

DOBNET

12/2014 ZDARMA
ROČNÍK 8



Začal adventní čas

**Štědrovečerní menu
trochu jinak**

**Prodává ryby a žije jako
před sto lety**

**Staňte se
i s dětmi šlechtici**

+ více zpráv z regionu, kultury a ze sportu

U Knoflíku

netradiční galanterie

knoflíky všech druhů a tvarů,
butonky, výztuhy, jehly,
stuhy a jiné hobby potřeby

Náměstí Jiřího z Poděbrad 44, Řevnice,
ve dvoře u cukrárny www.postaramese.cz

**Pekárna
cukrárna
U Pecků**

Na Výšině 1127
Řevnice

- vánoční cukroví
- vánočky, koláče
- mini zákusky
- svatební dorty



tel.: 723 941 910, 257 720 789

**ŠKOLY
HLÁSEK**

v Hlásné Třebani

hledají kolegu/kolegyni
pro výuku v první třídě
od 09/2015

Dobré zázemí, kvalitní výuka, vysoké nároky
na učitele, individuální přístup k dětem.
Spolupráce od 01/2015 - předškolní příprava.

tel: 777 568 562

www.skolyhlasek.cz

Skvělý servis a férové jednání.

Váš certifikovaný realitní specialista
pro tuto oblast

Mgr. Iva Suchá
iva.sucha@re-max.cz

☎ 603 24 77 33



RE/MAX prodává nejvíce realit na světě **RE/MAX**
Power

STUDNAŘSTVÍ

**STUDNY
KEYR**

Mníšek p. / Brdý
e-mail: keyr@eurosignal.cz
www.studnycechy.cz

čerpadla • montáže • čištění • opravy • filtrace • rozborý

výkopy • základy • terénní úpravy • demolice

ZEMNÍ PRÁCE

bagry • minibagry • nakladače
hutnění • sklápěče • kontejnery až 12t
jimky • septiky • vodoměrky
vsakovací • revizní šachty • přípojky

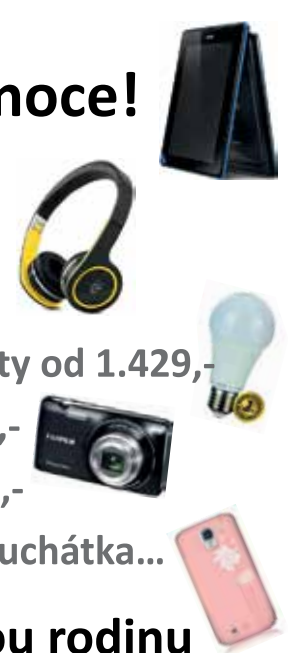
tel.: 603 433 624

COMFOR **POČÍTAČE
ELEKTRONIKA**
metronomyCZ
easy solution

Vám přeje rozzářené Vánoce!

- mobily od 559,-
- tablety od 1.279,-
- tiskárny od 1.289,-
- digitální fotoaparáty od 1.429,-
- monitory od 2.899,-
- led žárovky od 199,-
- pouzdra, brašny, sluchátka...

... dárky pro celou rodinu



tel.: 257 721 194
www.metronomy.cz

Herrmannova 120
Řevnice

MINIŠKOLKA A JESLE V HLÁSNÉ TŘEBANI

- kvalifikovaný personál
- 1 teta na max. 5 dětí
- 2 minuty přes řeku od vlakového nádraží Zadní Třeboň
- v ceně HV, tvoření, AJ (bilingvně hrou),
péče psychologa a spec. pedagoga
- cvičení pro nejmenší a montessori lekce v ceně
- pravidelné procházky do přírody, kulturní akce

Přijímáme děti od 15 měsíců do 3 let.
Otevírací doba od 7:00 do 17:30.

V případě zájmu volejte na tel. 777 568 562
email: hlasekvedeni@seznam.cz
www.skolyhlasek.cz

HLÁSEK

Dětská přání poletí za Ježíškem z Řevnic

Přemýšlíte, jak s dětmi předáte jejich vánoční přání přímo Ježíškovi? Způsobů je víc, můžete je umístit za okno, poslat poštou nebo třeba po balonku přímo do nebe. Hromadné vypouštění balonků se uskuteční už 12. prosince v Řevnicích. A letos bude spojeno také s lámáním rekordů.

Začátek akce, která se koná před zámečkem (u pošty), je naplánován na 15 hodin. Děti dostanou zdarma balonky i lísteček, na který napíší, co si pod stromeček přejí. Na akci se vyplatí přijít včas nebo o nějakou tu minutu dříve, protože již v 15:15 balonky hromadně vyletí k nebi.

Posílání přání Ježíškovi organizuje už čtvrtým rokem ředitelka školky Pikolín Kateřina Šupáčková. I když jde o akci pod záštitou školky, je určena nejen pro děti z Pikolínu, ale už tradičně pro širokou veřejnost. „Loni jsme akci pořádali samostatně, ale v letech předchozích a také letos se účastníme celorepublikové akce, jejímž cílem je mimo potěšení pro děti i rodiče také snažit zlomit rekord v počtu vypuštěných balonků,“ říká Kateřina Šupáčková. „Po vypuštění balonků bude následovat drobný doprovodný program pro děti, který je zatím v jednání. Bývají to napří-



Před hromadným vypouštěním balonků.

© Archiv školky Pikolín

klad tanečky nebo společné zpívání koled. Účast bývá každoročně hojná a atmosféra příjemná,“ doplňuje Kateřina Šupáčková.

Celorepubliková akce proběhne již po sedmé. Každý rok se jedno ze zúčastněných míst stává centrem, odkud dává moderátor pokyn k vypuštění balonků. Ostatní účastníci výzvu uslyší v rádiu Impuls, které je hlavním mediálním partnerem. V tomto roce se centrem akce

stane Hodonín a patronem i moderátorem v jedné osobě Václav Vydra.

K Ježíškovi i z Mořinky

Balonky směrem k Ježíškovi se budou vypouštět například i v Mořince. Sraz všech zájemců o zapojení se do pokolení celorepublikového rekordu je ve 14:15 hodin na návsi.

www.iDOBNET.cz

Dostavba školky v Dobřichovicích finišuje

I přes peripetie, které provázely dostavbu dobřichovické školky, to vypadá, že se stavební práce pomalu chýlí ke konci. Po dobu stavby musely některé děti docházet do náhradních tříd v sokolovně. Nyní už je jasné, že 5. ledna se děti vracejí zpátky do školky. Další dobrou zprávou je, že pokud vše poběží podle plánu, dostavba bude dokončena 2. února a hned potom proběhne zápis do nové třídy. Ta by mohla být otevřena už od 1. března. Všechny zaměstnankyně školky v čele s paní ředitelkou projeví po dobu dostavby velkou míru vstřícnosti, když se rozhodly obětovat své pohodlí a často i svůj volný čas ve prospěch zachování kapacity školky. Také někteří rodiče projevovali ochotu i shovívavost. Podrobnější informace k tématu najdete na webu idobnet.cz.



Dobrovolníci mohou zpříjemnit život seniorům

Domov pro seniory v Dobřichovicích plánuje otevření projektu dobrovolnické pomoci seniorům. Ta by mohla navázat kontakt mezi místní komunitou a lidmi žijícími v domově, kteří by o takovou pomoc měli zájem. Jednalo by se o společenskou aktivitu, kdy dobrovolník třikrát až čtyřikrát měsíčně navštěvuje některého ze seniorů, s nímž si povídá, čte mu, a pokud je to možné, tráví s ním čas i na zahradě nebo se s ním prochází v okolí. Cílem programu je zpříjemnit a oživit život obyvatel domova a také ho více otevřít místní komunitě. Na druhou stranu může kontakt se seniory přinést užitek i dobrovolníkům, například v poznání nových lidí, a také dobrý pocit z toho, co člověk udělá pro svého bližního. Pro rodiny s dětmi by to mohla být cesta, jak ukázat těm nejmenším, že stárnutí a vše, co s sebou nese, je přirozenou součástí života, která zahrnuje i péči o druhé. Potenciální dobrovolník si může domluvit nezávaznou návštěvu domova a teprve poté se pro projekt rozhodnout. K činnosti potřebuje pouze výpis z trestního rejstříku, absolvuje krátký rozhovor a podepíše smlouvu o dobrovolnické službě. Zájemci se mohou hlásit na e-mailu golanovajana@hotmail.com, kde získají i další informace, stejně jako přímo v domově u Mgr. Zory Zelené.

Beroun otevře nové kluziště s půjčovnou bruslí

Na novém kluzišti na berounském Husově náměstí se bude zdarma bruslit od 5. prosince 2014 až do 4. ledna 2015. Malí i dospělí krasobruslaři a hokejisté se mohou vyřadit na hřišti 14 x 14 metrů. Tato plocha, kterou zakoupilo město, je doplněna osvětlením i lavičkami sloužícími pro přezutí. Do 19. prosince bude kluziště dopoledne sloužit žákům berounských základních a mateřských škol, odpoledne a večer pak všem, kteří tento zimní sport vyznávají. K zapůjčení bude zdarma několik párů bruslí pro dospělé a nastavitelných párů bruslí pro děti, lze také využít možnost broušení vlastních bruslí za 50 Kč. Kluziště nebude přístupné vždy od 15 do 16 hodin kvůli úpravě plochy a při vystoupeních sportovních oddílů, které jsou uvedeny v programu adventu na webu královského města. Hřiště bude otevřeno od 5. do 19. prosince od pondělí do pátku mezi 10. a 15. hodinou pro školy a družiny, od 16. do 20. hodiny pro veřejnost, o víkendech pak pro veřejnost mezi 10. a 15. hodinou a 16. a 20. hodinou. V termínu od 20. prosince 2014 do 4. ledna 2015 bude hřiště otevřeno ve stejných časech, ale pro veřejnost i dopoledne. Na Štědrý den bude možné bruslit mezi 10. a 15. hodinou a na Nový rok od 12 do 20 hodin.

Změny ve vlakovém jízdním řádu

V neděli 14. prosince začne platit nový jízdní řád pro rok 2015. Mezi nejvýznamnější změny v našem regionu patří nový pár vlaků mezi Berounem, Zdicemi, Příbramí a Březnicí.

V pracovní dny a sobotu pojede nový vlak z Březnice do Zdic na přípoj k prvnímu rychlíku do Prahy a večer z Berouna do Březnice v pracovní dny a v neděli. Dále budou na základě požadavků obcí zrychlené osobní vlaky z Prahy do Berouna nahrazeny zastávkovými spoji, které z tohoto důvodu budou odjíždět o 6 minut dříve než v současném jízdním řádu, a původní 15minutový interval v ranní špičce pracovních dní se v době od 6:19 do 7:59 v úseku z hlavního nádraží do Prahy-Radotína zkrátí na interval desetiminutový (před ranní špičkou a na jejím konci bude interval 10–20 minut). V jihozápadní části Prahy tak bude interval 10 minut během ranní špičky zajištěn v obou směrech. Ve směru do Prahy budou odpoleďní posilové vlaky z Řevnic a Prahy-Radotína



nově projíždět zastávky Všenory, Černošice-Mokropsy a Praha-Velká Chuchle. Díky tomu bude moci linka S7 pokračovat do Úval pouze s minutovým pobytem na hlavním nádraží. Další významná změna proběhne na trati Zadní Třeboň – Lochovice. Zde na základě požadavku Středočeského kraje budou upraveny časové polohy některých vlaků. Důvodem

je zlepšení přivážení a odvážení dětí do školy v Litni. Ranní vlak s odjezdem ze Zadní Třeboň do Lochovic v 7:02 pojede ze Zadní Třeboň o 9 minut později, tj. v 7:11. Polední pár vlaků nově pojede v pracovní dny o hodinu dříve, nový odjezd ze Zadní Třeboň bude v 11:01 a v opačném směru odjezd z Lochovic ve 12:38.

Provoz kanceláře DOBNET, o. s., o svátcích a tip na dárek

Společnost DOBNET přeje všem zákazníkům příjemné prožití vánočních svátků a klidný vstup do nového roku. A spolu s přáním informujeme o otevírací době kanceláře v Dobřichovicích v Palackého ulici 27 v prosinci a na přelomu roku: do pondělí 22. prosince včetně proběhne běžná otevírací doba (po–čt 8–12, 12:30–18, pá 8–12), v úterý 23. prosince bude zkrácena, a to od 8 do 12 hodin, od 24. prosince do 1. ledna bude ZAVŘENO a v pátek 2. ledna bude otevřeno od 8 do 12 hodin.

• Zákazníky, kterým v sobotu 20. prosince přijde prostřednictvím SMS a e-mailu upomínka na jakoukoli dlužnou částku, společnost prosí, aby ve vlastním zájmu tuto záležitost řešili ihned. Pokud nezadají platbu včas, může se stát, že vzhledem k pěti volným dnům za sebou nebudou peníze připsány na účet.

• Dojde-li v době uzavření kanceláře k technickému problému přípojky, všem zákazníkům bude k dispozici telefonní číslo 277 001 111, kde problém vyřeší s pracovníkem společnosti, nebo bude záležitost řešena na základě zprávy nahlášené na záznamník. Stačí zanechat vzkaz spolu se jménem osoby nebo firmy, která je uživatelem přípojky, kontakt na sebe a popis závady.

• Uživatele, kteří využívají tarif SENIOR nebo ZTP, upozorňujeme, že v průběhu prosince je potřeba přijít osobně do kanceláře v Dobřichovicích a obnovit svoji smlouvu na příští rok.

• A na závěr tip společnosti DOBNET na dárek: „Jestli jste dosud nepřišli na to, co darovat svým blízkým, máme pro vás jeden tip – co třeba vstupenky do divadla nebo na nějaký pěkný koncert? Lístky, které nabízí TICKETPRO, si můžete v klidu vybrat a rezervovat z domova a potom si je u nás jen vyzvednete. Potřebujete-li se vyhledáním poradit, rádi vám pomůžeme.“ (red)

Vánoční výstava přilákala stovky lidí z kraje

Jen pár dní před adventem se v budově krajského úřadu konala vánoční prodejní výstava, kterou pořádali poskytovatelé sociálních služeb spolu s krajem. Zájem byl obrovský, podívat se a nakoupit originální výrobky s vánoční tematikou přišly stovky lidí. „Výstava jistě přinesla radost nejen kupujícím, ale i prodejcům, kterých bylo letos 68, z toho 47 ze středočeských příspěvkových organizací,“ uvedl hejtman Miloš Petera. Koupit si ručně vyrobené předměty přišli nejen zaměstnanci kraje, ale i lidé z různých koutů regionu. Nabízené zboží je od klientů sociálních služeb, kteří za získané peníze nakoupí materiál pro další výtvoř. Vyrábějí adventní věnce, ozdoby, svícní, keramické předměty, cukrářské produkty i slané pečivo. Zájemci měli také možnost nakoupit pro své blízké a přátele dárky pod stromeček – ručně vyráběné šperky, malované šátky, trička, polštáře, košíky, hrníčky nebo obrázky. Každoročně je největší zájem o vánoční cukroví, zdobené perníčky, vánočky nebo tradiční štrůdlí. K dostání byl i domácí chléb. První prodejní vánoční výstava se v budově krajského úřadu konala v roce 2003.



Dobřichovický zámek svítí do noci

Na Mezinárodní den studentstva, v pondělí 17. listopadu, byl slavnostně rozsvícen dobřichovický zámek. Osvětlení, které stavbu zviditelní i v nočních hodinách, bude aktivní od setmění do půlnoci. Zámek se tak přidal k již osvětleným památkám v okolí, například ve Všenorech, v Řevnicích, Letech či Karlíku. A v budoucnu jistě přibudou další.

Advent v Řevnicích

Předvánoční atmosféru již nasáváme plnými doušky. Přispěje k nim i tradiční řevnický adventní trh, který se koná v sobotu 6. prosince na náměstí. Začátek je v 9 hodin, od 10:30 se malí i velcí návštěvníci mohou těšit na program, vystoupí i místní soubory.

Paraglidistku zachránili hasiči z Řevnic

Profesionální hasiči z řevnické stanice včetně lezecké skupiny pomohli paraglidistce, která nouzově přistála do lesů nad Černošicemi. Navzdory neplánovanému přistání měla žena štěstí – bez zranění visela 15 metrů nad zemí, protože paraglidingové křídlo se zamotalo do větvi a nedovolilo, aby sportovkyně spadla. Hasiči vyrazili na místo s veškerou potřebnou technikou včetně hasičského vozu, na místo samotné ale museli jít půl kilometru pěšky, protože terén nebyl volně přístupný. Po komplikovaném výstupu se záchranářům podařilo ženu vyprostit a v pořádku dopravit na pevnou zem. Na ni nakonec úspěšně „snesli“ i samotné křídlo. Celá akce trvala tři hodiny.

Aktuality z obce Lety:

Záměr obce pronajmout prostory obecní knihovny

Obec Lety na svých stránkách zveřejnila záměr pronajmout prostory obecní knihovny. Jedná se především o místnost v prvním patře, která je vhodná pro pořádání kroužků a kurzů, seminářů a besed pro děti i dospělé. V současné době je tento volný prostor v knihovně využíván pro podobné akce rodinným centrem Letánek.

Veřejné zasedání zastupitelstva obce 15. 12.

Na programu letošního, již devátého veřejného zasedání Zastupitelstva obce Lety bude především schvalování rozpočtu obce na následující rok, bude představen rozpočet MŠ i rozpočtový výhled až do roku 2018. Jednat se bude také o rozpočtech svazků obcí, kterých jsou Lety členem, tj. Třemole a region Dolní Berounka. Zastupitelé budou mimo jiné projednávat kupní smlouvy ohledně pozemků pod komunikacemi, nájemní smlouvu týkající se sálu U Kafků, dále podmínky pronájmu prostor v knihovně a smlouvy týkající se zřízení služebností pro infrastrukturu v komunikacích. Dále budou schvalovány změny ve stanovách svazku obcí regionu Dolní Berounka a snížení členských příspěvků v tomto svazku. Zastupitelstvo obce Lety se sejde v pondělí 15. 12. 2014 v 19:00 v sále U Kafků.

KULTURNÍ AKCE 2015

■ Masopust

sobota 21. 2. od 13:45 hod., náves

■ Květinový ples

sobota 28. 3. od 20:00 hod., sál U Kafků

■ Transbrdy maraton

sobota 25. 4., od 9:00 hod., nábreží

■ Pohádkový les

pátek 1. 5. od 13:00 hod., údolí V Líbří

■ Máje

sobota 16. 5. od 12:00 hod., náves

■ Martinské posvícení

sobota 7. 11. od 12:00 hod., náves

■ Stříbrná adventní neděle

neděle 13. 12. od 13:45 hod., náves

Z Letánku:

Netradiční tvořivý jarmark

V sobotu 22. listopadu hostil pivotel MMX netradiční tvořivý jarmark. Inspirace k Vánocům byla nemalá. Svě výtvořky zde představili lidé z letovského okolí. Každý z nich měl ještě jako bonus připravenou tvořivou dílnu pro děti a i dospělí si přišli na své. Děti si mohly vyzkoušet práci s keramickou hlinou, papírem a s pomocí samolepek vytvořit například pěkný hrneček. Svě výrobky si odnesly domů a určitě tak vznikly krásné dárky k Vánocům třeba pro babičku. Atmosféra byla příjemná s nádechem Vánoc a děti tvoření ohromně bavilo. Děkujeme všem účastníkům jarmarku a hlavně Vendule Trískové a Petře Vaňkové za organizaci této pěkné akce.

Z dalších akcí:

Módní prohoz aneb provětrejte vaše šatníky, sobota 6. prosince, 9:00–12:00, sál U Kafků, V Chaloupkách 36, Lety

Přejeme krásné Vánoce a těšíme se na viděnou v novém roce. **Tým RC Letánek**



Obec Lety vás srdečně zve na STŘÍBRNOU ADVENTNÍ NEDĚLI dne 14. 12. 2014 od 13:45 hod. na návesi u kapličky.

Vystoupí děti z Mateřské školy Lety, bude slavnostně rozsvícen vánoční stromček a také se můžete těšit na občerstvení i jarmark s vánoční tematikou.

Výsledky dotazníkového šetření

SYSTEM PARKOVACÍCH MÍST ČI GARÁŽOVÝCH STÁNÍ S OBSLUŽNOU KOMUNIKACÍ A DĚTSKÝM HŘIŠTĚM V KARLŠTEJNSKÉ ULICI V LETECH

Na přelomu října a listopadu 2014 byl rezidentům v bytovém komplexu v Karlštejské ulici předložen návrh možného řešení nedostatku parkovacích míst. Současně do něj byla zahrnuta možnost vybudování dětského hřiště s komunitní plochou pro sousedská setkávání. Návrh vycházel z potřeby parkovat nejen vlastní automobily (většina rodin vlastní 2 vozy), ale i auta těch, kteří zavítají na návštěvu. V komplexu také roste počet dětí, které si často hrají na příjezdových komunikacích. Dětské hřiště bylo jakousi přidanou hodnotou, jež by mohla zvýšit kvalitu a bezpečnost bydlení. Cílem bylo také rovnoměrné rozložení provozu vozidel v areálu.

Dotazník byl předložen jako iniciativa rezidentů. Projekt nebyl záměrem obce a jeho realizace by plně vycházela pouze z investic majitelů nemovitostí a případných grantů. A jaké byly výsledky?

Ze všech 35 dotazníků byla návratnost 42 %. Současný stav ohledně parkovacích možností považuje 26,7 % za vyhovující nebo naprosto vyhovující, 26,7 % za částečně vyhovující a 46,6 % za nevyhovující.

Zájem o parkovací stání by mělo 20 %, o garážové stání 26 %. Celkově zájem o jakoukoli formu dodatečného parkování vyjádřilo 40 % z těch, kteří odpověděli.

Ostatní nemají zájem o žádné dodatečné možnosti parkování nebo se k předloženému návrhu vyjádřili záměťavě.

Dotázání spatřovali v předloženém návrhu tato pozitivita:

- Vyřešení nedostatečného parkování pro rezidenty a návštěvy
- Oddělení stávající zástavby od budoucí možné výstavby
- Vhodné urbanistické řešení pro ukončení areálu obytných domů
- Zvýšení bezpečnosti provozu a jeho rovnoměrné rozložení v areálu
- Zvýšení bezpečnosti pro pohyb dětí a rodičů
- Možnost doplnění dětského hřiště a komunitní plochy

- Zlepšení kvality bydlení
- Zvýšení hodnoty nemovitosti
- V případě garážových stání rozšíření úložných prostor

V reakcích na navrhované řešení uváděli tato negativa:

- Výstavba naruší výhled do krajiny
- Průjezdnost areálu povede ke zvýšení hluku, znečištění a k provozu tam, kde dnes provoz není
- Ztráta klidu a soukromí pro majitele krajních nemovitostí
- Dětské hřiště v okrajové části není bezpečné ani praktické
- Komunikace v těsné blízkosti domů
- Zhoršení kvality bydlení
- Nepropojení s 2. etapou

Součástí dotazníku byl také prostor pro návrhy a doporučení k řešení stávající situace a využití navrhovaného prostoru. Celkem 46,6 % vyjádřilo zájem o dětské hřiště a dodatečný komunitní prostor, dalších 33 % navrhovalo samostatný pruh zeleně a 6 % se vyslovilo, aby si ti, kteří mají potřebu dodatečného parkování, vystavěli garáže či parkovací stání před vlastními nemovitostmi. Ostatní nenavrhovali jiné řešení nebo necítí potřebu jakéhokoli doplnění stávajícího stavu. Výsledkem dotazníkového šetření je převažující nespokojenost rezidentů se stávajícím stavem, současně většinový nezájem o jeho změnu dle předloženého návrhu a velká názorová rozdílnost na způsob řešení. S ohledem na minimální zájem rezidentů o doplnění parkovacích stání či garáží je samostatná investice do dětského hřiště či oddělovacího pruhu zeleně nereálná (výkup pozemku, vybudování obslužné komunikace a realizace). Na základě těchto zjištění nebudou v tomto ohledu následovat žádné další kroky ze strany předkladatelů. Na závěr si dovoluujeme vyjádřit poděkování za vaše odpovědi, názory a ochotu se o ně podělit.

Krásné Vánoce!

Eliška Lechnerová

Štědrovečerní menu trochu jinak

Na tradiční vánoční stůl patří kapr a bramborový salát. Ano, souhlasíme. Ale bohatě prostřená tabule může nabídnout i nové chutě, které ožíví sváteční večeři a ke štědrosti tohoto dne přidají punc originality. My jsme letos jedno takové menu s předstihem vyzkoušeli. A báječně jsme si užili celou přípravu včetně samotného hodování. Třeba se vám trefové do chuti a některý z receptů či všechny vyzkoušíte. Mnoho z nich je možné připravovat s dětmi a při večeři mít radost ze společného díla celé rodiny. Dobrou chuť!

Jako předkrm jsme zvolili houbového kuba, který se řadí ke staročeským jídlům. Kroupy obecně patří mezi zdravé prospěšné potraviny a dají se skvěle dochutit. Jsou ale poměrně syté, takže jako předkrm stačí servírovat malou porci. A k ní lahodnou cuketovou placku, kterou mnohé děti mají za bramborák – a při jídle „boule až za ušima“.

HOUBOVÝ KUBA V CUKETOVÉ PLACCE

PRO 6 OSOB | PŘÍPRAVA: 1,5 HODINY | PEČENÍ: 30–35 MINUT



Houbový kuba

500 g krup
300 g sádla
100 g cibule
50 g sušených hub
10 stroužků česneku
másla
sůl, pepř, majoránka



Kroupy spaříme horkou vodou, propláchneme, vložíme do vroucí vody a vaříme s kouskem sádla doměkka. Na sádlo orestujeme nasekanou cibuli a namočíme si sušené houby.

Když jsou kroupy měkké, přidáme orestovanou cibuli a namočené houby, dochutíme solí, pepřem, rozmačkaným česnekem a majoránkou. Poté vymažeme pekáč sádlem a připravenou směs do něj vložíme. Troubu nastavíme na 180 stupňů Celsia a pečeme asi 30 minut.

Cuketová placka

0,5 kg cukety
100 g hladké mouky
1 dcl mléka
3 vejce
5 stroužků česneku
sádlo na pečení
sůl, pepř, majoránka

Nastrouháme cukety, vlijeme mléko, dáme majoránku, sůl, pepř, utřený česnek a zamícháme. Přidáme hladkou mouku a nakonec vajíčka. Vše řádně promícháme. Těsto musí mít bramborákovou konzistenci, pokud je řidší, přisypeme mouku. Na pánvi rozpálíme sádlo a placky pečlivě opečeme z obou stran.

Před podáváním položíme na houbového kuba plátek másla a necháme jej rozpustit, pokrm tak získá krémovější konzistenci. Kubu naaranžujeme do cuketové placky a můžeme popřát bon appetit.



Na krémovou polévku jsme využili vše, co nám zbylo z rozporcovaného kapříka: hlavu, kosti, ploutve, ocas na vývar, jikry či mlíčí. A většinu z nás překvapilo, že ve výsledku ani nebyla cítit „rybinou“, což je ideální opět hlavně pro nejmenší strávníky. Polosladké víno jsme vybrali tak, abychom ho mohli také konzumovat. Ostatně i při vaření platí – čím kvalitnější víno, tím chutnější pokrm na talíři.

GRATINOVANÁ RYBÍ POLÉVKA

PRO 6 OSOB | PŘÍPRAVA: 30 MINUT | VAŘENÍ: 40–45 MINUT

200 g mrkve
100 g celeru
80 g petržele
2 cibule
5 stroužků česneku
5 kuliček nového koření a pepře
3 bobkové listy
hladká mouka
300 ml 31% smetany
50 + 25 g másla
sádlo
muškátový květ
sůl, bílý pepř
7 lžiček bílého vína (polosladkého)
6 plátků toustového chleba
100 g strouhaného sýra





Štědrovečerní menu pro naše čtenáře připravil šéfkuchař Jaromír Horáček.

Vše, co nám zbylo z kapra, kromě jiker a mlíčí, dáme do hrnce, přidáme nové koření, bobkové listy a kuličky pepře. Zalijeme dvěma litry vody a vaříme na mírném ohni alespoň jednu hodinu.

Mezitím si v hrnci dozlatova orestujeme najemno nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu, nasekaný česnek, špetku muškátového květu a osmažíme. Přilijeme přecezený vývar a vaříme asi 30 minut. Během této doby připravíme jíšku (na sádlo orestujeme hladkou mouku) a opečeme si tousty.

Polévku rozmixujeme tyčovým mixérem (pokud máme rádi kousky zeleniny, nemixujeme) a zahustíme jíškou, přidáme smetanu, dochutíme solí a bílým pepřem. Nakonec do polévky s krémovou konzistencí vmícháme 50 gramů másla na zjemnění.

Polévku rozdělíme do šesti misek, navrch vložíme na půlky rozkrojené tousty, posypeme sýrem a zakápneme bílým vínem.

Vložíme do trouby pod gril a gratinujeme, až sýr zezlátne. Zatím si na pánvi rozpustíme máslo a na něm orestujeme trochu cibule, přidáme jikry nebo mlíčí a opékáme asi 3 minuty. Nakonec vlijeme jednu lžičku bílého vína a promícháme.

Důležité: Jikry či mlíčí NESOLÍME!

Na závěr vyndáme polévku z trouby, doprostřed nazdobíme jikrami nebo mlíčím a trochou petrželky kudrnky.

Salát k rybě má mnoho obměn. Vyzkoušeli jsme méně kalorickou bombu s jogurtem a lučinou. Chuť celku dodá i správné promíchání, a to dlaněmi a prsty, které po okraji misky zaboříme až na její dno a jednotlivé ingredience „načechráváme“, asi jako když „bagr kypří půdu“, až dosáhneme pečlivě propojené směsi.

BRAMBOROVÝ SALÁT S LUČINOU A JOGURTEM

PRO 6 OSOB | PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 1 kg brambor**
- 4 vejce**
- 6 sterilovaných okurek**
- sůl, pepř, lák z okurek (dle potřeby)**
- 1 lžice majonézy**
- 2 lžice bílého jogurtu**
- 100g lučiny**
- 250g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel)**
- 100g sterilovaného hrášku**
- 3 lžice plnotučné hořčice**
- 1 svazek jarní cibulky**
- petrželka kudrnka**



Brambory ve slupce a kořenovou zeleninu uvaříme v osolené vodě doměkka, vejce natvrdo. Brambory, zeleninu i vejce nakrájíme na menší kostičky. Přidáme lučinu smíchanou s jogurtem, hořčici a majonézou, hrášek, nadrobno nasekanou jarní cibulku a na kostičky nakrájené okurky. Osolíme, opepříme a podle chuti přilijeme lák z okurek.

Salát začneme míchat, až když máme všechny suroviny v jedné misce, a mícháme lehce, odspoda nahoru, aby se z brambor nestala lepivá kaše. Po zamíchání a případném dochucení necháme salát v lednici odležet do druhého dne. Zdobíme kudrnkou.

Pokud milujete smaženého kapra a nedokážete se ho vzdát, nemusíte. Při porcování stačí filety rozdělit, část jich usmažit a část upéct. Na stole tak rozšíříte štedrou nabídku chutí. A ty vůně, co se plnou „od plotny“...

TRADIČNÍ PEČENÝ KAPŘÍK S MANDLEMI, ČESNEKEM A SLANINOVÝMI CHIPSY

PRO 6 OSOB | PŘÍPRAVA: 1 HODINA | PEČENÍ: 40–45 MINUT

- 1 kapr (filety nakrájené na porce)
- 2 cibule
- 1,5 dcl bílého vína (polosuchého)
- 4 stroužky česneku
- 200 g plátků anglické slaniny
- 100 g sekaných mandlí
- kmín
- sůl
- 50 g másla



Kapra naporcovaného na filátka den dříve pokmínujeme a necháme pod fólií v lednici odležet. Pozor, NESOLÍME. Druhý den zapneme troubu na 190 stupňů Celsia, než se nám nahřeje, nakrájíme si anglickou slaninu na plátky, které naskládáme na pečicí papír na plech a dáme asi na 15 minut do trouby, dokud slanina nezezlátne. Během pečení pokrájíme cibuli a česnek na plátky, lehce je orestujeme na másle a rozprostřeme do pekáče, do něhož poté rozložíme připravené kapří filety. Podlijme

me vínem, osolíme a posypeme sekanými mandlemi.

Vyndáme dozlatova opečené slaninové chipsy a vložíme připravenou rybu. Pečeme asi 25 minut, až jsou kapří filety krásně křupavé a mandle zlaté.

Rybu servírujeme spolu s bramborovým salátem. Ten upěchujeme do libovolné formičky a vyklopíme na talíř – velikost a tvar jsou na fantazii kuchaře. Přidáme upečeného kapra, lehce přelijeme šťávou a posypeme teplými chipsy.

Sladká tečka musí být. Zvláště když jsme zvolili lehčí bramborový salát. Příprava čokoládové dobroty zabere málo času, ale je o to výtečnější. Moučník doporučujeme podávat teplý, neboť karamel na něm hezky poleví a dá se vychutnat spolu s čokoládovým pohlazením. Po ztuhnutí nám nahradí cucavé bonbony.

ČOKOLÁDOVÉ SUFLÉ S KARAMELEM

PRO 6 OSOB | PŘÍPRAVA: 1 HODINA | PEČENÍ: 20–25 MINUT

- 3 lžíce (50 g) mletých vlašských ořechů
- 225 g kvalitní čokolády na vaření
- 5 lžic (95 ml) silné černé kávy
- 1 lžíce (20 ml) likéru Amaretto
- 2 lžíce (40 g) hladké mouky
- 180 g krupicového cukru
- 6 vajec – žloutky a bílky oddělené
- trochu másla na vymazání formiček

Na ozdobu:

- 100 g cukru krystalu
- 50 ml vody
- pečicí papír



Troubu rozehrájeme na 180 stupňů (horkovzdušnou na 170 stupňů). Šest formiček na suflé (nebo hrnečků s rovnými stěnami) o objemu 150 ml (200 ml) vymastíme



máslem a vysypeme drcenými vlašskými ořechy.

Do mísy nalámeme čokoládu a zalijeme ji kávou. Společně roztavíme ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě (dvě až dvě a půl minuty na střední výkon), promícháme, aby vznikla hladká a lesklá hmota. Pak ji necháme trochu vychladnout.

Do rozpuštěné čokolády zamícháme amaretto, mouku, polovinu cukru a žloutky. Z bílků ušleháme hustý sníh a postupně

do něj zapracujeme zbylý cukr, aby vzniklo lesklé sněhové těsto. Vmícháme je do čokoládové směsi, pomalu a velmi opatrně, abychom co nejvíce zachovali ten správný lesk. Směs rozdělíme do formiček. Vložíme do trouby a pečeme patnáct až dvacet minut, aby malé nákyпы správně vyběhly a měly na omak pevnou kůrku. Pokud je po této době povrch ještě měkký, vrátíme na pět minut do trouby.

Mezitím připravíme karamelovou ozdobu. Cukr nasypeme do hrnečku a na mírném ohni jej za stálého míchání zkaramelizujeme. Pak podlijeme vodou a vaříme tak dlouho, až se hmota táhne. Plech vyložíme pečicím papírem a karamel rozlijeme do různých drobných tvarů. Necháme je vychladnout a pak už si jen nalámeme svou ozdobu. Při podávání můžeme suflé vyklopit anebo jen ozdobit a podávat teplé.

Štedrý den je o uvolněné pohodě, radostném sdílení a výjimečnosti – v připravovaném jídle, dárkách, maličkostech, které jindy neděláme. Přejeme vám letošní Vánoce strávené s těmi, které máte rádi. A do nového roku abyste vykročili pod šťastnou hvězdou, jež třeba zazáří i na vašem vánočním stromečku.

✍ Jaromír Horáček, Liběna Nová
📷 Jiří Tesař

Uvařeno za 5 minut

V prosinci 2012 jsem v Dobřichovicích začala s poměrně netradičním podnikáním – výrobou čerstvých těstovin. V Itálii mě natolik zaujaly obchody spojené přímo s výrobou, že jsem jeden takový otevřela v Dobřichovicích i já. Nachází se v areálu obchodů V Zahradách 1081 – přímo vedle České spořitelny.



Ráda bych tímto poděkovala všem svým, doufám, že spokojeným zákazníkům, z nichž někteří se stali i mými přáteli. Také srdečně zvou ty, kteří ještě můj obchod nenavštívili nebo o něm ani nevědí. Mým cílem bylo usnadnit a urychlit vaření (uvařeno za 5 minut) a nabídnout kvalitní těstoviny bez konzervantů a barviv. Jsem potěšena, že si těstoviny zamilovalo mnoho dospělých a zvláště dětí. Během minulých dvou let jsem obohatila obchod o další sortiment související i nesouvisející s těstovinami, ale i vínem, grappou a především sýry, které nejsou pouze z Itálie. Nově mohu nabídnout dárkové poukazy, které jistě potěší zvláště před Vánocemi.



Tímto bych ráda popřála všem čtenářům krásné a pohodové Vánoce a šťastný start do nového roku 2015. **Jolana Brabcová**

tel.: 724 953 583 • www.cerstve-testoviny.com
e-mail: jolana@cerstve-testoviny.com



LPG® DAY SPA exklusivně pro Vás v Černošicích

UNIKÁTNÍ FRANCOUZSKÉ PŘÍSTROJE PRO ZDRAVÍ A KRÁSU

LPG NEW LIPOMASSAGE - BODY THERAPY:

ZEŠTÍHLENÍ A ODBOURÁNÍ TUKŮ
MODELACE POSTAVY
VYHLAZENÍ CELULITIDY
ZPEVNĚNÍ POKOŽKY
LYMFODRENÁŽ CELÉHO TĚLA



LPG NEW ENDERMOLIFT - FACE THERAPY:

+80% PRODUKCE KYSELINY HYALURONOVÉ
+21% ZPEVNĚNÍ POKOŽKY
+46% TVORBA NOVÉHO ELASTINU
+23% VYHLAZENÍ VRÁSEK
Rozjasňující účinky a detoxikace již po prvním ošetření.



již od

390 Kč

za LPG EXPRES
ošetření

Vánoční
dárkové poukazy



Salon KP MEDICAL (OC Vráž 1. p.) • Mokropeská 2027, Černošice • Tel. 311 329 411, 602 771 540
www.kpmedicalcz

Prodávám ryby a žiji jako lidé před sto lety

Na objížďce „legendárního“ železničního přejezdu mezi Řevnicemi a Lety, jehož čekací doby nepatří zrovna k nejkratším, můžeme už nějakou dobu vídat nápis Sádky Lety. Na ryby z místní produkce jsme slyšeli chválu, a tak jsme se rozhodli prozkoumat, co se skrývá za plotem a jak to při prodeji ryb chodí. Objevili jsme oázu klidu se zurčící vodou, zdravou vůní ryb a majitele, pro něhož jsou ryby srdeční záležitostí. Jmenuje se Martin Lacina a právě od něj jsme se dozvěděli mnoho zajímavostí nejen o rybách.

Co vás přivedlo k tomu, že jste začal podnikat s rybami?

Moje vášeň. Rybám se věnuji už od svých pěti let. Vím o nich snad všechno. Co potřebují, jakou vyžadují péči i jak se připravují. Začalo to chovem ryb pro vlastní potřebu. Chodilo čím dál tím víc známých,

kteří chtěli ryby také. Tak jsem si řekl, že je začnu prodávat. Ryby mě ale dřív neživily, podnikal jsem s tátou ve stavebnictví a měl jsem i další firmy. Poté, co jsem se vyléčil z vážné nemoci, se chci věnovat už pouze rybám.



Martin Lacina pracuje od pěti od rána do jedenácti do večera. Je vidět, že ho práce baví.

Mohu se zeptat proč?

Z pohledu klasické medicíny byla moje nemoc neléčitelná a já jsem se rozhodl vydat jinými cestami uzdravení. Změnil jsem způsob života a přístup k němu. Věděl jsem, že zdravý zůstanu v případě, když budu žít v souladu sám se sebou. S tím souvisela samozřejmě i práce. Měl jsem dřív několik firem, které mě slušně živily. Když jsem se vyléčil, rozhodl jsem se dělat už jen to, co mě baví. Změnil se mi pohled na svět.

V jakém smyslu?

Chci si užívat svoji práci a předávat něco z toho, co jsem pochopil, lidem. Vím, že chci žít, jako žili lidé před sto lety – soběstačně. Ryby jsou nejen moje vášeň, ale také jedno z mála opravdu zdravých jídel. Chci je lidem přiblížit a naučit je jíst také jiné druhy než kapra a pstruha duhového. Předat jim, že ryby nemusejí být drahé a že jejich příprava se zakládá na jednoduchosti. Rozhodl jsem se tedy prodat všechny své ostatní firmy a začít se věnovat naplno rybám, tedy tomu, co mě baví a má smysl.

Proč si myslíte, že lidé jedí hodně kapry a duhové pstruhy?

Jsou to ryby, které jsou takovými prasaty ve vodě. Snadno se vykrmí a rychle rostou, jsou tedy levnější. Duhový pstruh je asi nejmenší chutným druhem pstruha. Sice rychle roste, ale na druhou stranu je také dost náchylný k nemocem, takže se s ním musí umět dobře zacházet. Někdy je s ním smutná práce. Chci, aby lidé poznávali a ochutnávali i jiné ryby, vždyť pstruh potoční nebo siven jsou daleko chutnější. A to nemluvíme o dalších rybách, které jsou výtečné. Lidé také dost často neumějí ryby dobře připravit a nechce se jim dávat peníze za něco, co třeba zkazí.

Radíte svým zákazníkům, jak ryby připravit nebo z nich třeba udělat filety?

Ano, to dělám. A v momentě, kdy otevřu rybí restauraci, mám v plánu učit zájemce připravovat ryby na mnoho způsobů. Jednou v měsíci budu pořádát školu přípravy ryb. Účastníci zaplatí pouze za suroviny a naučí se několik způsobů zpracování ryb.

TIPY, jak si pochutnat na rybě



Podmínkou je čerstvá ryba. Zmrazená by se měla konzumovat do měsíce po zmrazení. Základem přípravy je jednoduchost. Chuť zabíjí třeba koření na ryby. Pro dobrý požitek stačí sůl, případně bylinky. Někdo má rád třeba česnek, ale podle mě se k rybám nehodí. Ryba potřebuje přípravu na dvou tucích, vždy má být jedním z nich máslo a druhým třeba sádlo nebo olivový olej. Chuť rybího masa skvěle vynikne v kombinaci s kyselou chutí. Osvědčilo se mi kombinovat ho třeba s tvarohem a zakysanou smetanou.

Mnoho z nás se jistě těší na slibovanou rybí restauraci. Kdy ji chcete otevřít, kde bude a na co byste hosty nalákal?

Hodně lidí se mě na ni ptá. Pokud vše poběží, jak má, otevřeme ji na jaře na slepém rameni Berounky, při jízdě směrem od Řevnic do Letů, po levé straně hned za mostem. Vymýšlíme toho hodně, například pro děti nebo rybáře, ale o tom bych raději mluvil, až budou věci jasné a v běhu. Určitě ale mohu slíbit dobré ryby, nabídku syrových rybích jídel, mořských plodů, jídel pro vegetariány, vína z vlastní produkce z Moravy a dostupné ceny. Nelíbí se mi, že v restauracích jsou porce ryb zbytečně předražené a mají další nešvary. Chci nabízet i rybí hotovky a samozřejmě výběr ryb přímo na místě.

Mluvíte o levnějších rybách než jinde. Neutrčí nižšími cenami kvalita?

Určitě ne, chci, aby si všichni mohli dovolit jíst ryby. Mohu poskytnout lepší ceny, protože základní surovinu mám z vlastní produkce. Nabídnu třeba i levnější krevety, protože je nakoupím ve větším množství. Restaurace často nakupují v malém, nabízejí drahé a ještě ne úplně dobře upravené jídlo. Hosté se pak ale nevrátí. U mě se rybí pokrmy budou otáčet.

Jaké ryby u vás koupíme a odkud jsou?

Prodávám kolem patnácti druhů ryb.

Většinou si pro ně jezdíme sami a víme, odkud pocházejí. Můžeme tak zaručit jejich kvalitu. Stávalo se nám, že dovezli ryby, a teprve později jsme zjistili, že byly chovány v nečisté vodě a jejich maso bylo cítit. Bohužel na to přijdeme až díky negativním ohlasům.

Jsou časté?

Zákazníci nám to tehdy neřekli a dozvěděli jsme se to až po nějaké době. Vždy je pro nás důležitá zpětná vazba, protože nemůžeme vědět, kde žily ryby, které si sami nevypěstujeme. U nás ve vodě se sice pročistí, ale jejich maso je stejně cítit podle původního místa. Za jakoukoli referenci jsme každopádně rádi. Teď už nakupujeme kapry ze Šumavy z písčitých vod. Také postupně pracujeme na rozšíření vlastní produkce. Ryby, u kterých je to možné, si sami vychováme od sádek až po jejich prodej. Můžeme potom zaručit, že jsou dobré, víme totiž, čím je krmíme a v jaké vodě žijí.

Jak se sem s tím vším vejdete? Tento rybníček není moc velký.

Rozšiřujeme prostory. Mimo těch pro ryby zamýšlíme přesunout sem k nám také výstavy loutek pro děti, které jsme dříve měli



Biotop s rybami a prodejna.

v Karlštejně. Jsme rádi, když můžeme dětem ryby ukázat, chodí nám sem třeba školky, ale zatím toho je k předvedení málo. Děti u nás uvidí, jak vypadají sádky, rybníček, chováme i kozy. Připravujeme tematické marionetky s loutkami. To je v režii mojí ženy, která vyučuje děti výtvarným

technikám a časem se i s touto výukou přesune sem.

Chutnají vám ryby? Moc. Ale nejím je.

To je překvapivé. Proč?

V pěti letech mi uvázla v krku kost z kapra a táta mi ji několik

hodin doloval. Měl jsem z toho tak hrozný zážitek, že jsem několik let nevzal rybu do úst. Loni jsem se rozhodl to zkusit s rybou, která nemá mít skoro žádné kosti. S prvním soustem se mi v krku kost zasekla. Jídla, která z ryb vařím, nemohu tedy ani ochutnat.

✍️ Lucie Hejbalová

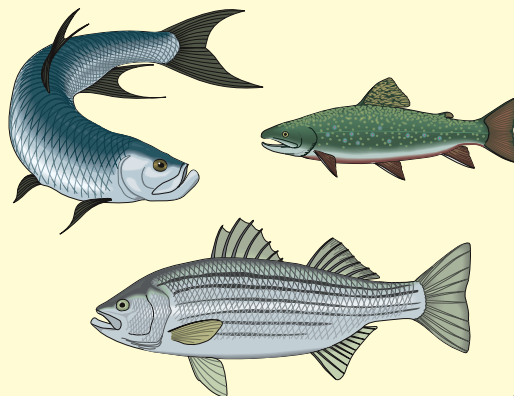
inzerce

WWW.SADKYLETY.CZ
LETY, U VIADUKTU 150

TEL.: 724 039 560, 602 386 135

CELOROČNÍ PRODEJ ŽIVÝCH RYB

- PSTRUH, KAPR, CANDÁT, ŠTIKA, SUMEC, JESETER, AMUR, LÍN
- MOŘSKÉ RYBY, KREVETY, MUŠLE
- UZENÉ RYBY
- NÁSADA DO RYBNÍKŮ A JEZÍREK, BAREVNÉ RYBY, KRMENÍ PRO RYBY



Řevnická Rybofka tentokrát i s ozvučením

Letošní Vánoce jsou za dveřmi. A kavárna Modrý domeček v Řevnicích připravuje Rybovu mši v trochu netradičním pojetí. Ale v tradičním čase – na Štědrý den od 13 hodin.

Pro mnohé z nás se mezi klasické symboly vánočních svátků zařadila i Česká mše vánoční od Jakuba Jana Ryby. Tato česky psaná církevní skladba vznikla v roce 1796. Jakub Jan Ryba (1765–1815) je autorem textu i hudby a dílo napsal v době, kdy mu ještě nebylo ani 31 let. Nejedná se v pravém slova smyslu o mši, ale o pastorální hru nebo také vánoční kantátu s pastorálními motivy. Sestává z šesti hlavních a tří vložených částí a její příběh vypráví o zvěstování Kristova narození

a příchodu pastýřů k jesličkám. Jakub Jan Ryba při komponování vsadil na prosté motivy a radostnou atmosféru a děj mše zasadil do ryze českého prostředí. Jeho cílem bylo oslovit lidi z různých společenských vrstev, bez ohledu na vzdělání či věk, a vtáhnout posluchače do děje tak, aby ho mohli skutečně prožít, a ne pouze pasivně vnímat, jak tomu doposud bylo. Obliba, které se Česká mše vánoční těší, je dokladem toho, že se mu to podařilo.



Dirigent Lukáš Prchal. © o. s. Náruč

Českou mši vánoční si můžeme již poněkolkáté vychutnat na Štědrý den v jednu hodinu odpoledne před kavárnou Modrý domeček v Řevnicích. Zpívat budou osvědčení sólisté, Řevnický příležitostný pěvecký sbor, zpěváky doprovodí orchestr a dirigentské taktovky se chopí mladý, úspěšný dirigent, sbormistr a zpěvák Lukáš Prchal. Navíc letos poprvé bude Rybofka ozvučena!



Netradiční atmosféru doplní vůně svařeného vína, které nás zahřeje a příjemně naladí před Štědrým večerem, a chybět nebudou ani koledy, jejichž společným zpěvem všichni přítomní celou akci zakončí.

Od koled až po Vánoce

Základní umělecká škola v Černošicích pořádá v čase adventu hned několik kulturních akcí.

Dvě z nich se konají v neděli 7. prosince. První s názvem Pojďte s námi na koledu startuje v 16:30 v mokropeské kapliče sv. Václava. Vystoupí zde folklorní soubor Prámínek, který působí při zmiňované umělecké škole. Ve stejný den se v rámci akce Skvosty adventu a Vánoc můžete vydat na slavnostní zakončení koncertní sezony Černošické komorní filharmonie. Program začíná v 19 hodin v kostele Nanebevzetí

Panny Marie v Černošicích a nabídne nejkrásnější díla světových skladatelů určená pro dobu adventu a Vánoc. A do třetice jste srdečně zváni na čtvrtý, závěrečný koncert pořádaný v rámci festivalu 60 let ZUŠ Černošice s podtitulem Vánoční nálady, který se uskuteční v sobotu 13. prosince od 17 hodin v prostorách Club Kina Černošice a přilehlé tělocvičny Sokola. V rámci koncertu se představí tělesa působící při ZUŠ – Dětský pěvecký sbor Chorus Angelus, folklorní soubor Prámínek, zbrusu nový Orchestr ZUŠ Černošice. Vystoupí také vybraní žáci komorní hudby. V tělocvičné škole bude připravena výstava výtvarného oddělení a oddělení FOTO – škola vidění.



Černošická komorní filharmonie.

Prohlídky na zámku 6. 12. od 10:30

zámek Mníšek pod Brdy

Mníševský zámek zve malé i velké návštěvníky na speciální vánoční prohlídky. V adventním období si můžete užít procházky zámkem obohacené o vánoční tematiku a adventní zvyky. Během nich budete mít možnost projít reprezentativními zámeckými interiéry, uvidíte zimní jídelnu s připravenou sváteční tabulí, slavnostní jídelnu s pianem z 19. století, přípravu s kohoutem, který zachránil stavitele zámku před peklem. Nejen děti mohou „ochutnat“ z vánočních zvyků: pouštět lodičky, zdobit vánoční stromek, rozkrojit jablko nebo zazpívat koledy. Na konci prohlídky dostanou děti drobný dárek a uvidí místnost plnou princů a princezen.

Dětský vánoční jarmark

13. 12. od 12:00, Dobřichovice

Kulturní centrum města Dobřichovice ve spolupráci s Náručí, se skauty, ZŠ, ZUŠ, s RC Fabiánek, Do-Do, DD Lety vás zve na Dětský vánoční jarmark. Připraven je bohatý předvánoční program. Po celý den budou probíhat projížďky na koních, ve stáncích si můžete koupit zboží vyrobené dětmi a tím přispět na dobrou věc. Program: 12:30 pečení vánoček a tvořivé dílny (sál v přízemí), 13:00

vystoupení dětí ZUŠ Dobřichovice a dětí z Dětského domova Lety, besídka ZUŠ a symbolické předání dárků dětem z DD Lety ze Stromu splněných přání, 15:30 Divadlo Mimotaurus – Ztracený děčko (veselá hudební pohádka), 17:00 taneční vystoupení dobřichovických dětí ze souboru Sandra 96.

Karlštejnský královský advent

21. 12. od 10:00

náměstí pod hradem

Kde jinde byste mohli zažít královský advent než právě na Karlštejně. Podhradí umocní jedinečnou atmosféru posledních svátků v roce. Historický a stylový jarmark začne v 10 hodin, od 11:15 hodin se spustí program, jehož součástí je historický průvod s královnou Eliškou, naražení soudku s karlštejnským pivem, vystoupení šermířské skupiny Alotrium a Reginleif, taneční skupiny Proměny, kapel Miritis, Hukot a Třehusk. Soubor Kukadýlko zahraje vánoční hru O tom slavném narození. Uvidíte i živý betlém v podání rodinného centra Letánek, děti z MŠ Karlštejn, vyhlášení výsledků soutěže čtenářů knihy Waldemar a Olga Zákulisí našeho života, loučový průvod i ohnivě kejkle metačů ohně. Speciálními hosty budou Pavel Zedníček, Pavel Vítek a Waldemar G. Matuška. Vstupné je zdarma.

Správný čas na super zelňačku



Zelňačka je ideální zejména do chladných dní. A chuťově nejlepší bývá druhý nebo třetí den, kdy se krásně rozleží. Zkuste ji se šťouchanými brambory.

Špek nakrájejte na kostky a v hrnci na troše oleje společně s půlkou klobásy asi 4 minuty restujte. Cibuli oloupejte, nasekejte a přihodte. Vše duste při střední teplotě,

dokud cibule nezačne chytat barvu a nezměkne, tedy asi 10 minut. Jakmile toho docílíte, přidejte mouku a smíchejte ji s ostatními ingrediencemi. Pak již stačí přisypat

sladkou papriku, větší špetku soli a pepře, chilli, bobkový list, muškátový květ, také vodu a zelí (které jste zbavili přebytečné tekutiny) a vařit zhruba 30 minut při slabší teplotě. Díky mouce a postupné redukci se polévka začne zahušťovat a zelí jí dodá její typickou chuť. Ke konci vaření přidejte ocet a vše znovu zamíchejte, polévku už ani nemusíte přiklápět. Na závěr ochutnejte a v případě potřeby dochutíte. Brambory oloupejte, nakrájejte a v osolené vodě vařte doměkka – tedy asi 20 minut. Mezitím si nasekejte cibulky a v rendlíku je spolu s máslem při střední teplotě restujte asi 15 minut, nebo dokud nezměknou a nechytí barvu. Hotové brambory slijte, přidejte cibuli, většinu nasekané petrželky, osolte, opepřete a vše pomocí šťouchadla zlehka rozmačkejte. Klobásu opečte na pánvi. Polévku vlijte do talířů, přidejte brambory, osmaženou klobásu, zbytek petrželky a podávejte.

Ingredience

Na polévku

- 2 větší cibule
- 80 g špeku (například JOB špek od Krahulíka)
- 1/2 pokrájené klobásy
- 1 lžice sladké sušené papriky
- 1 lžice sádla
- 400–500 g kyselého zelí v nálevu
- 2 bobkové listy
- několik kapek bílého vinného octa
- 1–2 lžice hladké mouky
- několik snítek čerstvé hladkolisté petrželky
- kousek nakrájené chilli papričky
- 1/2 l vody
- špetka muškátového květu (popř. oříšku)
- mořská sůl a čerstvé umletý pepř

Na brambory

- asi 8 středně velkých brambor
- 2 menší cibule
- asi 50 g másla
- hrst čerstvé hladkolisté petrželky
- mořská sůl a čerstvé umletý pepř

Na servírování

- 1/2 pokrájené klobásy
- zbytek hladkolisté petrželky

Více o autorovi receptu Martinovi i kuchaře Škoda nevařit najdete na webu www.martinskoda.com.

PR

Malá Morava Masová cukrárna v Řevnicích



Drazí čtenáři, milí spoluobčané. Dovolte mi, abych Vám přiblížila charakter našeho snažení. Jedná se o ryze rodinný podnik, kde přistupujeme ke svým klientům vstřícně a s uctivostí.

Ráda bych Vám blíže popsala náš sortiment. V nabídce máme slušný výběr moravských vín láhvových i sudových z regionu, odkud pocházím. Proto mi tyto chutě nejsou cizí.

Jedná se o skvělé víno ze Slovácka, Podluží... Mezi naše

vzácné přátele a dodavatele patří kupříkladu vinařský mistr pan Mádl nebo pan Kubík. Ovšem své si zde najdou i ti, které moravské víno neoslovuje. V zásobách máme i krásná vína ze Španělska, z Rakouska a dalších zemí. Součástí našeho podniku je i obchůdek, kde nabízíme zboží od malovýrobců uzenin. Především klobás, uzeného, paštik a dalších skvělých pochutin, které je také možné před zakoupením ochutnat. Dále je zde široká nabídka sýrů, jak místních, tak zahraničních.

Najdete zde sušená rajčata, oleje, těstoviny a olivy si sami nakládáte. Pokud si k nám přijdete posedět, nemusíte vybírat jen z nabídky vín, ale můžete ochutnat i něco z našich piveček. Na čepu je standardně Plzeňská 12° a k té se

připojily malé pivovary z našeho regionu: Vilém z Jinců, Fabián z Hostomic a připravujeme další zajímavá piva. Jak k vínu, tak i k pivu Vám rádi zakrojíme něco malého i velkého k snědku... O zimních víkendech můžete ochutnat polévku, kterou připravujeme na zahřátí i pro chuť. V teplejších měsících máme nachystaný venkovní gril, na kterém pan domácí připravuje ty nejlepší hambáče pod sluncem. Samozřejmě to není to jediné. V nabídce jsou dále steaky, ryby, ale i grilované sýry a zelenina, pouze z čerstvých surovin. Na objednávku vám rádi zhotovíme dárkové koše, obložené talíře a pro ty, kteří nevědí, pro co se rozhodnout, jsou připraveny dárkové poukazy. Náš podnik je celý nekuřácký s kapacitou 40 míst. Je rozdělen do tří místností. Hlavní vchod je z náměstí, boční ze dvora.

Na vaši návštěvu se těší Markéta a František.



Více na www.malamorava.com

Kosmetika HILDEGARD BRAUKMANN

Mnohokrát jsem koupila krém s cílem, jak udělám své pleti dobře, a nakonec jsem ho darovala dál, protože mě páli, svědil nebo mně nevyhovoval z jiného důvodu. Zanechala jsem svých pokusů z obchodu a svůj nákup jsem uskutečnila v lékárně. Tam přece neprodávají nic nekvalitního? Ale situace se opakovala... Kde je tedy problém?

Problém je v tom, že vaše pleť je citlivá a vyžaduje jemné zacházení, potřebuje diagnostiku a doporučení odborníka. V Dobřichovicích v kosmetickém salonu Contour je tím odborníkem Martina Janoušová, která je jak kosmetičkou, tak i výhradním dovozcem kosmetiky HILDEGARD BRAUKMANN. Tato kosmetika se prodává v mnoha zemích světa a je určena pro

**HILDEGARD
BRAUKMANN**

profesionály. V české republice pracuje s kosmetikou HB přibližně 80 kosmetických salonů. Martina Janoušová vyučuje nové kosmetičky v kosmetické škole a stávající kosmetičky učí, jak stávající kosmetičky učí jak používat laserovou techniku v kosmetologii.

Jak říká Martina Janoušová – podle čeho si má zákazník vybrat svou značku kosmetiky... selským rozumem. Pleť Španělky či Izraelky ošlehané větrem od moře a bronzové od slunce bude mít jiné potřeby než naše. Německá kosmetika je nám blízká, je vyráběna pro lidi, kteří žijí na stejné rovnoběžce, ve stejném podnebí. Naše žena se trápí nad pigmentovými skvrnami, kuperózou, vráskami nebo jí trápí akné. Vše se dá řešit nebo alespoň vylepšit. Jen je potřeba vědět, co si má člověk pořídit a co je pro něj nejlepší. Neplatí vždy pravidlo, že co je nejdražší, je nejlepší, musí se přihlídnout k věku, prostředí, kde se



tel.: 603 172 875
www.hildegardbraukmann.cz

dotyčný pohybuje, jeho návyky. Důležité je také poradit prevenci, protože některé problémy se dají řešit, ale pokud bude člověk dělat stejný chyby, bude se problém opakovat. V kosmetickém salonu Contour budete mít možnost porady i ošetření kosmetikou, která je bylinná, hypoalergenní, bez parfemace a barviv, kosmetikou, která nesmí být testována na zvířatech. Pro ostatní je k dispozici e-shop www.hildegardbraukmann.cz, kde lze využít i radu po mailu či telefonu. Svým blízkým můžete koupit poukázku na ošetření nebo se poradit nad dárkem k blížícím se Vánocům pro své blízké. Mým favoritem je kosmetika pro muže. Určitě budete spokojení.

Advent v prádelně Zelený ostrov

Již rok můžete v prádelně Zelený ostrov v Dobřichovicích využít služeb sociálního podniku, kde se o vaše prádlo postarají pracovníce s poruchami sluchu a neslyšící.

Pro období celého adventu je pro zákazníky připraven dárek v podobě adventní slevy 10 % na všechny služby prádelny, tedy praní, ruční žehlení, mandlování i stále oblíbenější opravy a úpravy oděvů: v prádelně jsou zaměstnány vyučené švadleny s mnohaletou praxí, které zašívají, vyměňují zipy, zkracují nebo zužují oblečení. Navíc se v reakci na podněty zákazníků prádelna chystá v nejbližší době nabízet i úklid jak domácností, kdy pracovníce přijdou přímo k vám domů pomoci s uklízením a mytím oken, tak i pravidelný úklid společných prostor bytových domů. Přehled všech nabízených služeb spolu s ceníkem a otevírací dobou je uveřejněn na webových stránkách www.zelenyostrov.eu.



© Pavel Horák

Projekt vznikl za podpory Evropského sociálního fondu v ČR a Ministerstva práce a sociálních věcí. Prádelna Zelený ostrov přeje všem krásné vánoční svátky a těší se na vaši návštěvu.

+420 601 571 790
info@zelenyostrov.eu

Rebels O.K. přivezly z Maďarska dvě medaile

V sobotu 22. listopadu vyrazilo 27 dětí do maďarské Szombathely. Na cestu jim svítilo slunce a všechny byly odhodlané uspět v bojích s Maďary i Rakušany. A povedlo se!

Tentokrát se kromě oblíbených rychlostních disciplín, včetně trojvihu, skákaly i povinné náročné freestylové sestavy. Prvních šest nejlepších skokanů z každé věkové kategorie postoupilo do finále, kde se utkali ti nejlepší ve vlastních freestylových sestavách. Z děvčat Rebels O.K. se to povedlo Veronice Dvořákové, Sabině Kischerové, Emě Slavičkové, Adéle Škvorové a Nele Krotilové. A dvě z nich dosáhly na medaili. Nela Krotilová vybojovala stříbro a Adéla Škvorová bronz. Tento výsledek je dobrou předzvěstí před podobným závodem v příštím roce, který je naplánován na 28. března.

„Rebelky“ se učí od mistrů

V listopadu přiletěli za Rebels O.K. do Řevnic



dva špičkoví trenéři WJR z USA Monica Foster a Mike Simpson. Pod jejich vedením děvčata prošla celodenním školením v angličtině a získala certifikát Judge Training Level 2. Ten jim pomůže hlavně při vymýšlení freestylových sestav na světový šampionát. Se zahraničními profiky „rebelky“ absolvovaly i dva tříhodinové tréninky. Na jeden z nich se do Řevnic přijela podívat i několikanásobná mistryně světa

v rope skippingu Maďarka A. Banhegyi, která v tu dobu byla na návštěvě v Praze. Začátkem prosince se řevnické sportovkyně opět chystají na Euroligu v basketbalu žen, tentokrát v nové hale na Spartě. A o Vánocích je čeká soustředění a následné vystupování na plesech svých maturujících kamarádů, kde mají možnost předvést své ropeskippingové umění. **Šárka Plazzerová**

Mladí futsalisté mají za sebou další turnaje

V říjnu a v listopadu sehrál oddíl přípravy Futsal Dobřichovice další dva turnaje. První byl sice úspěšnější, ve druhém ale skórovali všichni hráči.

Říjnový turnaj pro ročníky 2007 s názvem Slavia Tour II proběhl na Rošického stadionu na Strahově. Účastnilo se ho 16 mužstev z celé České republiky, a to především přípravy krajských či okresních měst. Mladí futsalisté z Dobřichovic sehráli devět utkání, z toho pět vyhráli, jednou remizovali a třikrát prohráli.

Dvakrát přitom se silnými týmy, Spartou a Motorletem, které se probojovaly až do finále. I přes tři dopolední porážky se Dobřichovičtí nevzdali a odpoledne předvedli, že umí bojovat. Ukázali, že jsou schopni hrát proti velkým městům a porážet je. Protože se ale umístění nepočítalo na body, nýbrž na vstřelené góly, skončil Futsal Dobřichovice až na 11. místě, přestože v bodovém hodnocení by byl šestý. Góly dali: Hadžurik – 8, Kalivoda – 5, Cilenti – 4, Bělík – 3, Suchomel – 2. Jednotlivé zápasy dopadly takto: Futsal Dobřichovice (dále FD) – Mladá Boleslav 4:0, FD – AC Sparta Praha 2:7, FD – Dynamo ČB 1:2, FD – Motorlet 0:8, FD – Jihlava 3:2, FD – FK Kolín 4:2, FD – Most 2:1, FD – Psáry 3:2, FD – Brno 2:2.

Další zápasy stejnojmenné tour s římskou trojkou v názvu proběhly na počátku listopadu na UMT Praha 4. Futsal Dobřichovice sehrál devět utkání a z toho čtyři vyhrál. Celkově chlapci podali horší výkon než v říjnu. Chyběla jim větší bojovnost a odvaha. Ale přes všechny tyto nedostatky obhájili 11. místo z minulého kola. Kladem bylo, že gól dali tentokrát všichni hráči. Střelci a počet branek: Hadžurik – 10, Kalivoda – 3, Bělík – 2, Suchomel – 2, Beránek – 2, Petrák, Tůma, Thelen. Výsledky jednotlivých utkání: Futsal Dobřichovice (dále FD) – Mladá Boleslav 2:1, FD – AC Sparta Praha 1:9, FD – Jablonec 3:4, Futsal Dobřichovice – Liberec 4:1, FD – Dukla Praha 5:2, FD – FK Kolín 1:3, FD – Most 2:0, FD – Psáry 1:6, FD – Plzeň 3:4. **(jh)**

Winter Trans Brdy 2014

V půlce listopadu se z obce Lety vydali do Brd účastníci posledního letošního závodu kol Winter Trans Brdy. Jubilejní desátý ročník se nesl ve znamení dobrého počasí, upravené trati a pohody. Organizátor Jiří Hudeček chválil mimo jiné cyklisty za to, že se nikdo neztratil. I když sportovci podali zajímavé výkony, nešlo v posledním závodě sezony jen o soutěžení. Kdo stál na stupních vítězů či jak si ti nejlepší závod užíli, můžete vidět v reportáži DOBNET TV v rubrice Sport na www.idobnet.cz.



Dobřichovickým badmintonistům se dařilo

Otevřený přebor župy Jungmannovy v badmintonu letos proběhl v listopadu v hale BIOS TJ Sokol Dobřichovice.

Zúčastnilo se ho celkem 17 hráčů, z toho 15 z oddílů Sokol Dobřichovice, Sokol Milovice, Sokol Řevnice a dvě neregistrované hráčky. Soutěžilo se ve všech disciplínách, tj. dvouhra muži a ženy, čtyřhra muži a ženy a smíšená čtyřhra. V kategorii dvouhry mužů získal titul přeborníka župy Jungmannovy Ondřej Radovnický z oddílu Sokol Dobřichovice a v kategorii dvouhry žen získala titul přebornice župy



Jungmannovy Olivie Rubášová z oddílu Sokol Milovice. V dalších kategoriích zvítězili Michal Štefan a Michal Alexa (Sokol Dobřichovice / Sokol Milovice) ve čtyřhře mužů, Olivie Rubášová a Pavla Jindrová (Sokol Milovice) ve čtyřhře žen, Marcin Alexy a Marcela Němcová (Sokol Dobřichovice) ve smíšené čtyřhře.

Bohumil Kos

MGR. PETRA VRÁBLIKOVÁ, ADVOKÁTKA, LETY, ODPOVÍDÁ NA VAŠE DOTAZY:



Vážení a milí rodiče,
Dovoluji si vyvrátit internetem se rozbíhající mýtus, že podle nového občanského zákoníku nemůžete dát svým ratolestem pejska pod stromeček. Ať už u vás nosí dárky kdokoliv, Ježíšek i Santa Claus jsou osobnosti pohádkové, pročez doufám, že českému právnímu řádu naštěstí nepodléhají (už jenom proto, že si nedovedu představit, jak by české soudy ustály jejich požadavky na vrácení daru, když by děťátko nedodrželo svůj slib, že bude v příštím roce hodné a ještě hodnější).

Když jsem se klienta ptala, kde na takový zákaz přišel, odpověděl mi, že to slyšel, a že je to proto, že podle NOZ už prý zvíře není věc. Takové zprávy „jedna paní povídala“ mám opravdu ráda, hlavně že mám o čem psát! Tak vážně: podle nového občanského zákoníku skutečně zvíře již nadále není považováno za pouhou věc. Právo konečně přihlídklo k tomu, že zvíře je smysly, nervovými zakončeními a mozkem nadaná bytost, k níž musíme přistupovat jinak než ke krabici Lega nebo kladívku. Nicméně nadále pro nakládání se zvířaty platí ustanovení o věcech a nakládání s nimi obdobně s přihlédnutím k povaze zvířete. Tím nemám na mysli to, zda je pesek uštěkaný, kočka s oblibou čurá pánickovi do bot nebo křeček kouše na všechny strany, jako spíš to, že zvíře má své vlastní pudy, své vlastní city, vnímá zimu, stres, bolest a trpí v případě nepříznivých podmínek stejně jako my. I když to zákon neříká přímo, za zvíře nepovažuje všechno žijící, dýchající, plazící se po této zemi,

nýbrž pouze obratlovce (a to prakticky ještě jen vyšší obratlovce), a dělí je na dvě podstatné skupiny - divoká zvířata, tedy divoce žijící druhy zvířat a zvířata domácí - domestikovaná zvířata žijící s člověkem. Divoká srnka může být zvířetem zajatým nebo zkroceným, domácím se však dle zákonné definice nestane ani tehdy, pokud s vámi spí v posteli. Důvodem rozlišení je zde to, zda si zvíře můžete přivlastnit nebo nikoliv, divoké zvíře zkroceně nebo zajaté, pokud mají pána a vlastníka, si jen tak nemůžete přivlastnit, leda by ty potvůrky utekly a zákonem stanovenou dobu běhaly venku bez pána. Pomínu teď srnky v lese a ježky v zahradě, a vrátím se k tomu pejskovi, jež je zvířetem domácím. Zákon Vám rozhodně nezakazuje koupit ho dítěti pod stromeček. Pokud jste milého Kikiho nabyli legálně, můžete s ním činit to, co byste činili s jeho plyšovým protějškem. Můžete si ho koupit, můžete ho získat darem nebo darovat dál, můžete ho opustit (ano to stále je zacházení v sou-

ladu se zákonem) a pokud jde o hospodářská zvířata, můžete je zabít, pokud tak učiníte způsobem zákonem dovoleným, tj. především humánně.

To proklamativní ustanovení o zvířeti, jež není věcí, však vás má vést k tomu, abyste se zvířetem zacházeli lidsky, chovali ho v podmínkách, které odpovídají jeho potřebám, nezpůsobovali mu bolest nebo strádání a netýrali ho, protože není plyšové a snese tedy mnohem méně než jeho vycpaná obdoba. Na excesy samozřejmě pamatuje zákon na ochranu zvířat proti týrání nebo trestní zákoník a ve vztahu ke zvířatům hospodářským řada dalších předpisů, ale doufám, že vašeho Kikiho se to netýká. Zákon samozřejmě řeší celou řadu věcí, které bychom považovali za úsměvné, kdyby tak často nebyly předmětem soudních sporů (například komu patří štěňátko, když se vám fenka někde zapomněla a zda můžete po tom neřádku od sousedů chtít odškodné¹ nebo zda naopak za prodej štěňátka může za svůj příspěvek žádat majitel toho neřáda po vás²), ale hlavně stanoví, že každý je za svého svěřence odpovědný. Zásadně totiž škodu způsobenou zvířetem hradí jeho vlastník, a to i tehdy, pokud zrovna zvíře neměl pod kontrolu. Takže pokud váš Kiki prokousl pošťákovu gatě, budete je muset zaplatit. Výjimečně tato zásada neplatí, a to tam, kde je zvíře chováno za účelem podnikání a vlastník prokáže, že patřičný dohled nezanedbal. Pokud tedy vedete Kikiho ve firmě jako psa hlídačů, kalhoty platit nemusíte, jestliže pošťák vejde dovnitř bez předchozího upozornění mimo pracovní dobu (nebo přes plot). A teď to začne být zajíma-

vé – pokud milý pošťák vezme bezdůvodně na Kikiho hůl a poraní ho, musí vám zaplatit náklady jeho léčby. To se naštěstí u nás na Berounce stát nemůže, ježto tady jezdí vždy velmi příjemné a velmi vstřícné pošťáčky, které by určité ani mouše neublížily. Nadále nám rozváží objednané dárky a tu méně příjemnou poštu a mohu-li soudit z vlastní zkušenosti, psa ještě drbou za ušima.

Každopádně z toho, že zvíře není věc, nám plyne požadavek, jak se ke zvířatům chovat, avšak tento požadavek je k tiché lítosti ochránců zvířat nestaví na stejnou úroveň jako lidi a nadále ponechává na člověku právo rozhodnout o jejich osudu. Takže můžete psa darovat dítěti pod stromeček, i když k tomu rozhodně nehodlám nikoho nabádat. Jako vždy záleží na situaci, než se však rozhodnete, měli byste vědět, co vás čeká a dobře si to rozmyslet za sebe i za své potomky.

Ať už vám pod stromečkem budou balíčky štěkat nebo ne, přeji vám, aby pro vás ty letošní vánoce byly obzvlášť vydařené, jako babiččiny vanilkové rohlíčky, aby pod stromečkem byl to, co si opravdu přejete a abyste svátky přežili bez zdravotních, sousedských nebo rodinných komplikací. Do Nového roku pak všem především hodně zdraví.

1) Rozhodně nikoliv, spíš vám přibýlo než ubylo.

2) Jen pokud to bylo ujednáno předem.



Mgr. Petra Vráblíková,
advokát
Karlštejská 518,
252 29 Lety
www.vrablikova.cz

inzerce



AQUACONSULT, spol. s r.o.
pitné – odpadní – průmyslové vody
Dr. Janského 953, 252 28 Černošice

**Nabízíme volné pracovní místo:
TECHNOLOG A VEDOUČÍ PROVOZU ČISTÍREN OV**

Náplň práce: technologie odpadních vod (komunálních i průmyslových), popř. pitných vod, řízení a zajištění provozu ČOV v oblasti Praha - západ po technické i administrativní stránce (ISPOP), organizace a technologický dohled při stavbách nových ČOV

Požadujeme: VŠ vzdělání v oboru Technologie vody (VŠCHT), vhodné i pro absolventy (zaškolíme), samostatnost, odpovědnost, organizační schopnosti, komunikativnost, flexibilita, důslednost a spolehlivost, řidičský průkaz skupiny B, znalost cizích jazyků výhodou

Nabízíme: příjemné pracovní prostředí v dobrém pracovním kolektivu, zaškolení, zaměstnanecké výhody (stravné, služební vůz)

Nástup ihned popř. dle dohody.

V případě zájmu zašlete svůj životopis na musilova.e@aquaconsult.cz

50- Kč/10kg

Váš dodavatel DŘEVĚNÝCH BRIKET

Pavel KISLING, Podbrdy 68
777 264 266

prodejpalivovehodreva.eu





Cesta k zámku vede po klenutém kamenném mostě.

© Archiv zámku Nelahozeves

ZAJÍMAVOSTI

Sgrafita na zámeckých stěnách znázorňují scény z Bible a antické mytologie. Zámek nabízí expozici Pohled do šlechtického interiéru rodiny Lobkowiczů, která ukazuje jejich životní styl, konkrétně knížete Ferdinanda Zdeňka z 19. století.

Renesanční hrátky v Nelahozevsi

S přicházející zimou zavřely některé hrady a zámky své brány. Ta od zámku v Nelahozevsi ale zůstává jednou týdně otevřená. Když jí vejdete, můžete se těšit na hájemství renesance, jež skýtá potěšení pro milovníky historie a umění, ale jistě zaujme i ty, kteří mají rádi aktivní zábavu, při níž se třeba i poučí. Návštěvu zámku v Nelahozevsi však zcela určitě ocení rodiče s dětmi.

Jaký byl život na zámku?

Především děti (a spolu s nimi i dospělí) mohou prožít velmi zajímavý den, pokud se rozhodnou pro prohlídku Život šlechtyce od dětských střevíčků. Chlapci a děvčata dostanou jednoduché renesanční kostýmy, které sestávají z pláští, čelenek a klobouků, a na pár chvil se tak stanou šlechtici a šlechticnami, poznají, jak dříve žily na zámku děti a jaké radosti a strasti prožívaly. Nemusí být při tom sami. Do dobových kostýmů se mohou obléci i hraví dospělí. Samotná prohlídka trvá 30 minut a je přizpůsobena dětskému vnímání tak, aby se i nejmenší návštěvníci něco dozvěděli.

Po půlhodině ale zábava nekončí. Poté, co si děti užijí historické oblečení, přichází část, kde se dosyta vyřádí. Čeká na ně totiž hodinová kreativní dílna, kde například vyrobí posvátného hada, vytvoří obraz technikou ze 16. století, zvanou pietradura, kterou simulují nalepováním kousků papírků. Holčičky si mohou udělat třeba vějíř. Po celou dobu

TIP
Pod zámek se nachází rodný dům hudebního skladatele Antonína Dvořáka s muzeem. Pokud byste chtěli návštěvu zámku spojit s jeho prohlídkou, v neděli je otevřen 1. a 3. týden v měsíci. Podrobnější informace najdete na stránkách Národního muzea.

dětského programu si průvodkyně s dětmi povídá, dává jim úkoly, otázky a vše trpělivě vysvětluje. Také dospělí se mohou na cokoli zeptat a průvodkyně jim vždy řekne spoustu zajímavostí. Historie zámku a výklad souvislostí jsou tak poutavé, že si na své přijdou rodiče i děti.

Klasická prohlídka zaujme každého

V jednom z nejkrásnějších renesančních zámků, který začal stavět roku 1553 Florián Griespek z Griespachu, se prochází dvanácti dobově zařízenými místnostmi, například jídelnou, pánskou a dámskou ložnicí, knihovnou, zbrojnicí, sálem s trofeji či přijímacím salónek. Podle projektové manažerky Zdeňky Niklové si pánové obvykle užívají zejména pobyt ve zbrojnici a v sále s trofeji a dámy se zase vyžijí v kněžnině budoáru. Kochat se můžete vzácnými obrazy starých mistrů, například Ruben-

se, Brueghela, Cranacha nebo Veronese. Uvidíte také nádherný stylový nábytek, přičemž některé kusy jsou zdobené zmiňovanou technikou pietradura, která spočívá ve skládání mozaiky z tenkých plátků drahých kamenů.

Jak a kdy na zámek v Nelahozevsi?

Od listopadu do března je zámek otevřen o nedělích od 9 do 17 hodin. Od dubna do října je pak otevírací doba od úterý do neděle ve stejném čase.

Dětské prohlídky začínají vždy v 11 a ve 14 hodin.

Dobře dostupný je vlakem z Masarykova nádraží, odkud dojedete do Nelahozevsi za zhruba 50 minut. Zámek je od nádraží vzdálen 5 minut chůze.

Vyrazíte-li autem, můžete zaparkovat zdarma přímo u zámku. V době naší návštěvy probíhaly na některých příjezdových trasách k zámku opravy a bylo nutné se řídit aktuálními objížďkami. Termín ukončení prací není jasný, proto sledujte aktuální zprávy na webu zámku. Vzhledem k tomu, že otevírací doba je pouze jednodenní, je dobré si prohlídku rezervovat ve všedních dnech na telefonu +420 315 709 154 nebo e-mailu info@zameknelahozeves.cz. Vstupné: Za klasickou prohlídku zaplatí dospělá osoba 110 Kč, senioři a studenti 65 Kč, děti do 6 let a ZTP mají vstup zdarma. Cena dětské prohlídky je 100 Kč na osobu, přičemž děti do 3 let mají vstup zdarma. Lze využít také rodinné vstupné (2 dospělí + 2 děti do 12 let) za 340 Kč.

Lucie Hejbalová



Dětské prohlídky.

© Archiv zámku Nelahozeves

Výherní křížovka s tajenkou

Soutěž o poukaz na kosmetické ošetření v salonu Contour

Pomůcka: ATIA, ATAIR, ENKI, VELEBA	PYTĚLÁKÉ NÁSTRAHY	PŘÍSVĚD- ČIT (nář.)		ŘÍMSKY 2002	LETADLA	ČESKÁ TELEVIZE	BIOGRAF	TRNOVNÍK	OHLEDU- PLNOST		BOLEST (básn.)	SPOJKA	AŽ DO TÉ DOBY	PLOŠNÁ MÍRA	ZNAČKA THULIA	DRUH STEHU	KAPRO- VITÉ RYBY
PRIMÁT			HODNĚ STLAČOVAT HUMORNÝ ŽÁNŘ							TEN, KDO ŽÁDÁ							
TAJENKA Č. 1										MIMO- RÁDNÝ ZNAČKA MOUKY							
HVĚZDA V SOU- HVĚZDÍ ORLA						ČÁST ŽELEZ- NÍČNÍHO KOLA								ČESKÝ POLITIK	TELEVIZNÍ NOVINY (zkr.) OMOTATI		
	CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO KRÁTKÁ ZPRAVA NA MOBILU					MUŽSKÉ JMÉNO					TUROVITÍ SAVCI						
LYŽE				MUŽSKÉ JMÉNO	BŮH MOUD- ROSTI A MAGIE	ANATO- MICKÉ POŠKO- ZENÍ	 Kosmetika pro očištění, společenská a relaxační domácnost muže, který o sebe pečuje. www.hildegardbraukmann.cz					ŠATY (slov.)				TAJENKA Č. 3	SPISOVÁ ZNAČKA
MUŽSKÉ JMÉNO												CITO- SLOVCE ODPORU	DOMÁCKÝ LIBUŠE PŘÍRODNÍ REZERVACE U ÚSTÍ n. L.				
SILNÉ												BOTA S HŘEBY					
	CITO- SLOVCE	BOJOVÝ TVAR VOJÁKŮ	INTERNETOVÝ KLUB ZAKAZNÍKŮ (zkr.) DOBŘICKÝ ALENA									TYP VOZŮ ŠKODA					OSOBNÍ ZÁJMENO
ASIJSKÁ ZEMĚ											KANTORKA (slang.) ZKRATKA KILOWATTU				UNIVER- SÁLNÍHO ORCHESTR (zkr.) STA ČÁST CELKU		
DĚTSKÁ HRAČKA NA PROVÁZKU					OBEČ U NÁCHODA	MATEMA- TICKÁ ZKRATKA		DRUH ROSTLI- NEHO TUKU	DRUH ÚČESU	JEDNOTKA PRÁCE (zn.) RAIFFEL- SENBANK			ZÁKLADNÍ ČÍSLOVKA	INICIÁLY BASŇKA NEUMANN PROSIT			
	DOMÁCKÝ JARMILA CHVAT						PŘEPISO- VATELNÝ KOMPAKTNÍ DISK (zkr.)					ZAVÁŘE- NINA S KUSY OVOCE ZIMA					TRANS AUSTRA- LIA AIRLINES
ZNAČKA ČINU			LEHKÉ TOPNÉ OLEJE (zkr.)	ZNAČKA KOSMETIKY DOMÁCKÝ DANIEL			ZNAK RODU SPOJKA				POSPÍCHAT SPZ HRADCE KRÁLOVÉ						
TAJENKA Č. 2											POVRCH VODY TU MÁŠ						
SŮL KYSELINY OCTOVÉ						AKVARIJNÍ RYBA								ŽENSKÉ JMÉNO			
NEONOVÉ NÁPISY						EVROPSKÝ OSTROV							TAHLE				



PRO CHYTRÉ HLAVY

RYCHLOST

Cyklista ujede vzdálenost mezi dvěma městy za 20 hodin. **Za kolik hodin uje-
de automobilista osmkrát delší vzdálenost, pojedle-li čtyřikrát rychleji?**

Řešení kvízu z minulého čísla: Petr, Jan, Karel, Václav, Tonda, Jiří, Matěj, Tomáš

TAJENKA Z MINULÉHO ČÍSLA:

Podzim plný barev je tady.

Vylosování luštětelé křížovky a kvízu z listopadového čísla:

Blahoslav Brožek, Lety • Miroslava Holmanová, Vonoklasy

Každý obdrží poukaz v ceně 1000 Kč na zboží dle vlastního výběru od zahradnického centra Conica Lety.



SOUTĚŽ O POUKAZ NA KOSMETIKU

Vyloštěnou tajenku i výsledek kvízu zasilejte na adresu krizovka@dobnet.cz nebo na adresu DOBNET, o. s., Palackého 27, 252 29 Dobřichovice, a to nejpozději do 23. 12. 2014. Do slosování o cenu budou zařazeni luštětelé se správnou tajenkou a zároveň správným výsledkem kvízu.

Cena pro vylosovaného výherce je poukaz na kosmetické ošetření v salonu Contour, Palackého 453, Dobřichovice, v hodnotě 1000 Kč.

Prosíme luštětele, aby při zasílání řešení e-mailem uvedli také svoji plnou poštovní adresu. Děkujeme.

DOBNET, měsíčník regionu Dolní Berounka, ročník VIII, číslo 12/2014, datum vydání 5. prosince 2014 • VYDAVATEL: DOBNET, o. s., Palackého 27, 252 29 Dobřichovice IČ: 266 30 214, e-mail: redakce@dobnet.cz, tel.: 277 001 111, www.dobnet.cz, e-archiv: www.dobnet-zpravodaj.cz • REDAKCE: e-mail: jmeno.prijmeni@dobnet.cz, šéfredaktorka Liběna Nová, libena.nova@dobnet.cz • INZERCE: inzerce@dobnet.cz, tel.: 277 001 111 • GRAFIKA: radek.havlicek@dobnet.cz • Registrace MK ČR E 17623 • Náklad: 6000 výtisků • Tištěná verze zpravodaje rozšiřována ZDARMA • DOBNET nezodpovídá za pravdivost tvrzení podepsaných externími dopisovateli • Redakce si vyhrazuje právo upravit dodané texty • Zveřejněné příspěvky nemusí vyjadřovat názory redakce • Nevyžádané rukopisy se nevracejí • Kopírování a šíření publikované části nebo celku je bez písemného souhlasu vydavatele zakázáno

DOBNET

Výběrové řízení na místo

TAJEMNÍKA

Městského úřadu Dobřichovice



Město Dobřichovice přijme do pracovního poměru pracovníci nebo pracovníka na volné místo tajemníka Městského úřadu Dobřichovice.

Hlavní kvalifikační předpoklady:

- vzdělání VŠ v magisterském studijním programu nebo vysokoškolské vzdělání v bakalářském studijním programu
- znalost zákona o obcích a dalších souvisejících předpisů, znalost zákoníku práce, znalost správního řádu je výhodou
- komunikační schopnosti a umění jednat s lidmi
- umění kultivovaného písemného vyjadřování a dobrá schopnost formulování rozličných témat
- schopnost rychlé orientace v nové problematice
- uživatelská znalost práce na PC - MS Word, Excel
- časová flexibilita, vysoké pracovní nasazení
- organizační a rozhodovací schopnosti
- samostatnost, spolehlivost, pečlivost, seriózní vystupování
- odolnost vůči stresu
- řidičské oprávnění skupiny B
- praxe ve státní správě a zkoušky odborné způsobilosti vítány

Lhůta pro podání přihlášky: do 19.12. 2014 do 12:00.

Celý text výzvy, včetně kvalifikačních předpokladů a náležitostí přihlášky najdete na internetových stránkách www.dobrichovice.cz

Bližší informace na telefonu číslo 257 712 182

e-mail: starosta@dobrichovice.cz

EKOS Řevnice spol. s r. o.

hledá pracovníka na pozici

**Montér a strojník
vodovodů a kanalizací v Řevnicích****Náplň práce**

- obsluha, údržba a opravy vodo hospodářských zařízení a ostatního majetku společnosti
- montážní práce na drobných zakázkách v místě působení společnosti
- podíl na pohotovostní připravenosti spojené s provozem vodovodů a kanalizací

Požadujeme

- výuční list v příbuzných oborech (správa vodovodů a kanalizací, instalatérství, ...), maturita a SŠ vzdělání výhodou
- praxi v příbuzných oborech (správa vodovodů a kanalizací, instalatérství, ...)
- samostatnost, zodpovědnost
- řidičský průkaz skupiny B
- zdravotní stav odpovídající práci s pitnou vodou
- bezúhonnost

Nabízíme

- hlavní pracovní poměr na dobu neurčitou nástup možný ihned
- stabilitu Městem vlastněné společnosti
- práci v Řevnicích a nejbližším okolí
- podmínky pro profesní rozvoj
- zaměstnanecké benefity (týden dovolené navíc, stravenky)

Strukturovaný životopis, potvrzení o dosaženém vzdělání a výpis z rejstříku trestů zašlete na kubasek.ekos@revnice.cz, více informací p. Kubásek 702 041 427

**Kola
Štorek
Řevnice**
**Kvalitní servis
perfektní předprodejní
příprava kol**
**PŘEDVÁNOČNÍ
SLEVY KOL**

- kola horská
- trekingová
- silniční
- dětská
- koloběžky

Každý čt do 20 hod.

po-pá 8-18 / čt 8-20 / so 8-12

www.kola-sport.cz

info@kola-sport.cz, tel.: 257 721 313
Komenského 92, Řevnice

LEAMOS
KNIHKUPECTVÍ
v Řevnicích doporučuje


ANALFABETKA, KTERÁ
UMĚLA POČÍTAT
Jonas Jonasson
Dříve: 379 Kč
339 Kč



WASHINGTONSKÝ
DEKRET
Jussi Adler-Olsen
Dříve: 369 Kč
329 Kč



VOLÁNÍ
KUKAČKY
Robert Galbraith
Dříve: 369 Kč
329 Kč



MUŽ S VŮNÍ KÁVY, ŽENA
SE ŠPETKOU SKOŘICE
Lenka Požárová
Dříve: 269 Kč
225 Kč



RADŠI NEKOUKAT
Ivanka Devátá
Dříve: 199 Kč
179 Kč



NEVĚDNÍ DOTEKY DĚJIN
Karel Pacner
Dříve: 269 Kč
239 Kč



ZÁHADY BRDSKÝCH LESŮ
Milan Syruček
Dříve: 249 Kč
225 Kč



TAJEMSTVÍ BRDSKÝCH
VRCHOLŮ I. a II. - KOMPLET
Dříve: 1498 Kč
999 Kč



DĚJINY ČESKÝCH ZEMÍ
- nejen pro školáky
Dříve: 249 Kč
199 Kč



DENÍK MALÉHO
POSEROUTKY 8 - fakt smůla
Jeff Kinney
Dříve: 299 Kč
179 Kč



JÁ (MOŽNÁ KAPKU)
JSEM TRAPNEJ
Barry Trappney
Dříve: 199 Kč
179 Kč



MŮJ PRVNÍ ATLAS EVROPY
- aneb putování Vítky
a Štěpánky
Vít Štěpánek
Dříve: 249 Kč
225 Kč

Knihkupectví LeAmos, náměstí Krále Jiřího z Poděbrad 48, Řevnice
Otevírací doba: PO-PÁ 8:00-18:00 SO 8:30-11:30 | info@knihyrevnice.cz, www.knihyrevnice.cz

Platnost cen do 30.11.2014, nebo do vyprodání zásob.

DOBNET – vysokorychlostní internet, bezkonkurenční volání a informace z vašeho okolí

Vysokorychlostní internet bez starosti o přípojku

- ✓ kompletní přípojka za 1490 Kč včetně práce technika
- ✓ o přípojku se staráme bezplatně, včetně oprav a výměn
- ✓ základní tarif pro nenáročné už za 199 Kč měsíčně
- ✓ vysokorychlostní internet bez omezení od 333 Kč měsíčně



www.dobnet.cz

■ Uváděné ceny jsou konečné, tj. včetně DPH.

Informace z regionu

- ✓ měsíčník DOBNET Zpravodaj zdarma do 5500 schránek
- ✓ regionální informační portál www.idobnet.cz




DOBNET

Pevná linka bez paušálu

- ✓ pevný telefon s nulovým měsíčním paušálem
- ✓ při přechodu možnost zachování dosavadního čísla
- ✓ minuta volání do pevné sítě za 0,71 Kč



- ✓ minuta volání do mobilních sítí za 1,40 Kč

Bližší informace na www.dobnet.cz, na infolince 277 001 111, nebo na info@dobnet.cz