



Kdy bude opravena silnice do Hanušovic?

22. listopadu 2023 se na Krajském úřadu Olomouckého kraje konala další ze série schůzek k plánované opravě komunikace č. II/312 Hanušovice - Králíky. Účastnili se jí zástupci Olomouckého kraje, projektové kanceláře Dopr

voprojekt Ostrava, Správy silnic Olomouckého kraje, Krajského integrovaného dopravního systému Olomouckého kraje a Obce Malá Morava.

Projekt, který se připravuje už 8 let, by měl zmodernizovat silnici do Hanušovic, mělo by dojít k jejímu rozšíření na normových 7,5 metrů, zrekonstruovány budou všechny mostky a propustky a za finanční spoluúčasti obce Malá Morava dojde k rekonstrukci autobusových zastávek ve Vlaském a na Malé Moravě, výstavbě nových zastávek u pily a Zlatého Potoka a výstavbě autobusové točny u Vojtěškova, to vše za odhadovanou cenu přibližně 500 miliónů korun. Kraj plánuje financovat tuto opravu z prostředků Integrovaného regionálního operačního programu.

Zahájené stavební řízení ovšem, krom jiného, stále brzdí neuspořádané majetkové nároky majitelů pozemků pod uvažovanou stavbou.

Někteří vůbec nereagují, jiní mají specifické požadavky, a tak pravděpodobně dojde k zahájení zákonného vyvlastňovacího procesu na tyto pozemky.

Stavební a majetková příprava této akce je poměrně složitá, ale doufáme, že se problémy co nejdříve vyřeší a bude vydáno stavební povolení na stavbu, která nám přinese výrazné zlepšení dopravní infrastruktury a pohodlí pro nás všechny.

Antonín Marinov, starosta

Změny jízdních řádů

Od 10. prosince začaly platit změny jízdních řádů. U autobusových linek 216 Šumperk – Sklené a 228 Hanušovice Malá Morava je dosavadní zastávka „Malá Morava, Vojtěškov, mlýn“ obsluhována v režimu na znamení. Tato změna se u druhé z linek týká i zastávky „Malá Morava, Křivá Voda, rozc.“

U vlakových spojů firmy Leo Express se časy příjezdů a odjezdů nezměnily.

Petr Mahel

Pomoc v nouzi

Bezplatná pomoc sociálních pracovníků obcí a dluhových poraden pro všechny občany Olomouckého kraje.

Dostali jste se do problematické situace kvůli vysokým cenám? Nezbytvají vám peníze na jídlo nebo bydlení? Potřebujete poradit v oblasti sociálních dávek? Hledáte pro sebe nebo svého blízkého vhodnou sociální službu?

Na magistrátech, městských a některých obecních úřadech najdete sociální pracovníky, kteří vám zdarma mohou pomoci situaci řešit, poradit, kam se obrátit, nebo poskytnout podporu.

Pokud máte dluhy a nedaří se vám je splácet, nezavírejte před tímto problémem oči. Dluhy je potřeba řešit, s příslušnými úřady nebo dodavateli služeb komunikovat a snažit se najít vhodný způsob řešení přijatelný pro obě strany (např. splátkový kalendář).

Základní dluhové poradenství vám poskytnou sociální pracovníci sociálního odboru města/obce nebo se můžete přímo obrátit na některou z dluhových poraden. Dluhové poradenství Vám poskytnou zdarma odborné sociální poradenství, pomohou vám v kontaktování úřadů a při splnění podmínek můžete s jejich pomocí podat návrh na oddlužení.

Více na www.krajpomaha.cz

Olomoucký kraj

Od 27. listopadu jezdí nová školní linka z Malé Moravy do Králík

Zvláštní autobusová linka, sloužící pro děti, které navštěvují základní školu v Králíkách, odjíždí každý pracovní den ze zastávek Vysoký Potok, školka a Vysoký Potok, potraviny v 6:50 hodin, respektive v 7:00 hodin. Autobusová linka poté zastavuje na autobusovém nádraží v Králíkách a končí v 7:15 hodin u vlakového nádraží v Králíkách.

Tento spoj navazuje ve Vysokém Potoku u mateřské školy na malý autobus, takže ho mohou využít i děti z jiných místních částí obce.

Dopravu hradí Obec Malá Morava, dopravcem je Jiří Beran Králíky. Jízdné je 12,- Kč. Záměrem obce je v budoucnu rozšířit tuto linku i pro ostatní obyvatele obce tak, aby mohla sloužit jako doprava do zaměstnání v Pardubickém kraji.

Měli byste o tuto dopravu zájem? Nebo máte připomínky nebo jiné návrhy? Pro nás je důležitá zpětná vazba, a proto bychom byli rádi, kdybyste nám je napsali na obec@malamorava.cz

Antonín Marinov, starosta



Mikuláš s andělem a jejich hrůzostrašná pekelná družina nezapoměli ani letos navštívit zlobivé, ale i ty hodnější děti. Obrázek je z letošní obchůzky ve Vojtěškově. Foto Kamila Tóthová



Rozsvícení vánočního stromu

V pátek 1. prosince jsme v naší obci, opět společně s dětmi z naší mateřské školy, rozsvítili před obecním úřadem vánoční strom.

Pro hlavní aktéry, naše děti, byl připraven večer plný nezapomenutelných zážitků, kdy nás navštívili i anděl, čert a Mikuláš. Ale i v dalších

místních částech obce, na Malé Moravě, Vysoké, Vojtěškově i na Podlesí nám krásně svítí vánoční stromy a přinášejí nám tak kouzelnou atmosféru až do našich domovů.

Krásné vánoce.

Obec Malá Morava

Dopis Ježíškovi

S maminkou jsme dneska psali
Ježíškovi milé psaní.
Za okno jsme dopis dali.
Ježíšku můj, splň mi přání!

Vánoční cukroví

Nepovím vám, nepovím,
jaké dělám cukroví.
Upeču ho s maminkou,
bude vonět vanilkou.

Vánoční stromeček

Vánoční stromeček v pokoji stojí,
děti ho po roce slavnostně strojí.
Nahoru hvězdičku, doprostřed andělka,
dolů jen maličko, tam bude nadílka.

Narodil se Ježíšek

Narodil se Ježíšek,
koupíme mu kožíšek.
Hodně dlouhý, chlupatý,
aby ho měl na paty.

Zdroj: dopohadky.cz

Olšovská calta

O letošních Vánocích si můžete namísto vánočky upéct caltu. Zde je recept:

Suroviny: 400 g hladké mouky, 180 g tuku, 150 g cukru, 1 vejce, 1 balíček prášku do pečiva, 1 balíček vanilkového cukru, 1 ks tvarohu, hnědý rum, rozinky, jablka, mák, kandované ovoce, mléko (stačí trochu), oříšky semínky - přidáváme dle libosti.

Postup přípravy: Tuk spojíme s cukrem a tvarohem, přidáme vejce a vytvoříme směs. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme k ostatnímu. Přidáme námký (oříšky, rozinky atd.). Na vymazaný plech vytvarujeme štolu, pomazeme ji rozpuštěným máslem a pečeme 1/2-3/4 hodiny v mírné troubě.

Po vyndání horkou caltu můžeme lehce (nebo pořádně) polít rumem a posypat moučkovým cukrem, pak potíráme máslem a hustě posypeme znovu moučkovým cukrem. Utvoří se cukrová, voňavá krusta.



**Vážení spoluobčané,
s blížícím se koncem roku bych Vám rád
popřál klidné a radostné vánoční svátky, na-
plněné láskou, pohodou a štěstím. Vánoční
pohoda ať rozveselí naše srdce a přinese do
našich domovů teplo a porozumění.**

**Přeji vám, abyste si našli čas pro odpočinek
a načerpání nových sil, abyste mohli s rados-
tí vstoupit do nového roku plného nových
možností a příležitostí. Každý den ať Vám
přináší nové zážitky a krásné chvíle strávené
s těmi, které máte rádi.**

**Děkuji Vám za spolupráci v průběhu celého
roku a přeji Vám šťastné a klidné Vánoce.**

Antonín Marinov, starosta



Čím je dnes pro nás Advent

Advent je začátkem liturgického roku, obdobím čtyř neděl před 25. prosincem. Je to doba radostného očekávání, duchovní přípravy na Vánoce, doba rozjímání a dobročinnosti. Dříve byla doba Adventu zároveň dobou půstu, byly zakázané zábavy, svatby a hodování. Odpovídalo to životnímu stylu našich předků, jejichž trvalou náplní života byla těžká práce od jara do podzimu, museli do zimy zvládnout veškeré zemědělské práce. V zimě se opravovalo nářadí nebo se dělalo nové. Pletly se koše všeho druhu, těch nebylo nikdy dost. Také se dělala březová košťata. Řemeslníci, koláři opravovali žebříňáky, dělali náhradní díly do kočárů a předávali zkušenosti potomkům. Ženy se kromě prací v domácnosti věnovaly praní perí, šití, pletení a dělaly maslovačky z husích brků. Podle tradice se perí dralo jen do svatě Lucie, a kdo to nestihl, tak pokračoval po novém roce. Během Adventu si připomínáme svátek sv. Barbory, sv. Mikuláše a sv. Lucie.

Dnes je zásadním symbolem Adventu adventní věnec, který zdobíme čtyřmi svícemi podle počtu adventních neděl. Liturgickou barvou Adventu je fialová, ovšem v třetí neděli je dovoleno používat růžovou barvu svíce.

První zapálená svíce se jmenuje Naděje, druhá svíce je Mír, třetí svíce se jmenuje Přátelství a čtvrtá svíce je Lásky.

Před léty byl Advent časem ztišení a zklidnění, dnes je to už od poloviny listopadu nahrazeno předvánočním šílenským.

V mnoha farnostech na Hané, Valašsku a Moravském Slovácku se v Adventu konají roráty. Jsou to ranní zpívané bohoslužby, na které chodí lidé s lucerničkou před ranním rozbřeskem.

Chodí tam i školáci. Mnozí si vzpomenu na časy F. L. Věka.

Znám farnosti pod Velehradem, kde v Adventu chodí brzy ráno zpívat roráty babičky s vnučaty s lucernami. A školáci jsou po bohoslužbě zváni na faru na teplou snídani, kterou jim připravují střídavě farnice. Pak jdou děti rovnou do školy.

Od roku 1986 skauti a jiní dobrovolníci rozvážají v Adventu Betlémské světlo, které se letecky se dopraví do Vídně a odtamtud je vozí skauti do Brna i po celé republice, aby pak svítilo na

štedrovečerních stolech.

V adventu zdobíme byt jmelím, které podle tradice, když je darované, přináší štěstí a požehnaní do domu. Políbení pod větvičkou jmelí má zajistit vzájemnou lásku až do příštích Vánoc.

Závěrem Vám přeji, ať se povede cukroví a vánočka, děvčatům ať rozkvetou „barborka“, radost z dárek pod stroměčkem a hlavně hojnost zdraví i šťastný Nový rok 2024.

Všem čtenářům Devítky to přeje

Katka Maurerová



Co dělat, když si hledáte nového obvodáka nebo zubaře, ale všichni mají plno?

Potřebujete si sehnat nového praktického lékaře? Váš zubař ruší svou ordinaci a sháníte nového, ale nikde vás nechťejí vzít, protože mají plno? Co v takové situaci můžete dělat?

Nového praktického lékaře si minimálně jednou za život potřebuje najít každý. Důvodů může být mnoho, ať už se jedná o nespokojenost, stěhování do nového města, anebo přestup od pediatra v případě osob, které dosáhly plnoletosti. Často se však stává (zejména u zubařů ve velkých městech), že je vám po telefonické anebo e-mailové komunikaci sděleno, že nové pacienty zkrátka nenabírají. Co byste tedy ohledně hledání nového lékaře měli vědět?

Zkuste seznam smluvních poskytovatelů

Každá zdravotní pojišťovna si vede seznam smluvních poskytovatelů, se kterými spolupracuje. A právě tento seznam je také povinná zveřejnit způsobem, který umožňuje dálkový přístup, čili hledat byste měli především na jejich

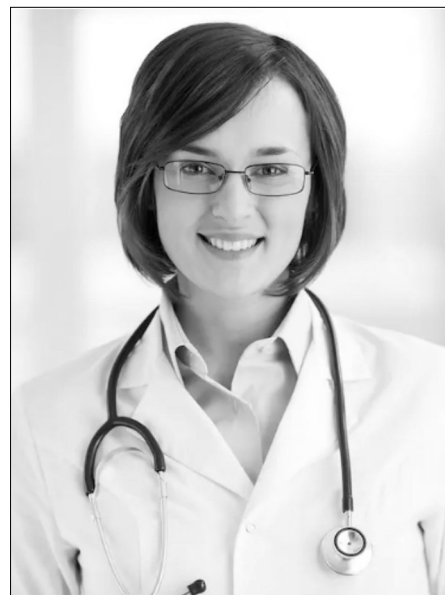
webových stránkách. Snadno se k vám pak dostanou informace a kontakty na další praktické lékaře anebo zubaře, u kterých se můžete zeptat, zda by vás nevzali.

Dále vám může pomoci i web Národního registru poskytovatelů zdravotnických služeb. Na této stránce si lze vyhledat nejbližší praktického lékaře ve svém okolí s tím, že se vám nezobrazí jen kontakty, ale i pojišťovny, se kterými má daná ordinace uzavřenou smlouvu.

Seznam zubařů pak můžete kromě seznamu pojištěn najít i na webových stránkách České stomatologické komory. Na tomto místě pak navíc seženete i případné adresy, kontakty a otevírací dobu zubních pohotovostí v příslušném kraji.

Povinnost zdravotní pojišťovny najít lékaře svým klientům

Zákon o veřejném zdravotním pojištění č. 48/1997 Sb., přesněji § 40 odst. 7, jasně ho-



voří o tom, že je vám zdravotní pojišťovna povinná zajistit místní dostupnost hrazených služeb. Místní dostupnost pak musí být přiměřená vzdálenosti místa poskytování hrazených služeb a trvalému pobytu anebo bydlišti pojištěnce.

Dojezdová doba a místní dostupnost

Zdravotní pojišťovna vám tedy musí zajistit zdravotní služby v určité dojezdové době. Tato její služba, kterou je povinná poskytnout, je pak samozřejmě zdarma.

Dojezdová doba a místní příslušnost je pak řešena v nařízení vlády č. 307/2012 Sb. V příloze (tabulce) č. 1 pak jasně stojí, že dojezdová doba k všeobecnému praktickému lékaři, pediatrovi, gynekologovi a zubnímu lékaři má činit maximálně 35 minut.

45 minut platí např. pro ORL, diabetologii, urologii anebo ortopedii. Do 60 minut se pak musí vejít kardiologie, psychiatrie, logopedie, gastroenterologie a řada dalších. V tabulce jsou pak ještě další odborníci na dojezd do 90 minut, anebo dokonce do 120 minut.

Jak postupovat, když chcete, aby vám doktor našla pojišťovna?

Nejsnazší řešení bude dojít si na nejbližší pobočku a osobně požádat příslušného pracovníka. Ten vám v seznamu smluvních partnerů vyhledá dostupného lékaře a předá vám na něj kontakt. Důležité je vědět, že lékař, který je na seznamu uveden, by vás rozhodně neměl odmítnout převzít do trvalé péče, jak na svých webových stránkách uvádí VZP.

Co dělat, když mě lékař i tak odmítne?

Pokud vás doktor ze seznamu smluvních partnerů vaší pojišťovny odmítne, měli byste si od něj vyžádat písemné vyjádření, ve kterém bude stát i odůvodnění odmítnutí. Tento dokument pak doručte zdravotní pojišťovně, která by měla daného lékaře kontaktovat a pokusit se nalézt řešení.

Zdroj: finance.cz



AKTUÁLNÍ INFORMACE OD NÁS PŘÍMO VE VAŠEM TELEFONU



Pomocí mobilní aplikace V OBRAZE budete mít vždy a jednoduše aktuální informace.

Jaké informace v aplikaci najdete?

- nejaktuálnější zprávy
- pozvánky na akce
- dokumenty zveřejněné na úřední desce
- fotografie z dění u nás a v našem okolí
- formuláře

Pomocí filtrů si zvolíte, jaké informace chcete dostávat.



Jak si aplikaci stáhnout?

1. Ve vašem telefonu si otevřete aplikaci **Google play**, **App store** nebo **AppGallery**.
2. Do vyhledávacího okna zadejte název „**V OBRAZE**“.
3. Klikněte na **instalovat**.
4. Po nainstalování klikněte na položku **otevřít** (povolit oznámení).
5. Po otevření **přidejte nový odběr**.
6. Po přidání se data z webu **automaticky nahrají do aplikace**.

Aplikaci si stáhnete snadno pomocí QR kódu



www.aplikacevobrazecz



Zdražení papírového jízdného od 1. 1. 2024

Vážení cestující,

V termínu 1. 1. 2024 dojde u všech jízdních dokladů prodaných v papírové podobě, a to i v případě, kdy bude platba za jízdné provedena platební kartou, **ke zdražení cca o 15 %** oproti stávajícím cenám. Zdražení se nedotkne jízdních dokladů za zavazadlo, psa a kolo a také se neprojeví v ceníku C (ceníky jednotlivých MHD).

Při nákupu elektronických jízdních dokladů se od 1. 1. 2024 pro cestující nic nemění.

Výhody využití elektronických jízdních dokladů:

- jízdenku můžete kdykoli vrátit a bude Vám vrácena nevyužitá část jízdného,
- v případě uplatnění zlevněného jízdného se při odbavení nemusíte prokázat žádným dalším průkazem.
- zrychlení odbavení ve vozidlech,
- jsou více zabezpečeny proti případnému zneužití,
- o svůj jízdní doklad nepřijdete ani v případě ztráty Vašeho mobilního telefonu či platební karty,
- snížení ekologické stopy díky omezení tisku na speciální papír

Zdroj: eshop.idsok.cz

Kdy se budou o Vánocích odvázet odpady?

Rádi bychom občany informovali o termínech svozů odpadů vánočních svátků 2023.

Komunální odpad ze 110 l a 240 l popelnic se bude vyvážet v termínech čtvrtků 28. 12. 2023 a úterý 9. 1. 2024. Vždy se jedná o druhý pracovní den v týdnu. Ve stejných termínech se bude svážet i pytlovaný tříděný odpad.

Obec Malá Morava



Hledáme zájemce o členství v požární zásahové jednotce obce JPO V. Malá Morava

Náplň činnosti

plnění úkolů podle zákona o požární ochraně
likvidace požárů
likvidace následků přírodních kalamit
zabezpečení činnosti v oblasti civilní ochrany

Předpokladem je dobrý zdravotní stav a chuť pomáhat

Bližší informace podá: Antonín Marinov, starosta obce, tel.: 724 186 911 anebo Petr Chromek, velitel JSDH obce, tel.: 604 747 890



Havárie fabie u Hanušovic: dva zranění, zasahoval vrtulník

Dvě zranění si vyžádala nehoda mladého šoféra fabie, který narazil u Hanušovic do stromu. Na místě zasahovala i letecká záchranka.

Zraněný 28letý řidič zůstal po nárazu v rozbitém autě uvězněný, vrtulník jej vzal do olomoucké fakultní nemocnice. 37letý spolujezdec skončil v nemocnici v Šumperku.

Nehoda se stala v pondělí 13. listopadu před polednem na silnici mezi obcí Vlaské a Hanušovicemi.

„Řidič při průjezdu mírnou levotočivou zatáčkou nezvládl řízení. Vyjel mimo komunikaci, kde narazil do stromu. Po havárii zůstal řidič zaklíněný ve vozidle. Oba byli zranění,“ popsala mluvčí policie Miluše Zajícová.

Dechová zkouška podle ní u řidiče vyloučila, že by měl alkohol vliv na jeho jízdu.

Michal Kovář

Šumperský a jesenický deník, 18. 11. 2023

Silvestrovský příspěvek

Co by za to úspěšní američtí režiséři dali, kdyby mohli o Oskara zabojovat s nějakou klasickou českou pohádkou.

Evropská unie má v rámci všudypřítomné korektnosti spadeno na jednu naši pohádku. Evropské komisi se nelíbí, že již malé děti podněcuje k alkoholismu a obžerství. V potoce tam totiž teče pivo a na stromě rostou jitrnice. A v tom je ten problém. EU připouští, že lidé si vyprávěli tyto pohádky, když bylo jídla nedostatek. Dnes

je ale situace jiná, dnes se naopak bojujeme proti obezitě.

Proto se pohádka musí přizpůsobit dnešní době. I když to bude stát podle střízlivých odhadů nejméně kolem tří miliard eur, tak prý v zájmu zachování pohádky vyhovíme unijním požadavkům.

V potoce už nepoteče pivo, ale mléko, na stromě nebudou růst jitrnice, ale zcela proti přírodním zákonům mrkev a ředkvičky. To naši redakci prozradil režisér PM. Jak to bude se smrtákem, to se dozvíte v nejlepších moravských kinech.

V roce 2024 se bude už promítat jen nová verze pohádky Dařbuján a Pandora.

Silvestrovský příspěvek připravil
Petr Mahel

Poděkování

Chtěli bychom touto cestou poděkovat všem, kteří se 11. listopadu přišli rozloučit v Rozlučkové síni v Červené Vodě s naší drahou maminkou, paní **Helenou Juránkovou** z Vojtíškova.

Zemřela 1. listopadu v Králíkách, ve věku 80 let. Kdo jste ji znali a měli rádi, vzpomínejte na ni v dobrém spolu s námi.

Jménem pozůstalých děkuje

Arnošt Juránek

Musíme někam patřit!

Nedávno bylo v rozhovoru s jedním z mých přátel z jeho strany vyřčeno: „...je dobře, že jsme v Evropské unii. Musíme někam patřit.“ Myslel tím Českou republiku.

Na existenci Evropské unie máme každý svůj pohled. Zakládáná na křesťanských principech s cílem odvrácení možných válečných konfliktů na kontinentě a s perspektivou obchodní spolupráce států, které přistoupí, s příslibem řešení problémů spojených s postavením nestátních národů a národností, vzbuzovala Unie velkou naději. V dnešním stavu však prosazuje svoje pravidla veřejného života i soukromého života, nerespektuje svými rozhodnutími a doporučeními kulturní a historické odlišnosti v různých částech Evropy, žádá zavádět jednotná pravidla například při výchově dětí a ve školství nebo pravidla zdravotnického systému, vnucuje zavádění neověřených nebo doslova antihumaních pravidel života. Z přívětivého ideálu spolupráce v rámci Evropského společenství národů se změnila Evropská unie na spolek vnucující své představy o uspořádání společnosti s výrazné totalitními rysy. Zdůrazňuji, že jde o můj osobní názor.

Na základě této úvahy jsem dospěl k myšlence, že námitka na slova mého přítele o tom, že je dobře „někam“ patřit a že je to nutné, by mohla

znít: „A kdo rozhodl o tom, že je dobře patřit tam nebo jinam?“

Vsadím se totiž, že nezanedbatelná část obyvatel České republiky, možná i polovina, bude mít na členství České republiky v Evropské unii přesně opačný názor. Všem se nezavděčíš snad nikdy, a je to tak v pořádku. Malý problém je však v tom, že co svět světem stojí, zřídka kdy dovolila daná situace, aby otázku „kam by bylo dobře patřit“ řešili sami obyvatelé země, sami občané. Rozhodnutí zpravidla vznikne, řekněme z nezbytnosti. Neboli musíme někam patřit. Třeba diktátem silnějšího souseda nebo diktátem mocných tohoto světa, kteří se rozhodli zvýšit svoje zisky. Zpracovat obyvatelstvo tak, aby tomu diktátu ještě zatleskalo, je pak úlohou dobře placených lidí z řad těch, kteří jsou schopni opravdu všeho. Tak tomu bylo na úsvitě lidských dějin, tak tomu bylo v dobách před Kristem a tak tomu je i v dobách po Kristu.

Také naše země – Morava – vždycky někam patřila. Snad s jedinou výjimkou z dob svého vzniku v devátém, ale možná také v sedmém století našeho letopočtu (historikové se o to přou). Naším tehdejšími vládci z dynastie Mojžírovců se nepodařilo udržet svou říši ve velmocenském postavení ve střední Evropě a Morava se

stala zájmovým územím pro úspěšnější sousedy. A tak začala postupně polskou nadvládu, pak českou, byla součástí panství rakouských zemí, stala se konfederacním státem v Unii svatoštěpánské koruny, byla samosprávnou korunni zemí v habsburské monarchii, po roce 1918 téměř zanikla v Republice Československé, živila v následných několika státních útvech, aby dnes byla opomíjeným územím s nesvéprávným obyvatelstvem v rámci České republiky. Co myslíš, vážený čtenáři: ptal se někdo „obyčejných“ lidí, zda jejich Morava má být řazena mezi země Svaté říše římské národa německého nebo zda chtějí svou práci a umem přispívat Moravané k úspěchům Rady vzájemné hospodářské pomoci?

Vždycky jsme někam patřili, museli jsme patřit, a vždycky jsme ústy svých, někdy volených, někdy nevolených představitelů slyšeli, jak je dobře, že patříme zrovna tam, kde jsme. Od jejich nástupců jsme si později vyslechli, že to zas tak dobře nebylo, ale že to je dobře teprve teď, když patřime přesně na opačnou stranu.

Překvapuje mě, když v posledních letech občas zaslechnu nebo si přečtu výroky lidí, žijících na Moravě nebo ve Slezsku, že „...u nás v Českém království...“

Právě takové výroky nahrávají tvrzení, že někam musíme patřit, protože je to výhodné. Ale Morava nikdy nebyla územím Českého království. Moravané patří na Moravu, ne do Čech! V rámci Koruny české (což je ovšem zcela něco jiného, než Království Čech) byla Morava územím s někdy více, někdy méně samosprávnými prvky existence, podobně jako jiné země Koruny české (třeba Braniborsko nebo Lužice či Kladsko). A v dobách Rakouského mocnářství byla tato samospráva velmi výrazná. Království české a Markrabství moravské byly dvě sousedící Země, které vystupovaly jako odlišné samosprávné právní subjekty. Dovolím si ocitovat malou část z Provolání Moravského zemského výboru k obyvatelům Moravy, které bylo zveřejněno na podzim roku 1848 poté, co skupina říšských poslanců v čele s jistým Františkem Palackým žádala sloučení Čech a Moravy do jednoho federálního státu v rámci Říše:

„...částka obyvatelů žádala ... aby vlast moravská a všechny její náležitosti s Čechami spojeny byly ... abychom místo samostatné nepodrobené země s Čechami do jedné splynuli. Zapomněli ale, že jsme my jakožto svobodný od Čech nezávislý národ odvždy své vlastní sněmy a ouřady měli, že tedy Morava nikdy své staré památnosti a svou samostatnost a svobodu na protě Čechům obětovati nemůže. Morava od Čech nezávislá jediné svazkem přáteství s nimi spojena byla. Nemálo ale lidí jest, kteří k dosažení svého účelu i prostředku lži a utrhaní užívají, které by každý poctivý člověk v ošklosti měl. Tito lidu moravskému praví, že by jen spojení s Čechami svou slovanskou národnost bez překážky rozšiřovati a siliti mohli...“

Uplynulo zhruba 170 let a Morava s Čechami a částí Slezska tvoří Českou republiku. A Česká republika je členskou zemí Evropské unie. Je dobře, že někam patřime. Ale je dobře, že někam musíme patřit?

Pro Devítku připravil

Milan Trnka

Moravský kulatý stůl, Brno



Péče o moravský zemský strom je celoroční prací. Na zimu se musí ochránit proti okusu zvěří. Na snímku jeden z dobrovolníků pan Jiří Köhler.

Foto Petr Mahel

Březinova Vlastivěda moravská – Velká Morava

Občas se nás někdo zeptá, proč se náš zpravodaj jmenuje právě Devítka, a my trpělivě vysvětlujeme, že číslo devět symbolizuje počet vesnic, z nichž se dnes skládá současná obec Malá Morava. V úvodních číslech našeho zpravodaje jsme jednotlivé obce představovali citací z Vlastivědy šumperského okresu. Ale i ta si vzala jako pramen historického poznání našeho kraje ve Vlastivědě moravské Dr. Jana Březiny, vydané v několika částech, mapujících místopis Moravy. Nás nejvíce zajímá část, věnovaná Šumperskému, Staroměstskému a Vížberskému okresu, vydaná v roce 1932, v časech první Československé republiky. Hranici mezi prvními dvěma tvořila řeka Morava.

Touto kapitolou končíme náš seriál z jedinečné místopisné knihy Jana Březiny, od jejíhož prvního vydání nás dělí více než devadesát let.

Arnošt Juránek



bez polí. Roku 1839 bylo zde 40 domů s 393 obyvateli, r. 1921 (s moravskou Horní Moravou) 89 domů s 388 obyv., z nichž bylo 369 Němců, 14 Čechů, 5 cizozemců, 387 katolíků a 1 bez vyznání; r. 1930: 88 domů, 383 obyv. (362 Němci, 12 Čechů, 9 cizoz., 381 katol., 1 evangelík a 1 starokatolík.

Ves byla přifařena postupně do Kolštejna, Hanošovic a Krumperků; od r. 1725 k Malé Moravě. R. 1801 byl zde náboženskou Maticí vystaven kostelík sv. Aloisa, a následujícího roku obdržela obec vlastní duchovní správu. Obraz na hlavním oltáři kostela jest prací knížecího lichtenštejnského malíře Jana Dalingera z r. 1804. Roku 1802 začínají se místní farní matriky a archiv. Větší část tohoto archivu při požáru fary r. 1899 shořela. V přítomné době je farářem ve Velké Moravě grafik A. Hrabal.

Horní konec Velké Moravy byl dříve samostatnou osadou, zvanou Horní Morava (Ober-Mohrau). Osada tato vznikla zřejmě teprve po r. 1677, neboť v lánském katastru z toho roku jí ještě není. R. 1785 měla 72 obyv., r. 1791 13 stavení se 79 obyv., r. 1839 13 domů s 58 obyv., r. 1900 17 domů.

Velká Morava má německou dvoutřídní obecnou školu. Příslušný poštovní a telegrafní úřad, jako i četnickou stanici má v Malé Moravě. Zde má také nejbližší železniční stanici na moravské půdě. Do Velké Moravy jsou z Čech přifařeny Dolní a Horní Morava (Nieder-Mohrau, Ober-Mohrau).

Ve Velké Moravě je spořitelna, státní myslivna, olejna na vodní kolo a lom na mramor s parním pohonem.

Asi 8 km na ssv. od velkomoravského kostela, na Hučivé Moravě je Patzeltova jeskyně s jezírkem a dvě jiné jeskyně, kterým se říká Tvarožné díry. Na jih od nich se vypínají postupně na levém břehu Moravy Uhliska (1 270 m) a Podbělka (1 308 m), na jihozápad od této Sviní hora (1 131 m) a na jih od této Selský vrch (944 m).

Jan Březina, 1932

Velká Morava

Velká Morava (také Hrubá Morava, Groß-Mohrau, u Schwoye Groß-Mohra) je německá farní dědina, která leží na jižním úpatí Králického Sněžníku, na samých českých hranicích. Táhne se asi 6 km od severu na jih hlubokým údolím Moravy. Kostel stojí ve výši 633 m. K zemi Moravskoslezské náleží ona část její, která se rozkládá po levém břehu Moravy. Katastrem (2 186 ha) a politicky jest samostatnou obcí. Nadmořská výška 575-740 m.

Velká Morava je mladší dědina nežli sousední Malá Morava. Byla založena v polovici XVI. století. Roku 1564 byl v ní rychtářem Beneš Dietrich, r. 1628 Jan Schwarzer. Roku 1584 dostalo se jí od Hynka st. Z Vrbna, pána na Kolštejně a Bruntále, podobného obdarování, jako nabyla od něho Malá Morava. R. 1654 měla 23 usedlostí se 181 obyvateli, r. 1677 29 usedlostí s 959 měřicemi polí. 17 sedláků mělo po 36 měř., rychtář měl 60 měř., 8 rolníků po 18 měř., 3 domky byly



Aus N. Mohrau

Příměstská doprava IDSOK s návazností na MHD bez zóny 71 – Olomouc (část 1/2)

Platí pro přepravy, jejichž trasy vedou mimo zónu 71 – Olomouc.

Občanské jízdné a dovozné v Kč															
Počet projektych zón	Jednotlivé							7 denní		Měsíční		Čtvrtletní	Roční		
	elektronické - MobilOK_nov i papírové							elektronické - zajištění mobil i papírové		elektronické - zajištění mobil i papírové		(jen elektronická forma-zajištění mobil)	(jen elektronická forma-zajištění mobil)		
	elektronické		papírové		Zavazadlo dovozné	Jízdní kolo dovozné	Pes dovozné	Časová platnost (min)		Občanské jízdné	Občanské jízdné	Občanské jízdné	Občanské jízdné	Občanské jízdné	Občanské jízdné
	Občanské jízdné	Občanské jízdné	Prac. dny	Ostatní dny											
1	10*	12*	4*	23*	5*	40	60	80*	92*	264*	304*	655*	2 127*		
2	18	21	9	23	9	45	60	161	186	506	582	1 265	4 071		
3	25	29	9	23	12	70	70	232	267	724	833	1 805	5 830		
4	32	37	9	23	16	85	85	294	339	931	1 071	2 323	7 486		
5	40	46	9	23	20	100	100	358	412	1 138	1 309	2 840	9 154		
6	48	56	9	23	24	115	115	428	493	1 368	1 574	3 404	11 005		
7	55	64	9	23	27	130	130	493	567	1 575	1 812	3 921	12 661		
8	62	72	9	23	31	145	145	568	654	1 817	2 090	4 519	14 605		
9	71	82	9	23	35	190	190	646	743	2 047	2 355	5 094	16 456		
10	80	92	9	23	40	190	190	716	824	2 265	2 605	5 646	18 216		
11	87	101	16	23	43	250	250	768	884	2 461	2 831	6 129	19 780		
12	96	111	16	23	48	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
13	104	120	16	23	52	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
14	112	129	16	23	56	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
15	120	138	16	23	60	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
16	128	148	16	23	64	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
17	139	160	16	23	69	250	250	856	985	2 714	3 122	6 762	21 815		
18	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
19	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
20	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
21	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
22	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
23	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		
24	154	178	16	23	77	250	250	962	1 107	3 082	3 545	7 670	24 782		

Jak má vypadat dobrý dřevník a jak správně skladovat dřevo

Jedná se o palivo, které se používá k vytápění již dlouhou dobu. Však má řadu výhod. A v ne-
poslední řadě skýtá výraznou úsporu za energie,
což je v dnešní době více než ocenitelným faktem.
Pokud topíte dřevem, tak je třeba ho správně skla-
dovat. Poradíme vám, jak na to. Prozradíme i to,
jak má vypadat dobrý dřevník.

Výhody topení dřevem

Topení dřevem má řadu výhod, mezi které pa-
tří obnovitelnost zdroje, ekologický typ vytápění
a již výše zmíněná značná úspora za energie. Po-

zitivní je, že dřevem lze topit v kamnech, krbech
i v kotlících pro vytápění celé domácnosti. Při
topení dřevem si rovněž zvyknete na příjemné
a komfortní prostředí, které díky tomu získáte.

Abyste si mohli užít příjemné teplo, ale také
pohled na praskající oheň v krbu, tak je třeba
vědět, jak dřevo správně skladovat. Aby vám oči
nezbyly pro pláč, plné sazí a doma jste se moc
nezahřáli. Jestli se domníváte, že stačí dřevo na-
skládat na zem, jste na omylu. V žádném přípa-
dě! Jak tedy na správné skladování?

Dřevník pro úspěšné skladování

Nejlepší možností pro skladování je mít dobrý
dřevník se střechou přesahující jeho stěny, aby ne-
mohlo dovnitř pršet. Dále je nutné, aby mezi stře-
chou a narovnaným dřevem byla vždy větší meze-
ra. Boky dřevníku musí být otevřené pro cirkulaci
vzduchu. Podlaha musí být tvořena z roštu, který
rovněž profukuje. Nejnížší vrstva polen v dřevní-
ku by měla být zhruba 20 cm nad zemí.

Skladování bez dřevníku

Nejdůležitější zásadou je, že dřevo by nemělo
ležet na zemi. Pokud nemáte dřevník, tak vám
postačí obyčejné dřevěné palety. Na nich může
dřevo zespuďovat náležitě větrat. Nikdy dřevo ne-
přikrývejte plachtou. Jde o to, že schnutí dřeva
pod plachtou je mnohem delší. Plachta totiž tvo-
ří bariéru a odpařená voda nemá kudy uniknout.
Je tak téměř jistá záruka, že vám dřevo akorát
pod plachtou začne plesnivět. Dřevo je lepší
skladovat v nasekaných polenech, díky čemuž se
rychleji suší.

Zmoklé dřevo mýty vs. fakta

To, že když dřevo zmokne, nasaje vlhkost
a bude vám dlouho schnout, je jen častý mýtus.
Ve skutečnosti se nejedná až o takovou tragédii,
když vám dřevo namokne. Po dešti se jedná jen
o vlhkost povrchovou, která celkem rychle vy-
schne. Není třeba se bát, že v případě zmoklého
dřeva o něj přijdete. Jen pozor na to, abyste dřevo
neukládali do dřevníku vlhké. Počkejte s tím, až
zcela proschne.

Kateřina Lulková

Naše zahrada, 9. 12. 2023



Stát nám dává padesát tisíc. Vezmete si je?

Jak získat dotaci 50 tisíc a zvýšit svoji cenu na trhu práce?

Když pomínu pár gymnaziálních let, které jsem strávila na brigádě v kavárně, celý svůj pracovní život jsem na volné noze. A i když je to moje svobodná volba a při tříprocentní nezaměstnanosti to můžu lusknutím prstu (rozuměj rozesláním pár sítíček) změnit, najde se pár věcí, které zaměstnancům dlouhodobě závidím. Kromě dovolené, volných víkendů, čisté hlavy a jistoty měsíčního příjmu, to jsou příspěvky na vzdělávání. Benefit, ze kterého, paradoxně, většina zaměstnanců zas tak odvařená není.

Pokud totiž chce freelancer na pracovním trhu uspět a mít (alespoň nějaké) klienty, nikdy nekončící sebevzdělávání je pro něj stejně důležité jako notná dávka sebekázně nebo dodržování deadlinů. A tak si všichni ve volném (nezaplačeném) čase platíme kurzy jazyků, účetnictví, online marketingu, práce s umělou inteligencí... A při rozhovoru se zaměstnanými kamarády pak s americkým úsměvem na rtech posloucháme, jaký opruz (kurzy angličtiny v pracovní době, no chápeš to?!) si na ně jejich zaměstnavatel zase vymyslel.

Ministerstvo práce a sociálních věcí nám nabízí padesát tisíc. Jen tak

Jako OSVČ jsem si už tak nějak zvykla, že od státu toho moc nedostanu. Ani teď, ani na mateřské a dost možná už ani v důchodu. Že jediné, na co se můžu stoprocentně spolehnout, je to, že se si na halír přesně ohlíká, kolik jsem mu zaplatila na daních, socce, zdravce a zda jsem všechny příjmy (z nichž většina padla na náklady) včas přiznala v daňovém přiznání.

A proto mě velmi mile překvapilo, když se ke mně doneslo, že mi Ministerstvo práce a sociálních věcí nabízí padesát tisíc na rozvoj mých dovedností. Jen tak. Abych si mohla vylepšit životopis, doplnit znalosti a zvýšit svoji cenu na trhu práce.

Buďte v kurzu

Jestli teď přemýšlíte, kde je zakopaný pes a googlíte podmínky získání dotace, dovolte mi vám ušetřit práci. Rešerši jsem udělala za vás. I když se mi to pořád zdá neuvěřitelné, nabídka kurzů v dotačním programu „Jsem v kurzu“ je dostupná komukoliv, kdo má zájem se vzdělávat. Můžete pracovat, podnikat, studovat, hledat práci, nebo být na rodičovské. Stačí, když si vyberete kurz a vyplníte přihlášku. MPSV vám přispěje 82 % až 100 % nákladů na kurz do výše až 50 000 Kč.

Jak se přihlásit na kurz?

Pokud chcete dotaci získat, postupujte následovně:

Na webu Jsemvkurzu.cz zvolte kurz, který vás zajímá, a přihlaste se pomocí osobní datové schránky nebo Identitty občana (bankovní identity).

Vyplňte a odešlete přihlášku. Počkejte na její schválení. (Nemusíte chodit na pobočku Úřadu práce, všechny informace dostanete do mailu nebo do vašeho účtu na portálu MPSV.)

Vzdělavatel ověří, že máte nárok na kurz a pošle přihlášku k potvrzení Úřadu práce.

Po potvrzení přihlášky úřadem práce se dozvíte ve svém účtu na portálu MPSV, kolik a za



jakých podmínek vám Úřad práce přispěje.

Po dokončení kurzu dostanete od vzdělavatele do svého účtu na portálu MPSV fakturu a osvědčení o absolvování kurzu.

Když budete splňovat všechny podmínky uvedené v potvrzení o úhradě, Úřad práce vám proplatí až 50 tisíc Kč za tři roky (stačí na kurz chodit a úspěšně ho dokončit). Pokud ne, budete muset uhradit fakturu sami. Za kurz dalšího vzdělávání zaplatíte 18 % z ceny kurzu, rekvalifikační kurzy lze studovat zcela zdarma.

„Úřad práce může hradit zájemci o kurzy či rekvalifikaci náklady do souhrnné výše až 50 tisíc korun během tří let. Může tedy absolvovat několik kurzů, dokud částku nevyčerpá. V případě vzdělávacích kurzů hrazených z Národního plánu obnovy uhradí Úřad práce 82 % z celkové ceny, opět ma-

ximálně do částky 50 tisíc korun,“ uvádí ředitelka Sekce zaměstnanosti MPSV Kateřina Štěpánková.

Darovanému koni na zuby nekoukej

Co se týká technické stránky, uznávám, že pár much by se našlo. Kromě toho, že e-shop s kurzy není zrovna user-friendly, počítejte s tím, že se na chvíli ocitnete v evidenci zájemců o zaměstnání na Úřadu práce (po úspěšném absolvování kurzu budete z pracáku zase vyřazeni). I přes to ale vnímám iniciativu MPSV jako skvělý krok a vyzývám tímto článkem všechny freelancery - nenechme tuhle příležitost ležet ladem.

Kdo ví, kdy nám zase někdo něco zaplatí...

Zdroje: seznamzpravy.cz, eprogram.cz, mps.v.cz, uradprace.cz



Své obecní vánoční stromy měli lidé i v některých našich místních částích. Zde se připravuje zdobení v centru Malé Moravy.

Foto Petr Mahel

OLŠOVÁČEK[©]

PŘÍLOHA PRO DĚTI

Milé děti,
jsou tady Vánoce. Otevřete svá srdce, protože nikdo z nás není dokonalý a všichni potřebujeme lásku. Olšováček si pro vás připravil velkou vánoční doplňovačku, jejíž tajemka Vám napoví, jak projít od temnoty ke světlu, jak žít s lehkostí a rozdávat laskavost.

Přejeme Vám krásné dny vánoční, buďte šťastní a chápejte se navzájem.

Váš Olšováček



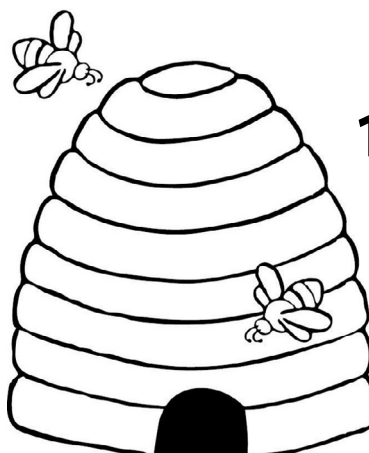
4



2



3

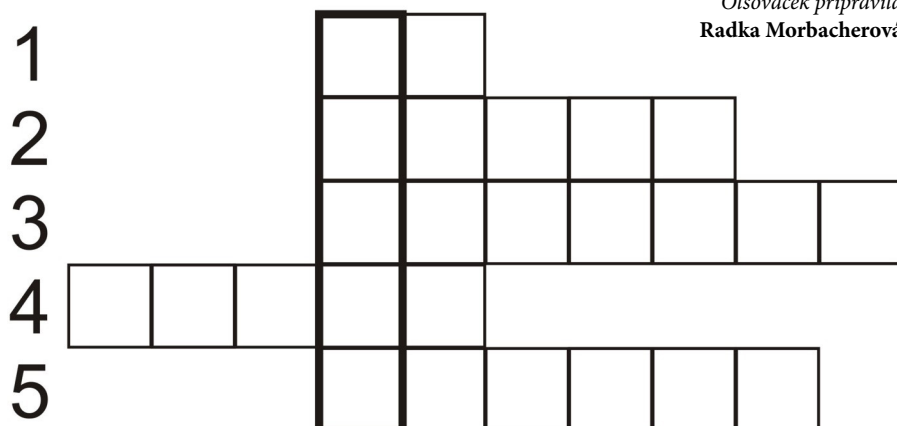


1

5



Olšováček připravila
Radka Morbacherová



Plavba na kře ledové

Jak zafoukal jarní teplý vítr, tak začaly praskat na řece ledy. Vesměs všechny měly ještě sílu asi tak půl metru i více. Ale již nedržely a pomalu za velkého třeskotu se odlamovaly a začaly plout pryč. Řeklo by se hned do moře, ale nebylo tomu tak, protože stejně někde u Olomouce roztály. Což se každý rok opakovalo.

To jsem jako malý kluk nevěděl, ale koukal jsem na velké chlapce, kteří po plujících ledových krách poskakovali, nebo na nich pluli. Jak se říká v té známé písni rovnou do „Triany“. Já se na ně koukal, jak dovádějí na plovoucích krách, a v tu chvíli bylo mé přání plout také tak jako oni. Nebyl jsem ani kapitán Papanin, který se plavil na kře ledové skoro tři roky v Arktidě, ale ani jako další světový polárníci, kteří zažívali různá dobrodružství v arktických a antarktických ledových oceánech, a přitom prožívali ledový drift (plavba na kře ledové). Většinou šlo o nějakou nešťastnou havárii lodě v ledovém oceánu.

Papanin se ale již plavil účelově. Byl na to připravený (zásoby, pomoc zvenčí atd.). Nepřetržitě byl zásobován pomocí letecké dopravy zásob k němu do jeho ledového tábora. Připravil a prověřil zkoumání počasí a jeho předpověď pro Evropu, Asii a Ameriku. Prověřil také možnosti telegrafního spojení – nepřetržitě, a tím umožnil naplánovat a zahájení provozu plavby v těchto zeměpisných šířkách. Zdejší námořní cesta byla hodně kratší mezi Evropou a přístavy v severních oblastech Tichého oceánu.

Ale vraťme se do reality tehdejší doby, kdy jsem byl hošík školou povinný a koukal na plovoucí kry jako na zázrak přírody. Našel jsem si kamaráda stejně starého, jako jsem byl já, a který měl ty samé touhy plavit se na kře. Oba jsme si našli velké dřevěné hole, abychom mohli při těchto našich plavbách i tu svou kru tak trochu řídit. Mysleli jsme si, že se takto budeme plavit celé jaro. Byl to jen klučí sen.

Vody v řece bylo hodně a tato se valila spodem i horem, podle toho, jak překonávala ledové shluky na svém toku. Přitom doslova hučela tak, že nebylo slyšet vlastního slova, ne tak ještě někoho jiného. Třeba k nám dobíhajícího porybného, ze kterého jsme měli všichni tehdejší plavci, ale i „rybí pytláci“ strach. On mával zběsile rukama a křičel, jak jen mohl, ale stejně mu nikdo nerozuměl.

Vyhledli jsme si velkou kru, která nám připadala zrovna příhodná pro naši plavbu. Podotýkám jen, že kolem nás se plavili další chlapci na krách, dokonce i větších než jsme měli my dva.

Naskočili jsme na kru a již jsme se plavili. Proud vody v řece byl silný. Kra s námi plula rychle a divoce. Řeka byla ještě částečně pokrytá ledem, a tak se naše kra odrážela od jednoho ledového okraje řeky ke druhému. Kra se s námi houpala a bylo docela těžké se na ní udržet. Boty nám klouzaly. Oba jsme měli na nohou tehdy všeobecně užívané a nošené „komisňáky“ s podkůvkami pod opátkem a pod špičkou. Přes sněrování byla ještě navíc taková kožená přezka.

Udržovali jsme se na kře tak akorát, abychom nespadli rovnou do studené vody. Okolo plavících se kamarádů jsme si raději ani nevšímali. Snažili jsme se udržovat směr plavby a trochu také její poklid pomocí bidel, které jsme si udělali z dlouhých větví.

Ale dlouho nám to nevydrželo. Kra se začala odlamovat a tím se i měnila její stabilita na vodě.

Začala se s námi houpat. My jsme se snažili tento jev vyrovnávat poskakováním na kře, ale nebylo to nám nic platné. To že na nás dva zrovna křičí porybný ve smyslu, abychom ihned seskočili na břeh a tím si zachránili vlastní život, jsme vůbec nevnímali.

Kra se s námi již rozhoupala hodně a nakonec pod námi praskla. Přesně uprostřed, takže jsme oba stáli na jejím okraji, ale na opačné straně. Snažil jsem se alespoň jakoby trochu pokračovat v plavbě sám, ale to si kra nemyslela a obrátila se. To samé se stalo na té, co na ní byl kamarád. Oba jsme najednou byli skoro po krk v ledové vodě. Porybný jak to viděl, tak skočil za námi do vody. I jemu byla voda po prsa, ale měl větší sílu než my a jednoho po druhém nás z ledového sevření vytáhl.

My se klepali jednak zimou a jednak strachem. Měli jsme strach, že nám nabancí hned na místě. A doma bude druhé kolo nárezu. Ale nebylo.

Porybný nás nejdříve zavedl, nebo spíše zanesl, do své rybářské boudy, která tehdy stála opodál. Zde rychle zatopil, vysvlékl nás do naha,

zabalil do vlněné deky a dal nám každému vypít horký šípkový čaj. Mezitím rozvěsil naše šaty na bidla, co tam měl pro takovéto případy okolo kamen postavené. Nám oběma pak chvíli nadával, co se do nás vlezlo. Upozornil nás na to, že naše záchrana proběhla v poslední chvíli. Kdybychom spadli pod led, tak bychom se asi utopili.

Sám si pro jistotu dal notnou dávku kořalky přímo z láhve. Prý aby zahnal leknutí. Ani se mu nedivím. Protože kdyby se nám opravdu něco zlého stalo, tak by mu to vrchnost dala za vinu s tím, že špatně hlídal vodu.

Pak nás ještě doprovodil domů, aby měl jistotu, abychom ještě náhodou něco nevyvedli. Byli jsme přeci jen kluci rošťáci.

Řeka burácela dále a více. Nebylo radno se na ní o něco pokoušet. Její koryto bylo plné vody až po okraj a přilehlé říční nivy byly již zaplavené. Lidé samotní hlídali vodu z důvodu, aby se zase nevyvlila z břehů, jak se v tomto ročním období stávalo docela často.

Vzpomínal
Ludvík Vrána





Ořechové skořápky už nikdy nevyhazujte!

Všichni víme, jak užitečné jsou ořechy, kolik obsahují živiny, energie a vitamínů. Co víte ale o skořápkách? Tyto věci jsme se naučili od starších, kteří je pečlivě udržovali na podzim a nikdy na ně nezapomněli.

Magické skořápky

Ořechové skořápky jsou chemicky neutrální biologické materiály, které nemají toxický účinek na lidské tělo a životní prostředí. Ale ve starověku věděli lidé o jejich užitečných vlastnostech, které používali k léčbě a prevenci různých onemocnění.

Kašel a nachlazení

Na podzim a v zimě je udržujte v ruce. Chřipky, příznaky podobné chřipce, kašel a závratě mohou přijít překvapivě rychle. Potřebujete skořápky z 12 ořechů, 500 ml vody a med. Umyjte skořápky, zalijte půl litrem vody a louhujte 12 hodin. Pokud chcete pít čaj, dejte připravené skořápky na oheň, vaříme 5 minut, pak dostavte a přidejte med. Pijeme jako klasický čaj. Druhou cestou je vařit skořápky z vlašských ořechů, aniž by došlo k rozbití ve vodě po dobu 30 minut a nechat 15 mi-

nut. Tento čaj je zvláště vhodný na kašel.

Krásná pleť

Pokud přidáte sekané ořechy do čistícího mydla na obličej, dokonale vyčistí vaše póry, uklidní pokožku a perfektně odstraní make-up. Buďte opatrní, abyste nezískali sekané ořechy.

Pro silné vlasy

Odvar ze skořápek se používá k umytí vlasů. Může obnovit sílu vlasů, zastavit padání a postupně vrátit barvu šedým vlasům. Je také dobré připravit si masku, kterou necháte na vlasech po dobu nejméně 20 minut.

Diabetes

V minulosti mnoho lidí užívalo pro cukrovku s použitím čaje z vlašských ořechů – ořechového čaje (3-4 šálky). Léčba byla opakována jednou za 6 týdnů. Ovocný čaj je nejen užitečný, ale i překvapivě chutný!

Bělení zubů

Vyčištěné skořápky přidané do zubní pasty dokonale odstraňují povlak. Tento trik byl našim předkům dobře znám.

Zdroj: recept.cz

Třídění odpadu o svátcích

I během vánočních svátků nezapomínejte třídit odpad! Máme pro vás několik rad a tipů, jak eliminovat množství vánočního odpadu a jak jej správně roztrdit.

Zamysleli jste se někdy nad tím, kolik odpadu vyprodukuje vaše domácnost během Vánoc? Kolik rolí balicího papíru spotřebujete na balení dárků a kolik nesnědeného jídla skončí v odpadkovém koši? Že ne? My pro vás máme tipy, jak tenhle „neviditelný“ odpad zlikvidovat, případně využít.

Není papír jako papír

Papír, který spolu se sklem tvoří největší podíl vánočního odpadu, plní popelnice nejen před příchodem Vánoc, ale hlavně po Štědrém dni. Modré kontejnery na papír doslova přetékají krabicemi, dárkovými taškami i nejrůznějším balicím papírem. Ne každý balicí papír lze však recyklovat!

Do modrého kontejneru na papír patří pouze recyklovaný balicí papír, který je mimo jiné i hitem letošních Vánoc, a čistý balicí papír bez povrchové úpravy.

Křídový, voskovaný a lesklý balicí papír by v modré popelnici skončit neměl. Stejně tak by v modrém kontejneru neměl skončit ani pečicí papír a papír, který je mokrá, zamaštěný či jinak znečištěný.

I použitý olej lze dále recyklovat!

Lití použitého oleje do dřezu nebo do záchodové mísy je nešvar mnoha domácností, který se nejvíce projevuje právě v období vánočních svátků, kdy v kanalizaci končí litry oleje, které zbudou po smažení štědrovečerního kapra nebo řízků. Pro kanalizaci jsou ale naprostou pohromou!

Použitý olej je třeba přelit do neporušené láhve a tu umístit na odvozní místo kde dáváte v pytlích vytrříděný odpad.

Domácí rumové pralinky



Společnost Nestlé ukončí po 58 letech výrobu rumových pralinek. Cukrovinka začala z výrobního pásu olomouckých čokoládoven Zora sjíždět v roce 1965. Rozhodnutí stáhnout rumové pralinky ze seznamu čokoládových výrobků vedení Nestlé zdůvodnilo klesající poptávkou po této čokoládové pochoutce.

Jednoduché domácí pralinky

Patříte mezi milovníky pralinek a přemýšlíte, čím svou oblíbenou cukrovinku nahradíte? Možná není třeba náhradu hledat, protože pralinky si můžete udělat i sami doma.

Příprava je velmi jednoduchá a jejich chuť mile překvapí. Budete potřebovat 250 ml smetany, 50 g liskových oříšků, 200 g mléčné čokolády, 1 lžici kakaa a 3 lžice rumu.

Do menšího hrnce dejte smetanu s čokoládou a vložte do vodní lázně, dokud se čokoláda nerozpustí. Do směsi poté přidejte nastrohané oříšky, kakao a rum.

Promíchanou hmotu vložte do lednice a nechte ji tam zhruba jednu hodinu. Nakonec vytvarujte kuličky, které můžete dle chuti obalit v čokoládových hoblinkách.

Nepečená dvoubarevná roláda s rumem

Ingredience: 10 dkg kokosu, 10 dkg cukru krystal, 10 dkg másla, 1 ks žloutku, 200 g sušenky, 1 lžice kakaa, 1 lžice kokosu, 10 dkg cukru, 2 balíčky vanilkového cukru, 5 lžic rumu.

Na světlé těsto smíchejte kokos, cukr, máslo, žloutek a jeden vanilkový cukr.

Ze zbytku, tedy sušenek, kakaa, kokosu, cukru, vanilkového cukru (nebo vanilky) a rumu připravte tmavé těsto (rum je v tomto případě něco jako „ředidlo“).

Propracovaná a zchladlá těsta rozválejte na igelitových fóliích (nebo mikrotenových sáčkách) na placky silné 3–4 mm. Pak už jen položte světlou placku na tu tmavou, zarolujte v roládu a nechte přes noc uležet v lednici. Druhý den krájejte na plátky a podávejte.

Tajemství šumivých vín: Jak se liší sekt od šampaňského?

Čím oslavit svátky a připít si na silvestra? Jednoznačně šumivými víny, která se pro svou jemnost ideálně doplňují s jemnou chutí a vůní vajec. Otázkou je, zda zvolíte sekt, nebo šampaňské. Mezi oběma šumivkami je totiž zásadní rozdíl, a to zejména ve výrobě, která pak samozřejmě ovlivňuje výslednou chuť, ale i cenu.

Od šumivého základu

Tajemství kvalitního šumivého vína se skrývá zčásti ve vinici, ve výběru kvalitních hroznů, a zčásti v metodě, která vínu dodává na perlivosti. Jenže není perlení jako perlení. V tom nejjednodušším případě stojí na začátku tiché víno, do kterého je vpraven oxid uhličitý, tedy bublinky. Podle zákona ale nejde o šumivé víno, pouze o perlivé. Nutno dodat, že tahle metoda se používá jen u těch nejlevnějších druhů. Aby vám víno opravdu krásně zašumělo, musí projít tzv. druhou fermentací.

Sekt, nebo šampaňské?

Sekt se vyrábí kvašením v láhvi a kvašením v tanku. Kvašení v láhvi je klasická metoda, nazývaná „methode Champenoise“ – podle francouzské oblasti Champagne, kde se začala používat jako první. Odtud tedy název „šampaňské“, který se smí používat pouze pro šumivá vína pocházející z této oblasti. Kvašení v tanku neboli metoda Charmat je zjednodušená výroba sektů. Používá se hlavně pro levnější typy šumivých vín, které se vyrábějí ve větším množství.

Dlouhý čas perlení

Možná vás to překvapí, ale réva se v nejproslulejším kraji výroby šampaňských vín, v Champagne, pěstuje již od roku 79 našeho letopočtu. Jak uvádí web *Champagne-booking*, po staletí se vynález šumivých vín připisoval mni-



chovi Pérignonovi. Jenže podle dochovaných dokumentů tento zbožný muž pouze zdokonalil metodu výroby, za což ale samozřejmě budiž blahoslaven. Jak už to tak bývá u všech výjimečných věcí, i šumivá vína totiž přišla na svět tak trochu omylem. Všechno to začalo, když se pěstitele vína z oblasti Champagne snažili vyrovnat vínům z Burgundska.

Jenže se jim to nedařilo kvůli chladným zimám v oblasti, jež způsobily zastavení kvašení vína, které leželo ve sklepech. A právě chladné klima zajistilo, že se spící kvasinky na jaře znovu probudily a začaly kvasit, což způsobilo uvolňování oxidu uhličitého, který vycházel z vína v láhvi. Zpočátku byly lahve slabé a explodovaly, ale ty, které přežily, najednou obsahovaly lahodné šumivé víno.

Cesta bublinek

Metode Champenoise se vyvíjela mnoho let. Dnešní proces výroby se ale příliš neliší od postupu praktikovaného na konci 19. století. Z hroznů jednotlivých odrůd Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier se vylisuje mošt, v němž proběhne kvasný proces jako u tichých vín. Následně se vína scelí dohromady. Někdy se ještě přidávají vína z jiných, mimořádně kvalitních ročníků. Dále se přidá tirážní likér, který se skládá z cukru, vína a kvasinek. Víno se stočí do láhvi. Ty jsou uloženy ve sklepech ve vodorovné poloze. Začíná proces sekundárního kvašení.

Po určité době, kdy víno vyzraje, nastává další fáze, tzv. remuáž, kdy se lahve vloží do speciálního stojanu, kde se každý den pootočí tak, aby se zhruba po třech týdnech ocitly dnem vzhůru. Jakmile se tak stane, láhve se vloží do roztoku mrazivé solanky, vyjmou a odzátkují. Pomocí tlaku kysličníku uhličitého se ledový špunt, který tvoří zbytky kalů, vystřelí ven. Tato fáze se nazývá degoržování. Nyní je šumivé víno již čiré, a proto se přidává expediční likér, obsahující víno a cukr. Množství cukru určuje typ šumivého vína: extra brut, brut, extra dry, sec, demi-sec, doux. Na závěr jsou vína opatřena korkovou zátkou a drátěným košíčkem.

Zdroj: toprecepty.cz

Jak zapéct celer se smetanou a ořechy

V článku uvedeném níže najdete postup, podle kterého si připravíte jídlo z nepříliš oblíbené zeleniny – celeru. Celer, v této úpravě s ořechy, má nahoře křupavou vrstvu z parmazánu a strouhanky. Celer patří mezi silné alergen, proto se raději předem přesvědčte, zda vaši strávníci na něj nemají alergii. Pokrm je jednoduchý a poměr jednotlivých ingrediencí si upravte podle sebe, uvedené množství je orientační.

Co je potřeba: polovina středního celer, 1 cibuli, 3 stroužky česneku, hrst pekanových ořechů (vlašských), 250 ml smetany ke šlehání, lžička mletého koriandru, lžička drceného kmínu, kousek strouhaného parmezán, několik lžic strouhanky, sůl.

Celer a cibuli oloupejte a pokrájejte na tenké nudličky. Ořechy vyloupejte ze skořápek a jádra pokrájejte na menší kousky. Pekanové ořechy můžete zaměnit za jádra vlašských ořechů. Je- jich slupky na rozdíl od pekanů obsahují hořčiny a jídlo bude mít výraznější chuť.

Promíchejte nudličky celeru, cibule, ořechová jádra a prolisovaný česnek. Okořeňte koriandrem, kmínem a osolte. Směs rozložte do zapékací misky. Misku není třeba vymazávat tukem.

Směs v misce zalijte 250 ml smetany ke šlehání. Podle vlastního uvážení můžete přidat i jiné oblíbené koření, hodí se zejména drcená sušená

polévková směs.

Povrch posypejte jemně strouhaným parmezánem promíchaným se strouhankou. Vložte do trouby a upečte při 200 °C. Zelenina změkne a povrch zezlátne přibližně za 40 minut.

Zdroj: jaktak.cz

Netradiční vánoční cukroví: Malinové makronky

Chcete se blýsknout před rodinou? Upečte jim na Vánoce dokonalé cukroví v podobě malinových makronek. Ze stolu zmizí rychlostí blesku.

NA MAKRONKY: 130 g cukru moučka, 110 g mandlí, 2 ks bílků, 65 g cukru krupice, 4 kapky růžového potravinářského barviva.

NA NÁPLŇ: 50 ml smetany ke šlehání, 100 g bílé čokolády, 45 g malinové marmelády.

Nejprve smíchejte moučkový cukr s mandlovou moučkou a směs nasypejte stranou do velké mísy. Bílky vyšlehejte spolu s krupicovým cukrem v tuhý sníh. Nakonec přimíchejte také barvivo nebo trochu likéru a pomalu vše vmíchejte do směsi moučkového cukru a mandlové moučky. Hotové těsto vložte do plnicího sáčku

a na plech s pečicím papírem nastříkejte kolečka o průměru asi 3 centimetry. Ta pak nechte asi 4 hodiny schnout. Vyschlá kolečka pečte v troubě vyhřáté na 140 stupňů Celsia asi 10–12 minut. Hotové makronky nechte vychladnout, a teprve potom je sundejte z papíru.

Než makronky vyschnou, připravte si náplň. Krátce povařte smetanu, a pak v ní za stálého míchání rozpustte čokoládu. Krém nechte úplně zchladnout, a nakonec do něj vmíchejte kvalitní malinovou marmeládu s kousky ovoce. Hotovou náplň namažte polovinu makronek a druhou polovinu přiklopte jako klasické slepované cukroví.

Zdroj: prozeny.cz

Vánočka - historie pečení, rekordy a zajímavosti



Mnozí z nás ji kupují, někdo si ji dokonce upeče.

O čem je řeč? O pletenci, pletánku, žemli, štědrovici, štruncu, ceplíku, neboli vánočce.

Receptů na její upečení naleznete mnoho, ale víte, že...?

Předchůdcem vánočky je calta, což bylo staročeské moučné pečivo 14. století, podobající se nepletenému bochníku. Její vzhled se pak postupně změnil až na dnešní pletenou vánočku z několika pramenů. Písemné záznamy se datují do 16. století.

Křest knihy o našem regionu

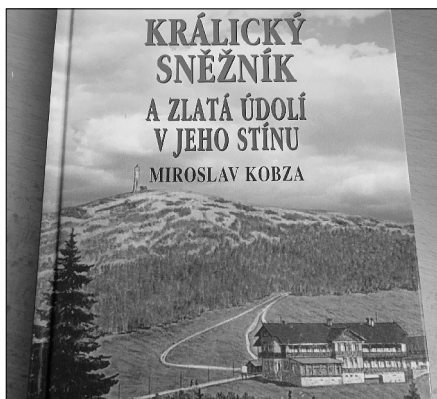
Ve Starém Městě pod Sněžníkem se konal křest knihy Miroslava Kobzy s názvem „Králický Sněžník a zlatá údolí v jeho stínu“.

Tuto událost si nenechali ujít ani někteří občané naší obce. V knížce si můžete mimo jiné dočíst i o naší obci a jejích místních částích.

Naši redakci velmi potěšila i zmínka o tom, proč se náš obecní zpravodaj jmenuje právě DEVÍTKA.

Věříme, že kniha by mohla být skvělým dárkem pod nejedním vánočním stromčkem.

Petr Mahel



Pečení pletence bylo zpočátku výsadou pekařského cechu. Na Štědrý den dopoledne šest pekařských tovaryšů přinášelo na Pražský hrad velkou vánočku s rozinkami a mandlemi.

Doma začali lidé péci vánočku od 18. století, recepty se dědily z generace na generaci a lišily se podle krajů.

Nešlo ale o obyčejné pečení! Kuchařky v bílé zástěře a bílém šátku mlčky připravovaly těsto a při jeho kynutí vyskakovala do výšky, aby se nezdrcl. Do těsta se také zamíchala mince, kdo ji pak při jídle našel, byl následující rok bohatý a zdravý. Špatným znamením byla vánočka připálená nebo prasklá.

Hospodyně upekla na Štědrý den pro každého jednu menší vánočku, velká pak byla na štědrovečerní tabuli a tu jako první rozkřájoval hospodář, který všechny podělil. Dostal i dobytek, aby byl zdravý a chráněný před zlem. Kousek se házel také do studny, aby nevyschla, nebo do krbu, proti zlým silám. Zbytky zůstaly na stole pro duše zemřelých, které se prý právě tento den vrací na zem. Plátky pletánku dostávali také koledníci.

Vánočka je symbolem života a plodnosti, svým tvarem připomíná Ježíška v peřince.

Ta pravá má být z devíti pramenů. Spodní symbolizují oheň, vodu, vítr a vzduch, prostřední cit, vůli a rozum, dva nahoře vědění a lásku.

Můžeme ji podávat s medem, marmeládou, máslem, k mléku, mletě, kakau, či kávě. Podle množství tuku dělíme vánočky na máslovou, její těsto je těžší, obsahuje více droždí, je nižší a méně nadýchaná než tuková. Chutná ale lépe.

Vánočky mají také své rekordy:

Tu úplně největší upekli v Kanadě roku 2000, vážila 2 502,4 kg, měřila 21,95 m, široká byla 45,72 cm a vysoká 33,02 cm. Pochutnalo si na ní 3 500 lidí.

Podle neověřených zdrojů byla v Krásné Lípě upečena roku 1987 vánočka vážící údajně 400 kg.

Loni upekli Pelhřimovští obří vánočku z 18 kg mouky, 2 kg rozinek, 4 kg másla, o délce 3 m a váze 30 kg. Kynula 6 hodin, pracovalo na ní 10 lidí a spletená byla ze šesti pramenů.

Českoobdobějovická pekárna upekla minulý rok vánočku o délce 818 cm a váze 61 kg. Spotřebovali na ni 70 kg těsta z vody, 38 kg mouky, 0,5 kg soli, 5 kg cukru, 3 kg oleje, 2 kg rozinek, 2 kg droždí a 4 kg vajec. Byla z devíti pramenů a pekla se 35 minut při 205 °C.

Zdroj: wikipedia

Octové cukroví

Ingredience: švestková povidla (náplň), 250 g másla, 280 g hladké mouky, 4 lžíce octa, 2 žloutky.

Ze surovin vytvoříme krásně vláčné těsto a necháme odležet. Vyválíme a vykrajujeme kolečka o průměru cca 5-7 cm, já používám větší půlku na alkohol. Doprostřed pokládáme trochu náplně (povidla, jablka, tvaroh - za mě nejchutnější povidla) a přehneme na půl. Kolečka dobře stlačíme, ať už prsty nebo vidličkou. Já to dělám vidličkou - je to ozdobnější. Dáme na plech a potřeme bílkem nebo vejíčkem. Pečeme v troubě 180-210 °C do zlatova. Teplé ještě obalujeme v cukru s vanilkovým cukrem.



Na slovíčko s Ondřejem Ščamburou, nadějným hráčem snookeru

Můžete nám představit snooker – co to vlastně je, případně čím je rozdílný od klasického kulečnicku?

Snooker je kulečnicková hra, jejíž název je odvozen od označení jednoho druhu obtížné situace na hracím stole. Nejpopulárnější je v zemích Commonwealthu a na Dálném východě. Hlavní rozdíl oproti klasickému kulečnicku je v pravidlech, stole i koulích. Snooker se hraje na stole o rozměrech 1,83 na 3,66 metrů s patnácti červenými a jednou žlutou, zelenou, hnědou, modrou, růžovou, černou a bílou koulí, do které se hraje tágem. Vzhledem k velkým rozměrům stolu a zaoblení mantinelů u kapes je potápění koulí ve snookeru velmi obtížné.

Jak jste se snookerem vůbec začal? Co vás vedlo k tomu se snookeru věnovat?

Snooker jsem, tak jako pravděpodobně každý z nás, poprvé viděl v televizi. Ve chvíli, kdy jsem se vydržel na snooker v televizi koukat i několik hodin, jsem si řekl, že bych to chtěl zkusit a začal jsem proto hledat, kde se to v našem nejbližším okolí dá. Poprvé jsem byl snooker zkusit s Jardou Kročilem v Šumperku, se kterým dodnes hrajeme a jezdíme na turnaje.

Šumperk je jediným nejbližším místem? Kde se v našem kraji dá ještě snooker hrát? Jak daleko tam musíte dojíždět?

Nejbližší veřejnou hernu máme u nás v okolí v Šumperku, kde je jeden stůl. Já osobně jezdím ještě do soukromé herny v Lanškrouně. To je ale bohužel v přijatelné vzdálenosti vše.

To musí být celkem nákladné – dojíždět. Jaká je přibližně počáteční investice, pokud se rozhodnu snooker hrát? Co vše člověk potřebuje, kdyby se k vám chtěl přidat?

K tomu, aby člověk se snookerem začal, je potřeba chuť a především trpělivost. Investice pro to, aby si kdokoliv vyzkoušel hrát snooker, je nulová, stačí si ve veřejné herně zaplatit hodinovou sazbu za stůl, tágo zde potom bývá erárně k dispozici. V případě, že se tomu chcete věnovat více, tak jako já, je určitě lepší si pořídit vlastní tágo a členství v herně, kde chcete pravidelně hrát. Nákladné je to především tím dojížděním a také časem, takový zápas může trvat i několik hodin.

Jaká je v našem kraji konkurence?

Jelikož v šumperské i v lanškrounské herně nás hraje kolem deseti, tak konkurence moc veliká

není. V Šumperku hrajeme pravidelně dva dlouhodobé turnaje za rok, jeden na jaře a jeden na podzim. Takový turnaj se hraje většinou dva až tři měsíce. Pro lepší představu – já hraji snooker asi pět let a myslím si, že patřím mezi průměrné hráče. Teď poprvé si zahrají i ve finále šumperského turnaje. V Lanškrouně se zase naopak hraje tak zvaná Lanškrounská liga, a ta probíhá celý rok.

Účastnil jste se už i vyšších turnajů či soutěží? Kde a s jakým úspěchem?

V posledním roce jsme se zúčastnili spousty turnajů po celé České republice jako je Česká snookerová tour nebo Mistrovství Moravy, tady je ovšem konkurence velmi vysoká. Nejčastější zastávky turnajů jsou v Třebíči nebo v Napajedle, kde mají pět stolů. Asi třikrát jsme byli i v Přerově, kde jsou stoly tři. Poslední turnaj, na kterém jsme s Jardou Kročilem byli, bylo velice prestižní Mistrovství České republiky, kterého se zúčastnilo čtyřicet hráčů.

Máte svého osobního trenéra? Kde se dá snooker naučit – dají se někde koupit lekce? Jak často by se podle vás mělo trénovat?

Vlastního trenéra nemám, a jelikož jich je v České republice licencovaných jen několik, tak u nás v okolí není možné mít vlastního trenéra jen pro sebe. Jelikož je snooker „hra gentlemanů“, je mezi námi spousta hráčů, kteří rádi poradí jak na to a pomohou se začátky.

Jednou jsem měl zaplacených pět hodin u profesionálního trenéra. Vysvětlil mi jak trénovat a co dělat jinak, a co bych měl zapracovat do osobního tréninku. Bohužel ale není v našich silách se dostat ke stolu cíleně kvůli tréninku. Když už se do herny vydáme, tak se vždy s někým domluvíme na přátelský zápas nebo hrají do turnaje. Pro trénink by proto byl ideální vlastní stůl ideálně někde v naší obci. Pak by se dalo trénovat tak, jak mi bylo doporučeno, alespoň čtyřikrát týdně. Samozřejmě, že po tom přijdou i tížené výsledky.

Hledal jste nějaké prostory? Případně řešil i svůj vlastní stůl?

Po prostorech se poptáváme a pokukujeme stále. Jelikož je bohužel kvůli vlastnostem stolu potřeba vytápěná místnost o velikosti minimálně šestkrát osm metrů, je velice obtížné takové prostory sehnat. Ideální místnosti jsou například staré učebny nebo veřejné prostory jako je bývalý obchod nebo něco podobného. Protože stůl váží kolem 1,2 tuny, není možné jej mít někde dočasně.

Ale ani to mě neodradí snooker dále hrát a stále věřím, že se nám nějaké ty prostory podaří najít a snooker si pak za námi může přijít zahrát více lidí i z blízkého okolí. To je, mimo jiné, také naším cílem do budoucna.

Děkuji vám za rozhovor.

*Za Devítku se vyptával
Arnošt Juránek*



Dva snímky z Mistrovství České republiky - Ondřej Ščambura (nahore) a Jarda Kročil.

Dolní Morava otevřela nejdelší sjezdovku v Česku



Dolní Morava začíná být komplexním rekreačním a sportovním střediskem, a už dnes konkuruje nejznámějším dovolenkovým destinacím v České republice. Od 9. prosince 2023 tak překonala dosavadní rekordmany v délce sjezdových tratí. Její sjezdovka pod Králíckým Sněžníkem, dlouhá 3,7 kilometru, předčila rekordní délku sjezdovek v Ramzové (Jeseníky) s 3,26 kilometru a Jáchymově na Klínovci s délkou 2,95 kilometru.

„V této podobě ji lyžařům předkládáme poprvé. V areálu U Slona navíc na děti čeká zpestření v podobě zábavné trati Snow Fun Trail s hracími prvky, klopenkami, terénními vlnami i dvěma tunely v délce 8 a 12 metrů,“ řekla mluvčí Ski resortu Dolní Morava Šárka Braunerová.

Rozšíření sjezdovky Vyhliďková, otevřené lyžařům již v roce 2018, vytvořilo nejdelší svah. Toto rozšíření kompletně spojilo obě části horského střediska, které byly dříve odděleny, a nyní je tato sjezdovka výrazně širší.

„Nabídne v parametrech modré sjezdovky unikátní převýšení z nadmořské výšky 1 232 m až do výšky 666 m. Dávali jsme velký důraz na bezpečnost. Sjezdovka s šířkou minimálně 25 m je přehledná a má všechny ochranné bezpečnostní prvky,“ řekl webu iDnes generální ředitel Horského resortu Dolní Morava Martin Palán. V hlavní sezóně bude k dispozici 10,4 kilometru vzájemně propojených sjezdovek všech stupňů obtížnosti.

Středisko už minulý víkend spustilo sezónu a nyní rozjede denní provoz.

„Na otvírací víkend přijelo kolem tisíce lyžařů. Očekávání bylo možná trochu větší, ale návštěvnost byla asi ovlivněna kalamitním stavem,“ uvedla serveru Novinky mluvčí Braunerová s tím. Kapacita lanovky je 2 400 lyžařů za hodinu.

Na sjezdovkách je momentálně průměrná vrstva sněhu šedesát centimetrů, přičemž zhruba polovina je přirozeného původu a druhá polovina je uměle vytvořená.

Lyžaři budou moci využít celkem šest kilometrů sjezdových tratí, zahrnujících sjezdovky Slavník, celou délku Vyhliďkové, Sněžník B a Kamila. Kromě toho bylo v horních částech upraveno také 48 kilometrů běžeckých tratí.

Jan Novák
stars24.cz

Nadálkou v Rapotíně uzavřena podzimní část soutěže

Fotbalisté Sokola Malá Morava, kteří bojují ve III. třídě okresního přeboru, skupiny A, si na zimu uhájili čelní pozici v druhé polovině tabulky. Na soupeře před sebou ztrácí jen tři body, a tak si všichni společně přejme, aby do jarní části soutěže vykročili tou správnou nohou a dosáhli ještě výraznějšího úspěchu.

V tabulce střelců soutěže si náš Vladimír Marčan drží se šesti góly osmou příčku, Michal Tóth, který zatím vstřelil 5 branek, figuruje na 16. místě.

Poslední dvě odehraná utkání:

Sokol Malá Morava - Sokol Brničko 4:0

Hráno v sobotu 14. 10. od 14:30 hod., rozhodčí Milan Janků, 52 diváků.

Jiskra Rapotín „B“ - Sokol Malá Morava 9:1

Hráno v neděli 22. 10. od 14:30 hod., rozhodčí Pavel Horký - Vladislav

Rulišek, 55 diváků

Průběžná tabulka po podzimní části:

1. Jiskra Rapotín „B“	9	8	0	1	49:8	24
2. FK Hanušovice	9	8	0	1	44:15	23
3. Sokol Lesnice „B“	9	7	0	2	32:11	21
4. Sokol Hrabšíň	9	6	0	3	24:8	19
5. FC Rovensko	9	5	0	4	20:26	15
6. Sokol Malá Morava	9	4	0	5	22:32	12
7. Sokol Jedlí	9	2	0	7	18:36	6
8. SK Petrov-Sobotín „B“	9	1	0	8	12:26	5
9. Sokol Brničko	9	2	0	7	13:34	5
10. Sokol Sudkov „B“	9	2	0	7	13:51	5