



SMOLIVECKÝ MĚSÍČNÍK

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

Konec prázdnin s překvapením

Jelikož minulý rok měla tato naše akce úspěch, rozhodli jsme se s pořádáním pokračovat i letos. Zábavné dopoledne pro děti proběhlo v sobotu 27. srpna od 10 hodin na hřišti za obecním úřadem. Nejprve jsme všechny děti i s jejich rodiči přivítali a nastínili průběh dopoledne.

Letos bylo pro děti a jejich rodiče připraveno: tvoření mýdel nejrůznějších tvarů a barev, ukázka výroby šperků nejen z korálků a střelba z airsoftových zbraní. Tu si vyzkoušely nejen děti. Všichni z toho byli nadšení, střílelo se nejen na plechovky, ale i na terče v podobě divočáka. Tuto trofej si pak všichni mohli odnést domů a pochlubit se s ní. Ve volné chvíli jsme chtěli, aby nám i letos děti nakreslily na čtvrtku, co nejhezčího zažily o prázdninách. Za obrázky děkujeme, všechny jsme si je schovali a opravdu se moc, moc povedly. Ani letos nemohlo chybět oblíbené malování na obličej. Naše „kosmetičky“ (Eva Kubová, Vladislava Růtová, Kateřina Růtová) odvedly výbornou práci, a tak po hřišti pobíhala spousta motýlků, koček, princezen, krvavých příšer a ostatních druhů zvířátek. Nakonec si děti nenechávaly pomalovat jen obličej, ale i další části těla.

ZÁVĚR PRÁZDNIN A TO
ROVNOU DVAKRÁT

TURISTICKÝ
ODDÍL GRILOVAL
MEMORIÁL VÁCLAVA
MATOUŠKA

PODZIMNÍ SEZONA
ZAČALA

PRAKYÁDA LUKÁŠE
ZAJÍCE

POUŤOVÁ ZÁBAVA
SMOLIVEC-OPEN 2016

PTÁME SE
ZASTUPITELŮ

RECEPT

MARTI TIP, JAK BÝT FIT,
ČESNEK

Turistický oddíl uspořádal grilovačku

Lídři turistického oddílu Honza Spour a Jirka Kovařík (alias Žížala) uspořádali pro všechny členy turistického oddílu grilovačku spojenou s předčítáním z turistického deníku. Nejspíš se rozhodli, že ty spálené kalorie díky pochodům musíme zase nahnat někde zpátky.

V sobotu 27. 8. jsme se všichni sešli u hostince U Křížů v Budislavicích. Před hospodou byl postaven stan a připravené sezení pro všechny zúčastněné. Žížala se ujal role kuchaře a připravil nám lahodné kuřecí a vepřové steaky společně s copánky z vepřového bůčku. Eva Kubová a Vladka Růtů upekly domácí chleby a Maruška Křížů zajistila zázemí. Kluci dokonce objednali harmonikáře, aby nám to jídlo ještě více chutnalo. Jeho pauzy vyplnili předčítáním z turistického oddílu. Na jejich přednesu bylo opravdu znát, že zápisy vznikaly v pozdních večerních hodinách a za poměrně „upraveného“ stavu. To jim ale nikdo neměl za zlé, ba naopak všechny pobavilo, jak Žížala rozšifrovává některá slova v zápisu, až z toho kolikrát vznikala zajímavá spojení.

Kromě toho jsme se také dozvěděli plánované akce do konce roku a kluci natukli i rok příští. Ještě v září se oddíl vydá do Třeboně, kam je přihlášeno přes 70 lidí. Je opravdu super vidět, jak se pochody stávají populární a oddíl nabaluje další a další členy. Možná, že se nakonec vyplatí zřídit cestovní kancelář.

To, že prázdniny skončily, vůbec nevadí, protože turistický oddíl plánuje výlet na každý měsíc. Já se už teď moc těším, kam nás cesty zase zavedou.

Veronika Kubová



Memoriál Václava Matouška



Sobota 6. srpna patřila střeleckému závodu, 5. ročníku Memoriálu Václava Matouška, který se konal v mysliveckém areálu v Nivicích, ve Starém Smolivci. Tradiční závod, který přitahuje střelce z různých koutů republiky, byl oficiálně zahájen po deváté hodině dopolední.

Letošní ročník byl poněkud slabší, co se týče počtu střelců. Ve stejný den se konalo několik podobných akcí, ale i přes to si do Smolivce našlo cestu 43 účastníků, mezi nimi i jedna žena, kteří byli rozděleni do skupin po 6 střelcích. Střílelo se ve dvou kolech,

v každém 20 terčů – 16 holubů a 4 zajíci. První kolo bylo složeno převážně z jednotlivých terčů, ve druhém kole převažovaly dvojstřely. Poté, co odstříleli všichni, bylo rozhodnuto o vítězi. Stal se jím Ladislav Straka ml. s nástřelem 36 terčů. V porovnání s minulým ročníkem by tento výsledek nemusel stačit ani na třetí místo, protože se stejným nástřelem se šlo do rozstřelu mezi 8 střelci. Druhé místo bylo také jasné již po odstřílení dvou kol a získal ho Pavel Hauk s nástřelem 33 terčů. O třetím místě musel rozhodnout rozstřel mezi třemi střelci. Všichni shodně nastříleli 32 terčů. V rozstřelu se střílelo do té doby, než střelec udělal první chybu. Vítězem se stal obhájce prvního místa z minulého ročníku, Michal Panýrek, který se letos musel spokojit s celkovým třetím místem.

Celým dnem provázelo střelce slunné počasí. Na střelecký závod si našlo cestu také několik příznivců, kteří se přišli pouze podívat, občerstvit se a strávit příjemné odpoledne. K občerstvení si mohl každý zakoupit guláš, dršťkovou polévku nebo klobásu. K pití vedle piva také výbornou točenou limonádu. Další povedený ročník máme za sebou. Myslím si, že všichni byli spokojeni a těšíme se na příští ročník.

Michaela Nesvedová

Pokračování z titulní strany

Martina Korejčková byla tak hodná a připravila pro děti zdravé svačinky. Svačinky byly pro děti a rodiče k dispozici po celou dobu. Mohli jsme ochutnat např. 3 druhy zdravě připravených sendvičů, špaldové sušenky nebo různorodé hranolky s domácí dresinkem.

Každému dítěti jsme při příchodu dali sytě barevné tričko (červené, modré nebo černé) podle jeho velikosti. To si v průběhu dopoledne mohly ozdobit různými obrázky a nápisy, které se pak postříkaly savem. Savované tričko se přepralo ve vodě a nechalo oschnout. Aby děti neodešly domů hladové, byly pro ně i rodiče k obědu připraveny na opečení vuřty a klobásy. Děti odcházely spokojené, z čehož jsme měli největší radost.

A na závěr bychom chtěli poděkovat všem, co nám pomohli s přípravou a samozřejmě sponzorům.

Aneta Slavičková

Podzimní sezóna v novém sestavení a v nové skupině

Trochu smutně, ale přeci začala nová fotbalová sezóna ve Starém Smolivci. Po neúspěchu z jara, kdy naše Áčko sestoupilo do okresního přeboru a Běčko se úplně rozpadlo, se nyní na hřišti objevila zbrusu nová sestava.

Naše týmy se spojily a vytvořily jedno družstvo, které začne od tohoto podzimu kopat okresní přebor. Kluci se v prvním zápasu utkali s Klášterem, který dokázali porazit 1:0. Ukázkový gól vstřelil Pavel Panýrek. V druhém kole jsme prohráli s Merklínem 3:1, kdy se o jediný gól do soupeřovi branky postaral Martin Hrkel.

Prozatím to vypadá, že se novým trenérem stal



Pepík Matoušek, který zkušenosti s koučováním má. Kluci se i tak do nové sezóny pustili s nadšením a neradi by od fotbalu upouštěli. Budeme jim tedy držet palce, aby je hlavně nepřestal bavit hrát fotbal a své snažení něčeho dosáhnout nevzdali.

Veronika Kubová

Fanoušky pohltit Smolivec-open 2016

Velkou přízní se těší tři roky stará akce Smolivec-open, která se koná vždy na přelomu prázdnin. Ani letos tomu nebylo jinak a v sobotu 6. 8. 2016 se všichni aktivní hráči tenisu sešli na kurtu ve Starém Smolivci.

Ještě v pátek to vypadalo, že se žádný turnaj konat nebude z důvodu špatného počasí, ale hráči byli pro věc natolik zapálení, že kurty přikryli plachtami a v sobotu ráno si lehce přivstali, aby mohli zbylou vodu vysoušet hořáky. Kdo to neviděl, tak neuvěří. Tomu se opravdu říká zapálení pro hru. Hřiště se nakonec podařilo zachránit a nic nebránilo rozlosování týmů.

V osm hodin ráno se všichni sešli a začalo se s přípravami. Lajnování hřiště, příprava nástěnky a listin, rozlosování týmů a příprava zázemí. Hráči byli opravdu nabuzení a na celý den se moc těšili. Týmy vypadaly takto:

Ivan Kub – Jirka Růt ml.

Petr Kub – Marcel Voříšek

Kája Bouše – Jirka Růt st.

Tomáš Bejček – Jirka Stoklasa

Standa Soldát – Martin Neumann

Hráči to pinkali jedna radost. Některé sety byly předem jasné, jiné zase překvapily natolik, že fanoušky zvedaly ze židlí. Celý turnaj završil kolem 16:00hod. Následovalo vyhlásování výsledků, které nakonec dopadlo takto:

1.místo Petr Kub – Marcel Voříšek

2.místo Standa Soldát – Martin Neumann

3.místo Tomáš Bejček – Jirka Stoklasa

4.místo Kája Bouše – Jirka Růt st.

5.místo Ivan Kub – Jirka Růt ml.

Hráči si odnesli hodnotné ceny, které jim věnovali sponzoři Obec MS, Spedica, s.r.o., Pila K&P, Agrochov Kasejovice, Leifheit CZ a.s. a další. Po celý den zajišťoval občerstvení Standa Růt, který si zaslouží mé velké poděkování a obdiv. Jídlo bylo opravdu bez chybičky. Za přípravu turnaje patří poděkování Jirkovi Růtovi st. a Jirkovi Stoklasovi, kteří se postarali o celou organizaci, a ta dopadla na výbornou. Další poděkování patří



Martině, která se postarala o podporu celého realizačního týmu. Markétě Kubové za fotografování celého turnaje a samozřejmě Petře Boušů a Mírovi Dražanů, kteří se postarali o hospodské zázemí a nástěnku. Já bych prostřednictvím tohoto článku ráda poděkovala všem pořadatelům za malý prezent, který jsem obdržela za moderování a správu cen a vyzvala tím zmiňovanou Martinu a Markétu, aby přišli na hřiště opět na podzim, kdy se bude konat další kolo turnaje a společně jsme mohli úspěch z léta zapít, protože toto poděkování patřilo nám všem.

Všichni, kteří jste turnaj nestihli, nezoufejte. Už na podzim se brány našich kurtů opět otevrou a vy se můžete přijít podívat buď jako diváci anebo se aktivně zapojit jako hráči.

Veronika Kubová

Prakyáda Lukáše Zajíce

Také letos byla předposlední sobota v srpnu pro dožické velmi očekávaným dnem. Již po čtvrté se zde konala prakyáda (i letos pod patronátem hasičů). Místní i přespolní oprášili své praky a v sobotu 20. srpna vyrazili k dožické hospodě U Simči.

Nejprve pro budoucí soutěžící proběhl zápis, který začínal v 8:30 před hospodou U Simči. Ten se mírně protáhl a soutěž byla zahájena v půl desáté. Soutěžícím už nic nebránilo v boji o cenné kovy, takže praky vzhůru a jde se na to.

Celkem se do soutěže přihlásilo 25 soutěžících (9 mužů, 8 žen a 8 dětí). Jen pro zajímavost, účast v této soutěži stála dospělé 100 Kč a děti 50 Kč (cena zahrnovala i občerstvení). Pravidla byla stejná jako v ročnících předešlých, nemá proto smysl je nějak dlouze popisovat. Prakyáda měla 10 kol, v každém kole měl každý soutěžící 6 ran (kovové matky). Terče představovaly dvě plechovky, dvě pet lahve, jeden barel a papírový zajíc.

Čas rychle utíkal, najednou tu bylo poslední kolo. Poslední matka vylétla chvilku po 16 hodině a než se soutěžící nadáli, bylo tu vyhlášení jejich celodenního snažení. A jak že to tedy dopadlo? V kategorii dětí se na 8. místě umístila Adélka (příjmení neznáme), 7. místo si vystřílel Tomáš Ráž, 6. místo putovalo k Natálce Červenkové, 5. místo vybojoval Honzík Marek, bramborovou pozici obsadil Pepča Beránek, na 3. místo se probojoval Mát'a Štěpánek, na 2. místo se prostřílel Pepča Hrachovec a zvítězil Míša Beránek. V kategorii žen se na 8. místě umístila paní Marcela Rážová, 7. místo putovalo k Monice Markové, o 5. a 6. místo proběhl rozstřel – na 6. místo se prostřílela Ilonka Blovská, 5. místo obsadila Anča Beránková, bramborovou pozici vybojovala Lucka Štěpánková, 3. místo si vystřílela Ája Kovaříková, na 2. místo se probojovala Katka Štěpánková a zvítězila paní Monika Dachová. A na závěr kategorie mužů - na 9. místě zůstal Pavel (příjmení neznáme), 8. místo obsadil Ondra Šefl, na 7. místě se umístil Martin (příjmení neznáme), na 6. místo se probojoval pan Netušil, 5. místo si vystřílel



Pepa Beránek starší, bramborovou pozici si odnesl pan Štěpánek, na 3. místo se prostřílel Honza Marek, druhé místo putovalo k Lud'ovi Blovskému a zvítězil pan Dach.

V neposlední řadě bych chtěla za dožické hasiče poděkovat všem sponzorům, bez jejichž pomoci a darů by se tato akce vůbec nekonala. Sponzory této akce byli: Obec Mladý Smolivec, SDH Dožice, Linde M-H, pan Štěpánek, Agrochov Kasejovice–Smolivec, a.s., a Hostinec U Simči. Cen pro soutěžící bylo opravdu požehnaně, jednalo se například o pytle s obilím, limonády, svačinové boxy, cyklistické lahve, hračky a potřeby pro děti a další.

Věřím, že všichni návštěvníci si toto dopoledne a odpoledne užili. Celý den je doprovázelo krásné slunečné počasí, proto není divu, že se Dožicemi linul hlasitý, ale upřímný smích. Spokojenost všech přítomných byla nepřehlédnutelná. Ani na této akci nesměla chybět zde velmi populární točená zmrzlina. Na závěr jen dodám: „Pečlivě uschovejte své praky a v průběhu roku pořádně trénujte, protože za rok je tu zas Prakyáda Lukáše Zajíce.“

Karolína Černá

Pouťová veselice pod širým nebem

Ani letos nebyla výjimka a na pouťovou zábavu v Mladém Smolivci jsme se mohli těšit na venkovním parketu. Tentokrát připadala na 13. 08. 2016

Celý týden před poutí nás doprovázelo chladné počasí, v pátek jsme debatovali o tom, zda je vhodné jít na zábavu. Co se ale nestalo? V sobotu se počasí vzpamatovalo a čekaly nás příjemné teploty, proto nebyl důvod sedět doma, ale zajít se povесelit.

K tanci a k poslechu nám hrála známá kapela MINIMAX, která nás překvapila obměnou a slyšeli jsme i nové písně.

Parket se plnil a při debatách u piva jsme se dozvěděli, že kolem 23:00 hod. bylo již 200 platících, což je krásné číslo.

I když se kolem půl noci ochladilo, nikoho to neodradilo a vesele se bavil, ať už na parketu nebo pod stanem s přáteli.

Nadšenci poseděli do brzkých ranních hodin.

Prázdniny jsou pomalu u konce,

zašli jsme však ještě k muzice.

Nevěšte hlavu, nebuďte smutní,

vždyť za týden máme pouť v Blatný.

Děkujeme hasičům za přípravu zábavy,

máte přece jen vždy dobré nápady.



Veronika Straková

Rozloučení s prázdninami v Dožicích

Letos, již podruhé, si členové SDH Dožice připravili pro své nejmenší odpoledne plné soutěží. Tentokrát se toto klání neslo ve farmářském duchu. Vše vypuklo poslední sobotu v srpnu, tedy 27. srpna před dožickou hospodou U Simči. Začátek byl naplánován na 14:00, ale lehce se to protáhlo a začínalo se o 45 minut déle.

Děti byly spravedlivě rozděleny do dvou skupin, v každé skupině soutěžilo 9 dětí. Celkově se tedy této akce zúčastnilo 18 dětí. Členové prvního družstva se pojmenovali jako Farmáři a členové druhého družstva se pojmenovali jako Telata. Děti byly připravené, soutěžní desetiboj mohl začít. Disciplínami bylo: skok v pytli, slalom s kolečkem (školáci s velkým, předškoláci s dětským), běh v gumovkách (o několik čísel větších), uhodnutí tajenky, poznávačka zvířat a obilí, hod vidlemi, přetahovaná s lanem, výroba strašáků, skok na balík a běh à la trakař. Hasiči junioři se dobře bavili, desetiboj jim rychle utekl a bylo tu vyhlášení vítězů. Zvítězili Farmáři a kdosi to trefně okomentoval slovy: „Telata byla druhá o vidle.“ (tedy rozhodl hod vidlemi).

Důležitým bodem tohoto dne bylo také opékání prasátka. To poskytl dožickým hasičům pan Kaiser (majitel firmy Kaiser s.r.o.) jako sponzorský dar, za což jsou mu místní hasiči velmi vděční, a rovněž si váží jejich dlouhodobé spolupráce. Prase mělo okolo 65 kil a opékat se začalo úderem poledne. Než děti stačily dosoutěžit, na stolech byla již první várka masa – respektive kůže. Krátce po 18. hodině následovalo druhé ořezávání. Sešlo se zde mnoho místních a věřím, že si všichni sobotní odpoledne, večer i nedělní ráno nadmíru užili.

Vzhledem k velikosti prasátka nějaké maso zbylo, proto hasiči nezháleli a zbytek masa v neděli okolo 17. hodiny strčili do trouby a zpřijemnilo si tak i nedělní odpoledne. Nezbývá než se těšit na to, v jakém duchu se bude nést příští rozloučení s prázdninami a jaké soutěže si hasiči pro své ratolesti připraví. Takže za rok na konci prázdnin na shledanou.

Karolína Černá

Čekáte návštěvu a potřebujete narychlo upéct dezert? Tyto růžičky vypadají slavnostně a hlavně skvěle chutnají. Pro milovníky slaných řezů lze jablka a cukr vyměnit za salám, kečup a koření na pizzu.

Jablečné růžičky

Suroviny:

- * 1ks listové těsto
- * 2ks červených jablek
- * 1ks citron
- * skořicový cukr

Postup:

1. Jablka si rozpůlíme a zbavíme se jádřince.
2. Nakrájíme na opravdu hodně tenké půlměsíčky.
3. Ty vložíme do vody s vymačkaným citrónem a dáme do mikrovlnky, dokud jablka nezměknou.
4. Listové těsto si nakrájíme na zhruba 4cm silné proužky.
5. Proužky posypeme skořicovým cukrem a na horní okraj vrstvíme půlměsíčky obloukem mimo těsto.
6. Proužek srolujeme, což nám vytvoří podobu růžičky.
7. Vložíme do formy na muffiny a pečeme při 180 stupních asi 20 minut.



Marti TIP, jak být FIT: červená řepa

Jak jednoduše ozvláštnit klasický zeleninový salát? Doslova bombou do míchaných salátů může být zapojení červené řepy - naprosto jednoduché, staletí známé zeleniny, kterou znovu začínáme objevovat a v našich jídelničkách používat. Například moje babička s dědečkem obhospodařují úžasnou zahrádku, kde pěstují červenou řepu už léta letoucí, ale nikdy jsem ji na našem rodinném stole nezaznamenala. Proč mají lidé zažito, že zeleninový salát je hlavně o rajčatech, salátu, okurce a paprice? Zkusili jste si do něj někdy nakrájet syrovou červenou řepu? Pokud ne, tak je to nejen barevná pastva pro oči, ale řepa zcela rozbije známou chuť míchaného salátu a udělá z něj nevšední chuťový zážitek.

Červená řepa je další z řady surovin, která v sobě skrývá množství zdraví prospěšných pokladů. Ať už budete přidávat řepu do pokrmů nebo si z ní uděláte čerstvou šťávu, zkuste ji zařazovat nejen v období, kdy se necítíte fyzicky dobře, ale i jako preventivní opatření. Pojdme se podívat, v čem nám může konzumace červené řepy pomoci:

- čerstvá šťáva z řepy působí na střeva a pomáhá při zácpě
- řepa působí i na srdečně-cévní systém – pomáhá snižovat krevní tlak, pročišťuje krev, doporučuje se i při leukémii
- je vhodné ji podávat při rekonvalescenci, oslabení imunity či při virových infekcích
- má protirakovinné účinky díky obsaženému červenému barvivu
- je vhodná v období před otěhotněním a v prvním trimestru těhotenství díky obsahu kyseliny listové, která je důležitá pro správný vývoj nervové soustavy plodu a eliminaci vrozených vývojových vad
- velmi zdraví příznivá je i při onemocnění jater, žlučníku, slinivky břišní nebo střev a bezezbytkové dietě

Mám pro Vás ale ještě jeden tip, čeho si vážit na červené řepě. Neméně cenná je i řepná nať, která obsahuje taktéž karotenoidy, draslík, vitamín C a i železo, a tak ji můžete přidávat do polévek salátů či k masu.

K tématu červené řepy Vám mimořádně prozradím recepty dva: na jednoduchý salát z červené řepy a cizrnovou pomazánku („hummus“) s červenou řepou.

Salát z červené řepy (2 porce):

- 300g syrové červené řepy
- 1 stroužek česneku
- 150g sýru cottage
- sůl

Řepu a česnek očistíme, oloupeme a nastrouháme (nebo nasekáme v mixéru), osolíme a smícháme s cottage sýrem.

Cizrnová pomazánka s červenou řepou (4 porce):

- > 200g sterilované cizrny
- > 150g vařené červené řepy
- > 1 lžíce olivového oleje
- > 1 lžíce citrónové šťávy
- > 1 lžíce bílého jogurtu
- > stroužek česneku
- > špetka římského kmínu, sůl, pepř
- > hrst nasekané řepné natě

Sterilovanou cizrnu scedíme, vložíme spolu s česnekem, olivovým olejem a červenou řepou do mixéru a rozmixujeme do hladké kaše. Dochutíme citrónovou šťávou, bílým jogurtem, solí, pepřem, římským kmínem a nasekanou řepnou natí.

**Na trávení dejte si k ránu,
z červené řepy a jablka šťávu.**

Pěkné babí léto přeje Martina Korejčková

STRAVOVÁNÍ A HUBNUTÍ ZDRAVĚ A S RADOSTÍ**Bc. Martina Korejčková, DiS. - nutriční terapeutka**

- ✚ tvorba jídelníčků a úprav ve stravování
- ✚ management hmotnosti (hubnutí, přibírání na váze), individuální redukční kurzy
- ✚ plánování pohybové aktivity
- ✚ testy potravinových alergií z kapky krve a sestavení jídelníčku dle výsledků
- ✚ 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

webové stránky: www.martinakorejckova.cz

Na slovíčko s našimi zastupiteli

Jméno a příjmení: Václav Krejčí

Bydliště: Mladý Smolivec

1) Jakým jedním slovem byste popsal své dětství?

Super

2) Co Vás dokáže zaručeně naštvat?

Bordel

3) Jaké jídlo byste nikdy nepozřel?

*H*vno*

4) Ideální dovolenou si představuji: (vyberte jednu z variant)

v České republice v cizině

5) Jaká je Vaše nejoblíbenější filmová (seriálová) hláška?

„Chčije a chčije.“

6) Co se Vám v obci, ve které žijete, nejvíce líbí?

Hasičárna

7) Jmenujte jednu věc, kterou byste ve své obci změnil:

Vyhlášku

8) Proč jste kandidoval do zastupitelstva?

Zvědavost

9) Jste spokojený s činností a fungováním zastupitelstva?

Ano

10) Co byste vzkázal svým voličům?

Hodně štěstí.



Členové redakčního týmu:

Karolína Černá, Aneta Slavičková,

Veronika Straková, Jiří Krejčík,

Veronika Kubová, Michaela Nesvedová