

JIŘÍKOVINY



www.homijiretin.cz

Horní Jiřetín a Černice info, říjen 2019



Foto: Jiří Beneš

Slovo starosty

Již celý rok u nás působí praktický lékař MUDr. Jiří Pohanka. Myslím, že je na místě panu doktorovi vyjádřit veliké díky za jeho službu nám všem. Nepochybuji o tom, že jsme v dobrých rukou. Lze si jen přát, aby se u nás pan doktor cítil i nadále tak dobře, aby neměl žádný důvod hledat někdy v budoucnosti jiné působiště.

Přestože jsme v problematice ekologizace tepelných zdrojů učinili v posledních letech mnoho pozitivního, začátek letošní topné sezóny nám ukázal, že je stále na čem pracovat. Komínů, z nichž se valí hustý a zapáchající kouř, zbývá u soukromých i městských domů stále ještě dost. Kvapně se blíží datum, kdy bude nutno odstavit všechny zastaralé uhelné kotle, které nesplňují příslušné emisní limity. I z tohoto důvodu jsme v průběhu letošního roku přehodnotili priority v našich investicích do bytového i nebytového fondu a odstaničili jsme významně vyšší počet neekolo-

gických uhelných zdrojů, než jsme původně plánovali. Jen za tento rok jsme tak hned 21 městských bytů zbavili závislosti na uhlí. V příštím roce bude tento trend pokračovat a v roce 2021 by měl být odstaven poslední fosilní zdroj v městských objektech. Pokračovat bude samozřejmě také naše vlastní „kotlíková dotace“, díky níž mají i vlastníci soukromých domů snazší možnost pořídit si nový tepelný zdroj. Doposud jsme z této dotace podpořili již 115 žadatelů.

Letos konečně došlo na opravu povrchu komunikace vedoucí od „horní“ školy podél plantáže až do ulice Okružní u sokolovny. Byl položen zcela nový povrch, avšak v několika úsecích bylo nutno obnovit kompletní podkladní vrstvy včetně drenáží. I v tomto případě se projevil nešvar, kterého jsme svědky téměř všude, kde se opraví silnice, a tím je výrazně zvýšená rychlost projíždějících vozidel. Z tohoto důvodu bude nutno i na této opravené cestě osadit zpomalovací pásy.

Jako každoročně byl i letošní ročník ha-

sičských závodů Černický braňáček krásným a inspirativním zážitkem. Velký dík patří všem organizátorům i soutěžícím.

Závěr turistické sezóny na zámku Jezeří patřil již po čtyřicetileté „oživlým“ strašidlům. Tradiční akce přilákala opět tisíce návštěvníků a pomyslná laťka úrovně byla posunuta zase o něco výše.

Vladimír Buřt

**Celkem dvanáct občanů
přivítali zástupci města
v říjnu v obřadní síni MěÚ.**



Foto: Karolina Kvasničková

Rozhovor s Petrou Rödli

„Ráno jdeme do jedné práce, odpoledne do druhé, na naší farmě,“ říká v rozhovoru pro městské listy Petra Rödli. Chovatelka, která se svým manželem založila Farma Honí Jiřetín, popisuje svou lásku ke zvířatům i náročnou péči o ně.

Jak se tvořila Farma Horní Jiřetín?

Začalo to starší kobyloou, kterou mi prodala kamarádka. Nejdříve byla ustájená jinde, ale pak jsme si s manželem řekli, že ji chceme mít u sebe.

A začalo hledání pozemku?

K tomu místu jsme se dostali náhodně a pronajali si pozemky v Horním Jiřetíně, konkrétně na konci Havlíkovy ulice.

A jak se to stalo, že jste si najednou porídila koně?

Jsem původně z Teplic, do Horního Jiřetína jsem se přivdala, ale kolem koní se motám od malička. Jsem ráda, že se tomu mohu zde věnovat naplno.

Na kolik přijde taková starší kobyla?

Cenově se pohybuje kolem patnácti tisíc.

Ale v současnosti máte i jiná zvířata?

Začali jsme zmíněnou kobyloou a později přicházela i jiná, menší zvířata a také další koně. Máme třeba i několik ovcí.

Na místech, která jste postupně měnili na pastviny, bylo množství černých skládek. S tím jste bojovali jak?

Stále s černými skládkami bojujeme. Lidé k nám občas pořád vozí různý bordel. I touto cestou bychom jim chtěli vzkázat, ať už to nedělají. Dodneška řešíme i pozůstatky starších skládek, které jsou zalezlé v zemi. Neustále nacházíme igelitové tašky, sklo, různé plasty, okenice...

Ale nakonec se vám to podařilo a vznikly pastviny...

Cesta k nim byla trnitá. O všechno se staráme sami, takže práce je pořád. Ale baví nás to. Ráno jdeme do jedné práce, odpoledne do druhé, na naší farmě.

V současnosti máte tři koně. To je, počítám, také velmi náročná záležitost.

Velmi. A nejenom z hlediska časového, ale i z finančního. Koně musíte nakrmit, kontrolovat, zda jsou v pořádku po zdravotní stránce, musíte pravidelně obcházet ohradník... Je toho hodně. Nemáme žádné sportovní ambice a ani na nich moc nejezdíme. Moc toho po nich nechceme, jen si s nimi povídáme a máme k nim velkou úctu a pokoru, podobně jako ke všem zvířatům. Všechna zvířata, která máme, si chceme nechat do konce života. Do chovu jsem šla s tím, že u nás prostě dožijí.

Zbohatnout se, počítám, na koních nedá...

Pokud se vám vede dobře, tak jste mezi nulou a lehkým minusem. Nikdy to není v plusu, a kdo v plusu je, tak tomu srdečně gratuluji. Pokud chodíte do práce a berete průměrný český plat, tak s touto zálibou vyžijete jen tak tak. S tím se ale tak nějak počítá a konkrétně já koupím raději něco koňům než sobě.

Uvažovali jste o tom, že byste jiným chovatelům umožnili ustájit koně u vás?

Chtěli jsme postavit zázemí pro lidi i koně, ale po první zkušenosti jsme si řekli, že touto cestou jít nechceme. Zjistili jsme, že nejhorší práce není s koňmi, ale s lidmi. Návštěvy naší farmy ale máme rádi a jezdí za námi školky z Mostu, Litvínova, dokonce



tu mám i skupinku holek, které nám pomáhají, jezdí a podobně.

Nakopl vás někdy kůň?

Samozřejmě. Několikrát. Bolí to.

Jak chytří jsou koně?

Asi jako lidé. Někteří méně, jiní více. Každopádně kůň se řídí vrozenými instinkty, zejména instinktem přežití. Jsou to zkrátka stále divoká zvířata, a když vám ublíží, nakopnou, tak se to nestalo proto, že by ten kůň byl zlý, prostě se jen něčeho lekl, něco se mu nelíbilo.

Krmí vám koně kolemjdoucí? Je pravda, že kůň nikdy nenaznačí, že má dost, a dokáže žrát až do padnutí?

To je velký problém a lidé si ho stále úplně neuvědomují. Kůň žere stále, a jakmile se přežere, nemůže zvracet... Pak přichází v úvahu jen vypumpování žaludku nebo operace. Neustále upozorňujeme lidi, aby koně nekrmili. I když to myslí dobře, koňům to může velmi ublížit.

Jiří Beneš

Foto: Petra Rödli

Přípravy na Vietnam

Odpověděl na inzerát a zaslal životopis. Tak jednoduše by se dal popsat začátek nové životní etapy Marka Moudrého. Germanistu, historika a redaktora Jiříkovin zlákal inzerát nabízející výuku německého jazyka ve Vietnamu. Po úspěšném pohovoru práci získal. „Do Vietnamu se chystám po školním pololetí, tedy začátkem února. Mým novým útočištěm bude Đà Nẵng, milionové město v centrálním Vietnamu na pobřeží Jihočínského moře,“ upřesnil. Nynější učitel německého jazyka na litvínovském gymnáziu se na zásadní změnu ve svém životě připravuje už teď. Začal se například učit vietnamsky. „Není to jednoduché. Vietnamština funguje úplně jinak než jazyky ze slovanské nebo germánské jazykové větve. Zatím s tím trochu bojuju. Záleží zde hodně na intonaci výslovnosti. Počítám s tím, že i na místě budu navštěvovat tamní jazykové kurzy,“ popsal Marek Moudrý. A zrov-

na jednoduché není ani vyřídit si všechny potřebné doklady a náležitosti před cestou. „Do Vietnamu je potřeba zařídit především doklady, díky nimž získáte na místě pracovní povolení. Překlady do vietnamštiny jsou nově povinné, takže se musí přeložit doklad o vzdělání, výpis z rejstříku trestů, potvrzení předchozích zaměstnavatelů, a to vše s úředním ověřením, takže je to celkem drahé. Myslet musí člověk i na očkování. Žádné není povinné, ale jsou některá doporučená. Namátkou hepatitida A/B nebo břišní tyfus. Pak se jeví žádost o vízum jako maličkost,“ prozradil. Moderní město Đà Nẵng, kam se Marek Moudrý v únoru přestěhuje, je rájem pro turisty. „Zatím málo objevené západními cestovateli, a tak většinu cizinců tvoří Číňané a Korejci,“ prozrazuje s tím, že se těší i na zajímavé pamětihodnosti, které město a okolí nabízí. Například Dračí most, horské chrámy, buddhistická svatá místa a v nepo-

slední řadě na krásnou přírodu. „Představa, že člověk skončí v práci a půjde si dát k moři drink, je přeci skvělá,“ dodal. Ve Vietnamu chce Marek Moudrý zůstat minimálně rok, a pokud půjde vše dobře a dle jeho představ, pobyt si chystá protáhnout i na několik let.

Jiří Beneš

Hostinec U Jezeří zve...

**Svatomartinská husa
/ 8. 11. – 9. 11.**

**Svatomartinské menu:
domácí paštika, kaldoun,
husička, červené a bílé zelí,
variace knedlíků, moučník...**

**Rezervujte na tel. čísle:
+420 608 113 339**

Rozhovor s Karolínou Tichou

„Tchajwanci jsou velmi milí lidé, kteří jsou ochotni kdykoliv nabídnout pomocnou ruku, mají hluboký smysl pro morálku a váží si svého okolí,“ říká Karolína Tichá z Horního Jiřetína, která studuje na Univerzitě Palackého v Olomouci čínštinu. V letošním roce také Čínu navštívila a v rozhovoru pro městské listy se podělila o své zážitky.

Jak dlouho se učíte čínsky?

Čínštinu studuji dva a půl roku na Univerzitě Palackého v Olomouci.

Jak jste se dostala do Číny?

Do Číny, konkrétně Čínské republiky na Tchaj-wanu, jsem se dostala díky stipendiu na studium, které poskytla National Taiwan Normal University, jedna z partnerských univerzit.

Jaké byly vaše první dojmy?

Myslím, že mé první dojmy jdou popsat jednoduše, bylo to jedno velké „wow“. Po cestě vlakem z letiště jsme projížděli opravdovými deštnými lesy, jaké vidáme na televizních obrazovkách. Poté co jsem dorazila do centra Tchaj-peje, připadala jsem si jako Alenka v říši divů. Vše bylo obrovské, spousta lidí všude kolem a vše zkrátka úplně jiné a nové, než jaké to znám odsud.

Jak dlouho jste v Číně pobývala?

Celkem jsem na Tchaj-wanu strávila pět a půl měsíce.

Co všechno jste v Číně navštívila a co vás nejvíce zaujalo?

Na Tchaj-wanu jsem navštívila mnoho míst zejména v hlavním městě, kde jsem strávila téměř celou dobu svého pobytu. Nemohla jsem si nechat ujít návštěvu Taipei 101, což je v současnosti osmý nejvyšší mrakodrap světa, Národního palácového muzea, Čankajškova památníku s náměstím Svobody, řady buddhistických chrámů a mnoho dalšího. Byla jsem také v tchajpejské zoo, kde jsem poprvé v životě viděla pandy. Je opravdu těžké vybrat si místo, které mě nejvíce zaujalo. Pravděpodobně je to Fo Guang Shan Buddha Museum, které jsem navštívila během své cesty na jih Tchaj-wanu ve městě Kao-siung. Je to opravdu nádherné a klidné místo. Areálu muzea dominuje velká pyramida, za níž se tyčí socha zlatého Buddha. Přestože se jedná o poměrně nové muzeum a buddhistický chrám, je již v současnosti důležitým poutním místem buddhistického světa, ve kterém se snaží prezentovat buddhismus trochu modernějším a dnešním lidem trochu srozumitelnějším způsobem.

Co vás nejvíce překvapilo?

Myslím, že nejvíce mě překvapili samotní Tchajwanci. Jsou to velmi milí lidé, kteří jsou ochotni kdykoliv nabídnout pomocnou ruku, mají hluboký smysl pro morálku a váží si svého okolí. Parky v Tchaj-peji bý-



vají během dne plné, možná až přeplněné lidmi, dětmi a psy, přesto se nestává, že by tam poté, co se parky vyčistí, zůstal jakýkoliv bordel. Udržování čistoty veřejných prostranství nebrání ani to, že je ve městech všeobecně velmi malý počet odpadkových košů na ulici a nic jako kontejnery na odpad tam v podstatě neexistuje z důvodu, aby se ve městech nepřemnožily krysy. Lidé také udržují pořádek před vlastními domy, obchody, policisté si před stanicí zametou listí a bordel sami. Lidé se tam také k sobě navzájem chovají s úctou, lhotejno, zda se jedná o manažery či prodavačky. Tchaj-pej je také asi nejbezpečnějším místem, jaké jsem kdy navštívila, nikdo se nemusí bát vyjít ven po setmění, často jsem vidala maminky s dětmi na dětských hřištích ještě dávno po setmění.

Jiří Beneš

Foto: Karolína Tichá



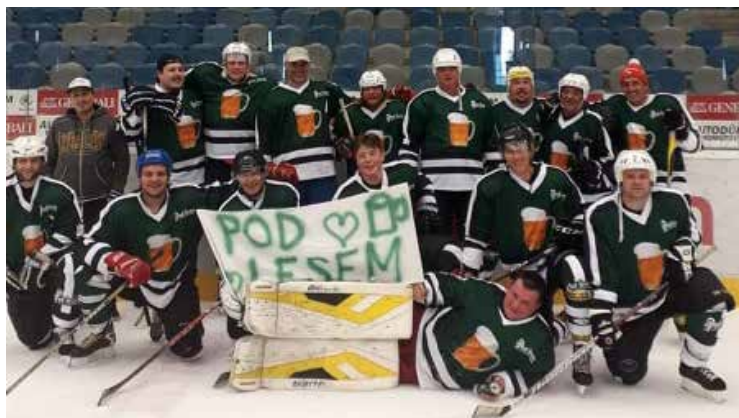
Kalendář s poselstvím

Hornojiřetínská skupina DreamModelingByAnn nafotila společně s Asociací pro vzácná onemocnění kalendář pro rok 2020. Účelem tohoto projektu je poukázat na vzácná onemocnění, která jsou mezi námi, a také na to, jak těžké může být s nimi žít. Slavnostní křest kalendáře se uskuteční 23. 11. od 15 hodin v kulturním domě v Horním Jiřetíně. V rámci akce vystoupí skupina DreamModelingByAnn, chystají se soutěže pro děti i diskotéka pro děti a následně pro dospělé. Kalendáře, které se krátce po začátku akce slavnostně pokřtí, budou na místě k zakoupení.

bas

Hokejové mužstvo z Horního Jiřetína a Černic se může pochlubit bezmála čtyřiceti milovníky hokeje. Členové HC Pod Lesem pravidelně trénují a pořádají již dva roky hokejové zápasy.

Foto: Archiv HC Pod Lesem



Podzimní dýňování

O přítomnosti podzimu už není pochyb – listí hraje všemi barvami a oranžová ovládla i naše talíře, dýně zkrátka patří k podzimu. Běžně se můžeme setkat hned s několika druhy dýní – každou jinak barevnou, tvarovanou a mohutnou. Čím se jednotlivé druhy dýní liší, jak chutnají a co z nich uvařit?

Rod Cucurbita – tykev zahrnuje 27 druhů, pocházejících z tropické a subtropické Ameriky. Jejich pěstování sahá do prehistorických časů. Dužina plodů většiny planě rostoucích druhů tykví je extrémně hořká. První plody byly sbírány pro jedlá semena bohatá na tuky. Právě tato semena byla nalezena v nejstarších vykopávkách. Dýně neboli tykev patří k člověkem nejdéle pěstovaným plodinám a není divu, že její kouzlo objevujeme znovu a znovu. Podzimní chmury převládají hřejivými barvami a nasládlou chutí. Skvěle chutná ve slané úpravě, ale i jako součást sladkých pokrmů a dezertů.

Dýně Hokkaido

Původně japonská odrůda dýně Hokkaido se u nás těší velké oblibě. Její sytá barva a plná chuť je doprovázena dvěma neocenitelnými výhodami – její úprava je poměrně rychlá, a navíc, což je v případě dýní opravdu velká úleva, se nemusí loupat.

Je skvělá na přípravu krémové polévky, do dýňového rizota i pro výrobu moučnicků.

Máslová dýně

Vypadá jako obří hruška, chutná po oříšcích. Máslová dýně, charakteristická světlým odstínem slupky, je ideální pro pečené pokrmy. Zkuste ji nařezat na hranolky, zakapat olejem a posypat kořením, popřípadě přidat trochu sezamových semínek. Další možností je ji jednoduše nasekat na kostky a po upečení přidat do salátu.

Sweet Dumpling

Jak už název napovídá, má krásně nasládlou

chuť, proto ji neváhejte použít například při pečení koláče! Jelikož jde ale o vsutku výstavní dýni, můžete ji obdivovat i na talíři! Odřízněte vršek, vydlabejte semínka a upečte doměkka. Vzniklou mističku pak můžete naplnit směsí dle vašeho gusta a jako dezert si pak dát dužinu dýňové nádoby!

Špagetová dýně

Špagetovou dýni jednoduše rozpulte, zbavte ji semínek a upečte doměkka. Následně stačí dužinu prohrábnout vidličkou – rázem máte jemné špagetky, které poslouží nejen jako zajímavá náhrada špaget a nudlí do polévky, ale i jako nízkokalorická alternativa těstovin pro ty, kteří si hlídají svou váhu.

Poznáte ji podle podlouhlého tvaru připomínajícího baculatější cuketu.

Patizon

Ačkoli to tak na první pohled nemusí vypadat, i bílý, placatý patizon patří do rodiny dýní. Pokud je plod ještě mladý, není potřeba ho loupat a i drobná semínka mohou zůstat. Máte-li ale veliký vyzrálý patizon, raději ho před úpravou zbavte tvrdé slupky. Pak už ho jen stačí nařezat na plátky, popřípadě zbavit velikých semen, a usmažit v trojobalu. Tyto modifikované řízky jsou skvělou vegetariánskou alternativou pro poctivý nedělní oběd.

Dýně na Hallowe3en

Ještě dřív, než do našich končin dorazil dýňový boom, znali jsme dýně především jako symbol amerického Halloweenu. Strašidelný obličej samozřejmě můžete vyřezat i do vydlabané dýně Hokkaido, lepší volbou však bude klasická velká dýně neboli tykev obecná.

A co s vydlabaným obsahem? Uvařte z něj polévku nebo se pusťte do výroby domácího dýňového kompotu.

Okrasné dýně

K dostání jsou i malé dýňky nejrůznějších tvarů a velikostí. Přestože některé jsou i jedlé, většina není chuťově nijak výjimečná. Proto se vyplatí použít je spíše jako dekoraci. Opět vám mohou vydržet relativně dlouho, speciálně pokud jim necháte delší stopku, která „zazátkuje“ potenciální vstupní otvor pro mikroby.

Dýně a zdraví

Dýně je nejen potěšením pro naše chuťové buňky, její konzumace je prospěšná i našemu zdraví. Je bohatá na vlákninu, betakaroten a vitamín E. Z minerálních látek se může pochlubit vyšším obsahem draslíku, který napomáhá optimalizaci krevního tlaku, a hořčíku, nezbytného pro správnou činnost nervového systému.

Dýňová semínka

Opravdovou nutriční bombou jsou dýňová semínka, která se uvnitř tykví skrývají. Jsou bohatá na zdravé prospěšné tuky, vitamín E a zinek. Vitamín E je silný antioxidant, který mimo jiné zpomaluje stárnutí pokožky a přispívá k její pružnosti, zinek je pak nepostradatelnou výživou pro naše vlasy a nehty. Dýňová semínka tak prospívají nejen našemu zdraví, ale i kráse.

Ke konzumaci jsou vhodná například semínka dýně Hokkaido (je potřeba je pořádně umýt, nasucho opéct a následně vyloupat). Ty, které běžně potkáváme v obchodech se zdravou výživou, nejčastěji pochází z dýně olejné. Jejich zpracování je snazší, protože je není třeba loupat. Zároveň slouží k výrobě cenného dýňového oleje, který se používá například k dochucování zeleninových salátů.

Lucie Benešová

Restaurace U Karbanů Horní Jiřetín

Od 10. 10. 2019 je opět v provozu hornojířetínská restaurace U Karbanů. Aktuální informace a denní nabídky jídel najdete zájemci na FB stránkách Restaurace U Karbanů nebo na www.menicka.cz. Prostory restaurace lze rezervovat pro svatby, rauty nebo oslavy (kontakt: 603 229 656).



Braňáček v Černicích popáté

Krásné počasí a skvělé výkony letos doprovázely již pátý branný závod Černický braňáček, který pořádají mladí hasiči z Černic a Horního Jiřetína. Vedle místního družstva přijeli do Černic, kde se závod tradičně koná, mladí hasiči ze Spořic, Cítolib, Obrnic, Hory Sváté Kateřiny, Želenic a z Oseka. Soutěžilo se ve čtyřech kategoriích – příprava (3–6 let), mladší hasiči (6–11 let), starší hasiči (11–15 let) a dorost (15–18 let). Zdolávaly se úkoly z topografie, buzoly, hasičích látek, hasičských značek, hodu míčkem na cíl, jízdy na kole mezi kužely, hasičských kuželek a ve střelbě na špalíky. „Každý z nich musel proběhnout trasu dlouhou cca 2,5 km. Všichni byli úžasní a také každý dostal svou odměnu,“ okomentovala trenérka Jana Žážová. Nejlepším družstvem, které si nakonec za vůbec nejlepší čas odvezlo pohár starosty, se pro letošní rok stali mladí hasiči z Obrnic. „Chtěla bych poděkovat všem, kteří se podíleli na přípravách a průběhu celého závodu. Velmi si každé pomoci vážím. Zároveň bych ráda poděkovala našim trenérům za perfektní přípravu našich dětí, pro které je domácí závod velkou srdeční záleži-

stostí, a obrovské díky patří také našemu městu za podporu, které si velmi vážíme,“ dodala Jana Žážová.

Výsledky

příprava: 1. místo Osek, 2. místo Černice
mladší kategorie: 1. místo Černice, 2. místo Spořice, 3. místo Želenice
starší kategorie: 1. místo Černice, 2. místo Černice, 3. místo Cítoliby
dorost: 1. místo Obrnice a 2. místo Osek
bas

foto: František Kohout



Jiřetínské gymnastky opět přiváží medaile

Závody společných skladeb jsou již v plném proudu. Naše gymnastky vyjely do této doby na 3 závody a povedlo se jim získat již 5 medailí.

12. 10. 2019 – Cena města Chomutova

Naděje nejmladší C – skladba bez náčiní – **3. místo**

Kvasničková, Langhamerová, Větrovcová, Svitáková, Pravda (ročník 2013, 2014)

Trenérka – M. Smoláková

Naděje nejmladší B – skladba bez náčiní – **6. místo**

Křepelková, Kerzlová, Zpěváčková, Sikořová, Škarková (ročník 2012)

Trenérky – L. Büttnerová, P. Kovtanová

Linie B – I. kategorie – skladba s obručemi – **1. místo**

Vigová, Chromá, Gajdošíková, Filipovská, Merhautová (ročník 2009, 2010)

Trenérka – M. Smoláková

Linie B – III. kategorie – skladba se švihadly – **2. místo**

Leichnerová, Zimová, Sigmundová, Hollicková (ročník 2005, 2004)

Trenérka – K. Bělinová

19. 10. 2019 – I. kolo českého poháru – Plzeň

Kategorie 0. B – skladba bez náčiní 1 – **2. místo**

Křepelková, Kerzlová, Zpěváčková, Sikořová, Škarková (ročník 2012)

Trenérky – L. Büttnerová, P. Kovtanová

Kategorie 0. B – skladba bez náčiní 1 – **4. místo**

Kvasničková, Langhamerová, Větrovcová, Svitáková, Pravda (ročník 2013, 2014)

Trenérka – M. Smoláková

Kategorie 0. B – skladba bez náčiní 1 – **6. místo**

Popluharová, Novotná, Johana, Sachetová, Šnorová (ročník 2013)

Trenérka – V. Horáčková

I. kategorie – skladba Obruče 1 – **8. místo**

Trnková, Berková, Vandírková, Johanová (ročník 2009, 2008)

Trenérka – V. Horáčková

I. kategorie – skladba Obruče 2 – **10. místo**

Vigová, Chromá, Gajdošíková, Filipovská, Merhautová (ročník 2009, 2010)

Trenérka – M. Smoláková

27. 10. 2019 – II. kolo českého poháru – Mariánské Lázně

Kategorie 0. B – skladba bez náčiní 1 – **3. místo**

Kvasničková, Langhamerová, Větrovcová, Pravda (ročník 2013, 2014)

Trenérka – M. Smoláková

Kategorie 0. B – skladba bez náčiní 1 – **5. místo**

Popluharová, Novotná, Johana, Sachetová, Šnorová (ročník 2013)

Trenérka – V. Horáčková

I. kategorie – skladba Obruče 1 – **5. místo**

Trnková, Berková, Vandírková, Johanová (ročník 2009, 2008)

Trenérka – V. Horáčková

I. kategorie – skladba Obruče 2 – **9. místo**

Vigová, Chromá, Gajdošíková, Filipovská, Merhautová (ročník 2009, 2010)

Trenérka – M. Smoláková

Linie B – III. kategorie – skladba se švihadly – **6. místo**

Leichnerová, Staňková, Sigmundová, Hollicková (ročník 2005, 2004)

Trenérka – K. Bělinová

Renáta Smoláková

Foto: OMG



Ekologický seriál – vlastní nádoby

Poslední díl našeho seriálu Jak žít doma trochu více ekologicky se zabývá vlastními nádobami. Jak málo stačí, abyste si přestali kupovat malé plastové lahve s vodou nebo kávu do jednorázového kelímku? Stačí si pořídit vlastní nádoby a tašky tak krásné, že si je s radostí budete brát všude s sebou. Jednorázové plastové nákupní igelitky vyměňte za plátěnky, „papírové“ kelímky na kávu nahraďte trvanlivějšími alternativami vlastních hrnečků. Velkou úlevou životnímu prostředí bude samozřejmě i používání vlastní lahve na vodu. Můžete si vybrat mezi tvrdší variantou, která je vyrobena z netoxického materiálu, nebo měkčí, rolovatelnou lahev, která po vyprázdnění zmenší svůj objem natolik, že se vejde i do sebemenší tašky.

Domácí prášek do myčky

Přinášíme vám tip na levnější a ekologickou variantu tablet do myčky.

- 200 g jedlé sody
- 200 g sody na praní
- 100 g kuchyňské soli
- 100 g kyseliny citrónové

Všechny ingredience smíchejte a uzavřete ve sklenici s víčkem, aby se do prášku nedostala vlhkost. Stačí dát 2 lžičky směsi do otvoru na tablety a přidat 1–2 kapky prostředku na mytí nádobí. Pokud chcete mít skleničky lesklé jako z reklamy, nalijte 1 dcl octa na dno myčky, než ji spustíte.

Lucie Benešová

ZŠ a MŠ Horní Jiřetín

Česko-slovenský projekt:

Záložka do knihy spojuje školy: List za listem – baví mě číst

V měsíci září se naše škola zapojila do 10. ročníku česko-slovenského projektu **Záložka do knihy spojuje školy: List za listem – baví mě číst**.

Do projektu se přihlásilo 1 155 škol s celkovým počtem 131 027 žáků, a to z České republiky 421 škol s celkovým počtem 41 906 žáků a ze Slovenské republiky 734 škol s celkovým počtem 89 121 žáků. Naší škole byla hlavními organizátory z Centra dětského čtenářství Knihovny Jiřího Mahena v Brně přidělena partnerská škola ZŠ s MŠ Košeca.

Žáci se spolu se svými učiteli s nadšením pustili do výroby záložek všeho druhu. Za necelé tři týdny se jim podařilo vyrobit 217 záložek rozmanitých tvarů, představujících

Jak jóga mění náš mozek

Cesta k osvícení, která vznikla v Indii před více než 5000 lety, je hitem už několik let. Je to cvičení zahrnující ásany, fyzické prvky, ale patří sem také meditace, duševní cvičení, které vás nabije a díky kterému načerpáte blaženost do svého nitra.

Jóga nám dává mnoho duševních benefitů, jako je klidnější a uvolněnější mysl. Dle nejnovějších výzkumů, u lidí, kteří pravidelně cvičí jógu, ve srovnání s těmi, kteří neproaktívují, se vyskytl větší podíl šedé mozkové hmoty.

Lidé, kteří se své praxi pravidelně věnovali, měli větší objem mozku v somatosenzorické mozkové kůře, která obsahuje mentální mapu našeho těla, nadřazenou parietální kůru, která se podílela na nasměrování pozornosti, a vizuální kůru, která byla následně podpořena vizualizačními technikami. Hippocampus, oblast rozhodující o tlumení stresu, byla také rozšířena, stejně jako přední a zadní cingulární kůra, klíčová oblast pro koncept vnímání sebe sama. Během této studie věnovali vybraní jogíni asi 70 % své praxe fyzickým postojům neboli ásánám, 20 % meditaci a zbylých 10 % dechovým technikám.

Věci, na které myslíme, a věci, které si myslíme, že máme, mají dynamický dopad na náš mozek, naše postoje. Jóga v nás po-

máhá budovat především sílu pozitivního myšlení a filosofii vytváření vlastní reality. Všechno začíná tím, co sami sobě říkáme, čemu věříme, a také způsobem, jakým zvládneme situace. Jóga pomáhá tento způsob myšlení vložit do každodenní praxe a života.

Zpomalit, těšit se z každého okamžiku, jako by byl tím jediným, a dýchat, to je skutečný smysl, který nám jóga může přinést.

Stresová mysl aktivuje stresové svaly a naše mysl se otevře negativním a úzkostným myšlenkám. Zatímco klidná, jógou získaná, mysl uvolní tyto svaly, a my tak dáme šanci pozitivním a kladným myšlenkám.

Jóga a meditace snižují stres, deprese a úzkost a zároveň zvyšují pocit štěstí a celkovou kvalitu života.

Začněte hned!

Rezervujte si každý den 10 minut sami pro sebe, abyste meditovali. Meditací se zaměřujete dovnitř sebe. Je to jednoduché – najít pohodlnou polohu a dýchat. Žádná věda. Pokud máte pocit, že sami to nezvládnete, přijďte na lekce jógy, které probíhají v kulturním domě. Velké změny se nestávají přes noc a návyky se nemění okamžitě. Proto si slibte, že vydržíte alespoň měsíc, a sledujte, co se bude dít.

Lucie Benešová

Joga s Luckou
Každou středu od 18 hod v baletním sále kulturního domu v Horním Jiřetíně. Pro rezervaci prosím SMS na tel: 774 986 228. Počet míst omezen. Podložky k zapůjčení na místě

Těším se na vás

názvy knih, knižní příběhy nebo hrdiny přečtených knih. Všem patří za zapojení se do projektu velké poděkování.

24. 10. 2019 bylo všech 217 záložek spolu s průvodními dopisy, kontakty od dětí a brožurkami s informacemi o našem městě, které nám poskytl Městský úřad v Horním Jiřetíně, zasláno partnerské škole na Slovensko.

Škoda, že záložky ze slovenské školy nespĺňovaly podmínky projektu. Naši žáci tak nezískali jediný kontakt na kamarády ze Slovenska a ze záložek nepoznali knížky, které slovenské děti četly, a ani se nedozvěděli nic bližšího o partnerské škole a městě Košeca na Slovensku.

Irma Vaňková

DĚKUJI ZA NOVÉ VEŘEJNÉ OSVĚTLENÍ

V průběhu září město Horní Jiřetín nechalo instalovat v našich ulicích nový typ osvětlení.

Rád bych se tedy podělil s veřejností a zájemci o hvězdy o mé zkušenosti.

V období „před novými lampami“ bylo město Horní Jiřetín prosvětlené starými výbojkami, prudkým žlutým světlem. Asi si každý vzpomene, jaký kužel světla se z tohoto typu zářivky šířil, zvláště pak při dešti nebo mlze. Pamatuji si, jak mne světlo z hlavní ulice značně ztěžovalo sledování hvězd.

TTNN

(Trocha teorie nikoho nezabije)

Obecně jsou vlivy nevhodných světel dosti známy (jsou zmatená zvířata i rostliny, máme poruchy spánku, a dokonce nevhodné světlo způsobuje rakovinový nádor). Z pohledu sledování noční oblohy měly staré výbojkové lampy nevhodnou barevnou složku a vysokou intenzitu záření. A hlavně, světlo zářilo i nad lampou (tzv. horizontální intenzita byla vysoká). Cílem moderních světél je mimo jiné orientovat horizontální přesah na spodní polovinu světelného kuželu. A samozřejmě zvýšit ekonomiku provozu.

Z mnoha technických dat moderních LED světél chci zmínit jen dvě:

Naše nová LED světla mají horizontální intenzitu asi setinovou oproti starým výbojkovým světélům.

Jeich svítivost je mnohem efektivnější (se zhruba desetinovým příkonem dosáhnou shodné svítivosti).

To jsou hlavní parametry, které světelné znečištění v obci snížily razantně.

Vzpomínám na mých několik pobytů v Dánsku. Nikdy jsem tu neviděl světelné reklamy, neony a veřejné osvětlení tak intenzivní jako u nás. Nad hlavní ulicí v centru Kodaně byla instalovaná jedna bílá zářivka asi po 100 m.

Dánové mají jedno z nejnižších světelných znečištění v Evropě. Dánové jsou dodnes největšími pozorovateli noční oblohy.

Blízký Most má celkem 7 170 lamp a z toho je 6 500 sodíkových výbojek!

Krátce po instalaci 253 kusů nových LED lamp v Horním Jiřetíně jsem se vrátil domů později večer a tma mi byla nějak podezřelá.

No jasně: vždyť na hlavních i vedlejších ulicích jsou ta nová světla.

Ihned jsem postavil dalekohled a nestačil se divit. Světlo lamp mne ovlivnilo minimálně a ku prospěchu věci nesvítíl ani Měsíc!

Hvězdukupu M13, nebo otevřenou hvězdokupu NGC 457 (Človíček), Galaxii M31 v Andromedě jsem našel prakticky hned. Pohled na M42 v Orionu brzy ráno znásobil můj zájem o hvězdy. I když jsem byl už zmrzlý na kost.

No, a viděl jsem Mléčnou dráhu? Ano, viděl! Kdo si v Horním Jiřetíně pamatuje Mléčnou dráhu?

V ten moment jsem byl šťastný, že jsem se dožil v našem městě moderních světél, a děkoval radnici, že se pro tento krok rozhodla.

Miroslav Bartko

Foto: Miroslav Bartko



Projektový den – Evropský den jazyků a VMEG

V úterý 1. 10. 2019 proběhl v Základní škole Horní Jiřetín první projektový den v letošním roce – **Evropský den jazyků a výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech.**

Žáci na 1. stupni pracovali ve věkově smíšených skupinách, a proto musel být program připravený tak, aby se mohli zapojit všichni žáci, což nebylo vůbec jednoduché.

Ve čtyřech blocích se žáci seznámili se světadílem Evropou, prezentovali ve skupinách místa, která o prázdninách v Evropě navštívili. Nezapomněli ani na Českou republiku, která je jejich domovem, a na nejbližší sousední státy. Poslechli si některé z evropských jazyků – slovenštinu, ruštinu, polštinu, němčinu, angličtinu a další. Pracovali s mapou, atlasy, encyklopediemi a spoustu informací získali z internetu a výukového programu Evropská unie.

Různými metodami procestovali zajímavá místa Evropy, nakreslili si vlajky, naučili se písničku v cizím jazyce, zhlédli pohádku bratří Grimmů a vůbec prožili spoustu zajímavých aktivit – hry, kvízy, pexeso.

Žáci 2. stupně si kromě jiného připravili ochutnávku známých evropských pokrmů – italskou pizzu, francouzské palačinky, belgickou čokoládu, croissant nebo korbačiky.

Irma Vaňková

Foto: Archiv ZŠ a MŠ Horní Jiřetín



**Vepřové hody /
29. 11. – 1. 12.**

**Připravené pro Vás budou
jitrnice, jelítka,
červená i bílá tlačenka,
prdeláčka a gulášek...
Rezervujte na tel.čísle:
+420 608 113 339**

Oživlá strašidla 2019

Zámek Jezeří má za sebou další sezonu, jako vždy uzavřenou jeho největší akcí – Oživlými strašidly. Každý rok se v rámci této události snaží kastelánka Hana Krejčová v místnostech zámku přinášet něco nového. Tento rok byl novinkou hned začátek velkého okruhu. Do mrazivé a napínavé atmosféry zatemněného zámku návštěvníky uvedla tajemná zahrada s oživlými sochami. Skvěle vykreslené venkovní prostředí uvnitř zámku se podařilo vytvořit i v několika místnostech za sebou, představujících klášterní zahradu s márnici a hřbitovem. Reálný pocit přinášelo i šustění opravdových listů pod kroky návštěvníků nebo promyšlené hudební efekty. Inspiraci letos přinesla i česká pohádka s ponurou atmosférou Panna a netvor. Ti, kteří film znají a strašidla letos navštívili, dají nám jistě za pravdu, že se podařilo díky hudbě, dekoracím i skvělým maskám pohádku vykreslit více než dobře. Výjimečná také byla dosud největší „armáda“ strašidel.

Letos jich totiž po chodbách zámku pobíhalo více než 70. Do účinkování se opět zapojilo mnoho lidí, kteří na zámek jezdí i více než patnáct let a rádi se sem vrací, ale také třeba nadšené děti z Horního Jiřetína a Černic. Příprava kostýmů a masek začíná již po sedmé ráno a někteří jsou připraveni až po jedenácté, kdy se na okruhy pouští první lidé. Aniž to jistě mnozí věděli, jedním ze strašidel byla v neděli i sama kastelánka, která nostalgicky strašila po několika letech a dle vlastních slov si Strašidla díky tomu užila nejlépe za mnoho posledních let.

To vše letos na zámku mělo možnost vidět více než 3 000 lidí. Oproti předchozím ročníkům je to sice menší číslo, ale dle kastelánky Hany Krejčové i dalších organizátorů je to ideální počet. Díky tomu si mohli návštěvníci vychutnat okruhy v klidu, chodit po malých skupinkách a více se tak vžít do celé atmosféry, a mimo to nečekat v příliš dlouhých frontách.



Z těchto všech důvodů kastelánka, další zúčastnění i mnozí návštěvníci hodnotili letošní Strašidla za nejpovedenější za celou historii akce.

Zámek měl výjimečně otevřeno ještě na státní svátek 28. října. Tímto dnem uzavřel pro tento rok své brány a na své návštěvníky se těší opět v příštím roce.

Hana Krejčová ml.
Foto: Radek Vrábek

Cesta za lepším vzděláváním? Školy na Litvínovsku jdou do toho!

Stálé zlepšování, inspirativní novinky, posilování dovedností při vzdělávání, ale také spolupráce s učiteli, rodiči, žáky nebo zaměstnavateli. To je cílem projektu č. CZ.0 2.3.68/0.0/0.0/17_047/0011095 s názvem Místní akční plán rozvoje vzdělávání II pro ORP Litvínov. „Naše aktivity chtějí školy propojovat, posilovat v různých odbornostech, jako je například čtenářská nebo matematická gramotnost,“ sdělila manažerka projektu Kamila Fridrichová z obecně prospěšné společnosti MAS Naděje, která společně s aktivitami škol realizuje a koordinuje. Činnosti se mimo jiné zaměřují na hledání příčin problémů v oblasti vzdělávání a snaží se aktivně zapojit všechny subjekty, které mají o vzdělávání zájem, včetně široké veřejnosti. „Na Litvínovsku je do projektu zapojeno celkem 15 škol, kterým náš projekt posky-

tuje podporu v podobě financí nebo v oblasti odborného růstu. Na oplátku požadujeme od škol součinnost při získávání dat a informací, které se týkají různých oblastí vzdělávání a přispívají ke zvyšování kvality při výuce,“ dodala Fridrichová. Projekt, který navazuje na již realizovaný Místní akční plán rozvoje vzdělávání I pro ORP Litvínov, odstartoval 1. 5. 2019 a potrvá do konce dubna 2022. Finančně je hrazen z dotace Ministerstva školství mládeže a tělovýchovy ČR prostřednictvím Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání 2014–2020. Jeho realizátorem je obecně prospěšná společnost MAS Naděje ve spolupráci s městem Litvínov.

Více informací je k dispozici na webových stránkách projektu – <http://www.masnadeje.cz/projekty/mistni-akcni-plan-rozvoje-vzdelavani-ii-pro-orp-litvinov/>.

Uršula Kluková v kulturním domě



Retroparty MŮJ GOTT

30. 11. / 20:00 /
KULTURNÍ DŮM HORNÍ JIŘETÍN
Vstupné: 50 Kč



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Recepty od Brigity

ZÁVIN S JABLKY

Těsto:

- 300 g hladké mouky
- 1 vejce
- 150 ml vlažné vody
- 50 ml oleje
- sůl

Náplň:

- 1 kg oloupaných a jádřinců zbavených jablek
- 200 g orestované strouhanky
- cukr, skořice, rozinky, rum
- citronová šťáva
- máslo

Postup: Do mísy prosejeme mouku, přilijeme vlažnou vodu, přidáme olej a špetku soli a zpracujeme spíše řidší těsto. Mísu vymažeme olejem, těsto do ní vložíme, pomážeme ještě trochou oleje a přikryjeme potravinářskou fólií. Necháme přes noc odpočinout. Oloupaná jablka nastroháme a smícháme s cukrem, skořicí, strouhankou, ořechy a rozinkami namočenými v rumu. Na pracovní plochu rozprostřeme větší utěrku, posypeme ji moukou a položíme na ni těsto. Těsto rozválíme a poté pomoučněnými rukama dotenka vytahujeme. Plát těsta zlehka pomážeme rozpuštěným máslem, rozložíme na něj připravenou náplň z jablek a opatrně zavineme. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C asi 20–25 minut.