do kapsy na zástěře.

Nyní už myslivec věděl, co provedla zlá Řáchmanda, ale šátek získat nemohl. Často tajně přicházel k obydlí Řáchmandy a pozoroval ji. Řáchmanda stále dělala suky na šátku, až byl tak velký, že se jí nevezl do kapsy. Položila šátek na lavičku před chýši a zmizela uvnitř. Myslivec na nic nečekal, rychle vzal šátek a spěchal pryč.

Jakmile myslivec podal šátek Haničce, ta si ho ovinula kolem krku a její krásný hlas se jí vrátil. Vesele si zazpívala a s ní všichni ptáci.

A myslivec? Hanička se mu zalíbila a on Haničce. Netrvalo dlouho a slavili spolu svatbu. Řáchmanda dál křičela a přivolávala bouřkové hromy, ale mezi lidmi se už nikdy neukázala. Jen ty hromy jsou při bouři slyšet.

Milena Brňáková

Mrkvové sušenky z celozrnné mouky

Potřebujeme: 180 g jemně strouhané mrkve, 250 g tuku, 300 g celozrnné mouky, půl sáčku kypřicího prášku do pečiva, vlašské oříšky, moučkový cukr s vanilkou na obalení.

Tuk utřeme s nastrohanou mrkví, poté

vmícháme mouku prosetou s práškem do pečiva. Těsto vyválíme a vykrájíme z něho libovolné tvary a pečivo ozdobíme ořechy. Pečeme asi 10 minut při teplotě 180 °C. Horké sušenky obalíme v moučkovém cukru.

Domácí sušenky z rohlíků

Ingredience: 3 rohlíky (můžou být starší), 10 dkg cukru moučka, 15 dkg másla, 15 dkg oříšků (vlašské, lískové nebo mandle, podle toho co doma máte), 2 vejce.

Rohlíky nakrájíme na maličké kostky, přidáme zcela rozpuštěné máslo, žloutky a ostatní



ingredience. Nakonec přidáme našlehaný sníh. Promícháme, lžíci děláme na pekáč libovolně velké hrudky a pečeme cca 10 minut. Až budou mírně narůžovělé, vyjmeme je. Budou měkké, ale po vychladnutí ztvrdnou a jsou opravdu výtečné. Chutnají jako kokosky. Můžete dát nějaký čokoládový topping nebo do směsi přidat kakao, prostě podle toho, co máte rádi. Lze je udělat i naslano s tím, že už tam nepřidáte cukr a místo oříšků tam dát třeba nivu, eidam nebo na kostičky nakrájenou slaninu. Je to opravdu rychlé, dobré a výrobní cena minimální. Z této dávky vytvoříte tak 40 sušenek. Určitě zkuste, budete překvapeni.

Olšovská podzimní polévka

Ingredience: 6 šálků kuřecího vývaru, 600 g sladkých brambor, 2 lžice olivového oleje, 500 g mrkve, 300 g cizrny, 1/4 lžičky chilli koření, 2 stroužky česneku, 1 velká hnědá cibule, 1 lžička koriandru, sůl, 2 lžičky mletého kmínu, šťávu z 1/2 citronu a chlebové krutony.

V hrnci na oleji restujeme za stálého míchání asi 3 minuty utřený česnek a nadrobno pokrájenou cibuli. Pak do pánve přidáme koriandr, chilli a kmín, po další minutě přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory, cizrnu a mrkev pokrájenou na kolečka.

Vše osmahneme a po 5 minutách zalijeme vývarem. Pak polévku přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni přibližně půl hodiny. Když je všechna zelenina měkká, rozmixujeme ji v polévce na hladký krém. Přidáme citronovou šťávu, polévku podle chuti osolíme a opepříme. Na talíři přidáme do polévky pár opečených chlebových krutonů a podáváme horké.



Milé čtenářky,

tento rok zažíváme šokující skoky ceny másla. A aby to nebylo málo, jde teď před Vánocemi nahoru i cena vajec. Bohužel se najdou i takoví obchodníci, kteří budou chtít využít situace a zbavit se v době zvýšené poptávky starších zásob vajec. Dnes si proto povíme nejen o tom, jak si vyrobit vlastní domácí máslo, ale také jakou metodu používaly naše prababičky k tomu, aby rozpoznaly, která vejce jsou zkažená.

Jak vyrobit domácí máslo

Potřebné přísady

Tyčový šlehač s vysokou nádobou, jemný cedník, gumové jednorázové rukavice, smetana ke šlehání (alespoň 2 balení, cca 400-500g). Nejlepší je smetana domácí, ale pro nás, kteří tuto možnost nemají, je naštestí i varianta pasterizovaná smetana (jen se, prosím, obloukem vyhněte smetanám ošetřeným UHT).

Postup přípravy

Šlehačku nalijeme do nádoby a pomocí tyčového mixéru budeme šlehat a šlehat. Pokud máte samostatný mixér a nemusíte u něj celou dobu stát, stihnete si při přípravě másla uvařit kávu. Doba šlehání se liší použitou smetanou, teplotou a množstvím stabilizátorů (smetana o pokojové teplotě se vyšlehá rychleji než studená z lednice). Jakmile vyšlehá hustou a objemnou pěnu, nepřestávejte a pokračujte dál.

Po dalším šlehání se šlehačka srazí. V této fázi už můžete vidět tuk oddělený od syrovátky.

Nyní je čas vše vylít do cedníku, pod něj dejte misku, kam vám bude kapat syrovátka. Je přeci

škoda ji vylít jen tak do kanálu. Sirovátku můžete vypít, udělat si ovocný koktejl, použít ji do pečeni nebo přilít do kávy.

Nasadíme rukavice, máslo prohněteme, čímž se ještě uvolní velká část syrovátky. Nyní už dáme misku stranou a cedník dáme pod co nejstudenější tekoucí vodu a dál máslo hněteme, abychom ho zbavili posledních kapiček syrovátky. Čím více syrovátky z másla odstraníte, tím zvýšíte trvanlivost i konzistenci. Pokud máslo důkladně nevymyjete, často se stává, že zhořkne, obsahuje bublinky se vzduchem nebo tekutinou.

Nyní už jen zbývá dát si máslo do formičky nebo ho prostě jen zabalit do potravinové fólie a nechat v lednici ztuhnout. Pokud se nespokojíte s „obyčejným“ máslem, můžete ho před uložením do lednice promíchat s bylinkami nebo jemně nasekanými sušenými rajčaty.

Při výrobě byly použity 2 balení 33% smetany od Olmy (2x16 Kč). Získala jsem 160 ml syrovátky a 200 g másla.



Domácí máselnice Kílner.

Do vaší kuchyně nástěnný kalendář

Nástěnný kalendář pro rok 2018 s historickými fotografiemi z vesnic obce Malá Morava je za pouhých 120 Kč k prodeji na obecním úřadě. Případným zájemcům ze vzdálenějších míst rádi kalendář pošleme poštou.

OU Malá Morava

Jak naše prababičky uměly odhalit stáří vajec

Zcela jednoduchým, podomácku zhotoveným přístrojem, mohli jste zjistit stáří vajec. Poslechněme si dobrou radu našich prababiček:

„Jak známo, v pouku vaječném (v tupějším konci vejce) vytvoří se mezi bílkem a skořepinou dutina, která se stářím tzv. vysycháním vejce stále zvětšuje. Vejce tedy na tomto konci stále se zlehčuje a tím se i jeho schopnost plování

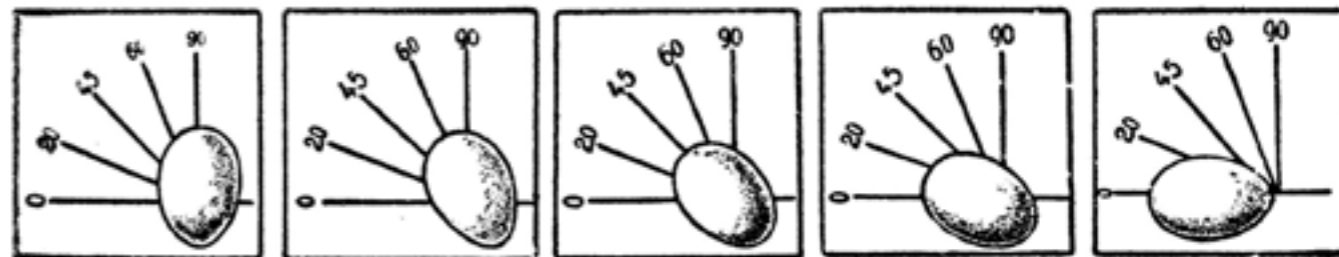
zvětšuje. Na této okolnosti je založen následující přístroj a způsob prozkoušení vajec.

Nádobka (podle možnosti plochá) naplní se roztokem soli ve vodě (100 g soli na 1 litr vody).

Na bílý karton nakreslíme si úhlopět, na němž je pravý úhel rozdělen na čtyři díly 20°, 45°, 60°, 90°.

Položíme-li vejce do roztoku a není-li star-

ší nežli 30 hodin, zaujme polohu vodorovnou, tj. jeho osa bude ukazovat na 0°. Jeli již 3 dny staré, bude se pouk nadzvedávat, tak že ve 4 dnech stáří bude osa jeho směřovat na 20°, v osmi dnech na 45°, po 12–13 dnech na 60°, po třech týdnech bude se již blížití pravému uhlu (asi v 75°) a ve stáří 1 měsíce nebo větším bude stát již kolmo.“



Měsíc

14 dní

8 dní

5 dní

36 hod.

9 tipů pro výběr kvalitního másla



Kvalitní máslo se nelepí k obalu, nemá výrazně žlutou barvu a je déle tvrdé a hladké. Lépe se s ním pak peče i vaří. Také vás nasytí na delší dobu než nekvalitní náhražky.

Dříve máslo vyráběly šikovné hospodyně. Aby bylo lahodné, nechávaly nejprve úmyslně zysnout mléko. Pak mělo máslo lepší chuť a déle vydrželo. Smetanu, která se usadila na vrchu, sbíraly sběračkou a dávaly ji do jiné nádoby. Tu pak stloukávaly – nejčastěji v dřevěné máselnici. Máslo bylo hotové zhruba za hodinu stloukání. Následovalo „praní“ ve studené vodě, tvarování másla a nakonec samotné balení. Dnes dřevěné máselnice a těžkou manuální práci vystřídaly stroje a nejmodernější výrobní technologie, díky nimž si máslo můžeme vychutnat bez hodin strávených u máselnice.

Odborníci z Akademie kvality Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF) připravili devět tipů, jak vybrat kvalitní máslo:

1. Z čeho je máslo složeno a co sledovat na jeho obalu

Základem pro výrobu kvalitního másla je pouze kvalitní a ideálně co nejčerstvější smetana. Čím je totiž čerstvější, tím je máslo lepší a trvanlivější. Proto je dobré, když mléko pochází z lokálních farem.

„Podle nařízení EU je pro máslo stanoven minimální podíl mléčného tuku osmdesát procent. To platí pro másla, která neobsahují žádnou další složku, jinak by nemohl být výrobek označen jako „máslo“. Procento mléčného tuku ovšem nesmí dosáhnout na devadesát procent. Másla vyráběná u nás zpravidla obsahují dvaosmdesát procent mléčného tuku a nejsou v nich žádné konzervační látky ani emulgátory,“ vysvětluje pro web Akademie kvality David Fajfr, ředitel závodu Madeta Planá nad Lužnicí.

Při nákupu másla byste tedy měli na obalu sledovat především podíl tuku a také jeho název. Přestože máslo obsahuje i jisté procento vody, na obalu tento údaj obvykle nenajdete. Nesmí ovšem překročit hranici šestnácti procent. Z čeho ještě se máslo skládá? Z netukové složky pocházející z mléka. Jedná se například o laktózu, kyselinu mléčnou, bílkoviny, soli a vitaminy – tvoří zhruba dvě procenta.

„Dalším pomocníkem pro výběr másla jsou značky kvality nacházející se na obalu, které za-

ručují, že je daný výrobek opravdu kvalitní. Nejznámějšími jsou Klasa a Regionální potravina,“ uvádí SZIF.

2. Jak se máslo vyrábí

Vše začíná u co nejčerstvější vysokotučné smetany o tučnosti 37–42 %, kterou je nutné správně ošetřit a zpracovat. Vysokotučnou smetanu pro výrobu másla je nutné pasterovat, a to při teplotě 90 až 110 °C, díky čemuž jsou z ní odstraněny všechny možné nežádoucí mikroorganismy. Následuje odvětrávání, chlazení a zrání smetany. Smetana je pak dále přivedena do stloukacího válce, kde se zmáslňuje, a je tak rozpracována na máselná zrna a podmásli. Směs zrna a podmáslí následně teče do odlučovacího válce, kde je regulována velikost máselných zrn, která jsou zde oddělena od podmáslí. V dalších sekcích odlučovacího válce se máselné zrno pere, aby bylo sníženo množství netukové složky. Máselné zrno je následně posláno do hnětače, kde se protlačuje šneky a vytváří se tak máslo.

„Hnětení se provádí ve vakuu, aby máslo obsahovalo co nejméně vzduchu a mělo tak i delší trvanlivost. Ze zmáslňovače je máslo formováno např. do tvaru kostek a baleno. Po zabalení má teplotu 12–14 °C a musí se ihned uložit do chladíren. Kvalita másla je podmíněna především stavem a čerstvostí smetany před pasterací, parametry vlastní pasterace, zráním smetany, vyhnětením másla, technologickým postupem zmáslňování a podmínkami skladování. Do másla lze zahrnovat i další komponenty, např. smetanový zákys, bylinky nebo třeba vitaminy,“ objasňuje ředitel závodu Madeta.

3. Barva a konzistence másla

Barvu másla může určovat to, čím se živily krávy, od kterých bylo získáno mléko na jeho výrobu. Máslo je nebarvené a má přirozeně smetanově lehkou žlutou barvu. „Pokud si zakoupíte máslo, které je výrazně žluté, je velice pravděpodobné, že je dobarvené. Ke zvýraznění žlutavého zabarvení másla se smetana přibarvuje přírodním barvivem červenožluté až oranžové barvy získaným z rostliny Bixa orellana (E 160b). Dalším používaným barvivem jsou karoteny. Sledujte proto informace na obalu,“ doporučuje David Fajfr.

Barva másla je určena zejména krmivem dobytka. Žlutější je v době pastevní sezóny, na jaře

a v létě, kdy jsou krávy venku na pastvě a dostane se jim tak přirozeně více karotenoidních barviv. V zimě bývá barva másla světlejší, až sněhově bílá. Máslo se dle Jiřího Kopáčka, předsedy Českomoravského svazu mlékárenského, smí přibarvovat, ovšem pouze a výhradně karotenoidním barvivem E 160a, a to jen v omezeném množství, tzv. quantum satis – v míře nezbytně nutné. „Nevím o tom, že by u nás někdo barvil máslo,“ říká šéf mlékárenského svazu. Dobarveny mohou být například výrobky ze zahraničí. „Máslo někdy barví například Francouzi, mají ho raději žlutější.“ Barvivo E 160b se pro barvení másla v EU aktuálně používat nesmí, ale je povoleno a využíváno například k barvení sýrů.

Konzistence másla závisí na výrobě a obsahu vody. Podívejte se, jaký povrch má máslo po vyndání z chladu. Kvalitnější bude déle tvrdší, pevné a hladké a nebude se k obalu lepit. Právě jeho konzistence ovlivní i to, jak se bude máslo chovat například při pečení či vaření.

4. Benefity másla

Máslo mimo jiné přirozeně obsahuje karoteny a v tuku rozpustné vitaminy (A, D, E, K). Statistiky přisuzují každému z obyvatel republiky roční spotřebu kolem pěti kilogramů másla. Tělu jím dodáváte nasycené mastné kyseliny, které jsou velmi dobře stravitelné a příznivě ovlivňují střevní prostředí. Ty z másla se neukládají do tukových zásob, ale přednostně slouží pro získání energie.

Pamatujte, že po jídle s máslem vám pocit nasycení vydrží mnohem déle než v případě požití jakýchkoliv náhražek. Nasycené tuky jsou důležitou součástí membrán mozkových buněk a cholesterol je nezbytnou látkou pro tvorbu steroidních a pohlavních buněk, žlučových kyselin a vitamínu D, který je potřebný pro silné a zdravé kosti,“ doplňuje David Fajfr.

5. Druhy másel u nás

Na českém trhu je možné se setkat s různými typy másel. Mezi nejznámější patří následující:

Máslo nebo tradiční máslo – představuje výrobek získaný přímo z mléka nebo smetany s minimální trvanlivostí až šedesát dní. Má smetanově mléčnou chuť a vůni.

Stolní máslo – je z mrazirenské zásoby másla a dostane se do prodeje až po nějaké době, co bylo skladováno. Doba skladování je mnohem delší – při chladiřských teplotách (2–8 °C) asi tři měsíce, při mrazířských (-18 °C) až dva



roky. Musí být označeno datem výroby a mělo by se spotřebovat do dvaceti dnů od vyskladnění z mrazírny. Na pulty se většinou dostane ve zmrazeném stavu. Obsahuje menší množství vitaminů. Po zmrazení máslo rychleji podléhá oxidačním změnám a žluknutí.

Solené máslo – dříve se vyrábělo k prodloužení trvanlivosti. V řadě států, nejčastěji severovýchodních, je stále běžným tržním druhem másla (s obsahem soli od 0,5–2,5 %). Solení působí nejen na chuť, ale ovlivňuje také obsah vody a tlumí růst mikroorganismů.

Přepuštěné máslo – vyrábí se pomalým roztavěním másla ve vodní lázni při teplotě nad 100 °C, kdy se z něj odstraňuje voda a ostatní příměsi, až zbude čistý tuk žluté barvy, který má vyšší bod přepalování (200–250 °C) než původní máslo (150–180 °C) a mnohem delší trvanlivost i mimo lednici, kde je pak prakticky věčné. Po tavení se oddělí vysrážený netukový podíl a za vakuace se odpaří zbývající voda. Přepuštěné máslo bylo dříve velmi často využíváno. Nyní se preferuje zejména jako nejzdravější varianta na smažení.

6. Jak poznáte náhražky másla

Určitě jste si v obchodě všimli výrobků, které vypadají jako máslo, ale „máslem“ se nenazývají. Proč? Protože nemohou. Jedná se totiž o jeho náhražky. Obvykle je v nich větší podíl vody, než připouští norma, a tím pádem často obsahují také tzv. emulgátory – přídatné látky, které zajistí „správnou“ konzistenci.

Existují však také například takzvaná „polotučná másla“, která se vyznačují nižším obsahem mléčného tuku, vyšším obsahem vody, a tedy i nižšími výživovými hodnotami. Jedná se o výrobek s obsahem mléčného tuku nejméně 39 % (nejvýše však 41 %), kdy látky, které byly do této potravině přidány, neslouží jako úplná nebo částečná náhrada jakékoliv mléčné složky. Úplně jiným příkladem jsou pak směsné tuky, v nichž byla část mléčných tuků nahrazena rostlinnými nebo jinými živočišnými tuky.

Výrobci náhražky másla označují např. jako másličko, raničko nebo jednotlivá písmena ve slově „máslo“ nahrazují různými symboly. Snaží se spotřebitele nalákat na levnější a méně kvalitní produkt, ale másla to rozhodně nejsou. Velmi často se také setkáme s výrobky, které nesou název „s máselnou příchutí“. „Tyto produkty ale s máslem nemají zpravidla nic společného a „máselné příchuti“ je dosaženo pouze chemickou cestou,“ upozorňuje David Fajfr.

7. Jaké máslo kupovat

Máslo nemá rádo světlo a teplo, proto kupujte vždycky jen to, které nemá porušený nebo poškozený obal. Pokud je světlé až bílé, znamená to, že je čerstvé. Máslo, které je v pořádku, má příjemně nasládlou a smetanově mléčnou chuť i vůni. Uchovává se v chladných a dobře větrávaných prostorech při teplotě od 2–8 °C.

8. Jak poznáte vady másla

Vady chuti másla mohou být velmi specifické. Můžete si zakoupit máslo, které bude mít chuť prázdnoty, nečistě nakyslou, sladovou, kvasnicovou, kovovou atd.

„Chuť másla je ve velké míře ovlivněna druhem krmné dojniny, které může být nekvalitní a mléku uškodí. Dále má na chuť vliv např. nevhodná opotřebenost výrobního zařízení (kovová chuť). V neposlední řadě ovlivňuje chuť



másla samotná kvalita mléka. Pokud je mléko méně kvalitní, pak může mít máslo nahořklou, zatuchlou až žluklou chuť,“ tvrdí odborník David Fajfr.

Jestliže má máslo na povrchu i po odkrojení žlutou barvu a nepříjemně zapáchá, může se jednat o žluklé máslo, které se nesmí prodávat. Žluklost nebo také oxidaci mléčného tuku nám indikuje natrpklá chuť a nepříjemný zápach, který ucítíte, pokud k takovému másle přičichnete.

9. Zamrazování másla – ano, nebo ne?

Pro běžné uskladnění másla na kratší dobu jsou vhodné obvyklé chladiřské teploty 2–8 °C. Po-

kud chcete máslo skladovat dlouhodobě, tzn. zamrazit ho, udělejte to ideálně při teplotě –18 až –20 °C. Měli bychom ovšem brát na zřetel problémy, které mohou vzniknout při jeho odmrazení.

„Způsob vyskladnění másla z mrazáku musí být takový, aby pod obalem nevznikaly kapky kondenzované vody, jinak hrozí růst plísní. Problémem při skladování másla chladiřensky i dlouhodobě zamrazeného je také oxidace tuku neboli již zmiňované žluknutí,“ dodává David Fajfr.

Zdroj: Tisková zpráva SZIF Akademie kvality

Malé autobusy vyjely naposledy



Znamé malé červené autobusy v říjnu na naše silnice vyjely naposledy. To vše díky jednomu z požadavků zadavatele dopravní obslužnosti – Olomouckého kraje. Jednou z podmínek nového výběrového řízení byl bezbariérový přístup. Škoda, už jsme si na ně docela zvykli.

Foto Petr Mahel

Potvrzeno - pravidelná konzumace vajec je zdravá



Snážíte se jíst zdravě? Pak zapomeňte na varování související s nebezpečným cholesterolem a vejce bez obav zařaďte do svého jídelníčku. Vaše tělo vám podle odborníků poděkuje.

„Pokud jde o zdravou výživu, vejce byla odborníky dlouhou dobu považována za tabu. A to hlavně kvůli vysokému obsahu cholesterolu. Než si obhájila své místo mezi doporučenými, nutričně hodnotnými potravinami, muselo proběhnout několik vědeckých studií a výzkumů. Ty následně potvrdily, že konzumace vajec nemá žádný vliv na hladiny krevního cholesterolu nebo riziko onemocnění srdečními chorobami. Obavy o zdraví je tak možné vypustit,“ potvrzuje hlavní nutriční specialista Světa zdraví Monika Bartolomějová. Navíc vejce díky cenným živinám mohou být podle některých odborníků oprávněně řazena i k superpotravinám.

Chybí vám „děčko“? Vejce pomohou

Podle výzkumného týmu profesora Jiřího Ruricha z Centra zdraví, výživy a potravin spadajícího pod Státní zdravotní ústav je vejce velmi bohatým zdrojem vitamínu D, ze sortimentu nejčastěji konzumovaných potravin v ČR dokonce zdrojem nejbohatším. Pouhých sto gramů vajec (což jsou asi dvě vejce velikosti M) prý stačí k tomu, abychom pokryli až třetinu doporučené denní potřeby vitamínu D. Pokud chcete nedostatek tohoto vitamínu doplnit mimo jiné vejci, je důležité jíst je celá včetně žloutku, tam je ho totiž nejvíce.

Podíl vajec na celkovém příjmu vitamínu D z potravin:

- U dětí ve věku 4–6 let je to 20,9 %
- u dětí ve věku 7–10 let 21,4 %
- u chlapců ve věku 11–14 let 25,7 %
- u dívek ve věku 11–14 let 22,7 %
- u chlapců 15–17 let 23,8 %
- u dívek ve věku 15–17 let 27,9 %
- u mužů ve věku 18–64 let 21,4 %
- u žen 18–64 let 23,3 %
- u mužů 65–90 let 22,6 %
- u žen 65–90 let 21,7 %

A proč je vitamin D pro naše zdraví tak důležitý? Podle Moniky Bartolomějové zajišťuje, kromě jiného, vstřebávání vápníku, který podporuje stavbu kostí. Navíc je jedním z činitelů, který může ovlivnit snížení rizika vzniku osteoporózy. Ta v České republice trápí více než čtyřicet procent populace nad padesát let. Kromě toho

má vitamin D komplexní a výrazné účinky na imunitní systém. Aktivuje tvorbu ochranných protilátek proti bakteriím a virům. Proto je velmi užitečný v prevenci nachlazení a chřipky. Výčet potíží, jimiž se může nedostatek vitamínu D projevit na zdraví, je mnohem delší.

Jakou potravinou jsou vejce? Super

Na rozdíl od tzv. superpotravin, které se nám dovážejí z exotických zemí a pak se někdy kvůli nalezeným pesticidům či jiným zdravotně škodlivým látkám zase stahují z prodejných pultů, jsou vejce skutečnou výživově hodnotnou potravinou. Navíc tuzejskou. A když přihlídneme k nedávnému incidentu s toxickým fipronilem, který byl odhalen ve vejcích dovážených z Belgie, Nizozemska, Německa a Polska, je to právě český původ, který vejcem přidává na kvalitu.

Co všechno obsahuje vejce

Ve vejcích najdeme nejen vitaminy, ale také minerální látky, aminokyseliny a antioxidanty. Kromě zmíněného vitamínu D vejce obsahují také vitaminy A, B5, B12, B2, B6, E a K. Z minerálních látek je to pak již zmíněný vápník, fosfor, který rovněž podporuje zdraví kostí, draslík, železo nebo zinek, který posiluje imunitu. Ve vejcích najdeme také cholin. Jedná se o bioaktivní látku, která podporuje a zlepšuje vývoj mozku plodu a novorozence. Ke správnému fungování nervové soustavy přispívá také u starších lidí. Dalším benefitem vajec jsou antioxidanty lutein a zeaxantin. Ty napomáhají k obnovování oční sítnice a následně k prevenci zrakových degenerací. Esenciální aminokyseliny, které jsou ve vejcích zastoupeny v plném počtu, jsou pro lidský organismus nezbytné, neboť si je sám nedokáže vyrobit. Lecithin, kterého je v jednom vejci až 1 700 mg, podporuje paměť a koncentraci.

„Další plusové body mohou vejce spolehlivě posbírat i, co se týče bílkovin, které hrají velmi důležitou roli při tvorbě svalstva. Ve srovnání s mléčnými, masnými a rybími bílkovinami mají ty vaječné nejvyšší biologickou využitelnost. Z jednoho středně velkého vejce tak můžeme získat stejné množství bílkovin jako například ze třiceti gramů vařeného masa, ryb nebo drůbeže,“ říká nutriční specialista a dodává: „Kromě toho, že jsou vejce jedním z nejlepších zdrojů bílkovin, je příjemným bonusem také fakt, že jsou zároveň cenově nejodstřednější a mají velký benefit v podobě snadné stravitelnosti.“

Vejce ano. Ale jak a kolik?

Jak ideálně zachovat všechny nutriční hodnoty, které vejce obsahují? Podle nutričních specialistů je nejlepším způsobem si vejce klasicky uvařit. Záleží pak na vás, jestli preferujete variantu natvrdo, naměkko nebo nahniličko. U vajec natvrdo, která se vaří nejdéle, máte navíc největší jistotu, že se vyhnete riziku nákazy salmonelou. Nebezpečí infekce vzniká nejčastěji při konzumaci vajec vařených naměkko, vajec do skla, vajec do bujónů nebo při nedokonalém propečení volského oka. Je proto důležité dbát na správný způsob přípravy, ale také skladování a manipulaci s vejci, snížíte tak riziko onemocnění.

Správný postup pro použití vajec při přípravě pokrmů:

Dodržení podmínek skladování a data použitelnosti,

- dodržení zásad správné osobní a provozní hygieny při přípravě pokrmů (striktní oddělení manipulace se syrovými vejci od hotových pokrmů),

- dostatečná tepelná úprava.

„Když už se rozhodnete pro smažená vejce, volte raději tuk, který je stabilní i při vyšších teplotách. Na přípravu vajec je nejlepší ghí (přepuštěné máslo), které dodá i příjemnou chuť másla,“ radí Monika Bartolomějová.

Ideální je dát si k vajíčkům zeleninu, ať už syrovou, nebo tepelně upravenou. „Nejen že tím zvýšíte denní přísun zeleniny, ale také doplníte další potřebné vitaminy a vlákninu,“ dodává. Nejlepší je dát si vajíčka k snídani, protože tak organismu dodáte energii a potřebné živiny na celý den. A navíc vás zasytí na dlouhou dobu.

Milovníci vajec nemusí nijak výrazně krotit své gurmánské vášně. Podle nejnovějších poznatků je konzumace jednoho až dvou vajec denně naprosto bez problémů. Těmi, kteří by se měli více hlídat v tom, kolik vajec spořádají, jsou osoby trpící tzv. familiární hypercholesterolemií, jejichž hladina cholesterolu je abnormálně vysoká. Pro ty je optimální sníst maximálně tři až čtyři vejce týdně.

Zdroj: Svět zdraví, 8. 11. 2017



A zima se blíží

Drakiáda je za námi, když 14. října létalo 28 dráčeků. Přišly děti z celého okolí, za účast si odnesly diplomy, špekáček, cukrovinky.

Blíží se Mikuláš, v kapli Fr. Schuberta bude nadělovat 2. prosince.

Účastníci zájezdu do Prahy 9. prosince se již určitě těší. Rád bych předal pár informací pro ty, co se pomaličku chystají. Odjezdy máte na přihlášce, prosím o dodržení času, přijďte o něco dříve. Dopravu zajišťuje společnost VOBUS, jedeme přes Hradec Králové, vystupujeme v Praze u Hradčan. Co nás všechno čeká. Záleží na každém účastníkovi, zda půjde se skupinou, nebo si udělá vlastní program. Nás, co jdeme společně, povedu na Pražský hrad, prohlídka chrámu sv. Víta a odtud přes Karlův most se přesuneme na Staroměstské náměstí. Zde budete mít volno na procházku, nákupy, občerstvení. V odpoledních hodinách půjdeme přes Václavské náměstí k hlavnímu nádraží, kde bude čekat autobus. Odjezd je plánován na 17 hodin.

16. prosince v 17 hodin bude v kapli Franze Schuberta na Vysoké vánoční koncert dětí ze ZŠ Bohdíkova. Věříme v tradiční hojnou účast, vstupné je dobrovolné.

Na Štědrý den si opět v kapli ve 22.00 hodin zaspíváme koledy. Na Silvestra se o půlnoci se-

jdeme na Vysoké na centrálním náměstí a nový rok 2018 přivítáme ohňostrojem.

Na připravované akce srdečně zve

Mgr. Jaromír Straka



Naši jubilanti

V říjnu oslavili

65 let

pan Jan ZAJAROŠ

a 95 let

paní Magdalena JAROŠOVÁ.

Oběma jubilantům blahopřejeme.

Vítání občánků ve Vysoké

V osadě Vysoká dne 14. 10. 2017 proběhlo již tradiční vítání nově narozených občánků. Jednalo se již o 8. ročník.

Uvítání nových osadníků proběhlo opět v krásné kapličce Franze Schuberta. Letošní rok se vítala tři miminka - Rozárka Macháčková, Šárka Lužíková a Veronika Nováková.

Vítání zahájil, jako každý rok, Mgr. Jaromír Straka, který všechny přivítal a poté předal slovo přednášejícím dětem. Po vystoupení dětí přišlo samotné vítání nově narozených občánků.

Každé miminko dostalo přijímací list osady Vysoká a maminka dostala krásnou růžičku. Na

závěr zaznělo několik písniček od dřívě narozených dětí.

Těšíme se, že i příští rok vítání nových občánků opět proběhne. Rekordní počet devět vítaných dětí z prvního ročníku v roce 2010 nebyl zatím překonán.

Rodina Reichlova



Pivní základka - co víte o pivu?

Jsme světoví rekordmani ve spotřebě piva na hlavu, ale často toho o svém „národním“ nápoji moc nevíme. Pojďme si první školní den projít aspoň základy, dejme tomu na úrovni první třídy.

Pivo se netočí...

...ale čepuje:
- na hladinku – na jeden zátah, pěna je mokrá a nepřesahuje okraj skla,
- s čepicí – na 2–3 zátahy, pěna je suchá,

- a asi dvaceti dalšími způsoby, ale pouze dva výše uvedené připouští kodex Českého svazu pivovarů

- a taky hrůzostrašnými způsoby – různým uléváním, přeléváním, cmrdáním.

...a nalévá:

- sklenice musí být čistá, ale zapomeňte na utěrku (nečistota, stopy čisticích prostředků, ale i chloupky z utěrky srazí pěnu),

- sklenice musí být mokrá (opět kvůli pění, ideální je vypláchnout ji studenou vodou).

Doporučovaná teplota piva pro konzumaci je 6–8 °C.

Piva podle extraktu původní mladiny (bývalé stupně):

- lehká – do 7 %
- výčepní – 8 až 10 %
- ležáky – 11 až 12 %
- speciální – 13 % a více.

Dám si černé. Nebo bílé?

U nás se těší oblibě hlavně piva světlá, tedy připravovaná ze světlého sladů, jinak taky piva tzv. plzeňského typu. To je to naše české zlato. Naopak bavorský typ piva je tmavý a svoje temné hnědé zabarvení získává z pražených karamelových sladů. Smícháním sladů světlého a tmavého dostanete pivo polotmavé, jehož barva se obvykle označuje jako granátová. Což ovšem není pivo řezané – to se získá smícháním světlého a tmavého piva – a může k tomu dojít jak u pivovaru, tak až u pípy v hospodě.

Piva podle „barvy“:

- světlá – převážně ze světlých sladů,
- tmavá – z tmavých, karamelových, případně barevných sladů,
- polotmavá – smícháním světlých a tmavých sladů,
- řezaná – smícháním světlého a tmavého piva.

A kde je to bílé pivo? Bývá tak nazýváno pivo pšeničné, protože je výrazně světlejší než pivo z ječmene (ovšem aby to nebylo tak jednoduché, dělá se občas i v tmavé podobě).

V poslední době se objevují spíše jako sváteční nápoje a speciality také piva s různými netradičními barevnými nádechy, např. na sv. Valentýna pivo narůžovělé apod.

Kvalita nealko piva se zlepšuje a jeho obliba stoupá. K dosažení výsledného efektu se používá několik metod: omezení tvorby alkoholu (vynecháním hlavního kvašení se vyrábí většina českých nealkoholických piv) nebo odstraněním alkoholu z normálního piva (smícháním mladiny, piva a vody ke kžitému výsledku). Nejpodobnější klasickému pivu je nápoj získaný pomocí speciálního kmenu kvasinek.

Piva „pro čistou hlavu“:

- se sníženým obsahem alkoholu – maximálně 1,2 %,
- nealkoholické – obsah alkoholu max. 0,5 %, a jejich výroba:
- vynecáním hlavního kvašení,
- smícháním piva s mladinou a vodou,
- použití speciálních kvasnic, které blokuje produkci alkoholu,
- destilaci piva.

Zdroj: vitalia.cz



Králická houbová omáčka a domácí knedlíky vařené v páře

Potřebné přísady

HOUBOVKA: houby (čerstvé nebo mražené, směs toho co v lese najdu - hřibky, křemenáče atd.), 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, 3 bobkové listy, 2 kostky masoxu, 1 kysaná smetana, 1/2 sladké smetany, polohrubá mouka na zahuštění.

KNEDLÍKY: hrubá mouka, sůl, kvasnice, vajíčko, mléko, včerejší rohlíky.

Postup přípravy

HOUBOVKA: Do hrnce dáme 2 litry studené vody + 3 bobkové listy + 5 kuliček nového koření + 5 kuliček pepře + 2 kostky masoxu, lehce osolíme a vaříme. Když to začne bublat, přidáme houby, buďto čerstvé nebo mražené, mražené dávám zmrzlé (jen je propláchnu pod vodou), aby v nich zůstala všechna šťáva, a je to jak z čerstvých.

Houby vařím cca. 1 - 1,5 hodiny na mírném plameni.

Potom si rozmíchám stranou v hrnečku se studenou vodou polohrubou mouku, dám tolik mouky, aby to ještě bylo tekuté, ale ne moc, abych omáčku zbytečně neředila vodou. Pomalu to nalévám do omáčky a míchám, omáčka ne-

zhrudkovatí. Když se mi zdá akorát, ochutnám, případně dosolím.

Přidám do toho 1 zakysanou smetanu, zamíchám a přidám 1/2 sladké smetany, zamíchám. Se smetanou už to moc nevařím, řídne pak omáčka.

KNEDLÍKY:

Uděláme kvásek - do teplého mléka asi 200 ml přidáme špetku cukru, zamícháme a přidáme, jak praví kuchařka po babičce „hrášek kvasnic“, odvážíla jsem to a dávám 3 gramy.

Mezitím si nasypu do mísy velký hrnek hrubé mouky (zmeřila jsem, přesně dávám 400ml), osolím.

Vykynutý kvásek hodím do mouky a ve zbytku mléka rozmíchám 1 celé vajíčko.

Hnětu.

Pokud potřebuji, zahustím moukou nebo zředím teplým mlékem.

Ke konci přidám 1,5 včerejšího rohlíku nakrájeného na kostičky a namočeného lehce v mléce.

Když je těsto hotové, odlepjuje se od mísy a je pěkně hladké, udělám z něj bochánek, lehce zasypu hrubou moukou a přikryju utěrkou. Nechám ho 2 hod kynout. Vaříme obvyklým způsobem.

Zdroj: mimibazar.cz

Máslo je levnější než na počátku 90. let



Spotřeba másla v České republice podle údajů ČSÚ ale přesto dlouhodobě stále stoupá. Předloni činila 5,5 kilogramu na osobu, tedy o 1,8 čtvrtkilové kostky na osobu a měsíc více. Meziročně šlo téměř o osmiprocentní navýšení. V roce 2007 snědl průměrný Čech 4,2 kilogramu másla.

Podle Michla bylo v roce 1989 možné za průměrnou výplatu koupit 371 kostek másla, v roce

1991 to bylo jen 189 kostek a v roce 2013 již 698 kostek másla. Dnes si člověk může za průměrnou výplatu koupit 489 kostek.

V roce 1989 totiž byla průměrná mzda 3 170 Kč a máslo stálo desetikorunu. V roce 1991 pak průměrná mzda stoupla na 3 792 korun a cena másla na zhruba 20 korun.

V roce 2013 stálo máslo zhruba 40 korun a průměrná mzda byla 25 035 korun, zatímco

v současnosti je cena másla kolem 60 korun a průměrná mzda je 29 346 korun.

Podle ministra zemědělství Mariana Jurečky (KDU-ČSL) souvisí rostoucí ceny másla s tím, že na globálním trhu se potkala vyšší poptávka s nedostatkem suroviny k výrobě másla.

Na ukončení režimu mléčných kvót v Evropské unii navázala mléčná krize, kdy klesla výroba mléka v EU i Austrálii či na Novém Zélandu, což jsou hlavní světoví producenti. Naproti tomu Čína letos zvýšila poptávku po másle i mléčných výrobcích.

Ministr uvedl, že za zvýšení ceny můžou částečně obchodní řetězce, které na něj dávají přírůstek až 50 procent. Do tohoto výpočtu však započítává i daň z přidané hodnoty. Podle ministerstva tvoří 17 až 24 procent z finální ceny pro zákazníka peníze pro zemědělce, 30 až 32 procent sumy jde potravinářům, zbytek pak obchodníkům.

V České republice se za letošních prvních šest měsíců výroba mléka snížila o 1,8 procenta na 1,495 miliardy litrů.

Zdroj: novinky.cz

K 28. ročníku Pochodu k pramenu Moravy

2. září 2017 se uskutečnil v pořadí již 28. ročník turistického pochodu „K pramenu Moravy“, poprvé ve své dlouhé historii pořádaný Moravany Šumperska ve spolupráci s Královstvím Králického Sněžníku a několika dalšími spolky. Akce probíhala souběžně s Mezinárodním výstupem na Králický Sněžník, jehož osmý ročník organizovalo Kulturní středisko Starého Města pod Sněžníkem.

Během Pochodu jsou účastníkům nabízeny upomínkové předměty s moravskou tematikou nebo se symboly Králického Sněžníku. Výtěžek z prodeje, po uhrazení pořizovacích nákladů, se letos rozhodli členové Království KS a sdružení Moravanů Šumperska věnovat potřebám školáků Základní školy a mateřské školy Staré Město pod Sněžníkem. O předání peněžitého daru byl požádán předseda Sněmu Moravského kulatého stolu.

Setkání zástupkyně ředitele MŠ a ZŠ Staré město Mgr. M. Zálesákové s představeným Království Králického Sněžníku P. Mahelem, starostou města J. Kampem a zástupcem Moravského kulatého stolu Ing. M. Trnkou proběhlo v pondělí 30. října 2017. Z rozhovorů na půdě školy a následně na radnici města vyplynuly, mimo jiné, dva podstatné závěry:

1. I když moravské, případně slezské vědomí v obyvatelstvu Králicka stále ještě žije, postupně mizí. Protože nejen děti ve školách, ale i pedagogové obtížně získávají dostatek věrohodných informací o skutečné historii, ekonomických, kulturních a dalších otázkách Moravy. Což je obecný jev současnosti v celé České republice.

2. Je snahou připravit 29. ročník Pochodu k pramenu Moravy co nejlépe při spolupráci promoravských iniciativ a starostů obcí v oblasti Králického Sněžníku. O nápady „jak“ nebyla při setkání nouze. Teď jen začít s realizací.

Milan Trnka



Fotbalisté půjdou do jarní části z desátého místa

Fotbalisté Sokola Malá Morava mají za sebou besmírně těžkou podzimní část své soutěže - okresního přeboru III. třídy. Se čtyřmi výhrami a 13 body přezimují v dolní polovině tabulky.

Výsledkový přehled posledních utkání:

FC Rovensko - Sokol Malá Morava 4:0 (poločas 2:0; hráno v sobotu 2. 9., 157 diváků, rozhodčí Profous Petr.

Sokol Malá Morava - Ruda „B“ 0:2 (poločas 0:0; hráno v sobotu 9. 9., 85 diváků, rozhodčí Pavel Jílek.

Sokol Leština „B“ - Sokol Malá Morava 6:1 (poločas 4:0; hráno v neděli 17. 9., 60 diváků, rozhodčí Pěnkava Otto.

Sokol Malá Morava - FK Krchleby 5:3 (poločas 2:0; hráno v sobotu 23. 9., 30 diváků, rozhodčí Hetmánek Rudolf.

Sokol Jedlí - Sokol Malá Morava 1:2 (poločas 2:0; hráno ve čtvrtek 28. 9., 39 diváků, rozhodčí Šebesta Vratislav.

FK Úsov - Sokol Malá Morava 2:1 (poločas 0:0, penalty 4:3; hráno v sobotu 30. 9., 40 diváků, rozhodčí Slončík Ladislav.

Sokol Malá Morava - Podolí 1:2 (poločas 1:0, penalty 2:4; hráno v sobotu 7. 10., 60 diváků, rozhodčí Jílek Pavel.

Sokol Palonín - Sokol Malá Morava - NEHRÁLO SE (hrát se mělo v neděli 15. 10., rozhodčí Pěnkava Otto).

Sokol Malá Morava - Sokol Lukavice 2:3 (poločas 1:3; hrálo se v sobotu 21. 10., 50 diváků, rozhodčí Zbožínek Lukáš.

TATRAN Písařov - Sokol Malá Morava 7:1 (poločas 2:1; hrálo se v neděli 29. 10., 85 diváků, rozhodčí Profous Petr - Horáček Miroslav.

Sokol Malá Morava - Sokol Vikýřovice 3:2 (poločas 0:1, penalty 7:6; hráno v sobotu 4. 11., 85 diváků, rozhodčí Jílek Petr.

Celková tabulka po podzimní části soutěže:

1. FK Mohelnice „B“	13	12	0	1	59:16	35
2. FC Rovensko	13	10	0	3	49:19	31
3. FK Úsov	13	10	0	3	60:20	29
4. Tatrán Písařov	12	8	0	4	27:18	25
5. Sokol Lukavice	13	8	0	5	20:24	24
6. Podolí	12	8	0	4	32:25	23
7. Sokol Vikýřovice	12	6	0	6	38:28	19
8. Ruda B	12	6	0	6	22:32	18
9. Sokol Leština B	13	6	0	7	32:31	17
10. Sokol Malá Morava	12	4	0	8	19:34	13
11. FK Krchleby	13	4	0	9	20:50	12
12. Sokol Palonín	12	4	0	8	24:35	11
13. TJ Postřelmov B	13	1	0	12	20:54	4
14. Sokol Jedlí	13	1	0	12	11:47	3

Tajně doufám, že jednou postoupíme

Čtvrtého listopadu Sokol Malá Morava odehrál poslední fotbalový zápas podzimní části III. třídy okresního přeboru. Na uplynulou část tohoto ročníku soutěže a její zhodnocení jsme se zeptali trenéra oddílu pana **Martina Tótha**.

Jak jste spokojený s výsledky odehraných utkání?

Nejsem.

To byla velmi krátká a výstižná odpověď, ale můžete to konkretizovat?

To by bylo na dlouhé povídání, ale v kostce. Už druhý rok máme relativně stabilní tým a pořád nemáme takové výsledky, jaké bych očekával.

Čím myslíte, že to tedy je?

Jsmo tým složený z hráčů, kteří dojíždějí z dalekého okolí, a tím pádem je velmi těžké zorganizovat pravidelné tréninky.

Takže netrénujete?

Ano, máte pravdu, téměř netrénujeme.

Tak to smekám. Na pár zápasech jsem byla a musím říct, že to klu-

kům jde. Nabízí se tímto otázka - kdybyste trénovali, tak už byste byli jedničky že? (úsměv)

Jedničky nevím, ale pro lidi, co fotbal na Malé Moravě dělají, pro ty by to bylo odměnou, kdybychom postoupili o třídu výš. Mimochodem, třeba já jsem v Sokolu Malá Morava třicet let a tajně doufám, že se nám to podaří.

Zeptám se Vás na to, jestli máte v hledáčku nějakou posilu na jarní část?

Vyhlídlé s příslibem mám, ale není to jednoduché. Kdybych se rozpovídal, tak by na to nestačila celá Devítka. Ale co bych ještě chtěl a co musím dodat - velké poděkování patří nejen hráčům, kteří se snaží, ale také fanouškům, kteří nás podporují. Rostíkovi, bez kterého by to nešlo, všem sponzorům a všem, kteří nás jakkoliv podpořili. Nemenší dík patří také sekáčovi Ďođovi, grilmeisterovi Milanovi a holkám v bufetu Marušce a Jarušce.

Děkuji Vám za rozhovor.

*Ža Devítku se vyptávala
Kamila Tóthová*



Obrázek z letošní tradiční Hubertovy jízdy na Podlesí.

Foto Kamila Tóthová