

NÁŠ DOMOV



Čtvrté vydání
roku 2015
říjen - prosinec



Srovnání plateb v zařízeních soc.služeb v Jihočeském kraji

ZAŘÍZENÍ ZŘÍZOVANÉ JIHOČESKÝM KRAJEM	1/1 - den	1/2 - den	strava/ den	celkem/měsíc(1/1)		celkem/měsíc (1/2)	
				jednolůžk.pokoj		dvoulůžk.pokoj	
CSS Jind. Hradec - Česká ul.	200	190	159	10 770		10 470	
CSS Jind. Hradec - Domov Pístina	200	190	170	11 100		10 800	
CSS Jind. Hradec - DS Budíškovice	200	190	165	10 950		10 650	
CSS Jind. Hradec - DS České Velenice	200	190	170	11 100		10 800	
CSS Jindr. Hradec -DS Třeboň	200	190	170	11 100		10 800	
Domov důchodců Horní Planá	200	200	160	10 800		10 800	
Domov seniorů Mistra Křišťana	200	190	160	10 800		10 500	
Domov pro seniory Stachy - Kúsov	190	185	161	10 530		10 380	
Domov pro seniory Chýnov	200	190	160	10 800		10 500	
Domov pro seniory Horní Stropnice	200	190	160	10 800		10 500	
Somov pro seniory Bechyně	167	x	170	10 110		10 110	
Domov Libníč a CSS Empatie	200	x	160	10 800		10 800	
Domov pro osoby se zdravotní postihy Zběšičky	155	145	155	9 300		9 000	
Domov pro seniory Kaplice	210	x	170	11 400		11 400	
Domov pro seniory Chvalkov	200	190	160	10 800		10 500	
Domov důchodců Dobrá Voda	200	180	160	10 800		10 200	
Domov pro seniory Máj	180	145	165	9 750		9 300	

Vážení čtenáři,

Na co se můžete těšit v tomto čísle časopisu????

- Připomeneme si návštěvu Dua Rugiery, výlet lodí na Hlubokou nad Vlt., návštěvu Minipivovaru Kněžínek a nesmíme zapomenout ani na Vinobraní
- Zavzpomínáme si na herce Jana Teplého st.
- Nastává období chřipek, napíšeme si vše o ní
- Též si můžete přečíst něco o rostlině jménem Rýmovník
- Nezapomeneme ani příběh na pokračování s názvem Pro císaře pána
- Připomeneme si staročeské vánoční recepty
- A v poslední řadě si zase procvičíme naše mozečky

**ZÁROVEŇ NABÍZÍME MOŽNOST VŠEM OBYVATELŮM
NAŠEHO DOMOVA, KTERÍ BY TAKÉ CHTĚLI PŘÍSPĚT
DO NAŠEHO ČASOPISU JAKÝMKOLIV PŘÍBĚHEM,
SDĚLENÍM ČI NOVÝMI INFORMACEMI, ABY
KONTAKTOVALI PRACOVNÍKY ERGOTERAPIE.**

Přejeme příjemně strávený čas nad řádky našeho časopisu
NÁŠ DOMOV.

Ohlédnutí za ...

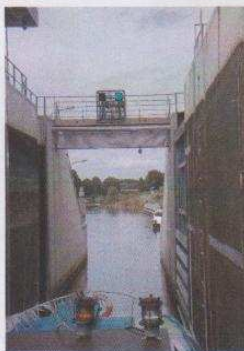
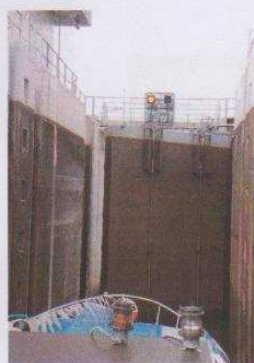
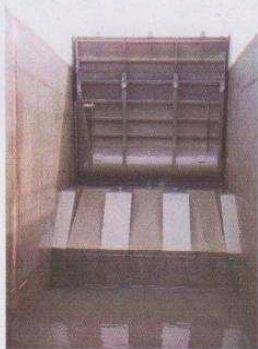
23.7.2015 Duo Ruggiery

Dne 23.července k nám zavítalo Duo Ruggiery, kdy jsme si mohli poslechnout několik úryvků z oper či operet. Zpíval nám italský zpěvák p.Ruggiery za doprovodu tance jeho manželky.



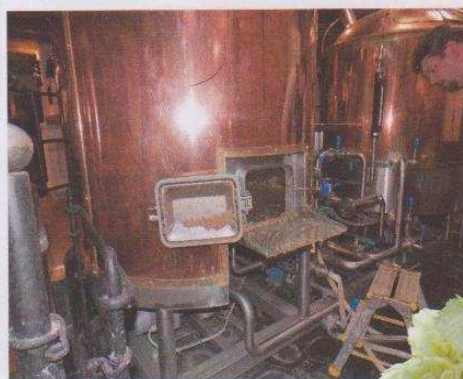
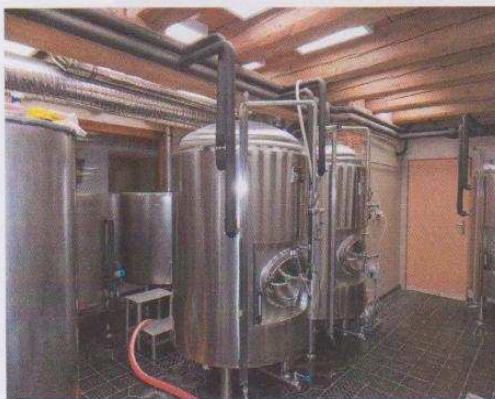
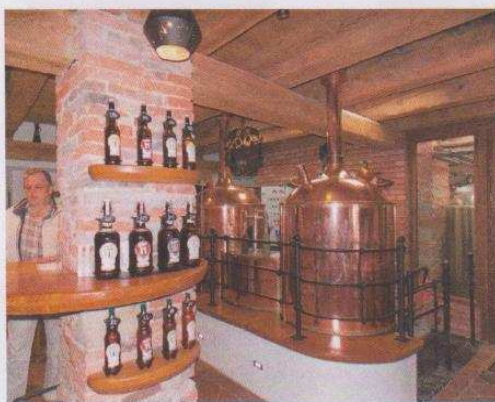
15.9.2015 Výlet lodí Hluboká nad Vltavou

Dne 15.září jsme se vydali na 2,5 hodinovou plavbu lodí po řece Vltavě do nedaleké Hluboké nad Vltavou. Počasí nám přálo a výlet byl velmi krásný.



23.9.2015 Minipivovar Kněžínek

Dne 23.9. jsme se vydali do nedalekého minipivovaru Kněžínek na exkurzi a malé posezení. Po krátké přednášce o historii a výrobě piva v tomto pivovaru od místního sládka nám k dobrému pivu zahrál pan Ludvík Petr na harmoniku.



30.9.2015 Vinobraní

Poslední den v měsíci září jsme u nás již tradičně oslavili Vinobraním. K dobré náladě a tanci nám zahrála kapela Veselá čtyřka. Samozřejmě nesmělo chybět víno, k přípitku a zahájení vinobraní se podávalo červené i bílé. Připraveno bylo i bohaté občerstvení, podával se ovar, koláčky a námi oblíbené zelňáky



Drak

Uletěl mi drak,

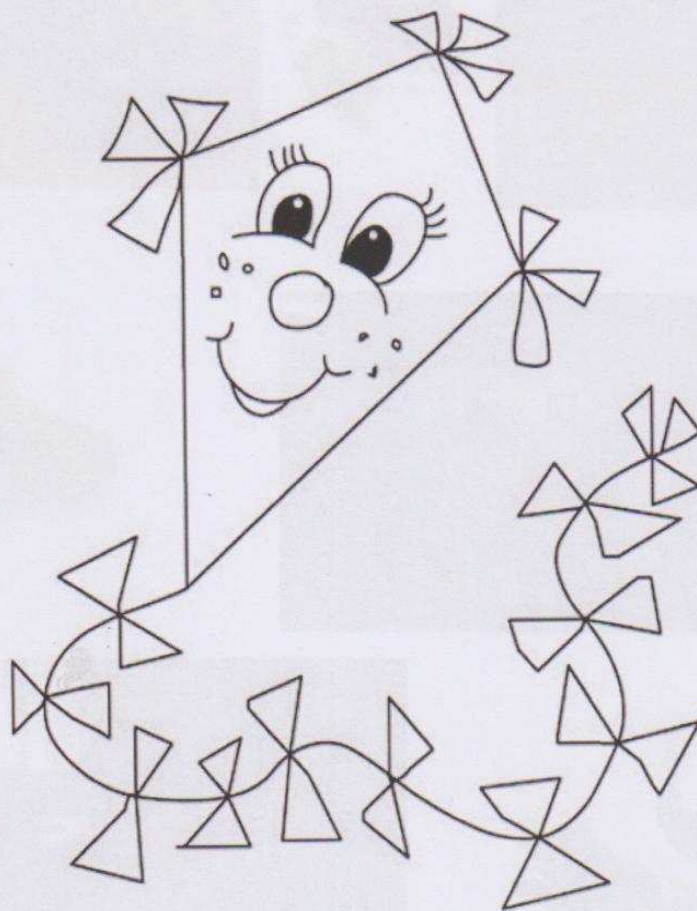
vzhůru do oblak.

Draku, draku, dráčku,

sedíš si tam na obláčku.

Polet' za mnou dolů,

budem létat spolu.



Jan Teplý (30.7.1931 – 25.2.2007)



Jan Teplý starší se narodil 30. července 1931 v Praze. Žil ve staroměstské Týnské uličce u prarodičů a vyučil se hodinářem u Stránského na Strossmayerově náměstí. Zároveň dva roky navštěvoval školu pro dramatická umění Rudolfa Kopeckého. Roku 1949 zahájil profesionální hereckou dráhu. Po dvouletém angažmá v Táboře ještě v letech 1951 – 1962 vystřídal oblastní scény v Mostě, Jihlavě, Varnsdorfu a i Liberci, kde měl skvělou možnost vypilovat své herectví a připravit se pro budoucí důležité herecké úkoly.

Natrvalo se vrátil do rodné Prahy a úspěšně pokračoval v jevištní činnosti na scénách Divadla Jiřího Wolкера (1962 – 1965), Divadla S. K. Neumanna (1965 – 1986), Městských divadel pražských (1986 až 1990) a konečně Divadla na Vinohradech (1990 – 2004). Nevyhnul se ani příležitostnému hostování v Divadle za branou Otomara Krejčí, Hudebním divadle v Karlíně a naposledy Divadle U hasičů.

Herec Jan Teplý byl charakterním hercem v komediální i dramatické poloze. Se zdánlivě omezenými výrazovými prostředky dokázal stvořit citově a psychologicky bohatou kreaci či postavičky s údělem sarkasmu, ironie a citové absence. Představil se jako inkvizitor („Svatá Jana“), Butler („Návštěva staré dámy“), soudce („Periferie“), Kreon („Oidipus vladař“), Brown („Žebrácká opera“), kardinál („Vévodkyně z Amalfi“), Dulkan („Macbeth“) či Barney Tringold („Poslední ze žhavých milenců“) atd.



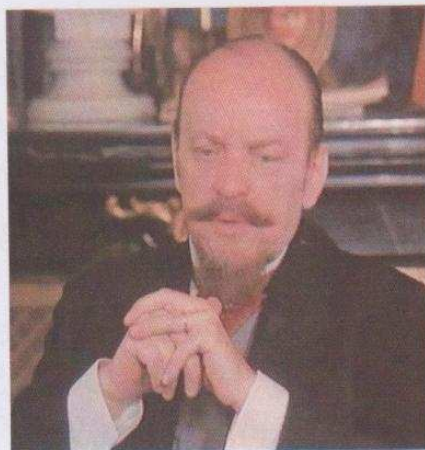
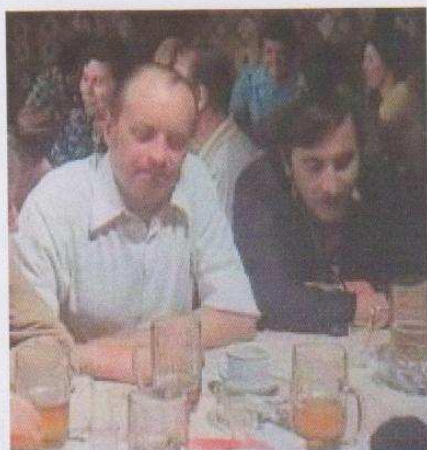
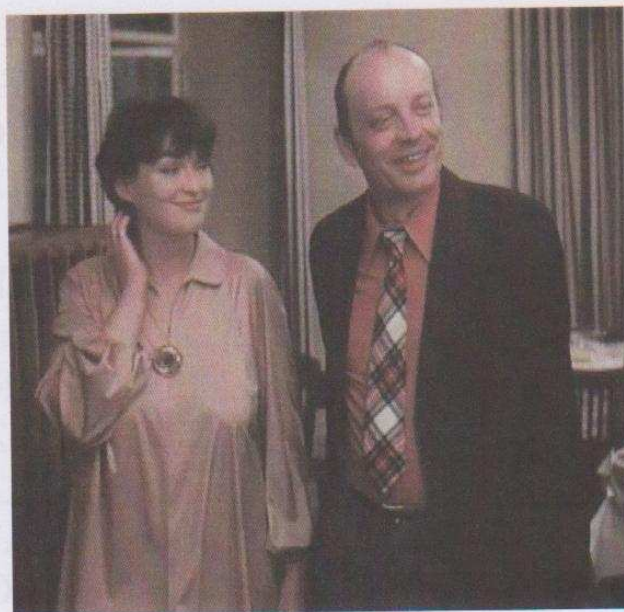
Do filmových ateliérů Teplý poprvé zavítal až po svém definitivním návratu do Prahy v postavě muže s raketou v Gajerově snímku **KRÁLÍCI VE VYSOKÉ TRÁVĚ** (1961). Do konce 60. let vytvořil ještě roličky ve snímcích **BLBEC Z XEENEMÜNDE** (důstojník wehrmachtu), **UKRADENÁ VZDUCHOLOŽ** (pirát Walstone), **JAK SE ZBAVIT HELENKY** (příslušník VB), **SKŘIVÁNCI NA NITI** (oddávající úředník), **HAPPY END** (úředník ve vězení), **PANENSTVÍ A KRIMINÁL** (lékař), **UCHO** (tajný), **NEVĚSTA** (SNB), **KATEŘINA A JEJÍ DĚTI** (úředník ve vězení), **JEDEN Z NICH JE VRAH** (nadporučík). Na filmovém plátně nejčastěji přetvářel různé nesympatické postavy nacistů, zločinců, tajných a jiných individuí.

Takové postavy, a jím podobné, si připomeňme: Švarce (**ČLOVĚK NENÍ SÁM**), ordnerského bojůvkáře Otto Plasse (**DNY ZRADY**), Richarda (**V KAŽDÉM POKOJI ŽENA**), muže v koženém kabátě (**MILENCI V ROCE JEDNA**), Pavlatu (**PROFESOŘI ZA ŠKOLOU**), esesáka (**MIS DOBRÉ NADĚJE**), hosta (**DVOJÍ SVĚT V HOTELU PACIFIK**), Kříže (**NOC KLAVÍRISTY**), zlého majitele prádelny Dattelzweiga (**ČAS LÁSKY A NADĚJE**), Ing. Dvořáčka (**HOP – A JE TU LIDOO**), Píseckého (**PAST NA KACHNU**), Kloudu (**PŘÍHODY PANA PŘÍHODY**), účetního Sedláčka (**ŠÍLENÝ KANKÁN**), Dr. Jana Vančuru (**ATOMOVÁ KATEDRÁLA**),

nesympatického policejního úředníka Holendra (FEŠÁK HUBERT), hostinského Šebestu (VŠECHNO NEBO NIC), Mecenáše (OZNAMUJE SE LÁSKÁM VAŠIM), Hikla (SVĚT NIC NEVÍ), muže (BYLI JSME TO MY?), Berana (MRTVEJ BROUK) apod.

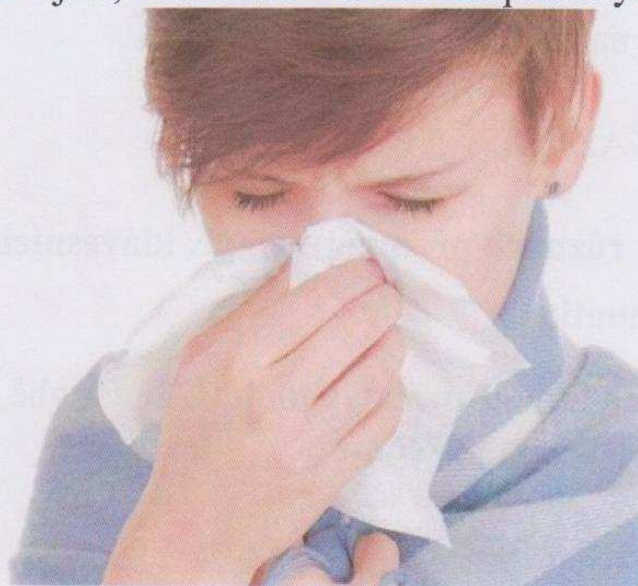
Byl rovněž častým hostem studií rozhlasu („Romeo a Julie na konci listopadu“, „Muž, který tisíckrát zemřel“, „Šarlatové písmeno“ aj.), televize (LIDÉ NA KŘÍŽOVATCE, KAT NEPOČKÁ, ROMEO A JULIE NA KONCI LISTOPADU, ZLATÉ RYBIČKY, ZÁHADA ZAMČENÉHO POKOJE, SKLÁDAČKA a seriály BYL JEDNOU JEDEN DŮM, 30 PŘÍPADŮ MAJORA ZEMANA, MATKA, CHALUPÁŘI, NEMOCNICE NA KRAJI MĚSTA, ZKOUŠKY Z DOSPĚLOSTI, DNES V JEDNOM DOMĚ, OKRES NA SEVERU, MALÝ PITAVAL Z VELKÉHO MĚSTA, LEKÁR UMIERAJÚCEHO ČASU, ROZPAKY KUCHAŘE SVATOPLUKA, CHLAPCI A CHLAPI, GOTTWALD, PŘÍPAD PRO ZVLÁŠTNÍ SKUPINU, NÁHRDELNÍK, PRAŽSKÝ PÍSNIČKÁŘ a také POJIŠŤOVNA ŠTĚSTÍ) a dabingu (ČÍSLO PĚT ŽIJE nebo AUTA).

Po roce se 1989 se angažoval veřejně jako zakladatel a prezident Herecké asociace (1990 – 2005). Se svoji ženou, herečkou Janou Jiskrovou (*1943) měl syna Jana Teplého mladšího (*1976), jenž také pokračuje ve šlépějích rodičů. Za svoji celoživotní činnost získal od Nadace Život umělce Cenu Senior Prix (2001). Herec Jan Teplý starší zemřel po těžké nemoci (kvůli které musel ke konci života zcela omezit svoji uměleckou činnost) 25. února 2007 v Praze ve věku nedožitých sedmdesáti šesti let.



Vše o chřipce: Kde se můžete nakazit, jak předcházet riziku a jak vybudovat imunitu

Období viróz a chřipek je tady. Co dělat pro to, abychom se chřipce vyhnuli a nemuseli se potýkat s jejími nepříjemnými projevy a následky? A věděli jste, kde všude můžete chřipku chytout?



Předcházejte rizikovým situacím

Lidové přísloví praví: „Nejúčinnější léčbou je prevence.“ Strategie obrany proti chřipce by se dala rozdělit do dvou částí: předcházení rizikovým situacím a budování imunity.

Na co byste se tedy měli zaměřit především?

1) Shlukování v uzavřených prostorech

– podmínkami pro vznik chřipkové epidemie není jen chladné počasí, ale také shlukování lidí v uzavřených a špatně větraných prostorech. Ty

se tak stávají “množištěm” pro bakterie a viry. Je-li to možné, doporučuje se v tomto období takovým místům vyhýbat - nenavštěvovat kina, divadla, kluby apod.

2) Hygiena

- během chřipkové sezóny je nutné obzvlášť úzkostlivě dbát na hygienu, hlavně na veřejných místech, kde může dojít ke styku s virem. Mytí rukou a potravin před konzumací je samozřejmostí, pravidelná desinfekce rukou např. v MHD je na místě.

MOHU SE NAKAZIT... ANO NEBO NE?

Prostřednictvím různých předmětů, např. klávesnicí, záchodem či vodovodním kohoutkem?

- **Ano. Je více než pravděpodobné, že v době chřipkové sezony jsou tyto předměty**

Když někdo kýchne v MHD?

- **Ano. Při kýchání může letět vydechnutý vzduch až rychlostí 160 km/h.**

Když cestuji letadlem?

- **Ano. Díky klimatizaci v letadle je infekce za 4 minuty ve vzduchu.**

3) Teplotní skoky

- jak v létě, tak v zimě může být imunita oslabována přechody z tepla do chladu. Ačkoli je to mnohdy příjemné, nedoporučuje se ve vedrech

hojná konzumace ledových nápojů a zmrzliny. Co se týče klimatizace, teplota v místnosti či v autě měla být maximálně o 5°C nižší než venku.

V mechanismu klimatizace se navíc mohou hromadit a množit bakterie a viry, je tedy nutné ji pravidelně dezinfikovat. V zimě je naopak nutné myslet na dostatečné větrání a místnosti zbytečně nepřetápět. Za optimální teplotu v obytných místnostech se považuje 20°C - 22°C, v ložnici 18°C a v koupelně 23°C.

4) Vybudujte imunitu

Očkování spolehlivým prostředkem k získání imunity proti chřipce je očkování. To funguje tzv. na imunizujícím principu: podaná vakcína obsahuje inaktivované (mrtvé) viry chřipky, které nemohou nemoc způsobit, ale jsou pro organismus dostatečným impulzem k vytvoření protilátek. „*Význam očkování proti sezónní chřipce je nesporný.*

Očkování může zmírnit průběh nemoci a v extrémním případě i zachránit život, zejména u osob starších 65 let a osob s chronickým onemocněním. Těmito dvěma kategoriím je navíc očkování hrazeno z prostředků veřejného zdravotního pojištění,“ říká hlavní hygienik Vladimír Valenta. Proočkovanost proti sezónní chřipce zůstává v ČR ve srovnání s ostatními státy vyspělé Evropy stále nízká. U celkové populace se pohybuje kolem 5 procent, u seniorů pak kolem 20 procent. Podle Vladimíra Valenty za takto tristní čísla může hlavně fakt, že si lidé nebezpečnost chřipky neuvědomují.

Otužování vhodná komplexní metoda posilování imunitního systému. Vede k celkovému zocelení organismu, který se díky tomu snáze ubrání nemocem a jiným nepříznivým vnějším vlivům.

Nejrozšířenější metodou otužování je sprchování nebo plavání ve studené vodě, další jsou například saunování nebo celoroční sportování v přírodě.

Zdravý životní styl zdraví je obecně definováno jako harmonický stav těla, z čehož vyplývá, že je třeba o ně pečovat komplexně. Základem pro zdraví je spánek, strava a pohyb. Na množství a kvalitu spánku velmi citlivě reaguje hormonální soustava, která je mimo jiné zodpovědná také za imunitní pochody. Během spánku se tělo regeneruje a kumuluje energii nezbytnou pro obranu před nepříznivými vlivy.

Pestrá strava bohatá na vitamíny, minerály, vlákninu a stopové prvky je předpokladem nejen pro kvalitu imunity, ale pro správnou funkci organismu jako takového. Obzvláště v chladných měsících je dobré dbát na dostatečný příjem potravin s vysokým obsahem vitamínu, hlavně vitamínu C. Kvalitní strava zahrnuje také pravidelný pitný režim, který by měl v případě dospělého člověka čítat 2 - 3 litry tekutin denně, při zvýšené tělesné aktivitě přiměřeně více.

Stále více lidí má v dnešní době sedavé zaměstnání, a tak se nedostatek pohybu stává jednou z hlavních příčin nejrozšířenějších civilizačních chorob, např. onemocnění srdce a cév, páteře či obezity. Pokud pracovní doba a další povinnosti neumožňují pravidelné sportovní aktivity, je dobré namáhat tělo, kdykoli to jde: volit schody místo výtahu, vystoupit z autobusu o zastávku dříve a projít se, udělat alespoň několikaminutovou ranní rozcvičku a podobně.

Rýmovník léčí i předchází nachlazení



Rýmovník (Plectranthus) se používá k inhalování. Zapomeňte na nosní kapky a jiné léky a na kapesníky. Rýmovník totiž obsahuje vonné silice, které jsou typické svou eucalyptovou vůní a uvolňuje proto příjemné aroma. A právě toto aroma nám pomáhá při rýmě a nachlazení.



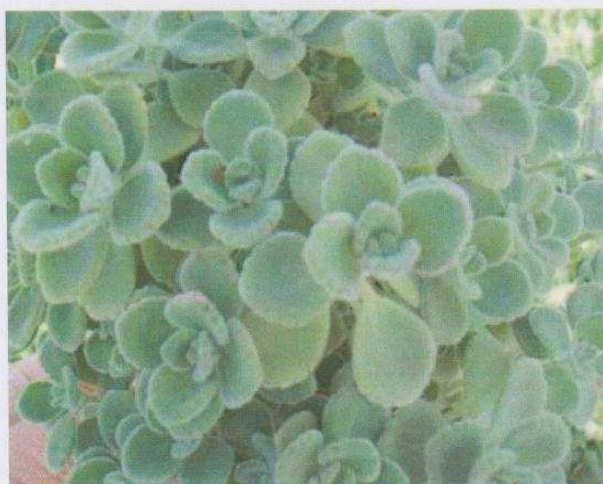
Rýmovník (Plectranthus)

Rýmovník lze pěstovat v sezóně na zahradě, ovšem na zimu jej musíme opět přesunout do interiéru. Pěstujeme jej tedy jako přenosnou rostlinu a do interiéru ji umístíme s nástupem října do prostor, kde se teplota vzduchu pohybuje mezi +8 až +15 stupni Celsia. Ovšem ani umístěním v běžně vytápěném interiéru mu neublížíme. Zimní mrazy však nesnese. V létě dovede rýmovník vytvořit krásné, dlouhé převisy (záleží na druhu), proto je vhodným doplňkem do balkónových truhlíků či na okenní parapety. Rýmovník stále rychle dorůstá, můžeme proto stříhat jeho vonné a léčivé listy, aniž by hrozilo vážné poškození rostliny. Listy natrháme či nastříháme a umístíme tam, kde chceme eukalyptovou vůni inhalovat, lepší je však samozřejmě mít v dané místnosti celou rostlinu. Pokud ale chcete rýmovníkem přímo zakročit proti rýmě a nachlazení, rozlámeme

v ruce několik lístků a inhalujeme je.

A co víc, silice rýmovníku dokonce odpuzují mouchy, komáry, mšice a jiný hmyz. Rýmovník je vhodný do ložnic, dětských pokojů, obývacích, respektive kamkoli do bytu. V místnosti, kde je umístěn, se zcela prokazatelně lépe dýchá, rýmovník dokonce pomáhá astmatikům, ovšem i při vysokém tlaku, cholesterolu a srdečních potížích a též pomáhá odstraňovat ledvinové a žlučové kameny.

Dejte si ale pozor na výběr druhu rýmovníku, jako ideální pro inhalování je uváděn **rýmovník purpurový (Plectranthus purpuratus)**, ovšem ne s každou rýmou a nachlazením si poradí. Při rýmě a nachlazení je ideální osvědčená kombinace opatření, přičemž rýmovník mezi ně též zařadíme. Navíc záleží i na dispozicích konkrétního jedince. Někdo si rýmovník nemůže vynachválit a po ničem jiném nesahá, jiný vyzkouší a mávne rukou. Chce to prostě zkoušet, testovat, experimentovat a nebo se samozřejmě rozhodnout pro pohodlné řešení nákupu v lékárně či vyzvednutí léku na lékařský recept, pokud vám nevadí čekárna lékařské ordinace plná chrchlajících a smrkajících lidí a riziko získání dalších zajímavých kmenů nemocí.



Rýmovník (Plectranthus)

Mexický či řecký eukalypt

Rýmovník (*Plectranthus*) je též nazýván mexickým a nebo řeckým eukalyptem, ale i kubánským oregánem, moudem a molicí (odpuzuje hmyz). Rýmovník roste rychle, je nenáročný na pěstování a je ideální do interiéru.

Jak získat rýmovník

Rýmovník se množí vrcholovými řízků, které nám pěkně a rychle zakoření ve vodě, načež je přesadíme do běžného zahradního substrátu. Rýmovník si též lze koupit v zahradnictví a ceny se pohybují od cca 40 do cca 75 korun za rostlinku, kterou si posléze přesadíte a časem namnožíte sami podle potřeby. Rýmovník má rád běžný zemní (zahradní) substrát a lehkou písčitou zeminu. Ovšem vhodné je rostlinu též přihnojovat.

Pěstujeme rýmovník

Rýmovník lze pěstovat celoročně v bytech na vnitřních okenních parapetech. V sezóně jej ale můžeme bez obav přemístit na balkón, terasu, vnější okenní parapet a do zahrady. Venkovní letnění rostlinám rýmovníku velice prospívá. Uvádí se, že nemá rád přímé slunce, ale bohaté převisy rýmovníku na okenních parapetech dokazují, že tolik zlé to zase není, navíc rostlina pochází z velice teplých oblastí. Pouze je třeba vyhnout se jižní straně domu a zvážit jeho setrvání na stejném místě v období, kdy panují největší horka. V zimě rýmovníku prospěje světlé a suché prostředí, ovšem nikoli přetápěný interiér. Je též dobré v tomto období omezit zálivku. Rýmovník vůbec dobře snese občasný nedostatek vody, naopak nesnese přelívání. Pokud rýmovník zaštipujeme, provádíme to stejnoměrně, čili neplundrujeme jednu část rostliny, ale vždy uštípeme lístek z jiného místa. Rýmovník se dobře snese s pelargoniemi, petuniemi a jinými kvetoucími rostlinami.

Hnojíme a přesazujeme rýmovník

Rýmovník hnojíme od jara do podzimu jednou až dvakrát za měsíc. Použít můžeme například tyčinky určené pro interiérové rostliny, nebo

kapalná hnojiva. Rýmovník přesazujeme v březnu a dubnu, přičemž mladým rostlinám prospěje přesazení i dvakrát za rok, vždy do větší nádoby. Pokud si rostlinku zakoupíme, přesadíme ji vždy i s balem do větší nádoby.

Přírodní lékař

Proti rýmě a nachlazení inhalujeme ručně nalámané lístky, preventivně však funguje celá rostlina v každé místnosti, kde je umístěna. Můžeme též uvařit odvar, kdy zcela vystačí jeden lístek na 200 ml vody. Tento odvar pomáhá při vysokém tlaku a srdečních potížích, pomůže však též po vychladnutí na drobné ranky a popáleniny, je urychlovačem hojení. A pokud v místnosti umístíte rýmovník spolu s meduňkou a mátou, máte hotovou 'proti-hmyzí' armádu. Odpuzují svými aromaty komáry, mouchy, moly, ale i mšice.

Druhy rýmovníků

Rýmovník (*Plectranthus*) patří do čeledi hluchavkovitých a rod rýmovník je tvořen 350 druhy jednoletých nebo vytrvalých stálezelených rostlin. A pozor, není pěstován jen pro listy, ale i pro květy. Pochází z teplejších částí Afriky, Madagaskaru, Asie, Austrálie a tichomořských ostrovů.

Jako rýmovník je nejčastěji označován *Plectranthus argentatus*, který pochází z Austrálie. Má stříbřitě ochlupené stonky s hustě rostoucími vejčitými listy dlouhými 5 až 11 cm. Listy mají světle šedozelenou barvu a vykrajované okraje. V místě svého původu roste jako stálezelený keř.

Ovšem nejrozšířenější je druh *Plectranthus forsteri* (někdy je uváděn jako *Plectranthus coleoides*), což je divoce rostoucí druh z východu Austrálie, Fidži a Nové Kaledonie. Vytváří i přes metr dlouhé převislé šlahouny s množstvím zelených, bíle lemovaných listů. Panašované druhy rýmovníku se skutečně stanou ozdobami truhlíků na parapetech a balkónech.

K inhalování je ideální, jak jsme již uvedli, rýmovník purpurový (*Plectranthus purpuratus*).

Podzim

Podzim je tu a taky nečas,
ranní mráz už i listy setřás.
Slunný den vypadá nevinně,
shlíží se stromy v modré hladině
a voda je tak mírná, tichá,
že každý, kdo snad nespíchá,
může tu klidně chvíli snít,
svět v zrcadle si představit



Pro císaře pána
Peklo v zákopech

Václav Fürst

1883 - 1957

IV. Obrázky ze zákopů

Život v zákopech, vzdor tomu, že smrt číhá každý okamžik na svou kořist, nepostrádá svého humoru a nevázané veselosti. Nejde to ani jinak. Zde mezi tolika lidmi všech možných stavů a povolání, trápených dlouhou chvilí, touhou po domově nebo i strachem před možnou smrtí či zmrzačením, se mnohdy vyskytuje šibeniční humor.

Moudrá kulička

Je neděle, duben 1915. Slunko teple hřeje, my ležíme před zákopy a odpočíváme. Každý si našel nějaký způsob krácení dlouhé chvíle. Hrají se karty při tichém zpěvu a vzpomínkách na své blízké, někteří píší lístky polní pošty, jiní čtou dopisy z domova a ti nejlínější leží na zemi a spí spánkem spravedlivých, jakoby se jich netýkalo, co se kolem odehrává.

Občas přes naše hlavy hvízdne nepřátelská bludička a každý mimoděk ze zvyku shýbne hlavu, jakoby v tom shýbnutí hledal záchranu před možným zraněním.

Přichází naše polní pošta. Každý s dychtivostí čeká, bude-li volán jménem, což znamená, že pro něho něco přišlo z domova. Ti, kteří po rozdání pošty nic nedostali, se zklamáni vracejí ke svému zaměstnání, Těší se, že „něco“ přijde zítra. „Nebo má tvoje stará jiného. Třeba zítra již nebudeš živ nebo budeš mrzák, tak ona si myslí, že jistota je lepší než pytel naděje“, škádlí druzí jednoho nespokojence, který naříká, že již přes tři týdny žádný dopis z domova nedostal. Kolem těch šťastnějších se shluknou kamarádi do kruhu a každý se ptá, co je tam nového, co mu píší a tak dále.

Asi pět kroků ode mne sedí jeden spolubojovník obkročmo na vyvráceném stromu, kolem kruh kamarádů a on si předcítá právě došlý dopis. Každý čeká, až dočte, že jim něco poví. Dočetl, posadil čepici do týla a povídá: „Právě mi stará píše, kdybych byl raněn, že by si podala žádost, aby mě dali do nemocnice do Budějovic, že by tam za mnou jezdila a vozila mi buchtu. Dříve jsem chodil já za ní, teď by jezdila ona za mnou. Jenom kdyby tu už nějaká „moudrá“ (kulička) byla. Sotva to dořekl, kulička hvízdla a projela mu přímo srdcem. Klesl na zem, ani nehlesnul. Tak se nedočkal, až bude jeho stará za ním jezdit.

Pochovali jsme ho na tom místě, kde vykrvácel a poslední pozdrav z domova jsme mu dali do kapsy na prostřelená prsa.

Pobožný.

Jindy opět sedíme v zákopech a každou chvíli čekáme „šturm“.

„Kolik nás tu zítra bude?“, ptá se jeden druhého. Jeden vyndá z kapsy patrony a plní kapsy kousky suchého chleba, který měl v tašce. Je naditý jako panák v zeli, že nemůže udělat ani krok. „Co děláš?“, povídá mu kamarád. „Vždyť ti to bude překážet“. „Bodejt“, odpovídá napadený. „Já to nechám v torně a kdybychom museli utíkat, tak tornu zahodím a potom budu hladem, ne?“ Nepomyslel však na to, že mu to bude v kapsách více překážet, nežli na zádech v torně.

Druhý sedí u střílny a čte si v modlitebních knížkách. „Schovej ty knížky“, povídá mu soused. „Kdyby ti do nich narazila kulka tak ti je vrazí přímo do úst a zadusíš se papírem“. Sotva to dořekl, prolétla tomu pobožnému kulka hlavou, knížky mu vypadly z rukou a v krátké chvíli dokonal.

Obrázky.

Je po boji. Nepřítel ustoupil, obsazujeme jeho opuštěné pozice. Sanita sbírá po bojišti raněné, aby je dopravila na obvaziště. Někteří z nás pomáháme hrobařům sbírat mrtvá těla padlých, abychom je uložili k věčnému spánku, Jaký to pohled na mrtvoly spolubojovníků! Jejich vytřeštěné oči na nás zíraly, jakoby v mrtvém těle byla ještě známka života. Někteří mrtví mají zkroucenou tvář bolestí, jiní zde leží s klidným úsměvem na rtech.

Tam za křovím se bělají kousky papíru. Jdeme se podívat. Leží zde již starší voják a kolem něho jsou rozházeny dopisy. Klidně zde odpočívá. V pravé ruce drží podobenku své manželky a třech dětí, v levé podobenku svoji a své manželky, jak byli vyfotografováni při svatbě. Upírá vyhaslé oči na oba obrázky, které křečovitě svírá ve svých rukou, jakoby v poslední hodině svého života volal své blízké ku pomoci.

Vymoženosti.

Veselosti, neopouštěj nás! Je naším heslem v zákopech. Některý veselý chlapec vytáhne tahací harmoniku, druhý klarinet a je koncert. Máme zde (v Karpatech) „Rotundu u Rusa“, „Vilu růže“, „Kavárnu u čistého pramene“ a další vymoženosti. Na primitivním stolku z drnu zastupují poháry prázdné patrony z ruských šrapnelů a květiny bukové ratolesti. Na buku před námi je vyvěšena pozvánka:

Pozvání

na jarní zábavu, která se bude odbyvat v hotelu „U Rusa“.

Program:

Prohlídka zákopů. Osvětlení poskytnou naše a ruské reflektory.

Taneční pořádek:

- | | |
|--|----------------------------------|
| I. Zpěv granátů – valčík. | II. Oheň šrapnelů – polka. |
| II. Salvy pušek – čtverylka. | IV. Vrhání min – beseda. |
| V. Házení ručních granátů – čardáš. | VI. Střelba stroj.pušek – kvapík |
| VII. Půlnoční scéna motorových baterií, kalibr 30,5. | |

Občerstvení:

- | | |
|-------------------------------|---|
| I. Přinesená voda z řeky | II. Konzervovaná polévka z vody. |
| III. Fazole bez octa a másla. | IV. Káva z kaštanů a žaludů, bez cukru. |

Vstupné:

Pán 240 ostrých, dáma krabičku cigaret.

Zábava se bude odbyvat za každého počasí v zákopech krytých i nekrytých, celý výnos se věnuje na brzké uzavření míru.

Vstup je dovolen každému, při nejbližší nepřátelské palbě odchod zdarma. Za návrat se neručí.

O hojnou přízeň prosí Český pěší pluk č.91 České Budějovice

Čepice.

Duch naší veselosti Havel, Pražák, sedí obkročmo na zákopech a zpívá: „Nám už je to všechno jedno, nám už je to fuk“. Vtom přiletí kulka, prolétne mu ramenem a on se svalí do zákopu. Čepice mu při tom zůstala nahoře. On ještě povídá: „Hrom do Rusů. Člověka zraní a ještě aby před nimi smekal“. Musíme se smát jeho grimase, jak to dokázal vyjádřit. Po chvíli se s obvázaným ramenem odebírá na obvaziště. „Dostanu-li se do Prahy, tak vám pošlu hektolitr piva za to, že jste svým žvaněním tu moudrou (kulku) přivolali“, volá na nás. Ovšem piva jsme se nedočkali.

Deset drobných

Jsmе v záloze. Náš celý prapor je ubytován ve vesnici na úpatí kopce, na němž jsou naše pozice. Poněvadž je slunný den, sedíme rozloženi v zahradách, hovíme si. Sedíme ve skupinách nebo jednotlivě, někteří pozorují nad námi kroužící aeroplány a hádají se, který je náš a který ruský.

Sedím vedle hloučku lidí, kteří si krátí dlouhou chvíli hrou v karty. Baví mě podívaná na ně, hrají o dosti velké peníze. V banku je asi sto padesát korun. Jeden z nich vsadil šest korun a vyhrál. O drobné je však nouze, mají samé deseti a dvacetikoruny. Nemohou se tedy shodnout, jak to provést. Tu přišel jeden dobrák a chvíli poslouchá. Pak rozepne kabát a košili, vyndá deset „drobných“ (vší). Položí je na papír a shání je dohromady, aby se mu nerozlezly, dává je mezi hráče a bere si desetikorunu. „Nech peníze“, křičí hráči. „Tady máte za deset korun drobné, když se nemůžete dohodnout“. Strčil desetikorunu do kapsy a klidně odešel.

Lakota.

Měli jsme u naší čtyř jednoho chlapíčka, syna speditéra z Týna nad Vltavou. Chlap lakomý jako pes, však na druhých stále něco loudil, buďto chleba nebo cigarety. Koncem dubna dostal z domova velký

balík, čokoládu, cigarety a asi dva kilogramy uherského salámu. Nám všem se „viklaly“ zuby, ale Lojza dát nechtěl. Balík jednoduše schoval a ze zákopu se ani nehnul. Jak mu ten salám vzít?, přemýšlíme celé odpoledne. Ten, kdo s ním byl v zákopu, dobře věděl o jeho úkrytu a v noci měl s ním stát na hlídce.

Na tom jsme založili svůj plán. V jedenáct hodin odešli oba dva na hlídku, tma jako v pytli. Jeden z osnovatelů se rychle v tichosti přiblížil k Lojzovu kamarádovi a vystřídal ho. Ten se v tichosti vrátil do zákopu, salám vynesl a na jeho místo položil do papíru zabalené dřevo. V malé chvíli bylo vše hotovo a pak se v tichosti vrátil zpět na hlídku.

Milý Alois netušil žádnou zradu. Když je za hodinu vystřídala jiná hlídka, svorně šli spolu do zákopu. Hmatem se přesvědčil, že je vše pořádku a klidně usnul. Ráno si jde ukrojit kousek k snídani. Ohlíží se, zda ho nikdo nepozoruje, vyndá balík, rozbalí papíry a místo salámu objeví dřevo.

Ó Jehové, to byl poplach! Málem by byl vzbouřil celou setninu. Ihned to šel nahlásit veliteli. Ten mu však odpověděl: „Kdo jej vzal, ten už jej také snědl. Hledání by nemělo žádný výsledek. Podruhé jim dejte a máte pokoj“. „Já se chtěl s nimi ráno rozdělit“, povídá Alois. „To jste mohl udělat večer. Přiveďte mi toho, kdo vám to vzal, já ho potrestám. A teď mi dejte pokoj“, odpověděl velitel.

Tak milý Lojza v koních se žalobou i se salámem. Za několik dní dostal opět z domova balíček čokolády. Tu ale nosil stále u sebe, proto mu na ní kamarádi nemohli. Neužil si jí však ani on, ani my. Druhý den byl zabit šrapnelem a i s čokoládou dne 10.května 1915 uhořel. Je pochován na břehu řeky Sanu v Haliči.

Přeběhlík.

V Karpatech máme obsazený vrch, proti nám na druhém kopci nepřítel. Mezi námi teče horský potok Orostok patak a do něho chodí obě strany pro vodu. Zde se někdy odehrály historky při výměně názorů. Naši lákají nepřitele, aby se nechal zajmout, že u nás běhají pečená prasata se zapíchnutou vidličkou a nožem v zádech a každý si může podle chuti ukrojit. Piva a chleba že máme tolik, až to musí za námi vozit na fůrách. Takže máme všeho nazbyt.

Stojím na přední hlídce u potoka a nedaleko se baví s Rusem přes potok dva naši vojíni. Poslouchám, jak mu malují náš život v zákopech. Prý tam máme elektrické osvětlení, (což je částečně pravda, protože mnozí mají kapesní elektrickou svítilnu a pak zde máme reflektor), dále že máme za zákopy zařízenou tiskárnu, kde se pro nás denně tisknou noviny ve všech evropských jazycích a vedle že stojí velký hostinec, kde je vše možné k dostání. Zvláště bílé pečivo jako hlava veliké za deset kopějek, aby se jen přišel podívat, že bude spokojen.

Nevím, zda sveden sliby nebo pouze sebezáchranou, což je pravděpodobnější, druhý den ráno, když se rozednívalo, stál milý Rus před našimi zákopy. Na naše zvolání, aby šel dále, rychle skočil do zákopu a prosil o chleba. „Váš car a náš báťuška (car Mikuláš) popijou spolu vodky a pivka a my musíme bojovat hladem. Dejte mi chleba a kávu a já zůstanu“. Dostal najíst, napít a cigarety a s veselou se ubíral představit se našemu prapornímu veliteli.

Panák.

Neděle, den Svaté Trojice 30.května 1915. Ráno v šest hodin jsme připraveni k odchodu vystřídat druhou četou na polní hlídce. Zvolna jeden za druhým se proplétáme bludištěm zákopů a spojovacích chodeb. Místy jsou střechy sesunuty až skoro k samé zemi, že se musíme plazit dopředu po kolenou. Není divu, že zákopy jsou tak zřízené, neboť již několikrát sloužily našim i ruským vojínům za úkryt. Teď mají za účel, jsouce posunuty asi jeden kilometr kupředu před našimi pozicemi, ukryt ve svých útrobách naši polní hlídku („feldwachu“). Místy jsou od nepřítele vzdáleny jenom asi čtyři sta kroků, jinde je vzdálenost větší. Na pravém křídle se opírají o zbořenou vesnici zvanou Malá Borčice a na levém o naše pozice. Kolem sedmé hodiny jsme na místě. Naši nás vítají s veselou tváří, neboť jsou zde již od půlnoci a nyní se těší, že si uvaří „černou“ k snídani. Odložíme si výzbroj a zřizujeme se jako doma. Máme za úkol pozorovat proti nám ležícího nepřítele, abychom v případě jeho výpadu mohli upozornit naše pozice. Máme rozkaz občas každý vypálit nějakou ránu z ručnice, aby byl nepřítel klamán o naší síle.

Odpoledne jeden z nás přinesl z vesnice dvě krátké tyče. „Co s tím budeš dělat?“, ptáme se ho. „Však uvidíte“, odpověděl. Dal se do práce a v malé chvíli měl hotového rakouského vojína z hadrů. Na hlavu mu nasadil pohozenou čepici, tělo oděl starým pláštěm a vztyčil ho ze zákopů. Svého účelu dosáhl. Nepřítel v domněnání, že ho některý z nás pozoruje dalekohledem jeho pozice, ihned spustil na panáka prudkou palbu. Panák rychle zmizel a v minutě se vztyčil o kus dál. Zase následovala prudká palba na něj. Nás to velice bavilo, zvláště když na panáka provrtaného mnohými střelami začala pálit i strojní puška.

Tak jsme zjistili, že nepřítel je mnohem silnější a že na našem úseku má také pět strojních pušek. Asi za půl hodiny byl prostřelený panák „pochován“ a my se po vystřídání vracíme ke svému oddílu s radostí, že jsme nepřítele napálili.

Kuchaři.

Poslední týden v dubnu 1915 byl náš prapor jako záloha pěšího pluku Honvéd č.18 v Karpatech u obce Kystopolia. Dni byly slunečné, teplé a my táboříme v této vesnici vzdálené asi jednu hodinu od bojiště. Naším zaměstnáním je pouze se najíst a vyspat. Nedaleko od nás byl umístěn náš zásobovací oddíl a tak o životní potřeby nám bylo postaráno. Však to také byl jenom ten týden, kdy jsme měli všeho dost. Když přišel k večeru „fasunk“, dostali jsme všechno možné. Chleba, suchary, pomeranče, čokoládu, sýr, špek, víno, rum, cigarety i mýdlo a svíčky. Masa z kuchyně bývalo vždy dost, rýže a krup měli kuchaři zásoby a protože nám náš velitel přál, dostali jsme z kuchyně vše, co jsme potřebovali.

Není divu, že jsme byli syti masa, proto jsme jej zužitkovali všemi možnými způsoby. V poli je každý svým vlastním kuchařem, skoro každý musí samostatně vařit. Já společně s kolegou jsme byli celý den u ohně a stále jsme něco kuchtili. Z našeho kuchařského lístku uvádím: chlebová polévka s rozkrájeným masem, brambory pokrájené na malé kousky a opečené s kmínem a česnekem, smažený chleba na sádle, hovězí maso ovařené a dušené na cibuli s rýží, černá káva s čajem, čaj se slivovicí, pečené vepřové maso na rožni. Tak jsme se pletli našim

kuchařinkám do umění po celou dobu, jak jenom jsme měli chuť k jídlu.

Avšak potom v Haliči jsme museli vzít za vděk jenom černé kávě a bramborům, což byla naše denní strava. A ještě jsme byli rádi, když některý z nás sehnal a přinesl nějaké brambory. Když už nebylo ani těch, byl s vařením konec a naše žaludky se cvičily odvykání a zapomínání na lepší časy.

Zbytečná práce.

Jednoho dne náš prapor zahnal nepřítele z jeho pozic. Obsazujeme nepřítelem opuštěné zákopy. V rychlosti byla přehozena zem na druhou stranu, střílny obrácené proti nepříteli a vyklizena špína ze zákopů. Nevím proč to, že v ruských zákopech byl vždy puch k nesnesení. V našich zákopech bývalo vždy poměrně čisto.

Jeden kamarád přišel na vykázané místo, kde našel mrtvolu nepřítele. Sundal výzbroj a povídá mrtvole: „Milý brachu, ty už zde ležíš dost dlouho, tak se můžeš jít podívat, jak vaši utíkají“.

Vzal milého Rusa za ramena a vytáhl ho před zákopy. Po nějaké chvíli jde kolem náš poručík. Když uviděl ležící mrtvolu, nařídil kamarádovi, aby ji pochoval. „Hned, pane poručíku“, povídá kamarád. Ale to „hned“ trvalo trochu déle, než bylo myšleno.

Milý Tesař, tak se totiž kamarád jmenoval, odešel do zákopů k šikovateli. „Já vám přinesu dříví a rozdělám vám oheň, pane šikovateli“, hned se mu nabízí. Ovšem měl na zřeteli svůj žaludek, neboť neměl z čeho vařit a doufal, že mezi poddůstojníky něco dostane. Jeho návrh byl přijat se souhlasem. Poddůstojníci ho totiž všichni znali, že nerad pracuje a že ho najdou vždycky tam, kde není co dělat. Uplynuly asi dvě hodiny a večer se přibližoval. Nepřítel nám začal házet železné pozdravy ve formě granátů. Odplata za to, že musel vyklidit zákopy.

Všichni jsme na svých místech připraveni k boji. Jeden granát dopadl přímo před naše zákopy vedle mrtvého Rusa. Zem vylétla do výše a po mrtvole nebylo ani památky. Ještě sem tam několik granátů dopadlo a potom se všechno utišilo. Tesař vystrčí hlavu a povídá: „Tak vida, kdybych byl toho Rusa zakopal, teď by ho vyhodili.

Kamarádi ho asi nechtěli nechat ležet na slunci, tedy ho pochovali sami. Má cenu se dřít?“

Koumák.

Jeden náš kolega nám jednou, když byl v dobré náladě, vyprávěl: „Až někdy přijdu domů, nebudu si platit žádný byt. Za vesnicí vykopu „dekunk“, z něho „laufgraben“ do hospody. Před hospodu postavím „hinternise“, aby žena, až pro mě půjde, na mě nemohla. Když vlezde do drátů, tak se notně poškrabe, já budu „vorbereiten“ a „umhegen“ a když žena na mě udělá „šturm“, použiju „hangranátů“. Vždyť s nimi umím zacházet. V hospodě to ovšem budou sklenice. A když „angriff“ neodrazím, nastoupím „rückzug“ a když žena bude za mnou „forykovat“, tak se v „dekunku“ předám“.

Štědrý den v poli

V krajině na pohled pěkné,
kde fíky a citrony zrají,
kde krásné keře vínové
dobré vínečko dají.

Narodil se Kristus Pán!
Tak zněla ta píseň,
již co dítě dobře znám,
Proto sevřela mě tíseň.

Na velkém kamenném vrchu,
pod ním jezero malé,
často si hovořím v duchu
proč mám opustit miláčky drahé.

Pláči jsem se bránil,
slzu hned setřel jsem.
Vtom slyším kroky,
„Ablesung“ přišel sem.

Na hřebenu na tom kopci
jsou naše zákopy.
Tam prodlím celé noci,
stavíme „Horch-posty“.

Jak rád se zpátky vracím
zvláště v dnešní den.
Tři kamarádi v „Dekunku“
slavně večeret budem.

Na štědrý den večer
jsem na postu stál.
Někdo vesele v zákopech
písničku zazpíval.

Příborů je málo,
lžíce a kapesní nůž.
šálek samo sebou
hodně zrezavělý už.

Tak my ten slavný den
v zákopech slavíme.
Na své drahé doma jen
stále myslíme.

.....pokračování příště

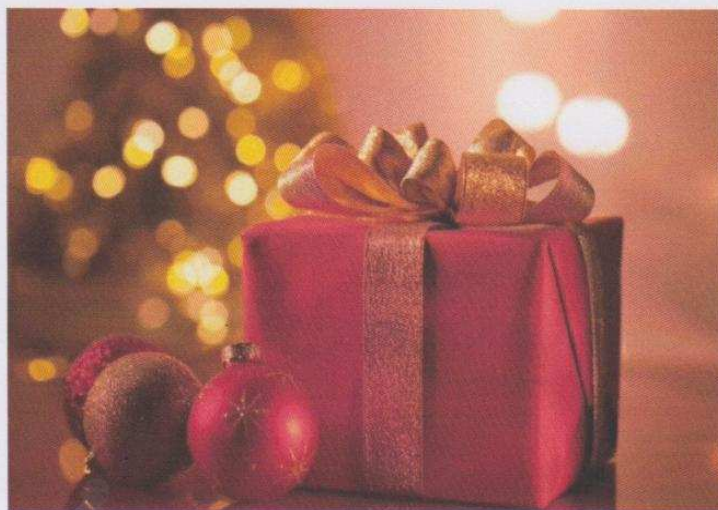


Překrásná vánoční chvíle

Ta překrásná vánoční chvíle přichází,
kdy jeden v druhém jen dobro nahází.

Usedneme pospolu a dech se tají,
zazáří stromeček a koledy se hrají.

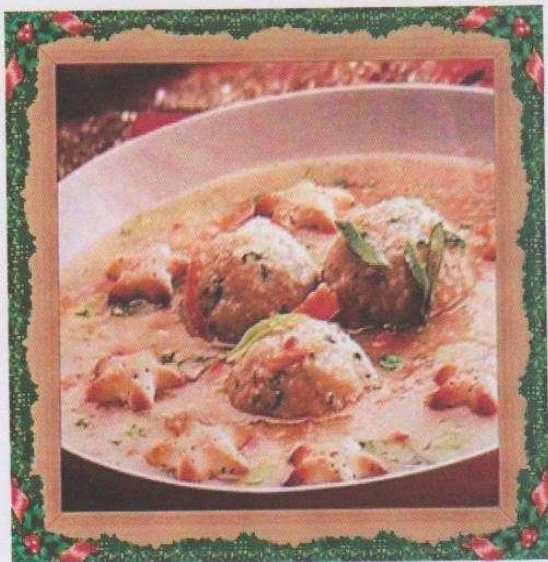
Zazvoní zvoneček, čas kvapem pádí,
posíláme přáníčko – máme Vás rádi....



Staročeské vánoční recepty

POLÉVKY

POLÉVKA S RYBÍMI KNEDLÍČKY



BUDETE POTŘEBOVAT:

- 200g kapřího masa + hlava zbavená žáber a odřezky, 250 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 1 cibuli, 2 kuličky nového koření, 10 kuliček celého pepře, 1 vejce, 1 lžíci jemně nasekané petrželky, strouhanku podle potřeby, 30g másla, 30g dětské krupičky, asi 10cm dlouhý špalíček pórku, 3 lžíce hrášku, sůl a pepř, slané sušenky (hvězdičky nebo rybičky)

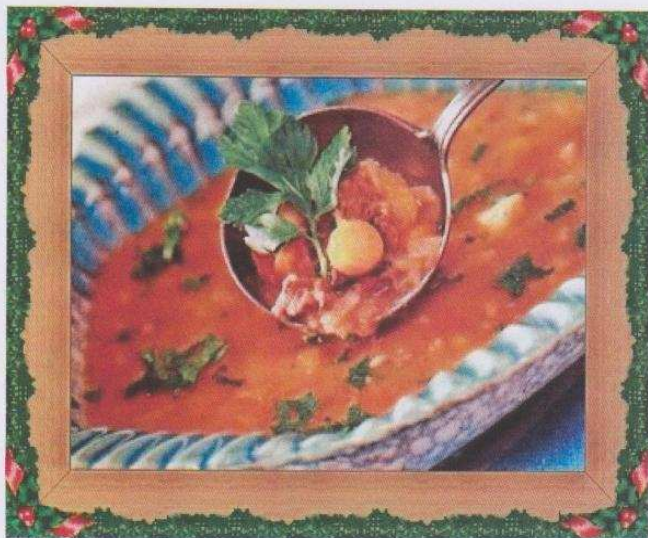
POSTUP:

1. Kořenovou zeleninu očistěte a rozdělte na dvě poloviny. Jednu nakrájejte na kostičky a druhou na jemné nudličky. Do hrnce s osolenou vodou dejte cibuli, kostičky zeleniny, rybí maso,

očištěnou hlavu kapra a odřezky z kapra. Osolte, přidejte nové koření, celý pepř a uvařte doměkka.

2. Polévku přeced'te a maso z ryby oberte. Vložte ho do misky, přidejte jedno vejce, rozmělněte vidličkou, přidejte petrželku, sůl, pepř, zahustěte strouhankou a udělejte knedlíčky.
3. V hrnci zpěňte na másle dětskou krupičku a nudličky kořenové zeleniny, pórek omyjte a nakrájejete na nudličky, přidejte ho ke směsi, zalijte vývarem z kapra, vsypte hrášek a uveďte do varu.
4. Do polévky potom zavařte knedlíčky a podle chuti ji ještě přisolte. Podávejte ji se slanými rybičkami nebo hvězdičkami.

VYDATNÁ RYBÍ POLÉVKA NA VÍNĚ



BUDETE POTŘEBOVAT:

- 300g rybích vnitřností, 5 zrněk pepře, 2 hrsti nadrobno nakrájené kořenové zeleniny, ocet, 1 cibuli, olej, 80g mouky, 150ml zakysané smetany, 1 litr rybího vývaru, nasekanou petrželku, 2 lžíce červeného vína, sůl

POSTUP:

1. Rybí vnitřnosti a pepř povařte v osolené vodě s octe...

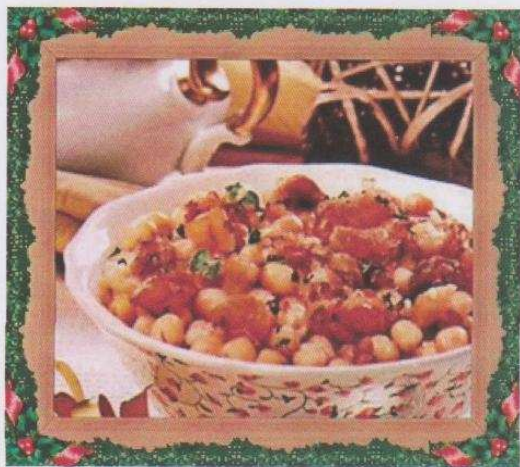
.... V hrnci s olejem osmahněte zeleninu a najemno nasekanou cibuli.

2. Směs zaprašte moukou, nechte mouku ztmavnout a přilijte vývar, smetanu a víno. Polévku povařte, rozmixujte a přidejte nakrájené rybí vnitřnosti.

3. Přisypejte petrželku, polévku prohřejte, dosolte a podávajte.

POSTNÍ JÍDLA:

ŠUMAJSTR



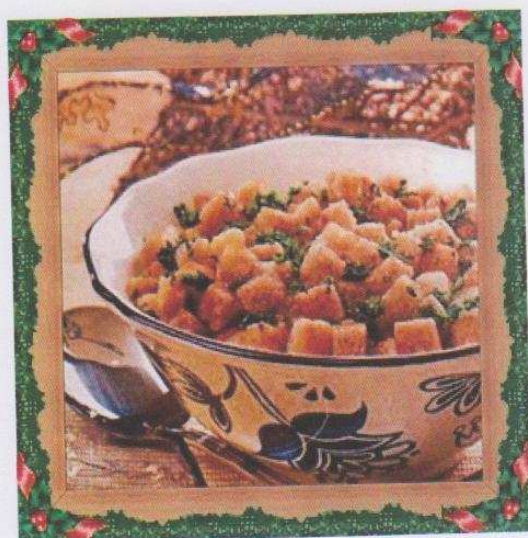
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 100g velkých krup, 200g předem namočeného hrachu, 1 velkou cibuli, 2-3 stroužky česneku, sádlo (i se škvarky), sůl

POSTUP:

1. Předem namočený hrách uvařte ve vodě, do které byl naložen doměkka, ke konci vaření ho osolte.
2. Kroupy dobře operte a uvařte v osolené vodě doměkka.
3. Kroupy a hrách nechte okapat, smíchejte je a přidejte k nim rozetřený česnek, podle chuti přisolte a uložte do tepla.
4. Cibuli nakrájejte nadrobno a osmažte ji na sádle. Hrách s kroupami rozdělte do náhřátých misek, polijte cibulkou a sádlem se škvarky.

OUKROP



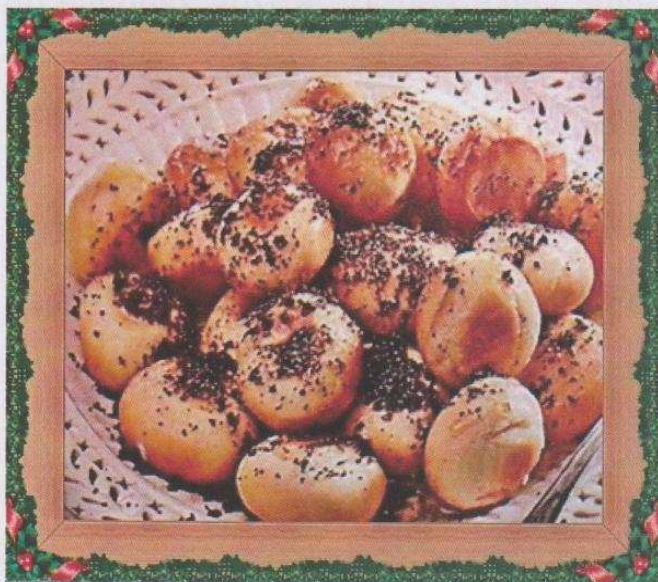
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 1. 25 litru vody, 70g sádla, 4 stroužky česneku, 4 krajíčky chleba, majoránku nebo zelenou petrželku, sůl

POSTUP:

1. Osolenou vodu přiveďte k varu. Česnek rozmačkejte nebo nakrájejte nadrobno, chléb rozkrájejte na malé kostičky.
2. Rozehřejte sádlo a opražte na něm chléb dokřupava.
3. Na talíře rozdělte česnek, křupavé kostičky chleba a trochu majoránky nebo petrželky. Vše zalijte vařící vodou a podávejte.

ŘEZANCE



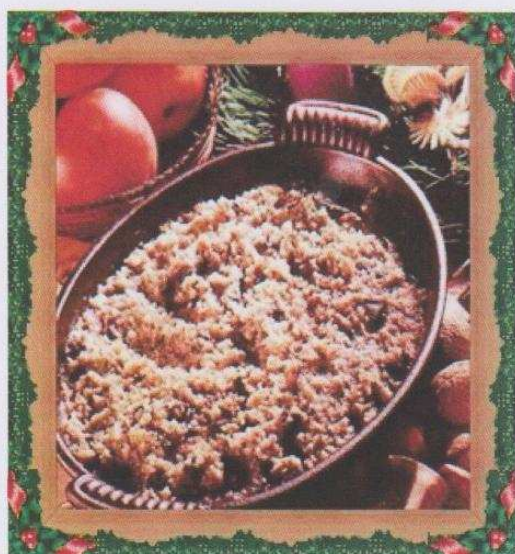
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 300g hladké mouky, 20g droždí, 2 lžíce cukru, 1 vejce, špetku soli, 200 ml mléka, mouku na vál, tuk na vymazání plechu; **NA POSYPÁNÍ:**mák, ořechy a moučkový cukr, **NA PŘELITÍ:** mléko, med a máslo.

POSTUP:

1. Do mísy prosejte mouku a udělejte důlek, do něj rozdrobte droždí, přidejte cukr a část vlažného mléka, nechte droždí vykynout.
2. Přidejte zbylé mléko rozmíchané s vejcem a se solí a vypracujte vláčné těsto. Zakryjte ho utěrkou a na teplém místě nechte vykynout.
3. Asi po hodině kynutí těsto propracujte, vyválejte z něj válečky a ty pak nakrájejte na stejně velké kousky. Každý zaoblete do kuličky a položte na důkladně vymazaný plech. Kuličky ještě nechte chvíli na plechu kynout a potom je vložte do trouby vyhřáté na 180°C. Upečte do zlatova.
4. Horké mléko smíchejte s medem a máslem, řezance jím před podáváním polijte a hustě posypte mletým mákem, ořechy a moučkovým cukrem podle chuti.

KUBA



BUDETE POTŘEBOVAT:

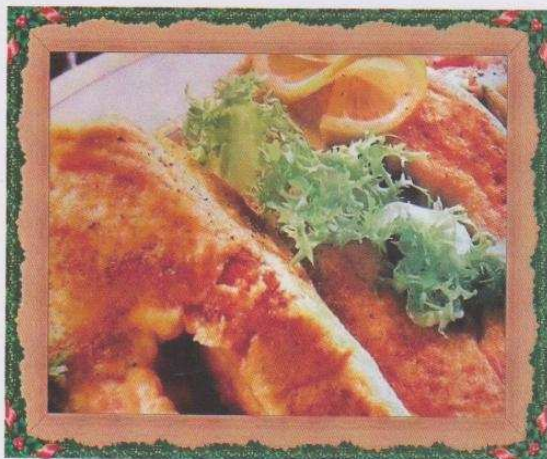
- 240g krup nebo krupek, 40g sušených hub, 3-4 stroužky česneku, 1 lžíce sušené majoránky, 3 lžíce škvarkového sádla, 2 lžíce strouhanky, sůl a pepř.

POSTUP:

1. Houby namočte do studené vody a nechte nabobtnat, poté je uvařte, sced'te a nechejte okapat...
2. Kroupy propláchněte a zvolna uvařte v osolené vodě doměčka - vodu vyvařte nebo slijte.
3. Pekáček vytřete lžící sádla a vysypte strouhankou. Kroupy smíchejte s houbami, přidejte majoránku, utřený česnek a rozpuštěné sádlo, podle chuti dosolte, dobře protřepejte a dejte do pekáčku.
4. Vložte do trouby předehřáté na 180°C a zapékejte asi 30 minut.

HLAVNÍ CHODY:

KAPR V PIVNÍM TĚSTÍČKU



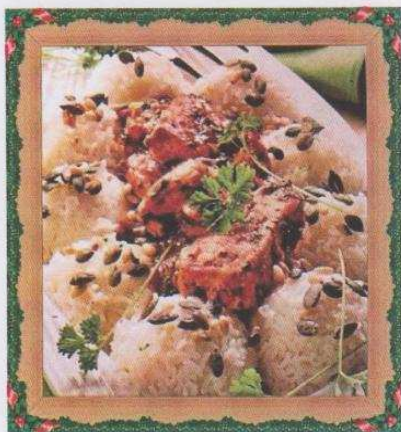
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 4 podkovy z kapra, 2 vejce, 100ml světlého 10°piva, 40g jemně nastrouhaného eidamu, 150g hladké mouky, špetku prášku do pečiva, citronovou šťávu, pepř a sůl, hladkou mouku na obalení, olej nebo tuk na smažení.

POSTUP:

1. Podkovy omyjte a osušte, potřete citronovou šťávou, osolete a opepřete.
2. Vejce rozšlehejte s pivem, špetkou soli a pepře, po částech zašlehejte hladkou mouku s práškem do pečiva a nakonec vmíchejte jemně nastrouhaný eidam.
3. Ryby obalte nejprve ve hladké mouce a potom v připraveném pивním těstíčku, usmažte je na rozehřátém oleji na pánvi.
4. Podávejte s bramborovým salátem, nebo s opečenými bramborami.

KRŮTÍ KOSTKY S ČESNEKOVOU OMÁČKOU



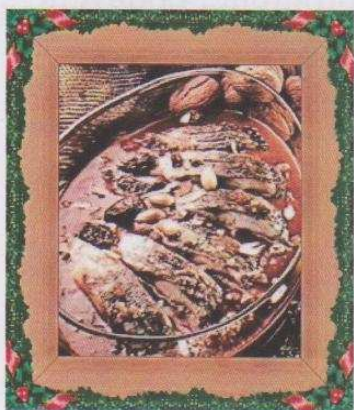
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 600 - 700g krůtího masa, 40g slaniny, 1 lžička mleté papriky, sůl, pepř, 1 lžíci olivového oleje, 6 stroužků česneku, 1 svazeček čerstvé petrželky, 1 lžíci piniových oříšků, 150ml zeleninového vývaru, 1 lžičku škrobové moučky

POSTUP:

1. Maso nakrájejte na větší kostky, osolte a opepřete. Na oleji rozpustíte na kostičky nakrájenou slaninu, přidejte krůtí kostky a opečte ze všech stran.
2. Přidejte podrcený česnek a jen krátce opečte, vmíchejte mletou papriku, podlijte trochou vody a zvolna duste asi 20 minut.
3. V hrnku rozmíchejte vývar se škrobovou moučkou, nalijte ho k masu, vmíchejte jemně nasekanou petrželku a krátce povařte do zhoustnutí, podle chuti přisolte a opepřete.
4. Nasucho opražte piniové oříšky. Krůtí kostky podávejte s dušenou rýží a posypané praženými oříšky.

KAPR NAČERNO



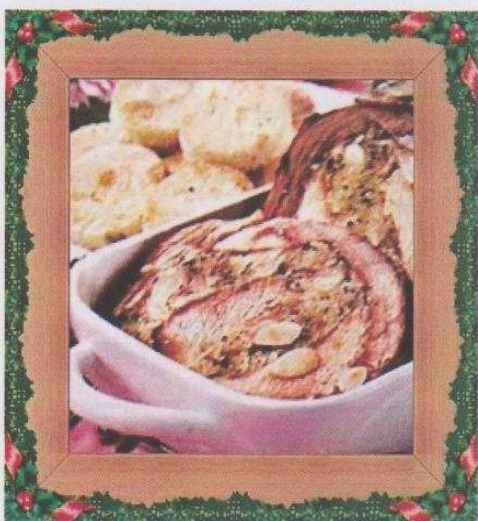
BUDETE POTŘEBOVAT:

- 1 kapra, 100ml octa, 120g másla, 1 cibuli, 150g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer), 5 zrněk celého pepře, 1 bobkový list, 3 zrnka nového koření, 500ml černého piva, 60g švestkových povidel, 1 lžíci hnědého cukru, 60g perníku, 50g rozinek, 10 sušených švestek, 30g jader vlašských ořechů, 30g loupáných mandlí, 1 lžičku strouhané citronové kůry, sůl

POSTUP:

1. Kapa očistěte, nakrájete na porce (můžete stáhnout kůži), osolte a po obou stranách opečte na másle. Maso vyjměte a v másle osmažte nakrájenou cibuli a zeleninu, zalijte ji pivem a octem, přidejte povidla, cukr, koření a nastrouhaný perník, trochu přisolte.
2. Velmi zvolna vařte necelé 2 hodiny (směs nesmí bublat, jen se prohřívát), potom omáčku přeced'te, přidejte předem namočené rozinky, na kousky nakrájené sušené švestky, nasekané madle a ořechy a citronovou kůru.
3. Vložte do omáčky porce ryby a společně prohřejte, podávejte s bramborovým knedlíkem nebo s noky.

VEPŘOVÁ PEČENĚ S MANDLOVOU NÁDIVKOU



BUDETE POTŘEBOVAT:

- 750g vepřového masa (kýta nebo plec), 70g mandlí, 2 žemle s předešlého dne, 70 ml mléka, 30g másla, 1 lžíci nasekané zelené petrželky, 2 vejce, strouhanku podle potřeby, sůl, pepř, muškátový květ

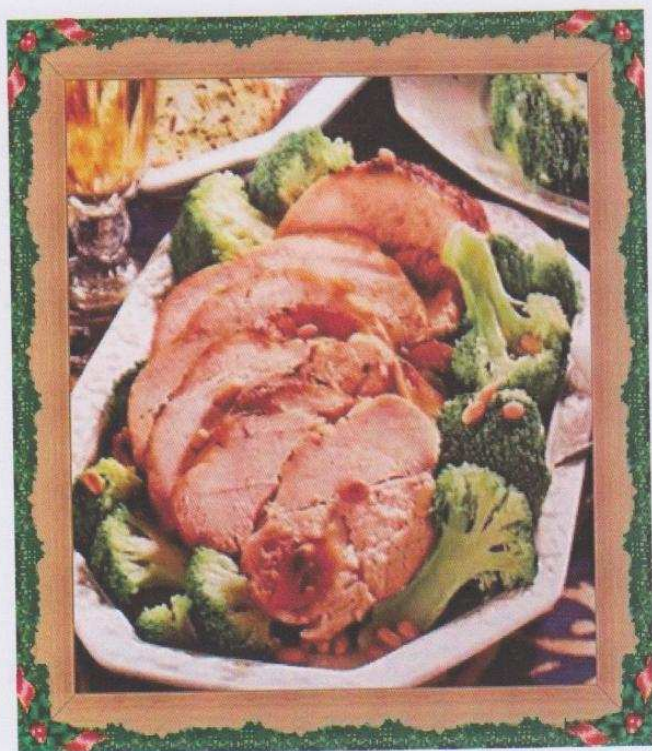
POSTUP:

1. Spařte v horké vodě madle, oloupejte je a nasekejte nahrubo. Do masa vykrojte kapsu, nebo ho rozkrojte na plát, osolte a opepřete.
2. Nakrájejte žemle na kostičky, pokropte je mlékem a nechte chvíli odstát, pak přidejte rozehřáté máslo, jemně nasekanou zelenou petrželku, mandle, vejce rozšlehaná se solí, pepřem a

troškou muškátového květu, promíchejte a podle potřeby zahustěte strouhankou.

3. Nádivkou naplňte pečení, zajistěte jehlami neo ovažte, maso položte do pekáčku, podlijte vodou, dejte do trouby vyhřáté na 220°C a pečte 30 minut. Pak teplotu snižte na 180°C a dopečte doměkka, podle potřeby přelévejte vypečenou šťávou, nebo podlijte vodou. K teplé pečení se podávají různě upravené brambory a ke studené se hodí pečivo a salát.

KRŮTÍ PRSA S BROKOLICÍ



BUDETE POTŘEBOVAT:

- 800g krůtích prsou vcelku, 4-5 stroužků česneku, 1 lžíci sušeného oregana, sůl, drcený pepř, 30g slaniny, 2 lžíce

olivového oleje, 1 brokolici, piniová semínka, bujon na podlití.

POSTUP:

1. Maso protkněte dvěma na čtvrtky nakrájenými stroužky česneku, osolte a opepřete, svažte ho silnější nití do válečku a opečte na lžíci oleje ze všech stran.
2. Maso přendejte do pekáčku vytřeného olejem, posypte na plátky nakrájeným zbývajícím česnekem, oreganem, drobně nakrájenou slaninou a podlijte trochou bujónu.
3. Vložte pekáček do trouby vyhřáté na 200°C, pečte 10 minut, potom teplotu snižte a dopečte doměkka při teplotě 180°C. Podle potřeby podlévejte bujónem.
4. Brokolici uvařte doměkka v osolené vodě a piniová semínky opražte.
5. Upečené maso nakrájejte na porce a podávejte s brokolicí, posypané piniovými oříšky, vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo bramborová kaše.

VÁNOČNÍ ŠTOLA



BUDETE POTŘEBOVAT:

- 11 hrnků polohrubé mouky, 3/4 hrnku krystalového cukru, 1 lžičku soli, 1/2 lžičky muškátového květu, 1/2 lžičky strouhaného muškátového oříšku, 2 hrnky ohřátého mléka, 280g rozpuštěného másla, 60g čerstvých kvasnic rozpuštěných v 1/2 hrnku teplé vody, 6 velkých vajec, 560g sušeného rybízu namočeného v půl hrnku koňaku nebo brandy, 600g zlatých rozinek namočených v půl hrnku pomerančové šťávy, posekanou kůru s 1/4 pomeranče, nastrouhanou kůru z jednoho citronu, 225g najemno posekané citronády (kandovaná citronová kůra), 225g najemno posekaných sušených meruněk, 560g nasucho opražených a posekaných oloupaných mandlí, 60g másla na potřetí, moučkový cukr na posypání.

POSTUP:

1. Ve velké míse smíchejte mouku, krystalový cukr, sůl, muškátový květ a oříšek, přidejte kvásek, mléko, rozpuštěné máslo a vejce a vše vypracujte v poměrně hladké těsto.
2. V misce smíchejte rybíz a hrozničky i s koňakem a pomerančovou šťávou, přidejte meruňky, pomerančovou a citronovou kůru, citronádu, mandle a směs vpracujte do těsta. Těsto je nutné hníst 10 minut, je-li příliš lepkavé, přidejte mouku, ale dávejte pozor, aby se těsto nepřepracovalo. Těsto potom vložte do máslem vymazané mísy, přikryjte utěrkou a nechte ho vykynout na dvojnásobný objem - asi 1 až 2 hodiny. Pak těsto zbouchněte pěstí dolů, rozdělte na dva díly a postupně je rozválejte na obdélník asi 30 x 20 cm.
3. První obdélník potřete máslem a přeložte jednu dlouhou stranu do středu a druhou přes něj tak, aby přesahovala o 2cm. Zatočte konce. Obrátte těsto vzhůru nohama a položte ho na pečícím papírem vyložený plech.
4. Podobně postupujte i s druhým obdélníkem. Potom obě štolky přikryjte potravinovou fólií a nechte 1 hodinu nakynout do dvojnásobného objemu. Předehřejte si troubu na 180°C a štolky v ní pečte asi 35 minut, dokud nebudou mít zlatohnědou barvu. Potom je přendejte na mřížku a nechte vychladnout, před podáváním hustě posypejte moučkovým cukrem.



Hádanky

Koza, vlk a zelí

Otázka zní, jak má převozník převézt všechny tři na druhý břeh, když do lodky se vejde vždy jen jeden z nich, tedy buď zelí nebo vlk nebo koza. A je jasné, že na jednom břehu nemůže bez dozoru zůstat vlk s kozou ani koza se zelím.

Husí hejno

Hejno hus šlo po pěšince kolem potoka. Jedna šla před dvěma, jedna mezi dvěma a jedna za dvěma. Kolik jich bylo celkem?

Seřazení instrukcí

Seřad'te následující instrukce na přípravu řízků do správného pořadí.

1. Obalte maso ve vajíčku

2. osolte maso

3. osmažte maso

4. obalte maso ve strouhance

5. naklepejte maso

6. obalte maso v mouce

7. nakrájejte maso na jednotlivé plátky

8. odsajte přebytečný tuk ubrouskem

Blahopřejeme k narozeninám

Hodně zdraví, štěstí a pohody v nadcházejících dnech přejeme našim oslavencům nejen slovem, ale i písničkou, kterou si můžete poslechnout v relaci Písničky na přání Českého rozhlasu České Budějovice vždy dopoledne v den Vašeho jubilea.

Říjen

1.10.	paní Holubová Anna
1.10.	paní Nováčková Jarmila
3.10.	paní Švejdová Vlasta
4.10.	paní Herešová Božena
5.10.	paní Holubová Růžena
5.10.	paní Švecová Božena
6.10.	paní Tušilová Věra
6.10.	pan Suchý Vladimír, Ing.
6.10.	paní Klabouchová Milena
10.10.	paní Fackenbergová Jaruška
10.10.	paní Vyhnalová Stanislava
13.10.	paní Kozojedová Jaruška
15.10.	paní Holcupová Marie
16.10.	pan Švéda Karel, Ing.
20.10.	pan Vosoba Jan
20.10.	paní Zetková Věra
22.10.	paní Jelínková Marie
22.10.	pan Ruzsala Josef
24.10.	paní Hrubá Věra, Ing.Dr.
28.10.	paní Tesařová Marie
31.10.	paní Ekhardtová Marie

Listopad

- 3.11. paní Janečková Marie
10.11. paní Tomková Božena
12.11. pan Filip Jaromír
13.11. paní Turková Jarmila
17.11. paní Klimendová Anděla
20.11. paní Stropková Anna
21.11. pan Svoboda Václav
22.11. paní Kasková Marie
24.11. paní Nedorostová Božena
26.11. pan Mareš Zdeněk
28.11. paní Voldřichová Hedvika

Prosinec

- 2.12. pan Vaic Bedřich
8.12. paní Císařová Miluše
9.12. pan Jelínek Jaroslav
10.12. paní Weberová Eva
13.12. pan Majer Pavel
14.12. paní Buňatová Jarmila
19.12. paní Lechnerová Růžena
19.12. paní Pitnerová Jarmila
20.12. paní Hrníčková Zdeňka
23.12. paní Rachačová Danuše
24.12. paní Valíčková Marie
24.12. paní Hořická Libuše
24.12. paní Hejlková Sylva

24.12. paní Hejlková Sylva
25.12. paní Janová Drahomíra
26.12. paní Raušerová Jarmila
27.12. pan Mánek Ivan

