



SMOLIVECKÝ MĚSÍČNÍK

*měsíčník obcí Mladý Smolivec,
Starý Smolivec, Radošice, Budislavice a Dožice*

Výlet turistického oddílu nás zavedl do Novohradských hor

V neděli 27. září se turistický oddíl z Budislavic vydal na další výpravu, tentokrát k Novým Hradům. Pro tento pochod bylo potřeba odcestovat do vzdálenějších koutů, tak byl objedнан autobus, který se snadno naplnil. Všechny totiž přilákala místa, která jsme měli navštívit.

Sraz byl v půl sedmé ráno v Budislavicích před hospodou, popřípadě v Mladém Smolivci. Řidič si ale dával načas a tak to skutečně vypadalo, že půjdeme pěšky až do Budějovic. To se ale naštěstí nesplnilo a v sedm nás v Mladém Smolivci vyzvedl plně naložený autobus, který pokračoval dál do jižních Čech. Všichni byli oděni do nových triček turistického oddílu a připraveni na cestu.

Na účastnících byla vidět jasná únava, ale po několika kilometrech zábava v autobuse přibírala na obrátkách a nakonec bylo hodně veselo. První zastávka byla v Terčíně údolí, které bylo vyhlášeno za národní přírodní památku.



Pokračování na straně 3

TURISTICKÝ ODDÍL V
NOVOHRADSKÝCH
HORÁCH

POUŤ VE STARÉM
SMOLIVCI

OKRESNÍ KOLO
V HASIČSKÉ SOUTĚŽI
2015

ZNOJEMSKÉ
VINOBRANÍ

POUŤ
V BUDISLAVICÍCH

TENISTÉ ZAKONČILI
SEZÓNU TURNAJEM

FOTBALISTÉ JSOU
ŠESTÍ

RECEPT NA JÁHLOVÉ
RIZOTO

MARTI TIP, JAK BÝT FIT
POZVÁNKA NA BESEDU

Přijela pouť!



Jak už je zvykem, každý rok přijíždí do našich vsí pouť. Ve Starém Smolivci se tento rok konala 20. září. Kolotoče, střelnice, perníková srdce, cukrová vata a pouťové koláče. To jsou věci, které nechybí snad na žádné pouti, podobně jako tradiční zábava. Ta nechyběla ani ve Starém Smolivci. Konala se v sobotu 19. září v KD Na Zámečku. O zábavu se postarala oblíbená skupina Minimax, kterou zná v naší obci snad úplně každý. Již v sobotu ráno začaly všechny přípravy na tento večer. Myslivci, jako pořadatelé, se sešli, aby připravili tradiční tombolu. Oficiální začátek akce připadl na osmou hodinu večerní. Přicházející lidé nečekali dlouho a sálem zněla první série písniček. Po deváté hodině se začala prodávat tombola, ve které jsme mohli vyhrát téměř cokoli. Nacházeli se zde přípravky a pomůcky na úklid domácností, alkoholické balíčky, vína, nebo něco tvrdšího, klobásy, salámy, divoké kachny nebo divočáci. Někteří měli více štěstí a odnesli si z bohaté tomboly několik cen, ale našli se i tací, kteří neměli tolik štěstí a nevyhráli nic. Jen nezanevřete a kupujte si tombolu i nadále, ono se na vás příště štěstí také usměje. Na pouťovou zábavu si našlo cestu přes 170 platících účastníků, včetně pořádajících myslivců. Večer utíkal, okolo půl třetí zahrála kapela poslední sérii písniček a lidé se začali pomalu odebírat ke svým domovům. Ale našli se někteří, kteří zůstali až do zavírání. Kulturní dům se zavřel, pouťová zábava byla minulostí a nezbývá mi nic jiného, než poděkovat myslivcům za tombolu, paní Boušové za obsluhu po celý večer, kapele a také všem za návštěvu. Doufám, že se sejdem minimálně ve stejném počtu na akcích ve Starém Smolivci.

Michaela Nesvedová

Okresní kolo v hasičské soutěži 2015

Už se pomalu stává tradicí, že se mladosmolivecké hasičky účastní okresního kola v hasičské soutěži (zkrátka a dobře „okresu“). Proto ani v letošním roce jsme zde nemohly chybět. I tentokrát se „okres“ konal v Nepomuku, přesně tedy na hřišti vedle základní školy. Dnem D, na který jsme se tak urputně připravovaly, se stala sobota 5. září. No a vše začalo chvíli po deváté hodině ranní.

Při pozoru se vedle sebe seřadilo celkem 14 týmů (deset mužských týmů a čtyři týmy žen). Do Nepomuka si našli cestu muži z Přešína, Nebílovského Borku, Starého Smolivce, obce Mileč, Kramolína, Hradčan, Tojic, Nepomuka, Řesanic a Žďáru, a ženy z Nepomuka, Kramolína, Mladého Smolivce a Přešína.

Vše bylo připraveno a na hřiště mohl vyběhnout první tým. Začínalo se pochopitelně štafetou (která se, stejně jako minulý rok, běžela do oválu). Nejprve si své dva pokusy odběhly ženy, hned po nich změřili své síly muži. Chvíli na to se ozval výstřel a první družstvo žen vyběhlo k požárnímu útoku. V letošním roce byla malinká změna, nebyla zde

připravena pouze jedna kád' na vodu, ale rovnou dvě. Nemyslete si ale, že probíhaly dva útoky současně. Dvě kádě zde byly k dispozici k tomu, aby se v pořadí další družstvo mezitím připravilo, nebo právě hotové družstvo mělo více času na vylití a odklizení svých hadic. A tím pádem se vše urychlilo (a navíc na dráze nebylo tolik mokro).

Jeden soutěžní tým vystřídal druhý a než jsme se nadáli, stáli jsme opět v pozoru a očekávali vyhlášení (a ani nám nepřišlo, že už je jedna hodina odpoledne). Ptáte se, jak to tedy vlastně dopadlo? Hned vám to prozradím. Celkové pořadí žen bylo následující: čtvrté místo obsadily ženy z Přešína, na třetím místě jsme se umístily my (ženy z Mladého Smolivce), druhé místo putovalo do Kramolína a zvítězily ženy z Nepomuka. Celkové pořadí mužů bylo takové: desáté místo zůstalo na Milečské, deváté místo obsadili Žďárští, osmé místo směřovalo k mužům z Přešína, na sedmém místě se umístili Řesaničtí, šesté místo vyběhali muži ze Starého Smolivce, páté místo získali muži z Nebílovského Borku, těsně pod bednou vítězů se umístili muži z Hradčan, na třetí místo se probjovali Kramolínští, druhé místo putovalo do Tojic a zvítězili Nepomučtí.

Celým dnem nás doprovázelo slunečné počasí, ovšem ráno byla poměrně zima (až štafety nás zahřály). Bohužel jsme zaznamenali menší nedostatky, co se týče občerstvení, protože během odpoledne došlo snad úplně všechno. Nám to ale náladu nezkazilo a celý den jsme si všichni maximálně užili. Hasičině zdar!

Karolína Černá

Pokračování z titulní strany

Délka trasy byla něco kolem 5 kilometrů a po cestě jsme mohli vidět mnoho zajímavých úkazů. Mně se nejvíce líbil vodopád, který byl uměle vytvořený na konci 18. století. Další zajímavosti, které jsme viděli, byl například Most přes Stropnici u Modrého domu, Dámský rybník u Cuknštejna a mnoho dalšího. Park jsme prošli za dvě hodiny a autobusem pokračovali dál v naší trase.

Jelikož byl čas oběda, tak jsme se všichni vydali do nedalekých Nových Hradů do restaurace Pod Radnicí. Celou restauraci jsme měli sami pro sebe, což ale nezabránilo personálu, nechat nás čekat dvě hodiny na jídlo. Čas nás tlačil, takže jsme se rychle najedli a pokračovali dál v našem výletu.

Příští zastávka byl Buškův hamr, který se nachází kousek od Trhových Svinů. Zde byl domluvený průvodce, který nám po krátkém filmu ukázal, jak hamry fungovaly. Rozdělení jsme byli na Spourovce a Žízalovce, abychom si vše mohli prohlédnout důkladně v menší skupině. Buškův hamr je navíc funkční technickou památkou, takže jsme vše viděli v provozu. Na konci prohlídky se všichni ještě občerstvili klobásou a kávou a mohli jsme pokračovat k poslední zastávce. Navíc jsme měli díky obědu velký časový skluz, tak jsme se modlili, abychom nechodili za tmy.

Autobus nás popovezl k Červenému blatu, kde nás čekala další túra po rašeliništi, která byla dlouhá asi 4 km. Na podmáčených a vratkých místech je stezka tvořena



podvalovým chodníčkem, který dotváří unikátní atmosféru severské tundry. Slunce navíc krásně svítilo a byl teplý podzimní den, takže procházka to byla hrozně krásná.

Po návratu do autobusu jsme se všichni ještě navečeřeli ze zbytků svačin, které jsme si ráno připravili a už jsme vyráželi k domovu.

Nakonec se výlet protáhl do půl deváté, ale nikdo toho nelitoval. Opravdu povedený turistický výlet. Pořadatelům patří bezpochyby velká pochvala a dík za super výlet.

Veronika Kubová

Znojemské historické vinobraní 2015

V pátek 12. 9. 2015 začal první den Znojemského vinobraní, který byl doprovázen bohatým programem. My jsme vyrazili až po pracovním nasazení, na místo našeho ubytování jsme se dostali v 19:00 hodin. Cesta trvá 3-4 hodiny, záleží na okolnostech (provoz, zastávky).

Slyšet jsme mohli mnoho kapel. Nejvíce se mi líbila známá kapela CHINASKI, která začala hrát ve 22:00 hod. Na každém rohu jsme mohli ochutnat místní vínové speciality, ať už v podobě vína nebo burčáku.

V sobotu jsme vyrazili po svých do nedalekého Znojma a těšili jsme se na to, které víno zase ochutnáme. Jako základ jsme si dali česnečku v místní hospůdce.

Celé vinobraní doprovázela živá hudba a pouť. Byly zde atrakce, stánky, ať už s bižutérií, se sladkostmi. Nechyběl historický průvod, kde jsme mohli pohlédnout na brnění, oblečení té doby, několik zvířat, ať už koně, psy, dravce, dokonce i velbloudy.

Jako specialita se zde prodával chleba se škvarkovou pomazánkou a s cibulí. Pro představu, jeden takový chleba vyšel na 15 Kč.

V sobotu večer jsme se vrátili na místo ubytování, do Konic. Po chvilce odpočinku jsme se hodili do gala a nakráčeli do sklípku k místnímu vinaři na ochutnávku vín. Na stole jsme měli připravené občerstvení v podobě topinek, domácího tataráku, škvarkové pomazánky a obložené talíře. Každý si přišel na své. Celkem jsme ochutnali 12 druhů vín a skvělý burčák.

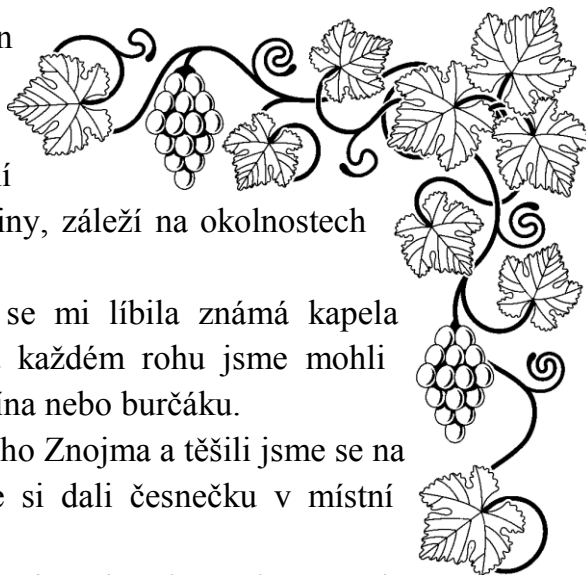
V neděli jsme se vrátili do sklípku a čekalo nás placení a výběr vín, které jsme vezli na ochutnávku pro změnu my. Někomu ještě nebylo do zpěvu, ale byl to skvělý víkend!!

*Kdo ještě nejel, ať neváhá,
super zážitek a zábava.*

*Ochutnáte spoustu vína, projdete si Znojmo,
někdo ho uvidí jednou, někdo však trojmo ☺.*

Zahrajou kapely, uvidíte průvod a to myslím je už velký důvod.

Veronika Straková

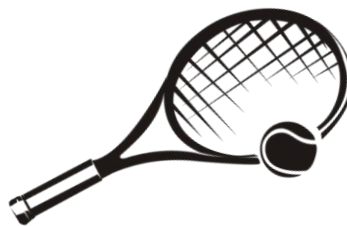


Tenisové kurty se ve Smolivci rozloučily se sezónou turnajem

Jirka Růt a Jirka Stoklasa si pro všechny příznivce tenisové čtyřhry připravili v sobotu 3. 10. 2015 turnaj a zároveň se tak rozloučili se sezónou.

Od devíti hodin bylo na hřišti ve Starém Smolivci opět živo. Pořadatelské starosti na sebe tentokrát převzali Jirka Růt a Jirka Stoklasa a musím říct, že se úkolu zhostili opravdu zodpovědně. Pro hráče připravili hezký den s občerstvením a cenami. Do dvojic se tentokrát rozhodli podle svých schopností, aby byl turnaj co nejvíce vyrovnaný. Nakonec však zvládli utvořit pět dvojic, které vypadaly takto:

Petr Kub a Tomáš Bejček
Jirka Růt st. a Standa Růt
Jirka Růt ml. a Martin Neumann
Marcel Voříšek a Jirka Stoklasa
Pavel Panýrek a Robert Brejcha



Počasí se opravdu vydařilo, hřiště bylo připravené jedna radost a Standa Růt připravil občerstvení v podobě guláše a dršťkové polévky. Hráči se celý turnaj dobře bavili, akorát fanoušků přišlo málo. Ti ale o hodně přišli, protože na hřišti nelítaly jen míčky, ale i vtipné hlášky. Největší podívanou přineslo samotné finále, které se hrálo dvě a půl hodiny. Po těžkých výměnách nakonec výsledky vypadaly takto:



1. místo Jirka Růt ml. a Martin Neumann
2. místo Marcel Voříšek a Jirka Stoklasa
3. místo Petr Kub a Tomáš Bejček
4. místo Pavel Panýrek a Robert Brejcha
5. místo Jirka Růt st. a Standa Růt

Ceny do turnaje věnovala společnost SPEDICA, s.r.o. a Obec Mladý Smolivec a velké díky patří také oběma pořadatelům a Standovi, jehož jídlo bylo opět fantastické.

Kurty si teď na chvíli odpočinou a nám nezbyvá nic jiného, než se těšit na Smolivec-open, který se bude opět konat v červenci.

Kubová Veronika

Pout' v Budislavicích

První zářijový víkend v Budislavicích patří neodmyslitelně k těm pout'ovým. Jako do každé vesnice v naší obci i sem dorazily kolotoče a v kuchyních začaly vonět domácí koláče.

Proto mám tak ráda poutě na vesnicích, protože ve městě znají jen kolotoče a stánky. Ale takový domácí koláč nebo pravá vesnická zábava tomu teprve dají ten správný šmrnc. I já jsem se letos poprvé vypravila k našim sousedům na taneční zábavu. Na pódiu jsem

zahlédla kapelu Minimax, která už neodmyslitelně patří k našim radovánkám. Sál i lokál se začaly plnit a lidé do sebe statečně klopili veselé kalíšky.

Počasí našim sousedům moc nepřálo, a tak i střelnice zavřela brzy. O to víc se lidé posilňovali alkoholem, aby jim nebyla zima a odcházeli až v brzkých ranních hodinách. Celá zábava se vydařila na jedničku. Je vidět, že manželé Křížovi to ještě pořád umí rozjet a uspořádat vydařenou tancovačku.

Kubová Veronika

Fotbalisté jsou v tabulce šestí

Smolivečtí fotbalisté za sebou mají pár zápasů a nevedou si vůbec špatně. Pokud navštívíte stránky fotbalové soutěže, tak zjistíte, že Starý Smolivec obsadil prozatím šestou příčku a od prvního nás dělí sedm bodů. Navíc celkové skóre domácí versus venkovní zápasy je 5:4, takže je vidět, že se klukům daří i na soupeřových hřištích.

Naposledy jsem Vás informovala o prvních dvou kolech a nyní se podíváme na další odehrané zápasy.

Ve třetím kole se Starý Smolivec utkal s Chanovicemi na hřišti v Chanovicích. Zápas to byl opravdu povedený a v podstatě celý patřil klukům Strejců, kteří předvedli famózní výkon. Dvě branky vstřelil Oťas a jednu Honza, který si nakonec od rozhodčího vykoledoval červenou kartu a hru ukončil předčasně. To ale na výsledku nic nezměnilo a my zápas vyhráli 3:0 a domů přivezli 3 body.

Ve čtvrtém kole jsme zrak vytřeli Spálenému Poříčí. Na hřišti opět exceloval Honza Strejc, který vstřelil dvě branky a o třetí gól se postaral jeho strejda, František Trhlík, který ho kopl z penalty. Nakonec Starý Smolivec vyhrál 3:2 a opět si připsal 3 body.

Páté kolo už tak šťastné nebylo. Hráči se vydali do Dlouhé Vsi, kde se jim za celou dobu nepodařilo vstřelit jediný gól. Naštěstí svůj den neměli ani domácí, a tak se po devadesáti minutách fanoušci dočkali penaltových kopů. Štěstí ale přálo soupeřům, takže pro tentokrát jsme se museli spokojit s jedním bodem.

Těžkým soupeřem se pro nás bez pochyby stal Svatobor Hrádek, který je v této soutěži nováčkem. Nedá se říci, že si naši vedli špatně, v druhé půli soupeře hodně tlačili, ale nakonec Svatobor vyhrál 2:0. Jeden z trenérů říkal, že kdyby kluci hráli do rána, tak gól nedají. Šancí měli opravdu hodně, ale štěstí jim opravdu scházelo.

Nicméně není všem dnům konec a výsledky jsou zatím moc dobré. Budu se těšit na další zápasy a klukům přeji hodně štěstí.

Veronika Kubová



Jste příznivci rychlé a zdravé stravy. Já osobně jsem teď narazila na tento recept a jsem více než nadšená. Zdravé a navíc chutné je trend dnešní doby, takže si i vy můžete vařit stylově.

Jáhlové rizoto s houbami

Suroviny:

- * 250g jáhel
- * 4 lžíce olivového oleje
- * 2ks cibule
- * 350g žampionů
- * 4ks česnek
- * 1 ks červená paprika
- * Mletý kmín, sušený tymián, sůl

Postup:

1. Jáhly propláchnout a nechat okapat na cedníku.
2. Na oleji osmahněte nakrájenou cibuli, houby, česnek, tymián, kmín a sůl.
3. Nechte chvilku společně dusit.
4. Vmíchejte jáhly a zalijte horkou vodou (600 až 700ml vody).
5. Duste 15-20minut.
6. Přidejte papriku, dochuťte.



Marti TIP, jak být FIT: dýně

Také jste si všimli, že v posledních letech je dýně v našich obchodech velmi dostupnou záležitostí a pyšní se velké oblibě? Sama se vždy těším na podzimní období, kdy je „dýňová sezóna“ a tuto skvělou potravinu seženete i za velmi příznivou cenu.

Dýně neboli tykev, se dá použít jako dekorativní prvek, kdy existují i okrasné dýně nebo si jistě vybavíme původem anglosaský lidový svátek „Halloween“, při kterém jsou vydlabané dýně s vloženou svíčkou uvnitř neodmyslitelnou součástí.

Pokud bychom se ale věnovali roli dýní v našich kuchyních, nejprve si pojdme říci, že na trhu najdeme mnoho druhů tykví k pořízení. Já preferuji dýni hokaido a to především kvůli její lahodné chuti a také kvůli velikosti - ještě ji unesu při cestě z obchodu domů a také není takový problém ji zpracovat celou najednou. ☺

Pokud jste snad ještě dýni do své kuchyně nevypustili, neboť se bojíte složité manipulace, dlouhé tepelné úpravy nebo okrajování svrchní části, tak Vás hned velmi rychle uklidním. Ani jednoho se bát totiž nemusíte. Například u zmiňované dýně hokaido se kůry vůbec zbavovat nemusíte. Dýni stačí rozpůlit, vydlabat uvnitř ukrytá dýňová semínka (ty ovšem nevyhazujte), rozkrájet na požadované kousky a tepelně upravit. Kůra i dužina změknou velmi rychle, této dýni stačí i jen 20 minut tepelné úpravy.

Vydlabaná dýňová semínka se zpracovávají také jednoduše. Když je co nejvíce zbavíte zbytkové dužiny, rozložíte na plech s pečícím papírem, vložíte vysušit do trouby a občas promícháte (při 200° proces sušení trvá asi jednu hodinu) a před konzumací vyloupete z tvrdšího obalu, tak máte vynikající zdravou pochoutku například do jogurtu, jako „zobání“ místo chipsů nebo ozdobu na různé pokrmy či posyp na pečivo. Jak tedy vidíte, z dýně spotřebujete úplně všechno téměř bez zbytkového odpadu. ☺

A co taková dýně přinese našemu zdraví? Jelikož jsou dýně bohaté na beta-karoten, mocný antioxidant, ze kterého si náš organismus vyrobí vitamín A a následně tak pomáhá ochránit tělo před rakovinou. Další důležitý prvek, který dýně obsahuje, a chrání před rakovinou, je zinek. Zinek ve vyšším množství obsahují i dýňová semínka, a proto by na jejich

příjem měli klást důraz také muži, zinek má totiž i prokázaný pozitivní vliv na jejich reprodukční systém a jeho funkce. Dýňová semínka také obsahují (stejně tak jako jiné ořechy či semínka) „zdravé“ tuky, které chrání náš srdečně-cévní systém před mnohými zdravotními komplikacemi a podporují mozkové funkce.

Dýně dále obsahuje kolem 90% vody, v přiměřeném množství jedné porce je tedy považována za dietní potravinu; dále obsahuje vitamín C, vitamíny skupiny B, draslík, vápník, hořčík, železo a vlákninu. Tykev je vhodná i při onemocnění žlučníku či slinivky břišní a kvůli nízkému obsahu sodíku i u lidí s hypertenzí (= vysokým krevním tlakem).

A co bychom si z dýně mohli uvařit? Určitě polévku nebo přílohu k masům jako dýňové pyré (nebo bramborovo-dýňové pyré po přidání části brambor), jako zapékaný pokrm, ale lze ji přistrouhat i do moučnickových těst či použít jako náplň slaných koláčů.

Určitě ale zkuste můj osobní recept na dýňovou polévku:

- ½ dýně hokaido
- 1 cibule
- 2 menší brambory
- česnek
- sůl, pepř, sušený (nebo čerstvý) zázvor, kurkuma
- olivový olej lisovaný za studena

Dýni opláchneme, rozkrojíme, vyloupeme semínka (která vysušíme a následně jimi hotovou polévku dozdobíme), nakrájíme na kostky, stejně tak jako oloupanou cibuli, česnek a brambory. Vložíme do vroucí osolené vody a vaříme do změknutí. Polévku dochutíme pepřem, zázvorem, kurkumou a rozmixujeme ponorným mixérem. Na talíři dozdobíme dýňovými semínky a olivovým olejem. Olej či semínka jsou důležité pro dobrou rozpustnost a vstřebání vitamínů rozpustných v tucích, které jsou v použité zelenině obsaženy, proto si zakápnutí polévky olejem neodpírejte.

Martina Korejčková

Reg. nutriční terapeutka

Kasejovice, Plzeň

poradna Kasejovice č.p. 311 (v budově DPS)

tel.: 721 634 113

Facebook: Managemet stravování, léčebná výživa

MANAGEMENT STRAVOVÁNÍ A LÉČEBNÁ VÝŽIVA

Bc. Martina Korejčková, DiS. – nutriční terapeutka

- ✚ tvorba jídelníčků a úpravy ve stravování
- ✚ management hmotnosti (hubnutí, přibírání na váze)
- ✚ plánování pohybové aktivity
- ✚ dietoterapie a léčebná výživa při akutních i chronických onemocněních (diabetické diety, bezlepková dieta, bezzezbytková dieta, stravování při vysokém krevním tlaku, dieta při nádorových onemocněních, dně, onemocnění jater, slinivky břišní, žaludku, ledvin, střev a mnohých dalších zdravotních problémech)
- ✚ výživa dětí, těhotných a kojících žen, sportovců, stravování při vícesměnném provozu
- ✚ vyhodnocení jídelníčků v nutričním programu z hlediska obsahu živin a energetické hodnoty
- ✚ tvorba odborných posudků na nutriční hodnotu potravin, výrobků a pokrmů
- ✚ vyšetření celkového tělesného složení přístrojem na bázi bioimpedančního měření

Kontakt:

Martina Korejčková

Plzeň, Kasejovice (poradna Kasejovice č.p. 311 - v budově DPS)

tel.: 721 634 113

e-mail: martina.korejckova@seznam.cz

Facebook: Managemet stravování, léčebná výživa

Smolivecký měsíčník srdečně zve na besedu na téma

Marti TIP, jak být díky jídlu FIT,

která se koná

**24. října 2015 v zasedací místnosti na
OÚ v Mladém Smolivci od 18:00.**

dozvíte se:

co ovlivňuje naše zdraví
proč přemýšlet nad tím, co jíme
obecná výživová doporučení
praktické tipy do našich jídelníčků
co to jsou potravinové intolerance
dobré tipy pro sportovce
tipy jak se o Vánocích nezakulatit

Připravená je i ochutnávka zdravých jídel a zcela dobrovolné
anonymní měření celkového tělesného složení.

Besedu povede slečna Bc. Martina Korejšková, DiS.



Členové redakčního týmu:

*Karolína Černá, Aneta Slavičková, Veronika
Straková, Jiří Krejčík, Veronika Kubová,
Michaela Nesvedlová*

O zájezd do Ebrachu je mimořádný zájem

Na státní svátek 28. října se uskuteční jedinečný zájezd po stopách nejdávnější historie Nepomucka, při kterém zavítáme například do cisterciáckého kláštera v Ebrachu, odkud v roce 1145 přišli na Nepomucko první mniši, aby zde založili klášter Pomuk, rozkládající se v místech dnešní obce Klášter. Protože k naplnění prvního autobusu došlo dva dny po spuštění registrací, uvažujeme o druhém autobusu. Máte-li proto zájem se zájezdu zúčastnit a již na vás nezbyla místa, přihlaste se prosím v informačním centru Nepomuk, a to nejpozději do 10. října 2015. Celá akce je součástí snahy o obnovu hlavního oltáře na Zelené Hoře.

Program zahrnuje:

- 1) Návštěvu barokní slévárny Lenz & Jahn v Norimberku se čtyři staletí trvající tradicí, která v roce 2015 odlila sochu Zelenohorské Panny Marie a v minulosti realizovala celou řadu významných zakázek.
- 2) Návštěvu historického jádra města Norimberk se vztahem ke Karlu IV. a Albrechtu Dürerovi v čele s císařským hradem.
- 3) Návštěvu kláštera Ebrach, mši svatou slouženou Páterem Vítězslavem Holým a prohlídku klášterního konventu, muzea dějin kláštera a unikátní barokní schodišťové haly.

Cena zájezdu 800,- Kč (zahrnuje dopravu zájezdovým autobusem, průvodce, vstupné do barokní dílny Lenz & Jahn v Norimberku a vstupné do Kláštera Ebrach).

Odjezd: 5:45 z Nepomuku

Návrat: kolem 22:00 zpět do Nepomuku

Bližší informace na tel. 604 442 409.

Pavel Motejzík

Tojické nutrie bydlí díky nadaci a dárcům v novém

Tojické nutrie uspěly na přelomu roku v programu Era pomáhá regionům, do kterého přispěla veřejnost více než 13.000 Kč, což včetně bonusu od Nadace Era představovalo částku 48.755 Kč. Za tu byly organizovány rukodělné kurzy pro místní i přespolní se zájmovostmi o životě zvířat, ale především pořízen nový, dvojnásobný přístřešek pro nutrie, velký uzamykatelný koš na pečivo či dvě lavičky. Natření se během podzimu dočká také zábradlí mostu a bude vydána drobná brožurka o životě nutrií. Navštívit již můžete také novou expozici miniZOO Tojice, která se nachází nedaleko nutrií v roubeném srubu a vznikla za podpory Programy rozvoje venkova prostřednictvím projektu spolupráce MAS svatého Jana z Nepomuku.

Pavel Motejzík