



Účast voličů přesáhla celostátní průměr!

Ve dnech 24. a 25. května 2019 se v České republice konaly volby do Evropského parlamentu. Zatímco v celostátním měřítku se voličská účast vešla do průměru 28,72 %, zájem o volby byl na Malomoravsku o poznání vyšší. K volebním urnám přišlo 141 občanů (2 hlasy byly neplatné), což je 32,34 % oprávněných voličů.

Volilo se v tradičních čtyřech volebních okresech a ve volbách na Malé Moravě získalo ze 40 zapsaných hlasů celkem 17 volebních stran. Jak úspěšly, to prozrazuje následující seznam:

1. ANO 2011	44 hl.
2. SPD-T. Okamura	16 hl.
3. Česká pirátská strana	13 hl.
4.-5. ODS	12 hl.
4.-5. Moravané	12 hl.
6. KSČM	10 hl.
7. Koalice STAN, TOP09	9 hl.
8. HLAS	6 hl.
9. ČSSD	5 hl.
10. KDU-ČSL	3 hl.
11.-12. ANO, vytrollíme europarlament	2 hl.
11.-12. Demokratická strana zelených	2 hl.
13.-17. Strana nezávislosti ČR	1 hl.
13.-17. Cesta odpovědné společnosti	1 hl.
13.-17. Koalice Rozumní, ND	1 hl.
13.-17. Pro Česko	1 hl.
13.-17. Koalice ČSNS, Patrioti ČR	1 hl.

Připomeňme si, že v celostátním měřítku byla volební účast 28,72 %, a že nejlépe dopadly strany 1. ANO 2011, 2. ODS, 3. Česká pirátská strana, 4. Koalice STAN, TOP09 a 5. Svoboda a přímá demokracie - T. Okamura (SPD). V Evropském parlamentu bude Českou republiku zastupovat 21 poslanců - Za ANO 2011 to jsou Dita Charanzová, Martina Dlabajová, Martin

Hlaváček, Radka Maxová, Ondřej Knotek a Ondřej Kovařík; za ODS - Jan Zahradil, Evžen Tošenovský, Veronika Vrecionová a Alexandr Vondra; za Piráty - Marcel Kolaja, Markéta Gregorová a Mikuláš Peksa; za Koalici STANa TOP09 - Jiří Pospíšil, Stanislav Polčák a Luděk Niedermayer; za SPD - Ivan David a Hynek

Blaško; za KDU-ČSL - Tomáš Zdechovský a Michaela Šojdrová; za KSČM - Kateřina Konečná.

Rozhodně bez zajímavosti není, že ve volbách do Evropského parlamentu kandidoval také Petr Mahel z Malé Moravy, a to na kandidátce politické strany Moravané. U nás získal 9 preferenčních hlasů, v celostátním měřítku pak 94 hlasů.



Znovu otevíráme muzeum na Malé Moravě

Od 15. června 2019 bude opět zpřístupněno muzeum na Malé Moravě v budově bývalé školy, které bude otevřeno až do konce září.

Můžete zde opět zhlédnout expozici zemědělství, lesnictví, včelařství, starou školní třídu a historické fotografie.

K návštěvě muzea srdečně zve Společnost přátel Muzea Malá Morava a obec Malá Morava. Akci finančně podpořily Lesy ČR, s. p.

Obec Malá Morava

Jaro si bez pálení čarodějnic, u nás na Vojtíškově, už nedovedeme představit. Foto Kamila Töthová



Obec Malá Morava pořádá 4. ročník soutěže

SOUTĚŽ

O nejkrásnější 2019 rozkvetlé okno

**Soutěží se
o nejkrásnější
květinovou výzdobu oken,
balkónů, okolí domů či předzahrádek
v těchto kategoriích:**

- 1) rozkvetlé okno nebo balkon v rodinných domech a chalupách
- 2) rozkvetlé okno nebo balkon v bytových domech
- 3) rozkvetlé předzahrádky nebo okolí domu

**Vítězové v každé kategorii získají finanční
odměnu v hodnotě: 1. místo 1.500 Kč,
2. místo 1.000 Kč, 3. místo 500 Kč.**

Do soutěže je možné přihlásit jakékoliv okno bytového, rodinného domu nebo chalupy, balkon, předzahrádku nebo okolí domu, které je viditelné pohledem z veřejné komunikace nebo z veřejného prostranství. Každý, kdo se chce soutěže zúčastnit, musí vyplnit přihlášku a zaslat na adresu Obecní úřad Malá Morava, Vysoký Potok 2, 788 33 Hanušovice nebo elektronicky na email obec@obecmalamorava.cz. Uzávěrka soutěže je 15. září. V průběhu soutěže se může každý přihlášený účastník prezentovat maximálně třemi fotografiemi v každé kategorii. Na fotografiích musí být uvedeno jméno soutěžícího, adresa, telefon nebo e-mailová adresa a musí být doručena buď elektronicky na email obec@obecmalamorava.cz nebo osobně na adresu obecního úřadu.

Občanům, kteří nemají možnost květinovou výzdobu nafotit sami, přijdeme rozkvetlé okno, balkon či předzahrádku nafotit. O tuto službu je ovšem nutno předem požádat na telefonním čísle 724186911.



I na letošní sbírce potravin se podílel jeden z redaktorů Devítky. Za 5 hodin bylo vybráno 290 kg potravin, určených pro potřebné.



Kontejner

Obyvatelům obce Malá Morava není ekologie úplně cizí, jak je vidět i podle toho, že třídí odpad. Zapojili se i do systému, který navrhl Obecní úřad. Ten spočívá v tom, že se odpady třídí do pytlů a z určeného místa se pak odvezou.

Do tohoto systému byl začleněn i kovový odpad, na který v obci není kontejner. Na ten ale právě lidé většinou pytle nevyužívají, protože v dnešní době se potraviny balí hlavně do papíru a do plastů, a tak kovového odpadu je málo. Proto ho lidé většinou hází do směsného odpadu, což je škoda. Všichni by uvítali kovový kontejner.

Když pojedete autobusem z Hanušovic do Šumperka, můžete vidět, že v žádné vesnici či osadě tento kontejner nechybí. Proč nemůže být umístěn i v naší obci?

Petr Mahel

Foto: Petr Baďura

Opilý řídil čtyřkolku a havaroval

MALÁ MORAVA - K nehodě čtyřkolky vyjžděli záchranáři i policisté v neděli 21. dubna po půl třetí odpoledne. Kolize se stala na místní komunikaci v katastru obce Malá Morava, v úseku mezi turistickým bodem Mokřiny a osadou Bystřina.

„Sedmačtyřicetiletý řidič tam po projetí ostré pravotočivé zatáčky zaznamenal, dle svého sdělení, problém s řízením čtyřkolky. Vyjel mimo cestu a narazil do břehu příkopu. Po nárazu se čtyřkolka převrátila na bok, vážně se zranila spolujezdkyně, která byla po prvotním ošetření

zdravotníky letecky přepravena k dalšímu ošetření do nemocnice v Olomouci,“ sdělila mluvčí policie Jiřina Vybíhalová.

Řidič čtyřkolky, který vyvázl bez zranění, se podrobil orientační dechové zkoušce, při které mu bylo naměřeno bezmála 1,7 promile alkoholu v dechu. Ani jeden z účastníků nehody nepoužil přílbu.

Šumperský a jesenický deník

23. 4. 2019

Foto Policie ČR



KOMPOSTOVAT MÁ SMYSL!

Milí občané, horké dny s letními teplotami jsou tu a jelikož je opakování matka moudrosti, rozhodli jsme se opět otevřít téma BIO odpadu a kompostování.

Kdo dává kuchyňský bioodpad do popelnice, dělá velkou chybu. Bioodpad je totiž výborná surovina do kompostu. Někteří lidé si myslí, že kompostér je pouze na trávu a listí, a to je velký omyl. Kompostéry jsou především na kuchyňský bioodpad. Kompostování samotné trávy nebo listí není žádná hitparáda. Kuchyňský bioodpad díky svojí pestré skladbě a velkému obsahu vody proces kompostování doslova nakopne.

Kuchyňský BIO odpad je výborná surovina do kompostéru. Díky němu je kompost kvalitnější a díky velkému množství vody v kuchyňském BIO odpadu kompost nevysychá.

1

BIO odpad neboli organické zbytky se přirozeně rozkládají. V uzavřené nádobě se může stát, že vám začne bioodpad zapáchat. Řešení? BIO odpad kompostovat, nechat popelnici ve stínu s pootevřeným

2

Kuchyňský BIO odpad komplikuje zpracování a likvidaci směsného odpadu, ať už na skládce, nebo ve spalovně.

Kompostováním tedy ulevíte nejen přírodě, nebude vám zapáchat popelnice, ale také můžete svůj kvalitní kompost použít pro svůj trávník či na záhonky.

5

Důvody,
proč nedávat
kuchyňský bio odpad
do popelnice na
směsný odpad

Přítomnost velkého množství vody v kuchyňském BIO odpadu může být spouštěčem koroze kovových popelnic. Pokud ovšem BIO odpad kompostujete, nemusíte se obávat, že vám směsný odpad propadne prorezavělou dírou v popelnici.

3

4 Kompostování šetří peníze! Průměrná domácnost za rok vyprodukuje až 80 kg BIO odpadu na osobu. Při současných cenách za skládkování může 4členná domácnost kompostováním ušetřit až 1500 Kč za rok.

A co vše mohu do kompostéru dát?

Zbytky jídel (kromě masa, příp. kosti v menší míře), ovoce, zelenina, pečivo (i plesnivé), květiny (včetně hlíny), papírové kapesníčky, čajové sáčky, kávové filtry a sedliny, trus býložravých zvířat, proložky od vajíček, pečicí papír (ne mastný) apod.

Věříme, že i přes extrémní teploty nebudete mít díky poctivému třídění BIO odpadu se zápachem žádný problém.

Zmizelý Vojtíškov

Název článku je parafrází na projekt sdružení Antikomplex.cz „Zmizelé Sudety“, který se zabývá viditelnými změnami v kulturní krajině našeho pohraničí - mizejích lidských sídel, polních cest, co nikam nevedou... Stejnomenou putovní výstavu, která představovala místa někdejších Sudet na předválečných snímcích a porovnávala je s fotografiemi současného stavu, jsme před čtrnácti lety mohli vidět i v králickém muzeu. Vydána byla také stejnojmenná a stále ještě dostupná kniha.

Říká se, že našim domovem je místo, kde máme maminku. Proto je pro mne domovem právě Vojtíškov. Krajinu svého domova, svého dětství, si nosíme každý v sobě, nepotřebujeme ji srovnávat se starými fotografiemi, protože sami víme, co nového se „u nás doma“ postavilo a naopak, co nenávratně zmizelo.

Na zmizelý Vojtíškov vzpomínám pokaždé, když se sem vypravím. Nejvíc mi chybí „starák“, nebo taky „Kobližák“, kde jsme svedli nejednu bitvu horního konce vsi s dolním, pod velením bratrů Musilových. Statkáři tu tehdy skladovali umělá hnojiva, dnes zde stojí dům naší redaktorky. Zmizelo i obytné stavení paní Anderschitzové a Janova chalupa pod ním. Pořádně zarostl i náš rybník, na němž jsme jako kluci sváděli hokejové zápasy anebo se v létě plavili na vorech. A těch žab na jaře... Kousek výš už neposedávají chlapi s „lahváčem“ před naším bývalým obchodem Jednoty. Torzo polorozbořené hasičské zbrojnice je zase vzpomínkou na naše letní diskotéky. Opoдал stávala hasičská věž na sušení hadic, v níž jsme si ověřovali své horolezecké dovednosti. Nenajdete už ani velikou stodolu u bytovek, spadla i ta u Brázdilů...

Je toho hodně, co tu zmizelo. Někam se rozutekla i spousta mých kamarádů, s kterými jsme tu toho tolik zažili. Zůstaly jen blednoucí černobílé fotografie a naše „Antasáky“. A také nějaké snímky zmizelých stavení, o něž se dnes chci s vámi podělit.

Arnošt Juránek

Naši jubilanti

V březnu oslavili

80 let

pan **Jan KOUŘIL**

a 70 let

paní **Libuše SEDLÁKOVÁ.**

V dubnu oslavila 70 let

paní **Zdeňka DAVIDOVÁ.**

V květnu oslavili

80 let

pan **Karel SEDLÁK**

a 65 let

pan **Jan RÉDA.**

Všem jubilantům blahopřejeme.



Pod hrází vojtiškovského rybníka stávaly chalupy paní Anderschitzové a Jana Grysniha.



Starák, aneb Kobližák - místo velkých klukovských bitev.



Pod „Kobližákem“ stála stodola, do níž se vjíždělo od zatáčky.

Foto Arnošt Juránek

Domáci zednické práce

(Malá vzpomínka a srovnání)

Zednickými pracemi doma se zabývali lidé od nepaměti. Vždycky to byla těžká práce, ale také naprostá nutnost k žití. Nebylo a není u nás člověka, který by tuto myšlenku zpochybňoval. Nebudu se zde vracet až do starověku, ale ani do středověku. Spíše se poohlédnu v nedaleké minulosti a vzpomenu na srovnání se současností.

Práce v zednickém řemesle byla na venkově vždycky potřeba. Bylo potřeba postavit nebo opravit dům, anebo jen přistavět místnost, chlí-

vek, či dílnu. Nebo něco jen tak zazdít, něco zase rozšířit atd.

Mám jednoho kamaráda, který za dobu, co se známe, což je již hodně dlouho, asi čtyřikrát doma přebudoval místnosti, nebo jen tak měnil dveře. Jedny zazdil, aby zase jinde druhé vyboural. Mám jiného kamaráda, který na požadavek své nesmírně náročné manželky již čtyřikrát měnil koupelnu. Já bych ji s tím vyhodil, protože i ta původní koupelna byla nádherná. Ale on musel všechno vybourat a zase zazdít a hlavně úplně a zcela vy-

měnit veškeré obklady, sanitární vybavení (umyvadlo a vanu), podlahy atd. Když to někdo udělá jednou, tak si řeknete - asi mu tekla někde voda a musel opravit odpady. Ale když to uděláte čtyřikrát, tak si pomyslíte, že tomu dotyčnému kape, jak se říká, „na karbid“.

Prakticky si doma tyto práce prováděl každý schopný člověk, co uměl, jak se říká, vzít za práci, doma sám. Pozvat si na to zedníka mohl jen málokdo. Nebyly peníze na materiál, natož pak na zedníka. Takže svépomocná práce jen kvetla. A když se ohlédneme dozadu, nebylo toho nikdy málo, co si sami lidé doma takto vyzdili, zazadili, přizdili nebo jen tak postavili. Někdo to dělal fortelně a dobře, někdo to dělal pomalu, ale poctivě. Někdo to ale odfláknul, a hned to bylo na té jeho stavební a zednické práci poznat. Třeba křivá zeď, kterou bylo nutno časem předělat, někdo zase jaksi zapomenul na izolace a začala mu nová zeď vlhnout, což není také žádné terno. Někdo křivě zazdil zárubně a následně nešly pověsit dveře, nebo vrata. Někdo ošidil strop a měl jej hodně nakřivo, následně se mu začaly dělat na stropě „mapy“ od špíny a vlhkosti. Bylo by toho ještě hodně, co by se zde dalo rozebírat, a co někteří tzv. „stavebníci“ zanedbali. Také jsem se setkal s odborníky - zedníky, co si jako všechno umí udělat sami a následně to znamenalo nejen si pozvat na opravu jiného řemeslníka doopravdy znalého věci, ale hlavně pak ta stavba stála jednou tolik.

Takže se doporučuje vždy si před jakoukoliv stavební úpravou doma všechno dobře promyslet. Jednak na kolik to vyjde času, kolik to všechno bude stát peněz, co vlastně umím a co neumím, a pak se do něčeho pouštět. K tomu je ještě nutno vzít v úvahu takové nezbytnosti jako je projekt, stavební povolení, zaplacení projektanta, zaplacení stavebního dozoru, nákup a dovoz stavebního materiálu. Teprve až toto všechno dám dohromady, tak můžu stavět.

Zažil jsem v práci jednu mladší paní, co si dávala z každé výplaty něco málo bokem. Když jsem se zeptal, na co spoří, tak říkala, že to je na nákup alkoholu pro zedníky a svěřila se mi, že chtějí s manželem stavět. Docela zajímavý názor. Jeden kolega zase pálil u rodičů domácí slivovici. Zeptal jsem se ho, co s tím vlastně chce dělat, když to sám nevypije a ani nemá komu prodat. Opět stejná odpověď - Budu stavět. Dál jsem se již neptal. Dál bych asi ve svém dotazování tak leda došel ještě na úplatky všem a za všechno a hlavně všude. Proto nebylo ani divu, že si hodně snažili lidé pomoci sami. Pochopitelně se vším.

Nejdříve se navozil písek, pak kámen. K tomu se dokoupilo kusové vápno, thérapapír nebo ipu. Nyní přišly na řadu stavební prvky - cihly, cement, překlady, dřevo, zednické nářadí, stavební hřebíky a kramle, volno z práce, nebo dovolená. Zapůjčila se míchačka, když toho stavění bylo více, nebo jen plech. K tomu ještě lyra (ne na hraní v symfonickém orchestru, ale na míchání malty), pochopitelně ještě velký katr (ne na vězení zlých spoluobčanů a cizinců, ale na prosévání písku nahrubo), menší síto na prosévání písku na jemné práce - na jemnou maltu. Cihly se volily podle účelu, třeba tvrdě pálené (nejdražší) na stavbu komínů, pecí, krbů atd. Šamotové na vyzdívký samotné, pak klasické cihly na klasické zdivo. Pro vyzdívký volných zdí a příček se používaly ještě doma dělané tzv. vepřovice, čili

Stavění máje



Ani letos nezapomněli ve Vojtíškově na stavění máje.

Foto Kamila Tóthová



doma lisované z jílu a slámy hliněné cihly. Ty se ale musely připravit dopředu, protože jejich samotná výroba byla pracná, byť byla levná. Stačilo jen do jejího hnětení zapojit manželku (milénka by to nikdy nedělala). Šlapalo se to hliněné těsto jako zeli. Ale vždycky bosky, protože žádná obuv by v tom nikdy nevydržela na noze. Většinou to ale dělali mladí lidé sami. A ušetřili tak za pálené cihly, které byly drahé.

Podobně se dělávaly také tvárnice ze škváry. K tomu ale musela být tzv. odpočatá škvára – nejméně rok stará. Ta se míchala s cementem a pak se lisovala v dřevěném, doma vyrobeném, udělatku a nechala postupně ztuhnout. Pochopitelně, že u obou samovýrob muselo vždy být dostatek vody. Do tvárnice se ještě přidávalo sklo (staré sklenice), to proto, aby se odlehčily a ušetřil se cement.

Také se před zahájením stavby muselo vyhasit vápno. Nejdříve se vykopala vápenná díra někde bokem, aby do ní třeba náhodou nějaký duchem nepřítomný zedník nespádl (nechci zde psát alkoholem zmožený). Proto se hned kolem té jámy postavilo ze stavebního dříví zábradlí. Pak se do díry postupně napouštěla voda, házelo do ní vypálené vápno a hned se hasilo vodou. Muselo se dávat pozor na to, aby se vápno tzv. „nespálilo“. To se dá pak použít jen na doplnění kompostu, nebo na zahradu k přihnojení starého trávníku. Proto se do vápna a na něj neustále lila voda a současně se ta hasící a hučící směs v jámě musela dřevěným bidlem nebo hráběmi promíchávat.

V současnosti je toto všechno k smíchu, protože se prodávají hotové zdící, nebo betonářské směsi. Vždy se jen prostě zamíchají s vodou a jde se na věc. V dřívější době se betonářské směsi – beton musel promíchat s ostrým pískem vodním (z Moravy, nebo jiného potoka) buď na plechu (těžká dřina), nebo v míchačce s cementem a zalit vodou. Pak hned, než to zatvrdlo, použít na betonování – podlah, překladů, věnce u patra, na schody atd. Pracovat s betonem nebyla doma nikdy legrace.

V lyře (umíchaná malta – vápno, písek, cement – vše promícháno hrábem, nebo nějakou motykou) se vše propracovalo a šlo se na zdění. Nutno bylo mít nachystané kbelíky na maltu a beton, nebo rovnou stavební kolečka (japonky), nebo spíše klasická kolečka, co měl doma každý. K tomu opět pohotovostní kýble, zednické nářadí další – šufan, kladívko, lžíce. Zdilo se na volno, do kříže, do rohu, komínově, prostě podle potřeby a uvážení. Ale vždycky tak, aby do sebe vše zapadalo a vázalo se navzájem. Viděl jsem i „odborníka“, jak tohle všechno nedodržel a stavba se mu ujela a nastalo zděšení. Celá stavba se najednou v půlce pootočila, jako by byla z másla. No, muselo se to zbourat a stavět znova, ovšem pod dohledem zedníka.

Překlady nad dveře či okna se betonovaly, nebo dávaly hotové, kupované. Dělané přišly levněji, jen s tím bylo více práce. Základy a věnec nad každým podlažím se vždy betonovaly. Pochopitelně se prováděla hned nad základy izolace, říkalo se tomu „vana“. Opět z térového papíru, nebo ipy. Před položením térového papíru se ještě prováděl tzv. penetrační nátěr. Tento ty izolované plochy

zdi, betonu a podobně jakoby odmastil. Rohy, komíny, překlady a jiné složitější kousky dělávali obyčejně již tomu znalí zedníci. Vyzdívký mohli provádět zapracování pomocníci, třeba jako jsem byl tehdy já. Betony podlah, překlady, schody atd. se musely vždy napřed zašalovat, čili postavit pro ně bednění. To se dělalo pořádně, protože kdyby se to, jak se říká, odfláкло, tak by beton zbytečně odtékl někam, kde to nepatřilo a byla by to opět jen finanční ztráta, což bylo nežádoucí. Do základových betonů se přidával kámen. Ten se používal zásadně z potoků, nebo rovnou z Moravy. Když se používal kámen z hromadnic – což je kamení vyorané z polí, nebo z lomu ze Žlebu, tak se musel nejdříve opláchnout vodou, aby se z něj odstranila drobná hlína a písek, což je v betonu nežádoucí.

Pak přicházely na řadu práce s uložením do zdi rozvody elektriny, vody, odpady. Teprve potom se mohlo pokračovat v provádění omítek. Ty se dělávaly nejdříve na hrubo, kdy se připravily tzv. šáry, což byly takové nalepené, dlouhé jakoby pásy z hrubé malty na zdi. Potom teprve se dělalo jejich vyplnění celé plochy zdi hrubou maltou. Nechalo se to opět vše zaschnout a pak přicházela jemná malta. Ta byl právě z toho jemného písku a vápna. Vše porovnávalo stavební deskou do roviny tzv. stahováním a potom na jemno jemnou maltou glajtákem. Nakonec se vše po zaschnutí natřelo tzv. „pačokem“, což bylo jakoby provádět vápenný nátěr již jen vápennou vodou. Takto se omítka zpevnila. Musely se ovšem předtím ještě zazdit elektrické krabice na vypínače a zástrčky a to samé u vývodů odpadů a vodovodních rozvodů. Na jemnou maltu – fajnovou, se používalo místo písku také třeba sazí. Ty se braly od továr-

renských komínů. Smíchaly se s vápnem a práce s takovou maltou byla velmi příjemná a hlavně rychlá.

Dneska je všechno o hodně jednodušší. Nakoupíte všechno ve stavebninách dopředu. Cihly, tvárnice z jílu (vypálené jako cihly), veškeré stavební směsi na všechny druhy prací, potřebné nářadí, a pak stačí jen voda a již to frčí. Pochopitelně je třeba mít i stavební železo. Takže již nikoliv čtyřikrát vyhozené železo z lidového sběru druhotných surovin, ale skutečné stavební železo už na jednotlivé práce na stavbě upravené, třeba železa do betonů atd. Ale i zde, na moderní stavbě, je nutno mít vše pod dozorem od stavebního dozoru, mít skutečného zedníka a ne nějakého fušera, co tomu nerozumí, ale o to víc se tváří jak postavil třeba mrakodrap v New Yorku.

Ovšem běhání po úřadech k povolení stavby je dnes asi tak desetkrát náročnější jak časově, tak na peněženku, a také na nervy stavebníka. Ale to je na jiné psaní.

Jsou ještě různé fínsy, které dříve nebyly, třeba použití různých izolací do zdi i do podlah, použití sádkokartonových desek, různých barevných kachlíček na zdi i na podlahy, různé stavební dřevo, jednak k hrubé stavbě, ale i na fajnové – konečné úpravy stavby. Ale to bychom museli zde ještě probrat střechy, komíny, topení, sanitární vybavu a skončili bychom u nábytku. Ale to již nechám na vaši fantazii.

Samí vidíte, že stavení doma není žádná jednoduchá práce. Chce to odvalu, rozvahu a peníze. Pochopitelně i čas.

*Pro čtenáře Devítky napsal
Ludvík Vrána*

Nová podoba zastávky Vlaské



Železniční zastávka ve Vlaském se letos v květnu dočkala celkové úpravy staniční budovy. Zatímco zděná část nadále slouží pro umístění vlakové zabezpečovací techniky, vyrostla vedle nová plechová, zastřešená zastávka pro cestující. Ku cti je Správe železniční dopravní cesty, s. o., v Olomouci, že myslela na unavené čekající cestující a zastávku osadila místy k seze-

ní, na rozdíl od zastávky v Podlesí. Co ale vedlo stavitele k tomu, že namontoval již posprejované plechy jako její stěny, je záhadou.

Demolice čeká na stejné trati také budovu zastávky v Prostřední Lípce.

*Arnošt Juránek
Foto Ondřej Chmelík*



Obec Malá Morava pořádá zájezd

Údolím Wachau

Rakousko

21.9.2019

Pro dospělé a děti nad 10 let



Cena: starobní důchodci a děti do 18-ti let

- s trvalým pobytem v obci **300 Kč**,
- občané s trvalým pobytem v obci **350 Kč**, ostatní **870 Kč**

Poplatky v Rakousku

- Plavba lodí po Dunaji Melk – Krems **25,50 EUR**
- Prohlídka kláštera a zahrad (bez průvodce) **12,50 EUR**

Každému doporučujeme uzavřít si cestovní pojištění do zahraničí.

Program:

Příjezd do údolí Wachau, zastávka v malebném městečku Dürnstein se zámekem a kostelem. Přejezd se scénami malebných vesniček Villendorf, Weisenkirchen, Spitz, s výhledy na pozůstatky klášterů a zřícenin hradů podél Dunaje. Návštěva městečka Melk – možnost návštěvy největšího barokního kláštera v Rakousku, volno k prohlídce kláštera a městečka pod klášterem s románským náměstím. Odjezd do města Krems. Zde si můžete zvolit způsob další dopravy. Buď poplujete do Kremsu lodí po Dunaji nebo autobusem se zastávkou v městečku Weisenkirchen, s možností návštěvy kostela s vyhlídkou na údolí Dunaje. V Kremsu individuální procházka centrem města, Steiner Tor – městská brána, hlavní pěší zóna, možnost nákupů nebo posezení v některé z vináren nebo restaurací nabízející víno Veltlín z místní produkce. Odjezd do ČR v odpoledních hodinách. Přihlášky, včetně platby za dopravu se přijímají na obecním úřadu v Malé Moravě.

Čas odjezdu:

Malá Morava – pošta – 4:00
Vysoký Potok – OÚ 4:10
Vysoký Potok – školka 4:15
Podlesí – náměstí 4:30
Vojtíškov – bytovky 4:45
Vlaské – dílny 4:55

Informace: na tel. čísle 583 240 161 nebo Mgr. Jaromír Straka, tel.: 604 930 516.

Jak vítali jaro chataři a chalupáři z Vysoké?

Odpověď je snadná – vynášením, pálením a utopením Moreny v sobotu 29. 3. 2019 v odpoledních hodinách, kdy se sešli občané a chalupáři z uvedené vsi ve Vlaském na mostě přes řeku Moravu ve směru od Vysoké. Morenu přivezlo auto s přívěsem. Děti přednesly pěkné básničky a poté zapálená Morena skončila již nadobro ve vlnách řeky.

Tento starobylý zvyk symbolizuje definitivní rozloučení se zimou a příchod jara, což v sobě ukrývá nejen obyčejnou zábavu, ale i hlubší magický smysl. Pootevřeme tedy společně dvířka k poznání tajemných souvislostí mezi lidmi a přírodou.

Nahlédneme do historie. Morena, zvaná také Morana, Murana nebo Mařena, bývá považována za stařenu, podle jiných podání naopak vyzařuje chladnou a zlověstnou krásu. Ostatně, není zima sama o sobě také někdy škaredá a jindy krásná se svou sněhovou pokrývkou a ledovými květy?

Jméno Morena souvisí se slovy „smrt“ a „mrtvý“. Tato tajemná démonická bytost byla uctívána – nebo obávaná a zatracovaná – již za dávných časů starých Slovanů.

Zvyk vynášet na jaře Moranu se církev původně snažila vymýtit, ale jeho tradice byla natolik silná, že se to nepovedlo – proto ho nakonec začali křesťané tolerovat, a dokonce dovolili průvodům jít s postavou Morany do kostela!

Z vynášení Morany se postupem času stala lidová zábava, vyjadřující radost z příchodu jara. Dnes již málokdo tuší, že ve svém původním významu jde o vlastně magický úkon! Ústřední roli zde hraje slaměná postava oblečená ve starých šatech, se kterou se za zpěvu písní obchází po vsi a posléze se obřadně zapálí a hodí do řeky nebo potoka, aby se nechala odplavat.

Proč však naši předkové toto všechno dělali?

Existuje mnoho různých druhů magie. Jedna z nich využívá podobnosti – pokud se nějaký úkon udělá symbolicky, zapříčiní, že se pak daná událost doopravdy stane! Slaměná postava Morany symbolizuje krutou zimu – a stejně krutě je zacházeno na jaře s ní samotnou, aby se již nikdy nevrátila. Voda a oheň představují očistné síly živlů, které odnesou pryč všechno staré a zlé. Pokud byste Morenu vynést zapomněli, hrozilo by, že zima jen tak neodejde.

Je však Morena opravdu jenom zlá?

V pradávných dobách prý nešlo o démona, ale o bohyni – byla sice krutá, ale její přítomnost je nezbytná pro koloběh života! Všichni přece víme, že den nemůže existovat bez noci, že k životu potřebujeme nejen bdění, ale i spánek – a že příroda si musí v zimě odpočinout! Je to možná kruté, ale naši dávní předkové věděli,

že zima je proto, aby dopřála odpočinek tomu, co je silné – a zabila to, co je slabé, ať už jsou to zvířata, rostliny, nebo mnohdy i lidé! Přesto ji měli v náležitě, přímo posvátné úctě a až na jaře, když už slunce nabylo na síle, si dovolili Morenu zničit.

Dnes již našťěstí nežijeme v tak krutých dobách, ale přesto je důležitým stupněm na cestě k poznání tajemných sil znalost toho, že svět je stvořen z protikladů a všechno špatné je konec konců k něčemu dobré! Na to však nyní nemusíme zas až tolik myslet – začíná nám přece jaro, tak si ho vychutnejme plnými doušky!

Doufejme, že toto tradiční loučení s paní zimou přispěje k tomu, že se již definitivně vzdá své nadvlády nad přírodou a umožní nástup nového ročního období, na které se již všichni těšíme.

*Zimo, zimo, táhni pryč,
nebo na tě vezmu bič!
Odtáhnu tě za pačesy,
za ty hory, za ty lesy –
až se vrátím nazpátek,
svleču zimní kabátek.*

*Za zúčastněné:
Karel Reichl, chalupář*



OLŠOVÁČEK[©]

PŘÍLOHA PRO DĚTI

Milé děti,
už jen několik dní a škola skončí a na vás už budou jen čekat dlouhatánské dva měsíce báječných prázdnin. A aby takové skutečně byly, Olšováček si pro vás připravil několik užitečných rad a jedno moc potřebné telefonní číslo. A nechybí ani omalovánka a doplňovačka!

Připravte si s maminkou džus z darů lesa

Co je potřeba: 4 větší jablka, 0,5 litru lesních borůvek, hrst lesních ostružin, hrst lesních malin, 2 citróny, 4 mrkve, 30 g kyseliny citrónové, 60 dkg cukru a 6 litrů vody.

Výrobu domácího džusu začneme tím, že si do velkého hrnce dáme svařit 5 l vody s 60 dkg cukru krupice. Jak voda začíná mít malé bublinky, hrnc se sladkou vodou odstavíme z plotýnky a necháme vychladnout. Do jiného menšího hrnce potom pokrájíme další suroviny – jablka zbavíme jádrince a pokrájíme je na osminky (můžeme nechat i slupku). Dále oloupeme citróny, které zbavíme semínek (džus by mohl mít nahořklou příchuť), mrkev oloupeme a pokrájíme ji na slabší kolečka, přidáme borůvky, maliny a ostružiny. Nakonec vše zalijeme litrem vody a přidáme 30 g kyseliny citrónové. Takto vaříme na mírném ohni (elektrický sporák č. 4), dokud není mrkev měkká. Jakmile mrkev změkne, odstavíme hrnc z plotýnky a necháme vychladnout.

Když je sladká voda vychlazená a ovocná směs též, ovocnou směs rozsekáme tyčovým mixérem na jemno, téměř na dřeň. Tuto dřev přelijeme do veliké misky a zalijeme ji sladkou vodou. Směs poté přelíváme přes jemné sítko do misky s nálevkou, ze které pak hotový džus putuje do skladovacích sklenic.

Domácí džus skladujeme v chladné místnosti nebo v lednici. Vydrží asi týden. Je výborný a chuťově se podobá komerčně prodávaným džusům Cappy. Z jedné dávky získáte kolem 6,5–7 l domácího výborného džusu a BEZ ÉČEK!

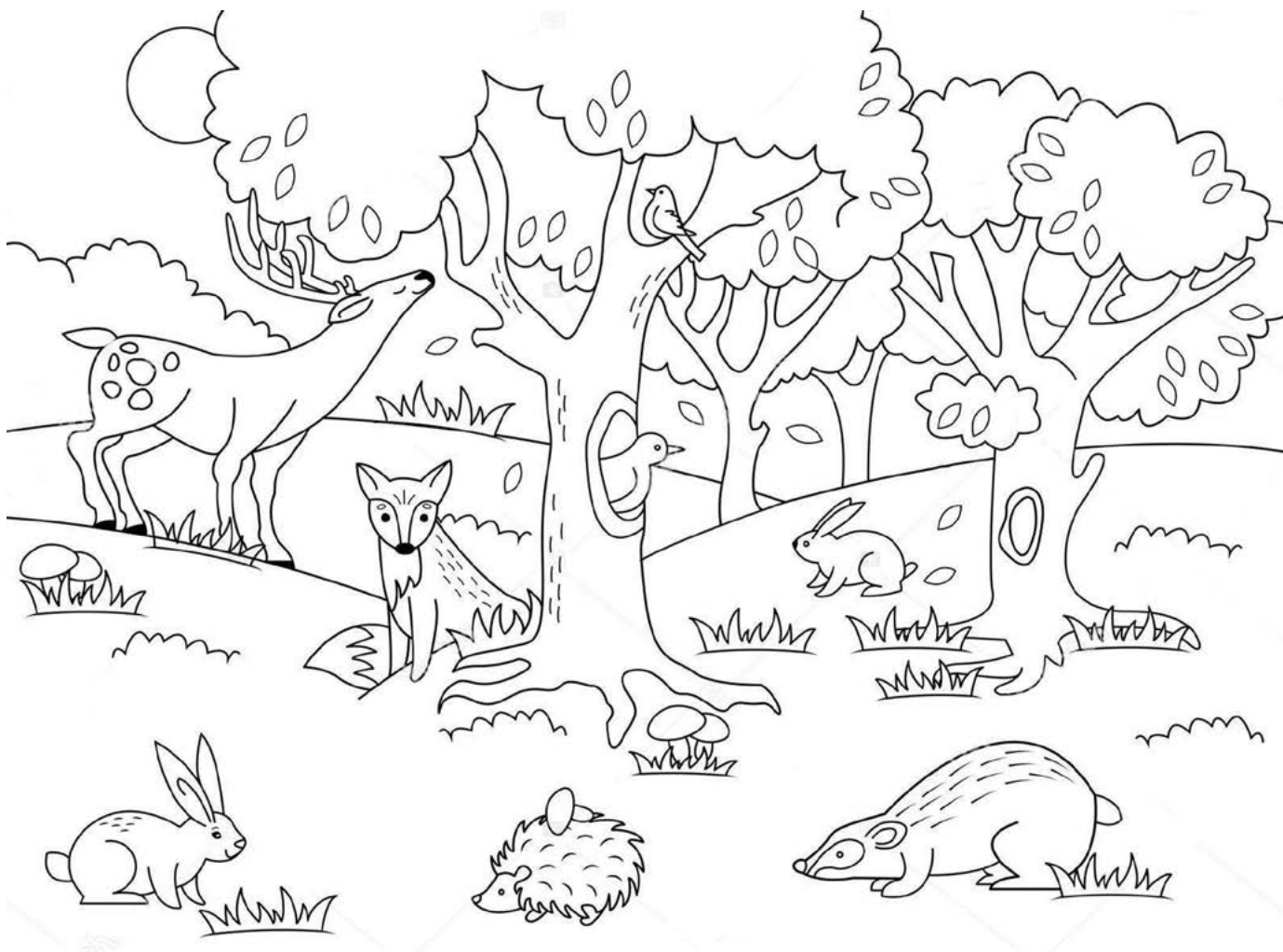
Než vyrazíte do přírody

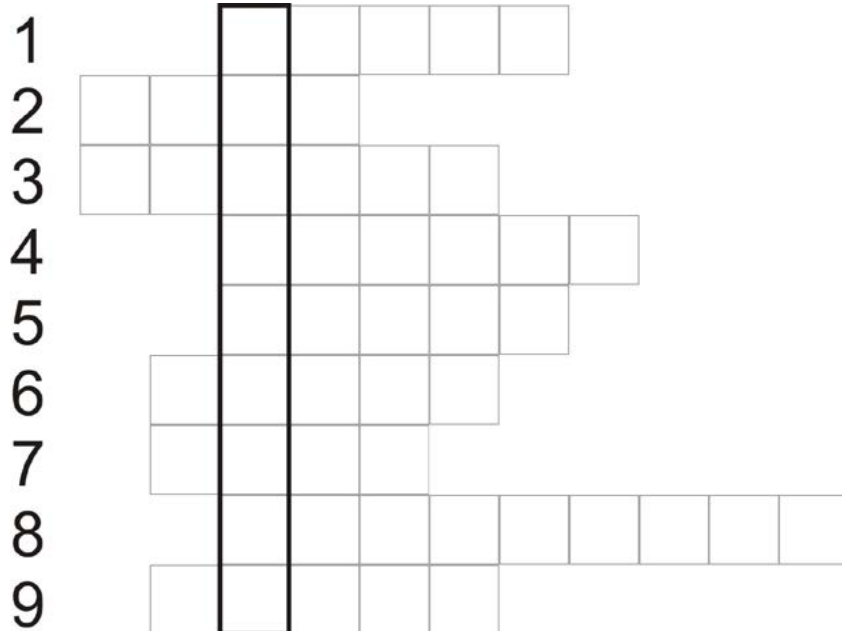
Milé děti,
za chvíli se na vás usmějí prázdniny, jistě už se moc těšíte. Dva měsíce volna a odpočinku, to je krásná vyhlídka a my v redakci jsme zvědaví,

Telefonní číslo pro
případ nepříjemností
při Vašich
dobrodružných cestách:

112

jak je strávíte. Kromě her a výletů určitě také zajdete do lesa, třeba na houby nebo na lesní plody nebo za nějakým dobrodružstvím. Ať už vás do lesa zláká cokoli, vždy se chovejte tak, aby nikdo nepoznal, že jste tam byli. Když si třeba nasbíráte sladoučké maliny nebo lesní jahůdky, sbírejte jen tolik, kolik potřebujete a nepohazujte je po zemi. Tam shnijí a nebudou k užitku. Odpadky dejte zpět do batůžku a vyhoďte až doma. Neolamujte větve stromů, neplašte zvířátka křikem. Když budete takhle ohleduplní, les Vám za to poděkuje. Ukáže vám malý svět, kde má všechno svůj smysl. A možná, že vám také odkryje nějaké svoje tajemství. Třeba zahlédnete nějaké zvířátko, ptáčka nebo objevíte doupě. A kromě toho, hry v lese jsou nejlepší. Ale pozor na mláďátka, nikdy na ně nesahejte, maminka by je kvůli lidskému pachu opustila. Tak co, těšíte se do lesa?





Doplňovačka

1. Před druhým jde ...
2. Svrchní vrstva na kmeni stromu.
3. Vaše jméno v kalendáři znamená, že slavíte ...
4. Když nejste nemocní, jste ...
5. Věc, kterou dáváte svému kamarádovi, když má narozeniny.
6. Papírová věc se stránkami, plná příběhů a pohádek.
7. Zelený výrůstek na větvičce stromu.
8. Velké tlusté zvíře, které má nad nosem mohutný roh.
9. Červené nebo černé kuličky, rostoucí na keři.

Olšováček připravili

Radomíra Morbacherová a Petr Mahel

Na neděli

R. Trávníčková

Je neděle a zůstalo tady kus Tebe.
Ve vzduchu
nebo v mém srdci, nevím.
Ale někde tu jsi
a přetínáš samotu.

V křídlech

R. Trávníčková

Po prolévání krve našich životů
nastane mír a klid.
Pokoj v srdci,
sklopená křídla holubice po těžkém boji,
mír zbraní.
Šírá pláň,
s láskou.





HEŘMÁNEK[©]

ČTENÍ PRO ŽENY

Po všech těch vlnách prosazování „zdravé“ stravy a všelijakých dietách se pomalu vracíme k osvědčeným ingrediencím naší kuchyně. Jednou z nich je i vepřové sádlo, jemuž věnujeme také prostor v příloze určené především ženám.

Jeden zábal a je po problému

Tím, jaké má sádlo vlastnosti a léčivé účinky, se dá velice dobře využít při léčbě nachlazení, kašle, popálenin, hojení jizev apod. Stačí opakovaně použít slabší vrstvu sádla (nejlépe hrbetního) a účinky se brzy dostaví.

Můžete je použít ve formě zábalu nebo pouze rozetřít jako hojivou mast. Tato tradiční potravinu je velmi variabilní.

Renesance sádla vytlačuje margaríny

Naši předci měli po staletí jasno. Vepřové sádlo bylo neodmyslitelnou součástí jejich jídelníčku nejenom pro svou chuť, ale také pro snadné skladování a hlavně nezastupitelné výživové vlastnosti. Až přišla listopadová revoluce a s ní mnohé změny, kupodivu i ve výživě. Sádlo se tak stalo odstrkovanou Popelkou, za vzor správné výživy nám byly předkládány ztužené rostlinné tuky. V posledních letech se ale trendy opět změnily a jak to tak vypadá, sádlo zažívá renesanci. Jak to tedy je, jsou pro nás prospěšnější margaríny, nebo staré dobré sádlo?

Tuk je nositelem chuti

Možná si ty reklamy pamatujete. Jedna z nich třeba zněla: „Rama, to je másličko!“ Pochopitelně byla zcela mimo. Rama, tedy rostlinný pokrmový tuk nemá s máslem, tukem živočišného původu, pranic společného. Autoři reklamního sloganu se nám snažili sdělit, že rostlinný tuk může být tak chutný jako ten živočišný. Může jít

o otázku názoru, ale mezi kuchaři převládá ten, že právě živočišný tuk je nositelem chuti. Pokud nejste zarytý vegan, či vegetarián, jistě dáte za pravdu tomu, že použití živočišného tuku jídlo znatelně vylepší, že je zkrátka lahodnější.

Zdravé margaríny?

Dalším způsobem, jak se nás snažili výrobci rostlinných tuků balamutit, byla snaha o to, aby chom rostlinné tuky přijímali jako něco zcela zdravého, něco, co nám nijak neublíží, ba právě naše zdraví vylepší. Vzpomeňme třeba na reklamy se zdravým běhajícím člověkem středního věku a nezbytným symbolem srdce, kterému prý rostlinné tuky výrazně prospívají. Je tomu ale skutečně tak?

Povězme si nejprve, jak vlastně margaríny vznikají. Jak je známo, pocházejí z rostlinných olejů, a to hydrogenací, tedy ztužováním. Díky tomu se prodlouží jejich trvanlivost, v tuhé formě mají také širší použití.

Nezdravé ztužování

Bohužel, tento proces není pro původně zdravé rostlinné právě příznivý. Naopak, některé z nich se vlivem ztužování mění na trans mastné kyseliny, které jsou odpovědné nejenom za zvyšování hladiny špatného LDL cholesterolu, ale na druhou stranu snižují hladinu „dobrého“ HDL cholesterolu, který nás naopak před ukládáním tuku a vzniku aterosklerózy chrání. A právě to je na těchto tucích to nebezpečné oproti tukům živočišným, tedy máslu a sádlu. Výrobci dnes nemají povinnost uvádět obsah trans mastných kyselin na obalu, takže se často tento důležitý údaj nedozvíte. Lze však předpokládat, že právě levnější výrobky je budou obsahovat ve vyšší míře. Tyto margaríny se navíc často používají například ve fast foodech, jsou součástí různých polotovarů, kde je těžké je dohledat.

Sáhněte po tom nejlepším

Přitom sádlo má, co se HDL cholesterolu týká, překvapivě schopnosti. Podle nejnovějších studií může právě sádlo, které obsahuje mononenasycené tuky, paradoxně tuto hladinu zvýšit a tím srdce ochránit. Sádlo těchto zdravých tuků obsahuje 60 %, máslo jen 40. Jak je vidět, i v tomto případě platí, že odmítání toho, čím se naši předci běžně živili, je škoda. Musíme ale připomínat konzumaci, která je úměrná životnímu stylu, a také výběr opravdu kvalitních produktů, a to i v případě sádla.

Zdroj: nasadle.cz

Víte - nevíte?

Věděli jste, že během druhé světové války se muselo odevzdávat i vepřové sádlo z domácích zabíjaček? Prasata se mohla porážet až o živé váze 100 kg a z této váhy musel majitel odevzdat do sběrný 4 kg syrového nebo 3 kg vytopeného sádla. Přitom přiděl tuků na lístky byl 35g na týden a osobu, a to jen pro dospělé, starší 14 let. Děti do 14 let měly jen lístky na máslo a umělé tuky. Cena na odevzdané sádlo byla stanovena na 14,30 Korun za kg, avšak toto množství na lístky stálo 24 korun

Víte, že vepřové DNA je téměř totožné s lidským? Proto je sádlo pro člověka přirozenější než rostlinné masti.

Jedna rada na závěr - rybu smažte na sádle. Zbavíte ji typického rybího zápachu.



Jak jsi doma vyrobit sádlo

Ingredience: 100 ml mléka, 100 ml vody, 2 kg vepřového sádla na škvareň.

Postup přípravy: Koupíme si vepřové syrové sádlo na škvareň. Sádlo omyjeme a pokrájíme na kostky o velikosti asi 1,5-2 cm. Kostky sádla dáme do velkého vysokého hrnce, podlijeme asi 100 ml studené vody, aby se nám sádlo nepřipálilo.

Na nejnižším plameni začneme škvářit. Nejlepší je škvářit v hrnci s dvojítm dnem tzv. sandwichovým, výborné jsou i litinové hrnce se smaltovaným povrchem. Také je dobré pod hrnec použít litinovou plotnu. Škváříme pomalu za stálého míchání, až slanina pěkně zžezloví a kostky slaniny stlačíme vařečkou, aby se uvolnilo co nejvíce sádla.

Vepřové sádlo průběžně odebíráme a sbíráme do jiného hrnce. Když nám sádlo začne pěkně hnědnout, podlijeme ho za stálého míchání asi 100 ml studeného mléka, třeba dát pozor, protože prudce v hrnci zasyčí a prská vařící tuk, dále usilovně mícháme, aby se škvarky nepřichytily na dno hrnce, mléko se rádo připaluje.

Přidáním mléka se škvarky pěkně opečou a získají krásnou bronzovo-zlato-hnědou barvu, budou křupavé a velmi chutné. Kdo chce, může osolit kostky sádla hned na začátku škváření, případně až nyní. Já to tak nedělám, solím až těsně před konzumací nebo před dalším použitím.

Hotové horké škvarky ihned dáme do jiné vhodné nádoby, například kameninové nebo keramické, aby se škvarky nepřipálily. Když sádlo zchladne, naplníme ho do sklenic o obje-

mu 0,7 litru. Když sádlo ve sklenicích ztuhne, sklenice zavičkujeme a odložíme na chladné místo do spíže.

Po otevření skladujeme sklenice se sádlem v chladničce, stejně tak děláme s vychladlými škvarky. Z tohoto množství jsem měla 1,5 l čerstvého, voňavého, bílého domácího vyškvářeného sádla a 600 g chutných domácích křupavých škvarků.

Domácí vepřové sádlo používáme na pečení masa, do slaného i sladkého pečení, pro vaření různých jídel či různých pomazánek. Sádlo je

vynikající jen tak samo o sobě natřené na čerstvý domácí chléb s cibulí a domácími škvarky.

Domácí škvarky konzumujeme čerstvé samotné s chlebem. Jinak škvarky používáme pro pečení škvarkových pagáčků, sádlovníků nebo do různých pomazánek. Připravit si domácí sádlo a škvarky prvotřídní kvality je poměrně jednoduché a nepoměrně levnější než je koupit v obchodě. Navíc vždy se dá připravit v množství, které právě potřebujeme.

Zdroj: recepty.vareni.cz



Druhy sádla

Hřbetní (řemenové) – tuková tkáň uložená na svalovinu kolem páteře. Patří mezi nejvyšší sádlo. Vyniká specifickou vůní a chutí.

Plstní – Tuk se nachází na vnitřních stěnách dutiny břišní. Mnoha výrobci je často využívají ke škváření sádla. Po zpracování je však sádlo tuhé.

Střevní – Tkáň spojuje střevní klíčky. Jeho poznávacím znamením je charakteristický zápach.

Osrdečníky – Sádlo narostlé kolem osrdečníku, aorty, ledvin a páteře. Hůře se skladuje a také zapáchá stejně jako střevní sádlo.

Kruponové – Získává se seříznutím sádla z vepřových kůží. Jde tedy o škrabky a odřezky. Tím pádem obsahuje i štetiny a podkožní vazivo.

Technické – Nepoužívá se ke konzumaci. Jde o odřezky ze střev, škrabky, odpady, sádlo z kanálů apod.



Důvody, proč sádlo zahrnout do diety

Možná si myslíte, že sádlo a dieta k sobě moc nepatří. Tento mýtus chceme ale vyvrátit, a proto přinášíme důvody, proč vepřové sádlo zahrnout do diety.

Mnoha z nás si vepřové sádlo neumí představit v jídelníčku dietáře. Ale jak ukázal aktuální americký výzkum, jehož se zúčastnilo více než 300 000 respondentů, neexistuje žádný důkaz o tom, že by konzumace nasycených tuků, které jsou obsaženy také v sádle, zvyšovala riziko srdečních onemocnění. Podle jiné studie došli výzkumníci k závěru, že nízkotučná dieta nijak nesouvisí s poklesem srdečních onemocnění nebo se snížením rizika jejich vzniku. Z těchto důvodů není potřeba sádlo zcela vyřadit z jídelníčku. Naopak je vhodná jeho občasná konzumace. Sádlo totiž dodává tělu i některé vitaminy.

Vepřové sádlo usnadňuje vstřebávání vitaminů rozpustných v tucích v těle. Jsou to např. vitaminy A, D, E a K. Vitamin A je důležitý pro správný růst a vývoj kostí. Vitamin E zabraňuje stárnutí buněk a pomáhá proti únavě. Sádlo je druhým nejvyšším zdrojem vitaminu D po oleji z tresčích jater. Jedna polévková lžice sádla obsa-

huje 1 000 IU vitaminu D. V sádle jsou obsaženy omega-3 mastné kyseliny, např. tzv. linolenová mastná kyselina, která je nezbytná pro procesy v lidském těle, správnou funkci nervů nebo srdečně-cévního systému. Sádlo je tuk a ten je důležitým zdrojem energie.

V rámci již zmíněného amerického výzkumu zjistili vědci, že sádlo se řadí až na 18. místo v potravinách bohatých na cholesterol. Hladina cholesterolu v těle se zvyšuje v období stresu nebo při zánětu. Studie ukazují, že konzumace potravin s obsahem cholesterolu není příčinou zvýšené hladiny cholesterolu v krvi. Tělo samo produkuje cholesterol, který potřebuje. Pokud tělu dodáváme cholesterol prostřednictvím kvalitních tuků, snižuje se zátěž organismu na produkci cholesterolu.

Tak jako o jiných potravinách, i o sádle platí, že pokud se konzumuje v přiměřené míře a v kombinaci s jinými potravinami, není potřeba se obávat nástupu různých nemocí nebo obezity. Vždy je nutné dodržovat zdravý životní styl, mít dostatek pohybu a jíst vyváženou stravu.

Zdroj: empowerednutrition.com



Fotbalové hřiště v Podlesí
10. 8. 2019

POMÁHÁME
VERUNCE
A PETŘÍKOVI

Dobročinná
iniciativa
DĚTI DĚTEM

Malomoravské IX. ročník slavnosti

Doprovodný program

- FACEPAINTING -
MALOVÁNÍ NA TVÁŘ,
- BALÓNKOVÁ SHOW,
- PROJÍŽDKY NA KONÍCH
- DĚTSKÉ ATRAKCE
- BOHATÁ TOMBOLA

14:00 – 14:50 Pirátská show s Jackem Sparrowem
15:00 – 15:45 Kouzelník Faustino dětem
16:10 – 17:10 Robbie Williams revival
17:10 Losování tomboly
18:30 – 19:40 skupina Turbo
19:45 – 20:30 Ilona Csáková
21:00 – 22:00 Olga Lounová & Band
22:00 – 22:15 Ohňostroj
22:45 – 02:00 Protektor

VSTUP ZDARMA



www.obecmalomorava.cz

RASCALS
AGENCY
umělecká a produkční agentura
www.rascalsagency.com

SPONZOŘI:



Olomoucký kraj

Malomoravské slavnosti - 9. ročník finančně podpořil Olomoucký kraj

Ing. Milan Smýkal • Ing. Tomáš Petruň • manželé Voženilkovi



krovstav



JEDEME VŠICHNI



Klíšťata jsou hrozbou nejen v přírodě

Klíšťata jsou hrozbou nejen při procházce přírodou, ale i na vaší zahradě. Pokud jejich výskyt hodláte minimalizovat, je pro to nutné něco udělat. A nemusíte ani používat chemické postřiky.

Klíšťata jsou nebezpečná a nikdo netouží žít ve strachu, že při práci na zahrádce se vám jich hned několik přisaje na kůži. Proti klíšťatům jsou k dostání nejrůznější chemické postřiky, které výskyt parazitů výrazně omezí. Obvykle se aplikují čtyřikrát do roka - na jaře a na podzim, vždy dvakrát v rozmezí dvou týdnů. Pokud ale odmítáte chemické preparáty, můžete zkusit vyhnat klíšťata z vaší zahrady i přírodní cestou.

Jak klíšťata odradit

Pokud hodláte klíšťata ze zahrady vypudit, vytvořte takzvané nárazníkové zóny. Cestičky vysypané pískem nemají klíšťata rádi. Větší hlinité plochy a také příliš vonné rostliny (například rozmarýn) pomáhají udržet cizopasníky dál od komunikačních prostor. Základem je také pravidelné sekání trávy. Ve vysoké trávě se totiž klíšťatům velmi dobře daří.

Umístěte sezení a hrací plochy dále od plotu, stromů a ptačích krmítek. Na těchto místech je totiž vyšší koncentrace parazitů. Dlážděné, štukované a kamínkové plochy kolem vstupních vrat a dveří pomohou zabránit vniknutí klíšťat na pozemek a do domu.

Česnekový pesticid

Místo chemických postřiků můžete také vyzkoušet doma připravený česnekový pesticid. Budete potřebovat dostatečné množství česneku, rostlinný olej, trochu přípravku na mytí nádobí a vodu.

Množství použitých ingrediencí závisí na velikosti vašeho pozemku, nicméně česnek by měl vždy převládat. Česnek rozdrťte a smíchejte s ostatními ingrediencemi. Tento domácí postřik odpuzuje nejen klíšťata, ale i komáry. Než ovšem česnekovým pesticidem postříkáte celou zahradu, raději se na menší ploše nejprve přesvědčte, že není příliš koncentrovaný a zeleni neublíží.

Zdroj: hobby.instory.cz



Inzerce

Vážení čtenáři, **DARUJI** 12 časopisů TURISTA - zajímavosti pro výlety pěšky i na kole po Česku i za jeho hranicemi. Tel. 605 489 771.

Fotbalisté před posledním utkáním devátí!

Poslední zápas proti „Běčce“ Postřelmovu na domácím hřišti jim zbývá odehrát a fotbalisté Sokola Malá Morava budou mít v letošním ročníku okresního přeboru III. třídy dobojováno.

Jarní část soutěže se jim opravdu povedla a po několika vítězstvích se odlepili od dna tabulky a po předposledním kole dosáhnout na devátou příčku. Bohužel, výsledek jejich posledního utkání byl znám až po uzávěrce červnové Devítky. Úplné a závěrečné výsledky zveřejníme příště. Přinášíme vám proto „jen“ téměř kompletní výsledky jarního kola a také onu průběžnou tabulku před posledními zápasy.

Jak si tedy Malomoravští vedli?

Malá Morava - Libina „B“ 1:4 (1:3)

Hrálo se v sobotu 30. 3. od 15:00 hod.; 55 diváků, rozhodčí Lukáš Zbožínek.

Loštice „B“ - Malá Morava 3:1 (2:0)

Hrálo se v neděli 7. 4. od 15:30 hod.; 90 diváků, rozhodčí Milan Janků.

Malá Morava - Jedlí 4:1 (0:1)

Hrálo se v sobotu 13. 4. od 15:30 hod.; 30 diváků, rozhodčí Ladislav Slončík.

Podolí - Malá Morava 4:2 (2:1)

Hrálo se v pátek 19. 4. od 16:00 hod.; 55 diváků, rozhodčí Rudolf Hetmánek.

Malá Morava - Písařov 2:0 (1:0)

Hrálo se v sobotu 27. 4. od 16:00 hod.; 50 diváků, rozhodčí Stanislav Kubíček.

Malá Morava - Lukavice 4:3 (1:1, penalty 2:0)

Hrálo se v sobotu 11. 5. od 16:30 hod.; 76 diváků, rozhodčí Lukáš Zbožínek.

Líbivá - Malá Morava 4:3 (2:2, penalty 4:3)

Hrálo se v sobotu 18. 5. od 16:30 hod.; 60 diváků, rozhodčí Pavel Jílek.

Malá Morava - Palonín 3:0 (1:0)

Hrálo se 25. 5. od 16:30 hod.; 60 diváků, rozhodčí Ladislav Slončík.

Krchleby - Malá Morava 0:3 (0:1)

Hrálo se v neděli 2. 6. od 15:30 hod.; 60 diváků, rozhodčí Jakub Ondráček.

Malá Morava - Bludov „B“ 4:3 (2:1, pen. 4:3)

Hrálo se v sobotu 8. 6. od 16:30 hod.; 45 diváků, rozhodčí Ivo Anton.

Průběžná tabulka po 26. kole

1. Loštice B	23	21	0	2	89:14	61
2. Libina B	22	19	0	3	101:30	58
3. Palonín	23	13	0	10	45:27	41
4. Líbivá	23	14	0	9	75:51	40

5. Písařov	23	13	0	10	52:45	40
6. Podolí	23	12	0	11	38:56	34
7. Leština B	24	12	0	12	49:55	32
8. Bludov B	23	9	0	14	38:70	28
9. Malá Morava	23	8	0	15	51:63	26
10. Lukavice	23	7	0	16	31:52	26
11. Postřelmov B	23	9	0	14	28:58	26
12. Jedlí	22	7	0	15	27:62	21
13. Krchleby	23	5	0	18	24:65	14



Vítězný pokřik našich fotbalistů. V jarní části soutěže se nám dařilo - jen tak dál, kluci šikovní.
Foto Kamila Tóthová

Jak využít volný čas...

V měsíci květnu 48 účastníků zájezdu do ZOO zvládlo cestu a radovalo se z prohlídky krásné zoologické zahrady a zámku Lešná u Zlína. Výlet se vydařil a všichni se těší na další akce.

V červenci 5. a 6. bude ve sportovním areálu u Lužníků na Vysoké plno sportu. Konat se bude tradiční turnaj v odbíjené a nohejbale. Sjíždějí se zde zájemci z celého okolí.

Nejenom sportem žije Vysoká. Srdečně Vás zveme na koncert 17. srpna do naší kaple. V 17.00 hodin vystoupí již podruhé paní Jarmila Beková z Olomouce, učitelka z francouzského gymnázia. Se svou kapelou zazpívá upravené lidové písně a francouzské šansony. Vstupné je dobrovolné a bude použito na údržbu kaple. Po skončení koncertu plánujeme posezení u táboráku u Lužníků – opékání, zpívání s kytarou.

A ještě nabídka zájezdu: 21. 9. 2019 usku- teční OÚ výlet do Rakouska do údolí Wachau, kde protéká řeka Dunaj. Navštívíme města Melk a Krems. Zájemci mohou jet lodí po Dunaji. V Melku si prohlédneme největší barokní kláš- ter v Rakousku s krásnou zahradou.

Místa a časy ranního odjezdu:

04.00 – bytovky M. Morava, 04.10 – OÚ Vy- soký Potok, 04.15 – školka Vysoký Potok, 04.45 – Vojtíškov, 04.50 – Vlaské.

Návrat okolo 22. hodiny. Akce je určena zá- jemcům starším 10 let. Přihlášky na OÚ Malá Morava. Cena zájezdu – 300 Kč důchodci, 350 Kč ostatní. Vstupné na loď - 25,50 eur, kláš-

ter – 12,50 eur si účastníci hradí sami. Zájezd je z větší části hrazen z prostředků obecního úřadu.

Podzim za Vysoké opět zahájíme velkou dra- kiádou 5. října od 14.30 hod. na louce pod kaplí.

Věřím, že se akcí zúčastníte a využijete volný čas k poznání a sportu.

Za pořadatele
Mgr. Jaromír Straka

Letní fotbalové turnaje

Sokol Malá Morava odehraje svůj posled- ní zápas letošního ročníku okresního přeboru v sobotu 15. června. Letní volno však i letos využije k přípravě a organizaci dvou tradičních fotbalových turnajů.

Nejprve odstartuje už v sobotu 22. června od 12:30 hod. na hřišti v Podlesí 26. ročník fot- balového turnaje O pohár starosty obce Malá Morava.

O měsíc později, 20. července tamtéž, bude

v deset hodin dopoledne zahájen 14. ročník turnaje v malé kopané s názvem Holba cup.

Hřiště Sokola bude 10. srpna od dvou hodin odpoledne také dějištěm Malomoravských slavností. Více informací o nich najdete na plakát- ku, otištěném na jiném místě Devítky.

Věříme, že si z této letní nabídky vybere- te a zajdete povzbudit naše fotbalisty anebo si užít dobré zábavy v kruhu svých sousedů a dobrých přátel.

Odehrán další turnaj v nohejbale trojic

V sobotu 1. června se uskutečnil již poněko- likáté nohejbalový turnaj amatérských trojic na hřišti ve Vysokém Potoku u obecního úřadu.

Turnaje se tentokrát zúčastnilo 7 týmů nejen z naší obce, ale také z Hanušovic a Hrabenova (Ruda nad Moravou). Vyrovnané zápasy se vedly v přátelském duchu a obešly se bez zranění. Na- konec se ukázalo, že i skóre může rozhodnout o umístění.

Počasí jsme si objednali bez dešťových srážek, pivo teklo proudem a po specialitách z grilu se jen zaprášilo. Závěrem dne jsme skáceli a odkli- dili májku.

Rádi bychom poděkovali více než deseti spon- zorům, bez kterých by se turnaj neobešel. Příští rok se na vás budeme znovu těšit.

Konečné pořadí:

1. All stars
2. Stará liga
3. Kopyta
4. Dušibi
5. Sebranka Hrabenov
6. Ovca team
7. Vojtíškov

Petr Ceh

