



NAŠE DĚDINY - zpravodaj obcí Bohuslavice, Březnice a Salaš. * Vydává Římskokatolická farnost Březnice, Březnice 14, 760 01 Zlín. * Své příspěvky můžete vložit do poštovní schránky farního úřadu v Březnici, poslat elektronickou poštou na adresu: nase.dediny@volny.cz nebo předat členům redakční rady. * Redakce si vyhrazuje právo na úpravu a krácení rukopisů, při výběru dává přednost textům stručným. *Nevyžádané příspěvky se nevracejí.

* Zpravodaj je vydáván za podpory Obce Březnice a Obce Bohuslavice.

* Určeno pro vnitřní potřebu farnosti.* Uzávěrka čísla: 17.10.2018.

NAŠE DĚDINY

Zpravodaj obcí Březnice - Bohuslavice - Salaš



Ilustrace: J. Švajdová

VZPOMÍNKA OBĚTEM VÁLKY PO 100 LETECH

Vítr

(Josef Čapek - Básně z koncentračního tábora)

Ó větre, vždycky jsem tě ctil
a miloval tě obzvlášť v létě
na kopcích, na slunečných výšinách
a když jsi pročesával pole obilná
a děvčatům jsi pocuchával vlásky,
ale i když jsi povykoval v zahradách,
nebo jsi k odpoledni náhlou bouří nesl,
i tehdy mívál jsem tě rád.

Ted' ale, prosím tě, přestaň už vát,
či aspoň neduj tak vražednou mocí!
Snad ani nevíš, jak ledový tvůj dech
nám vychrtlými žebry lítě projíždí,
jako by zhasit v nás si umínil
plaménky života už poslední;
na naše bědná těla jenom pohlédni:
ta tvému náporu se zhola neubrání,
měj s námi, prosím, trochu slitování!
Ach, zadrž! Třesu se až kosti chřestí
a všechno ve mně nahé, bezbranné,
se ve věžeňských hadrech tetelí
- i duše snad už z těla ulétla mi
jak ptáče prchá z mrznoucího roští -
ach hů! co jsi se zas tak divě rozfičel,
jak kdybys na kusy nás roztrhati chtěl,
měj přece s naší bídou slitování,
což není ti nás ani trochu žel?

Však jestli, větre, proto tolik vaneš,
že ze světa chceš odměst všechno zlé,
pak buď si uraganem! Pak jen duj a duj
a nás tady nic nelituj,
nešetři naše trupy promrzlé
a hvízdej, houkej, jak ti libo, huč a řvi,
z mých žeber třeba houkačku si udělej,
roh, křídlovku, píšťalu rvoucí sluch,
sirénu divou povztekklého jeku,
či cokoliv, co jenom se ti ráčí,
a zvedni se a běsni, vaň a duj,
co tvoje síly i ty naše stačí!



Ilustrace: J. Švajdová

ZPRÁVY Z NAŠICH DĚDIN

Všichni jste srdečně zváni na Martinské hody v Březnici, 11. listopadu 2018. Hodová mše svatá bude sloužena v 8:00 hodin v kostele sv. Bartoloměje, s poděkováním za letošní úrodu.

Zkoušky smíšeného pěveckého sboru budou každé pondělí, od 29. 10. 2018 ve škole v Březnici. Začátek v 18 hodin. Zváni jsou všichni ochotní zpěváci k nácviku zpěvu na půlnoční mši svatou.

Obec Březnice pořádá v sobotu 1.12.2018 dopolední autobusový zájezd do Valašských Klobouk na VALAŠSKÝ MIKULÁŠSKÝ JARMARK. Odjezd z Březnice v 8:00 hod. z točny, autobus bude zastavovat na všech zastávkách v obci. Závazné přihlášky na mail: starosta@breznice-zlin.cz.

Obec Březnice ve spolupráci se SRPŠ pořádá Lampionový průvod spojený s rozsvícením Vánočního stromu - první adventní neděle, 2.12.2018. Sraz rodičů s dětmi v 16:30 na Horním konci u točny, na Dolním konci u pálence. V 17:00 hod. zahájení 1. adventní neděle s Otcem Václavem u kostela, rozsvícení Vánočního stromu, vystoupení dětí ZŠ Březnice, 17:30 hod. drobné tekuté občerstvení u OÚ Březnice + ohňostroj.

SRPŠ Březnice Vás zve na akci VÝROBA ADVENTNÍCH VĚNCŮ - ve čtvrtek 29.11.2018 v 17:00 hod., v sále obecního domu - vedle pohostinství. Přineste si kolečko na věneček, svíčky a ozdoby. Větve budou zajištěny.

Letošní Vánoční jarmark v Březnici se uskuteční v sobotu 22.12.2018 - tradičně nad kostelem.

Uzávěrka příštích čísel Našich dědin bude 14.11.2018 a 12.12.2018.

POZVÁNKY DO NAŠICH DĚDIN

OBEC BOHUSLAVICE U ZLÍNA ZVE OBČANY NA

SLAVNOSTNÍ VYSAZENÍ STROMUSVOBODY

A KLADENÍ VĚNCE K PAMÁTNÍKU PADLÝCH

U PŘÍLEŽITOSTI 100. VÝROČÍ ZALOŽENÍ REPUBLIKY

NEDELE 28. ŘÍJNA 2018 V 15 HODIN

NA TRAVNATÉM PROSTRANSTVÍ NAPROTI HOSPODY

BĚHEM AKCE VYSTOUPÍ ŽÁCI ZŠ BOHUSLAVICE U ZLÍNA

AKCI POŘÁDÁME V RÁMCI KAMPANĚ
www.stromysvobody.cz

**STROMY
SVOBODY
1918
— 2018**

Obec Březnice a římskokatolická farnost Březnice si Vás
dovolují pozvat na přednášku Pavla Slezáka

MOJE ROČNÍ MISIE V ANGOLE

tato přednáška spojená s projekcí fotek ze služby a koná se
v neděli 11.11.2018 v sále obecního domu (vedle
pohostinství) v 15:00

Přednáška a povídání se budou týkat ročního působení
v angolské Benguele (pobřežní město na kraji pouště)

vstup zdarma

Draží čtenáři Našich dědin, v poslední dny měsíce října vychází opět nové číslo místního časopisu. Zamýšlíme-li se nad významem slova „časopis“, je zřejmé, že v sousloví „čas“ a „psátí“ rozeznáváme, oč při tvorbě tohoto žánru jde. Popsat dobu, popsat čas: minulý - co se stalo, přítomný - co se děje, a budoucí - co nás čeká. Mohli bychom si s tím vystačit, ale také nemusíme. Lze totiž uvažovat i nad rozměrem času mimo náš obzor, v křesťanském pojetí se jedná o „věčnost“. Věčnost není pojmem, který znamená nekonečnou souslednost dnů, ale spíše, píše Josef Ratzinger, „něco jako okamžik naplněný potěšením, okamžik, v němž nás objímá absolutní plnost a my zase objímáme ji. Okamžik, kdy se ponoříme do oceánu nekonečné lásky, v němž čas, tedy předtím a potom, již neexistuje. Můžeme se pouze pokoušet myslet si, že tento okamžik je život v plném slova smyslu, ono stále nové noření se do šíře bytí, zatímco my sami jsme prostě a jednoduše zaskočení nevýslovnou radostí.“ A tak myslím, že žádný časopis, natož ten náš, by neměl zůstat uzavřen pouze do kategorií času minulého, přítomného, budoucího, ale měl by na svých řádcích rozvinout i nit sahající k věcem, které nepomíjí a které jsou dosud předmětem velké naděje vepsané do duše každého člověka.

Tuto věčnost vyprošujeme, samozřejmě nejen v dušičkovém období, těm, jejichž život vezdejší již minul a na něž u hrobu při zapálené svíci s láskou vzpomínáme a modlíme se:

Odpočinutí věčné dej všem zemřelým, Pane, a světlo věčné ať jim svítí, ať odpočívají v pokoji.

P. Václav Fojtík



Adorační den

Adorační den v naší farnosti probíhá vždy 31. října, letos toto datum připadá na středu. Adorační den má dvojí rozměr, můžeme říci: vertikální, tedy projevů úcty k našemu Pánu a Bohu a horizontální, tedy spojení poutem modliteb naší farnosti a bohoslovců v Arcibiskupském kněžském semináři v Olomouci. Adorační dny jsou v naší diecézi zavedeny od roku 2002, aby tak probíhala stálá adorace Krista v Nejsvětější svátosti. Každý den v roce má jedna farnost tuto službu modlitby.

Ve středu 31. října bude zahájen adorační den výstavením Nejsvětější svátosti oltářní v březnickém kostele od 8:00 hod., v 17:00 hod. bude společná adorace a po ní v 18:00 hod. mše svatá. V Bohuslavicích bude společná hodinová adorace od 14:00 a na Salaši od 15:00 hod.

V tento adorační den se nezapomeňme na chvíli zastavit v kostele či kapli, abychom Bohu poděkovali za jeho blízkost a pomoc a abychom vedle modliteb na vlastní úmysly vzpomněli také na bohoslovce naší diecéze, kteří v modlitbě myslí na nás.

P. Václav Fojtík

Dušíčkový čas

- čas vzpomínání na naše blízké, které si Bůh povolal. Listopadové dny, zvláště od 2. do 8. listopadu, jsou dny k uctění památky všech, kteří nás opustili. Jsou příležitostí zastavit se, zapálit svíci, zamyslet se nad smyslem svého života. Tyto svátky obsahují hlubokou naději na vzkříšení.

Je důležité žít náš čas naplněný láskou, aby v našem nitru zůstaly jen pěkné vzpomínky na společné chvíle s těmi, na které už jen v tomto čase vzpomínáme.



Dušíčkové pobožnosti ve farnosti Březnice:

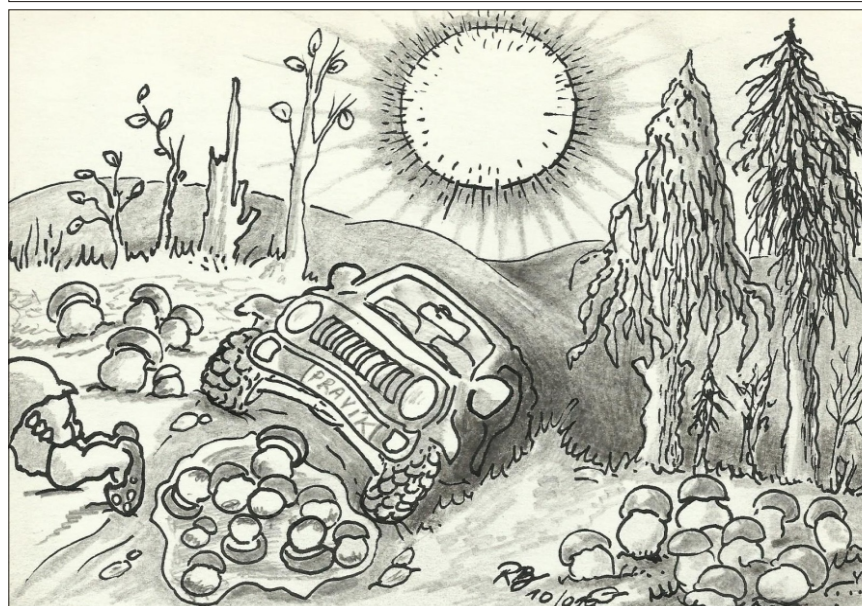
Sobota - 3.11.2018	14:00 hodin	Salaš
Neděle - 4.11.2018	15:00 hodin	Březnice

20. STOLETÍ

Ilustrace pan R. Bárta



21. STOLETÍ ...





... i Ty můžeš pomoci

9.listopadu 2018 od 16:00
na SÁLE OBECNÍHO DOMU

DARUJ KOSTNÍ DŘEŇ

Přijďte si poslechnout důležité
informace o kostní dřeni
a jejím darování.

A zároveň budete mít možnost
ZAPSAT SE DO REGISTRU DÁRCŮ.

Jako poděkování bude připraven
BOHATÝ DOPROVODNÝ PROGRAM.

bližší info na mailu: soukupova.karolina@gmail.com

28. říjen - Den vzniku samostatného československého státu

Tento den se začal jako státní svátek slavit již za první republiky, během nacistické okupace byl zrušen a obnoven zase na konci druhé světové války.

Samostatné Československo vzniklo jako jeden ze států z původního Rakouska-Uherska.

V současné době se při oficiálních oslavách kladou věnce k hrobu neznámého vojína na pražském Vítkově, probíhá slavnostní vojenská přehlídka, prezident republiky jmenuje nové generály a uděluje vyznamenání.

Vyznamenání se uděluje v Praze ve Vladislavském sále. Uděluje se Řád bílého lva, Řád Tomáše G. Masaryka, medaile Za hrdinství a medaile Za zásluhy.

Jsou oceňovány i výrazné osobnosti in memoriam.

*Volnosti! Národův ty zlaté
věno,
šlapána člověkem až
k ustrnutí,
ty dítě bolestného
procitnutí
a vražděné zas, sotva
narozeno!*

(V. Hálek)



GULÁŠFEST

Letošní ročník oblíbeného „Gulášfestu“ v Březnici byl velmi úspěšný. Krásné počasí a vůně gulášů přilákaly do areálu Sportovního klubu několik stovek příznivců tohoto klání.

Součástí programu bylo i fotbalové utkání starších pánů: Horní konec - Dolní konec Březnice.

K příjemnému odpoledni, k tanci i poslechu hrála skupina Orion.

O tom, že guláše chutnaly, svědčily prázdné kotly, kotlíky a hrnce. Nezbylo nic....

A jak to všechno zhodnotila odborná porota?

1. místo guláš Kominíček
2. místo Pohádkový guláš SK Březnice
3. místo Pravý valašský guláš

Nejlépe hodnocený guláš diváky byl guláš s názvem „Guláš bejků“.

Poděkování patří pořadatelům této akce, ale také všem, kteří se zapojili do soutěžního klání nejen ve vaření, ale také ve fotbalu.

Budeme se těšit, že příští ročník Gulášfestu bude stejně vydařený, jako ten letošní.

Marie Burdelová



Dobrá rada nad zlato....

Tip na zavařování v myčce:

Naplňte sklenice obvyklým způsobem a uzavřete. Pak je vložte do myčky na nádoby a spusťte program na 70° C. Pochopitelně nesmíte přidat žádný mycí prostředek. Jakmile ukončí myčka program, neotevírejte ji a nechejte sklenice vychladnout uvnitř. Pak už jen uložte do spíže.

Bramborové placky bez pánve

Bramborové placky se nemusí péct jenom na pánvi. Můžete použít vaflavač. Placky jsou stejně dobré, pečení je rychlejší a spotřebujete podstatně méně tuku.

Jak na cibuli

Před krájením cibule si opláchněte a navlhčete prkénko. Tak vám éterické oleje nebudou tolik stoupat do očí. Používejte ostrý nůž. Jinak na něj musíte tláčit a tím se opět uvolňují nepříjemné štiplavé složky. Rozpůlená cibule vydrží v lednici pět dní jako čerstvá, pokud místa řezu potřete máslem a zabalíte ji do alobalu.

Aby cibule neklíčila, dejte do nádoby, kde se skladuje, kousek chleba.

Když cibuli smažíte, rychleji zhnědne, jestliže ji předem posypete trochou hladké mouky a navíc bude hezky křupavá.

Paprika nepálí

Aby nepříjemná palčivost paprik zmizela, rozřízněte papriku napůl, odstraňte všechna semínka a potom vnitřek pečlivě nasolte.

Nechejte alespoň hodinu působit a potom opláchněte. Pak můžete papriku použít obvyklým způsobem.

Jak znásobit množství šlehaného bílku

Až dvojnásobné množství sněhu lze ušlehat, když na každý bílek přidáme jednu lžici studené vody. Aby byl sníh pěkně tuhý, můžete přidat několik kapek citronové šťávy nebo špetku soli.

Zelená brokolice

Aby brokolice vařením ve vodě neztratila svou svěží zelenou barvu, vložte při vaření do hrnce krajíček chleba, nebo přisypte špetku prášku do pečiva.

(Ze souboru osvědčených super tipů vybrala M. Burdelová)

Fotogalerie z pečení chleba:



Třídění zrníček



Kresba do mouky



Výroba těsta



Zpracovávání těsta



Tisk obilí prsty



Určování surovin potřebných k pečení chleba



Pečení chleba



Pečení chleba

Kafé na faře

Jak už mnozí víte, v Březnici po nedělní mši svaté je možnost zastavit se na faře na kávu. Nápad to byl odvážný, ale jak čas ukázal, velmi přínosný. Ve velkých farnostech, je běžné, že si lidé mohou po bohoslužbě společně sednout u stolu, pozdravit se, seznámit se a povykládat si - zkrátka nechat v sobě doznít radost z načerpané bohoslužby.

V Březnici tomu tak do nedávna nebylo. Lidé po mši buď v hloučcích postávali u kostela, nebo přímo prchali „do světa“. A tak mnoho lidí se sice pozdraví při pozdravení pokoje, ale osobně se už neznají. A je to škoda! Jsme přeci společenství lidí, vyznávající jednu víru, jsme farní rodina a měli bychom tvořit živé společenství - znát se, pomáhat si. Myslím, že všichni, kdo se zapojili do této aktivity, jsou obohaceni přinejmenším o radost ze setkání.

Věřte mi, stačí chvilíčka, půlhodinka... doma Vám nic neuteče a neděle bude jiná, BOHATŠÍ.

Magdaléna Běťáková



Výšlap a vysvěcení místa na Brdech

V neděli, 14.10.2018, jsme byli jako farnost pozváni na malou pěší pouť k obrázku Panny Marie Provodovské, který se nachází v Bohuslavicích na Brdech. Tento obrázek, přesněji jeho nejbližší okolí, prošlo zásluhou místních farníků v nedávné době rekonstrukcí a obnovou.

Od kaple se skupinka poutníků vydala ve 14 hodin. Počasí bylo excelentní (nevím, jak to ti bohuslavští farníci domlouvají ☺) sluníčko hrálo, vítr pofukoval, obzor byl jasný.

K obrázku jsme dorazili krátce po půl třetí. Otec Václav poděkoval místním dobrodincům za provedenou práci. Celé místo pak posvětil. Všichni společně jsme Pannu Marii pozdravili zpěvem a modlitbou růžence. Na závěr bylo připraveno malé občerstvení.

Byla jsem zde poprvé a tak nemůžu srovnávat, jak to tu vypadalo dříve. Ohromila mě však nenápadnost místa - okraj lesa a ticho, přestože poblíž vede rušná silnice. Zde byl klid. Jen stromy šuměly. Jejich větve zpívaly s námi: „*K nebesům dnes zalet' písni...*“

Této děkovné pouti se účastnila jen hrstka farníků. Vy všichni ostatní, můžete kdykoliv zde k Panně Marii přijít. Sednout si na lavičku. Nechat svět světem a jen jí, naší Matce, přednést svoje starosti a radosti, poprosit o ochranu a požehnání „*vzďaluj od nás žal a tíseň, duši naplň nadšením*“, protože je nám *Matkou ustavičné pomoci*.

Magdaléna Běťáková



DOMÁCÍ CHLÉB KŘEMÍLKA A VOCHOMŮRKY

Ingredience

na potření

- voda
- ocet

podle potřeby

- hladká mouka na vysypání

na těsto

- cukr
- 1 - 2 lžičky kmínu
- 5 hrnků hladké mouky
- 2 lžičky soli
- 2 hrnky vlažné vody
- 1 balíček droždí
- 3 lžice vlažného mléka



Postup přípravy

- Mouku, sůl, cukr, kmín, vodu, mléko a droždí smícháme a necháme zhruba hodinu kynout.

- Až nám těsto vykyne, připravíme si nádobu na pečení, do které dáme na dno jenom mouku. Pak necháme rozpálit troubu a mezitím těsto na chléb vysypeme a jenom mokryma rukama upravíme. Dáme na mouku, kterou jsme si vysypali nádobu, ještě necháme 20 minut kynout.

- Do hrnku si dáme vodu a ocet a těsně před vložením do trouby ho jen zlehka potřeme. Pak těsto vložíme do trouby a zprudka pečeme 5 - 10 minut, pak úplně pomalu dopékáme asi tak 45 minut. Během pečení párkrát domácí chleba potřeme vodou s octem.

TÝ- DEN CHLEBA aneb OD ZRNÍČKA KE CHLEBU

Semínko obilí je jedním z nejobdivuhodnějších zázraků přírody. Dokázalo nasytit miliony lidí v celém světě v době, kdy se lidem těžce žilo. I dnes platí, že chleba se člověk nikdy nepřejí. Málokdo však ví, že i chléb má svůj světový den. Ten připadá na 16. října v řadě zemí světa. V České republice se slaví od roku 2009.



I my jsme se s dětmi z Mateřské školy Bohuslavice u Zlína připojili k oslavám Dne chleba a slavili jsme celý týden. Během něj se děti dozvěděly, jak ze zrníček vyrostou lány obilí, jak se dál klasy zpracují a pomelou na mouku. Pověděli jsme si a ukázali na obrázcích, jakou cestu musí zrníčko urazit, než z něj vznikne voňavý chléb. Ukázali jsme si různé druhy obilovin, rozdíl mezi nimi a prozkoumali jsme je všemi smysly. Seznámili jsme se také se surovinami, které jsou potřeba k výrobě těsta. Poznávali jsme různé druhy mouky, jejich strukturu i vlastnosti, pozorovali kvásek i kynutí těsta. Z mouky, soli a vody si děti společně vyrobily vláčné těsto, ze kterého potom vytvářely různé druhy pečiva, jež po usušení využily při hrách. Hráli jsme si nejen s moukou a semínky, ale i s básničkami a pohádkou Kuřátko a obilí. Děti si také vyzkoušely, jak je těžké vyrobit mouku z obilí pomocí hmoždíře. Ve školce jsme si dokonce postavili pekárnu a hráli si na pekaře a pekařství. Nakonec jsme si společně upekli pšeničný chléb Křemílka a Vochomůrky a poté za pomoci paní kuchařky Martinky žitný kváskový chléb. Oba chleby dětem moc chutnaly. Recept na ten jednodušší, pšeničný si děti odnesly domů. Pokud jste na něj i vy dostali chuť, můžete si tento chléb zkusit upécti doma a oslavit tak s námi Den chleba-svátek základní lidské potraviny a pekařské profese.

Bc. Lucie Gottfried

Benefiční fotbálek

V neděli 14.10. 2018 se za pěkného slunečného dopoledne hrál benefiční fotbálek pro našeho Adámka.

Stejně jako při akci pořádané klubem maminek, i tentokrát byla účast veliká!

Měli jsme v plánu, že by se přišel podívat i Adámek, ale musel být v té době opět v nemocnici, tak jsme mu alespoň celou akci ukázali v podobě mnoha hezkých fotek od Dáši Malotové :-).

Takže o nic nepřišel a byl hodně překvapený i s tatínkem!

Musím se přiznat, že jsem ze začátku vůbec netušila kdo hraje proti komu (určitě jsem nebyla jedinná! :-), ale úžasně to vystihla Radka Hlušítková, která Irence Hujíčkové na otázku: "Nevíte někdo, kteří jsou naši?" hbitě odpověděla: " Všeci sú naši!"

Prostě žádný protivník, ale dnes tady všichni spolu.....

A tak ještě jednou moc děkujeme firmě LAPP GROUP, Fotbalové reprezentaci starostů obcí a měst ČR a vám všem za finanční podporu a za to, že bojujete s námi!

Kateřina Šptelová



Pár slov k pohlázení na duši od Jarmily Bednaříkové z časopisu Malovaný kraj

Příběh krajiny

Čekali jsme, až se zas z bílé skořápky sněhu a ledu vyklubou barvy. Nejdříve přijde žlutá orsejů a podbělů. A pak už se prolomí stavidla proudící vody i trav. Kdyby ten moment střídání ročních období viděl člověk snad tisíckrát, nikdy mu nezevšední. Vždycky je to znovu zázrak. Jak stromy nejprve bojovně zježatí pupenci, potom se mocně opřou do zelených křídel, v září dostanou svatozář pokojného zrání a nakonec vztáhnou holé větve k obloze v prosbě za nové živoucí jaro.

Myslím na největší krásu, kterou jsem v životě spatřila. Byl do diamantový brus zářících ledových svahů severního Ťan-šanu, kontrastovaný sytou tmnou zelení obrovských Ťan-šanských jedlí? Nebo úplněk nad tmnými skalisky, do kterých celé miliony let naráží beranidlo Černého moře? Ráda ty obrazy vyvolávám v mysli, jsou jenom trochu zahaleny záclonou zapomínání.

Jenomže do těch krajů jsem nezakrojila. Neochutnala jejich slanou i sladkou chuť. Tam v Chříbech, pod mohutným bukem a u základů velkomoravského kostelíka na hradisku Svatého Klimenta, když po mši muzikanti zahráli ještě hymnu a my jsme s maminkou nemohly zpívat, protože hrdlem nám v té chvíli stoupaly všechny potoky, řeky a studánky země, prožívaly jsme jeden z nejvzácnějších pocitů, co člověk může snad v životě poznat. Sounáležitost s historií, s lesem, co tady stál už tehdy, za věrozvěstů, jednotu vlastního života a země, která je naše, jazyka, jenž nás oslovil, když jsme poprvé vykoukly do světa. Pocit, že toto je prostor, kam patříme.

Něco mít, nebo něčemu patřit je nebetyčný rozdíl. Ale krajina domova tyhle dvě věci dovoluje sloučit. Vždycky nám na prstech schla její hlína - nejdřív jsme hloubili důlky na barevné kuličky, později sadili cibuli, petržel, a potom upravovali hroby. Ulpěla na nás, zatímco naše stopy ulpěly v jejích rozmoklých jílech a slínech.

Není hezčího místa na světě, než to, jemuž se rozhodneme patřit.

*To,
co nazýváme krásou,
nemusíme hledat
ve vzdálených zemích...
je tady, okolo nás,
nebo není nikde...*

Allen Tucker



Ilustrace: J. Švajdová

ŘÍJEN 2018

A za vše - za myšlenku setkání sousedů,
za obsluhu, občerstvení,
za místo setkání,
lze vyslovit upřímný dík a těšit se na další setkání.

Za ty, kteří jen seděli a vychutnávali si příjemnou atmosféru

Jindřiška Švajdová



*Projevuj obyčejnost,
obejmi prostotu,
umění sobectví
měj jen pár tužeb...*

LAOC' (6. století př. n. l.)



Znáš svého souseda?

Jistě znáte situaci v naší obci Březnici. Rozrůstá se všemi směry a přicházejí noví obyvatelé. Skoro se mezi sebou už neznáme. Zvláště my starší se ptáme - kdo to je, kde bydlí, ... a ptáme se, vyptáváme. Setkáváme se zřídka na různých společenských akcích, vidíme v televizi nové malé občánky a stále máme zájem se seznámit s novými obyvateli obce.

Dříve „za starých časů“ bývaly v podvečer nebo v neděli odpoledne besedy, na kterých se probralo vše od „a až po z“. Dnes se takové besedě říká párty a má v mnohém jinou náplň než dříve.

Jak už jsem zmínila, do obce přicházejí noví obyvatelé, vyrůstají další generace. Přinášejí s sebou přínosné prvky soužití, které postrkují obec kupředu.

Naopak i o tom se lze zmínit, že mnohým není ledačo v obci po chuti a není jejich snahou nabídnout své myšlení i ruce k řešení daných situací. Lidově řečeno - není třeba házet klacky pod nohy každému, kdo se snaží udělat něco přínosného pro ostatní.

Znám mnoho lidí, kteří žijí v obci krátký čas, projevíli zájem o dění v obci a nabídli pomoc podle svých možností. A proto jim za dobrou snahu určitě patří dík.

V následujících řádcích bych se ráda zmínila o akci, která se uskutečnila v minulých dnech.

Jednoho dne se objevila v poštovních schránkách na Lánovce (část čtvrti Březnice) pozvánka s nadpisem „LÁNOVKA PÁRTY“. Zvědavě jsme četli další řádky - jste srdečně zváni k přátelskému venkovnímu posezení u Kučerů - Balajků. Potkáme se, utužíme přátelské vztahy, seznámíme se s novými sousedy, posedíme, prostě si užijeme prima večer u nás - na Lánovce.

A tak jsme si podle návodu vzali teplé oblečení, dobrou náladu, něco na zub, něco na zahřátí. Počasí nám přálo, seznámili jsme se navzájem, probrali jsme novinky a bylo nám dobře.

Vědomi, že máme dobré sousedy, kteří by pomohli v situaci, jakékoli nouzi, aspoň mne, hrálo u srdce.

A kolik nás bylo? Počet sousedů, dětí a dvou psů byl překvapivý - bylo nás třicet osm. Nejstarší má hodně přes osmdesát, nejmladší v kočárku čtrnáct dní. Užili jsme si příjemný večer u nás - na Lánovce.

Udělej něco pro všechny ...

Při nedávných volbách mne upoutal zvláštní název hnutí - PRAHA SOBĚ.

Napsala jsem upoutal, ale spíše udivil. Napadlo mne - copak máme v zemi jen Prahu?

Proto dávám do protikladu svůj výše uvedený nadpis a jsem moc ráda, že mohu vyjádřit své poděkování za práci, kterou vykonává malá skupina lidí pro časopis Naše dědiny - pro všechny.

V prvé řadě je to díky paní Marii Burdelové a Otci Václavu Fojtíkovi, to jsou dva, kteří dávají dohromady každý měsíc jednotlivá čísla zpravodaje. Je to velmi záslužná práce.

Ráda bych též poděkovala i těm, kteří pravidelně posílají do redakce příspěvky ke čtení.

Od starších lidí často slyším: „Už vyšly Dědiny? Čekáme na ně!“

Časopis vychází už několik let a bylo by na škodu, kdyby zanikl.

Proto se obracím na všechny, kteří umí držet pero a nezapomněli českou abecedu, aby občas napsali pár řádků, poslali foto, kresbu a tím podpořili zajímavost vydávaného zpravodaje.

Každý z nás má určitě zážitky s dětmi, sousedy, foto z výletů do přírody, pamatuje něco z historie své obce atd. ... Můžete si být jisti, že budou vítány všechny postřehy ne odjinud, ale od vás - z našich dědin.

Za vaše příspěvky určitě poděkuje redakce časopisu.

Jindřiška Švajdová

Už počtvrté s vaší pomocí posílám vánoční balíčky dětem na Ukrajinu. Letos je možno přispět i do kasiček v našich kaplích a v kostele zhruba do poloviny listopadu. Bližší informace k celému projektu můžete najít na www.acho.charita.cz. Všem dárcům velké díky.

Jana Kašpaříková, tel. 732 664 992



TÉMA - KOŘENÍ PROTI CHOŘENÍ

Milí čtenáři, téma zdraví je zcela nevyčerpatelná studnice, do které patří naše oblíbené bylinky, ale také koření. Jistě mně dáte za pravdu, že voňavá skořice patří určitě k podzimním a zimním dnům. Seznámím Vás s tímto vzácným kořením blíže.

Něco z biologie

Skořicovník je stálezelený strom z čeledi vavřínovitých s vonnými listy, kůrou i větvíčkami. Volně rostoucí strom dorůstá výšky až 15 m, na plantážích pouze 2-3 m, a to díky seřezávání větví kvůli snadnějšímu sběru plodů i kůry. Listy jsou jednoduché, rostou vstřícně, střídavě nebo jsou nahloučené na koncích větví. Jsou kožovité a na povrchu lesklé. Když se listy utrhnou a rozemnou, voní slabě po karafiátech. Květy jsou žlutavé až bílé, malé až středně velké, vyrůstají v koncových květenstvích, která jsou složená z vrcholíků. Okvětí se skládá ze šesti plátků a z krátké květní trubky. Tyčinky rostou ve čtyřech kruzích po třech. Plod je dužnatá vejčitá bobule, v době zralosti má modročernou barvu. Ze skořicovníku se sbírají nezralé dužnaté plody. Sběr probíhá těsně po odkvetu a potom se plody musejí velmi rychle usušit. Důležitější surovinou, pro kterou se stromy pěstují, je kůra. Ta je běžně známá jako skořice. Sklízí se většinou jen jednou za 2-3 roky, v roce sklizně 2x do roka. Ořezané výhonky a pruhý kůry se očistí a suší se na slunci, přičemž se okraje kůry srolují k sobě a vznikne nám známý zavlnitý tvar. Potom se třídí podle jakosti, nejlepší se prodává celá, menší kousky se nejednodušeji namelou.

Z historie

V překladu z řečtiny znamená název skořice „bezvadné koření“. Po staletí byla skořice ceněna všemi národy. První písemná zmínka o ní pochází z Číny kolem roku 2 700 př. n. l. Není proto divu, že velké množství receptů tradiční čínské medicíny obsahuje právě skořici. Píše se o ní i v Bibli. Staří Egypťané ji používali proti epidemiím a při balzamování. Do Evropy ji přivezli holanďští mořeplavci a brzy se i zde stala žádaným kořením.

Výskyt

Nyní existuje přes 200 druhů skořicovníků. Vyskytují se v tropech a subtropích. Skořice cejlonská pochází ze Srí Lanky (dříve Ceylon - odtud také vznikl druhový název rostliny) a později se rozšířila přes Indii na Filipíny. Skořicovníky najdeme v Asii, v Austrálii, v Tichomoří. Vyvezeny byly i do Střední a Jižní Ameriky, kde se pěstují hlavně v Brazílii a na Antilách.

Účinky a využití

Skořice má mnoho léčivých účinků. Byly přirovnávány k teplé přikrývce, která snižuje nepříjemné následky chladu jako mrazení a bolesti kloubů. Hlavní použití v léčitelství a medicíně vychází z poznatků, že kůra vykazuje uvolňující účinek při svalovém napětí a křečích, podporuje chuť k jídlu, pomáhá při nadýmání a průjmech. Skořice se řadí mezi silné antioxidanty, prohřívá organismus a podporuje imunitní systém. Je vhodná zejména při nachlazení spojeném s rýmou a kašlem, ale také při chřipce nebo angíně. Pomáhá tělu zbavit se infekcí a bakterií, tlumí bolesti v krku a její silice pomohou také při ucpaném nosu. Při včasném užívání působí jako prevence těchto onemocnění, protože má velmi silné dezinfekční a antibiotické účinky. Pro prevenci před nachlazením i při něm se doporučuje užívat skořici smíchanou s medem.

Je významná také pro diabetiky, protože zlepšuje metabolismus cukru, což vede ke snížení hladiny cukru v krvi. Snižuje také LDL cholesterol, reguluje pocení a využívá se při menstruačních obtížích. V poslední době vědci zkoumají vliv skořice na potlačení či zastavení tvorby rakovinných buněk. Dle dosavadních výzkumů je skořice schopna tvorbu nežádoucích buněk potlačit. Vylisovaný olej z kůry skořicovníku bývá součástí éterických olejů, které se používají v aromaterapii a jako složka masážních prohřívacích gelů a olejů. Působí antisepticky, prohřívá, prokrvuje celé tělo a povzbuzuje srdce.

Podle starých babských rad skořice účinně působí proti mravencům, kteří nemají rádi silné vůně. Protože podporuje regeneraci tkání, zlepšuje metabolismus a urychluje látkovou výměnu, našla své uplatnění také v kosmetických salonech, kde se využívá zejména k potlačení projevů celulitidy pomocí speciálních zábalů, jimiž se odbourávají škodliviny nahromaděné v pokožce.



Využití skořice v kuchyni

Skořici všichni známe jako koření v kuchyni. U nás se nejčastěji používá do pečiva, koláčů a závinů, šťáv a svařeného vína. Skvěle se hodí k jablkům, švestkám i hruškám. Vnitřně by se neměla užívat v těhotenství ani při chemoterapii. Ve větších dávkách se u citlivějších osob může projevit alergie.

Buďte opatrní v používání jak koření, tak bylinek. Platí - všeho s mírou!

Přeji Vám, milí čtenáři, voňavý podzim a příjemné dny, plné zdraví a duševní pohody.

Pavla Žilinská