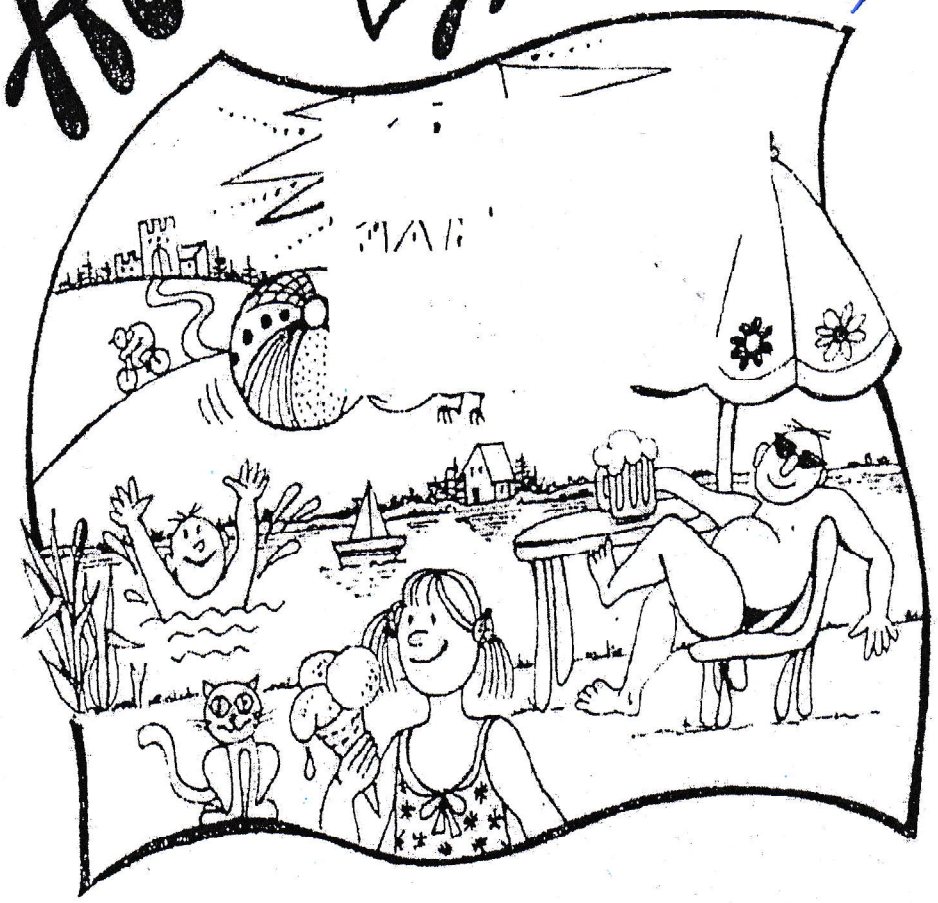
HORNOBLATENSKÉ LISTY

ČERVENEC 2024



Vážení čtenáři.

Ve věži kostela se chystá prodejní výstava obrazů z Krušnohoří malíře Pavla Šefla z Jáchymova.

Další obrazy budou vystaveny v Hokynářství.

V této době se začíná rojit VOSÍK FRANCOUZKÝ, vypadá jako „hubená“ vosa. Prosím, nezabíjejte je, jsou užitečné a nejsou agresivní.

Dětem přejeme krásné prázdniny, rodičům hodně trpělivosti a krásné počasí na spoustu výletů po našem zajímavém okolí.

Trochu octa do pračky a prádlo bude jako nové: Poradí si s odolnými skvrnami i zvířecími chlupy

Ocet je velmi užitečný prostředek, který vám může posloužit při mnoha činnostech nejen v kuchyni. Skvěle vám pomůže zejména při praní špinavého prádla.

Praní špinavého prádla patří mezi nejméně oblíbené činnosti v domácnosti. O to hůře, pokud vaše pračka již vynechává a oblečení není ve výsledku čisté natolik, jak byste si představovali. S tímto problémem vám však ***dokáže pomoci jeden velmi užitečný prostředek****, který pravděpodobně máte ve své spíži. Jedná se o obyčejný ocet – pokud jej přidáte trochu do pračky před tím, než budete prát, vaše prádlo bude ve výsledku mnohem čistší a voňavější.*

Použijte ocet

V současné době je v obchodech k dispozici mnoho různých pracích prostředků a dalších výrobků, které vám usnadní praní a pomohou vám vyčistit vaše oblečení. Jedná se však o poměrně drahé výrobky, které navíc obsahují velké množství chemických látek a mohou ***v důsledku způsobovat podráždění pokožky****. Naštěstí však existuje jeden téměř zázračný produkt, který vám dokáže pomoci*

s naprosto každým problémem, a to bez ohledu na druh nebo barvu vašeho prádla. Stačí přidat do pračky trochu octa! Zde najdete důvody proč:

1) Udržuje barvu oblečení

Ocet je skvělý přípravek, který vám pomůže udržet barvu oblečení po dlouhou dobu. Stačí vložit jeden šálek do pračky před každým praním a již nikdy se nebudete muset bát, ***že by vám vybledlo prádlo nebo získalo zašlý odstín****. Kromě toho tento přípravek také snižuje tvorbu pěny a zvyšuje účinnost pracího prostředku, který následně působí mnohem lépe.*

2) Měkčí a světlejší oblečení

Často se stává, že oblečení po běžném praní tvrdne a přichází o svou přirozenou hebkost. Abyste se tomuto problému vyvarovali, stačí začít přidávat do pračky ***před jejím zapnutím trochu octa místo prostředku na máchání****. Prádlo bude ve výsledku mnohem měkčí a také světlejší (zejména pokud perete bílé oblečení).*

3) Již žádné skvrny od potu a deodorantu

Ocet obsahuje velké množství kyselin, které snadno odstraňují skvrny od zaschlého potu nebo deodorantu z oblečení. Stačí jej přilít do pračky před praním a vaše

*prádlo bude po skončení opět zcela čisté. Jedná se totiž o velmi silný prostředek, **který si hravě poradí i s tou nejmastnější skvrnou**. Stejně tak si ocet dokáže poradit také s nepříjemnými pachy, včetně pachů z jídla a cigaretového kouře, které dokáže neutralizovat.*

4) Pro velmi špinavé oblečení

*Často se také stává, že aniž byste chtěli, vaše oblečení se z různých důvodů extrémně zašpiní. Ať už jde o skvrny od bláta nebo například krev, ocet vás nenechá na holičkách ani v tomto případě. Stačí prádlo **před spaním namočit do tohoto silného prostředku** (smíchejte půl šálku octa s vroucí vodou) a ráno budou všechny skvrny pryč. Pokud vás trápí naopak bílé skvrny, pak stačí přidat do pračky půl sklenice octa před praním.*

5) Zvířecí chlupy

*Pokud je vaše oblečení plné zvířecích chlupů, nemusíte jej kartáčovat nebo rovnou vyhazovat. Skvělým řešením může totiž být také ocet – stačí jej použít při mytí prádla a **všechny chloupky budou v mžiku pryč**. Kromě toho kyselina octová neutralizuje statickou elektřinu, takže se na oblečení nezachytává další nepořádek.*

6) Plavky a spodní prádlo

Pokud vám zapáchají plavky či spodní prádlo, můžete je před praním namočit do octové vody. Ta vám pomůže neutralizovat ***zápach a navíc prádlo vydezinfikovat****, díky čemuž bude mnohem pohodlnější a nebude vás trápit žádná vyrážka. Dále si pak tento jedinečný přípravek dokáže snadno poradit s vodními kamenem.*

Zdroj: rady, tipy, inspirace

V průběhu května a června naši žáci plnili **plavecký výcvik**, který je součástí ŠVP naší školy. Lekce proběhly v hotelu Malamut v Nových Hamrech pod vedením proškolené a zkušené instruktorky plavání Lenky Ramsové. Po absolvování kurzu každý získal diplom za splnění plaveckého kurzu.

V pátek 3. 5. vyrazila školka do Abertam na **Rytmickou show Petra Tomana**. Děti poslouchaly ukázky písniček a poznávaly hudební nástroje, potom si zkusili rytmický doprovod na Orffovy nástroje a na závěr proběhla diskotéka.

V pondělí 20. 5. se naši žáci zúčastnili **projektového dne** v ZŠ Pernink, která je zapojena do projektu IROP.

V pátek 31. 5. nás v rámci projektu **Medové snídaně** podporovaného Ministerstvem zemědělství navštívila paní včelařka. Na závěr povídání proběhla ochutnávka medu, do kterého si děti máčely jablíčka.

V pondělí 10. 6. naši žáci vyrazili na **Pohádkovou stezku hradem Loket**. V rámci prohlídky také plnili tematické úkoly v dětském průvodci hradem.

Ve středu 12. 6. proběhl na hřišti za naší školou **Den s IZS**. Na jednotlivých stanovištích si přes 80 žáků prohlédlo techniku a vybavení jednotlivých složek.

Velmi tímto děkujeme všem zúčastněným na jednotlivých stanovištích: SDH Horní Blatná, HZS Ostrov, Horská služba, PČR a KŘ PČR.

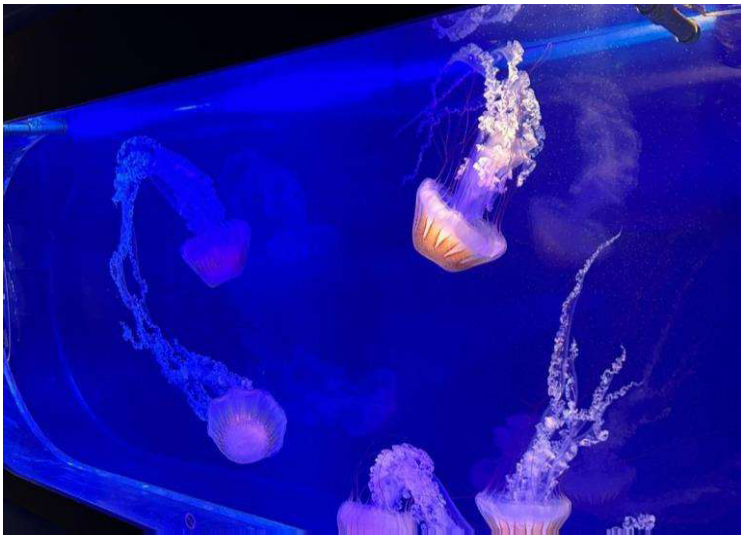
V pátek 14. 6. jsme navštívili zábavní centrum **Fantazie** v Sokolově. V hlavní hale bylo jedno velké propojené bludiště různých atrakcí, ve vedlejší místnosti potom menší prolézačka. Díky příspěvku od JSDH Horní Blatná si děti mohly také zajezdit v autíčkách, které se platily zvlášť za každou jízdu.

Ve středu 19. 6. jsme všichni vyrazili autobusem na farmu **Kozodoj** ve Staré Roli. Paní průvodkyně nás provedla celou farmou, některá zvířata jsme viděli přes plot, k většině jsme vstoupili do výběhu a některá si mohli také pohladit.

Ve čtvrtek 20. 6. proběhlo v kině na Městském úřadě **vítání občánků**, kde zazpívali a přednášeli žáci a děti naší školy a školky.

V pátek 21. 6. se školáci zúčastnili v ZŠ Pernink **sportovní olympiáda** u příležitosti oslav výročí založení zdejší školy.

V úterý 25. 6. vyrazily školkové děti do **lesoparku** v **Chomutově**. Kromě venkovních výběhů a prolézaček navštívily také místní medúzárium.



Ve čtvrtek 27. 6. jsme se školáky vyrazili na výlet do **ZOO a Dinoparku v Plzni**. Zoo jsme prošli kolem zvířat, které jsme chtěli vidět a namířili do Dinoparku, kde jsme navštívili 4D projekci kina, dali si tu oběd a vyrazili skrz druhou část zoo zpátky k autu.

V pátek 28. 6. v rámci posledního školního dne proběhlo **setkání s rodiči**, kdy před vydáváním vysvědčení paní ředitelka informovala rodiče o novinkách do dalšího školního roku.

Chtěla bych popřát všem dětem krásné prázdniny plné zážitků a všem rodičům pevné nervy a trpělivost :)

Těšíme se na Vás v září!!

Účа Zuza :)

unesco
Hornický region Erzgebirge/Krušnohoří
Světové dědictví od 2019

Oslava 5 let od zápisu Hornického regionu Erzgebirge/Krušnohoří na Seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO

Wir laden Sie herzlich zur Feier des 5. Jahrestages der Eintragung der Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří in die UNESCO–Welterbeliste ein

PROGRAM / PROGRAMM

12. 7. 2024, Jáchymov / Joachimsthal

Doprovodný program

10:00 / 11:00 / 13:00 / 14:00 / 15:00 / 16:00	prohlídky Štoly č. 1 (vstupné 50 Kč)
13:00 – 17:00	škola rýžování na prostranství před kostelem
14:00	prohlídka muzea Královská mincovna Jáchymov s průvodcem
15:00 – 17:00	prohlídka muzea Královská mincovna Jáchymov volně bez průvodce
15:00 – 17:00	prohlídka Latinské knihovny
15:30	komentovaná prohlídka od Štoly č. 1 přes Mauthausenské schody na bývalý lágr Svornost (sraz u Štoly č. 1)
15:40	komentovaná prohlídka kostela sv. Jáchyma
16:00 – 16:30	prohlídka budoucího návštěvnického centra UNESCO, č. p. 8
21:00	noční prohlídka Špitálního kostela

V rámci akce budou v časovém rozmezí 14:30 – 17:00 hodin zpřístupněny i některé další kulturní památky v Jáchymově.

Královská mincovna Jáchymov

10:00 – 13:15
Konference „Památka světového dědictví Hornický region Erzgebirge/Krušnohoří v letech 2019–2024, ohlédnutí a výhled do budoucnosti“

náměstí Republiky

11:00 – 17:00	trhy na jáchymovském náměstí
13:30 – 14:00	slavnostní zahájení a křest knihy Michala Urbana (v případě špatného počasí bude přesunuto do muzea Královská mincovna Jáchymov)
14:00 – 14:40	koncert kapely Pološero – folk, acoustic / Karlovy Vary
15:00 – 15:40	koncert kapely Steven´s – blues rock Karlovy Vary
16:00 – 16:40	koncert kapely Shoe Cut – funky, alternative / Karlovy Vary

Karlovarský kraj · Krušnohoří Erzgebirge · Montanregion Krušné hory – Erzgebirge, o.p.s. · Muzeum Karlovy Vary · Muzeum Sokolov

unesco
Hornický region Erzgebirge/Krušnohoří
Světové dědictví od 2019

Oslava 5 let od zápisu Hornického regionu Erzgebirge/Krušnohoří na Seznam světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO

Wir laden Sie herzlich zur Feier des 5. Jahrestages der Eintragung der Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří in die UNESCO–Welterbeliste ein

PROGRAM / PROGRAMM

12. 7. 2024, Jáchymov / Joachimsthal

Begleitprogramm

10:00 / 11:00 / 13:00 / 14:00 / 15:00 / 16:00	Führungen durch den Stolln Nr. 1 (Eintritt 50 CZK)
13:00 – 17:00	Schule der Seifenarbeit auf dem Platz vor der Kirche St. Joachim
14:00	Führung durch das Museum Königliche Münze
15:00 – 17:00	Besichtigung des Museums Königliche Münze (ohne Museumsführer)
15:00 – 17:00	Besichtigung der Lateinischen Bibliothek
15:30	Führung vom Stolln Nr. 1 über die „Mauthausen–Treppe“ zum ehemaligen Lager Svornost (Treffpunkt beim Stolln Nr. 1)
15:40	Führung durch die Kirche St. Joachim
16:00 – 16:30	Besichtigung des künftigen UNESCO-Besucherzentrums, Platz der Republik Nr. 8
21:00	Nachtbesichtigung der Spitalkirche

Im Rahmen der Veranstaltung werden zwischen 14:30 und 17:00 Uhr einige weitere Kulturdenkmäler in Jáchymov zugänglich gemacht.

Königliche Münze Jáchymov

10:00 – 13:15
Konferenz „UNESCO–Welterbe Montanregion Erzgebirge/Krušnohoří 2019–2024: Rückblick und Blick in die Zukunft“

náměstí Republiky / Platz der Republik

11:00 – 17:00	Märkte auf dem Platz der Republik
13:30 – 14:00	Eröffnungsfeier und Veröffentlichung von Michal Urbans Buch über das Erzgebirge (bei schlechtem Wetter wird sie ins Museum Königliche Münze verlegt)
14:00 – 14:40	Konzert der Band Pološero aus Karlsbad (folk)
15:00 – 15:40	Konzert der Band Steven´s aus Karlsbad (blues rock)
16:00 – 16:40	Konzert der Band Shoe Cut aus Karlsbad (funky, alternativ)

Karlovarský kraj · Krušnohoří Erzgebirge · Montanregion Krušné hory – Erzgebirge, o.p.s. · Muzeum Karlovy Vary · Muzeum Sokolov

Mezinárodní umělecký workshop Milíře 2024 v Horní Blatné

V druhém červencovém týdnu (7. -12. 7.) bude opět hostit město Horní Blatná mezinárodní umělecký workshop Milíře. Tento název sice pochází z původního místa konání u pohraniční vesničky poblíž západočeského Tachova, kde se Milíře konaly poprvé před jednatřiceti lety, nicméně zde v Krušných horách se tato akce konala už vícekrát než v bývalém tehdejším působišti. Jako setkání výtvarníků z české a německé strany hranice se ve starobylém hornickém městě pod tímto názvem konají od roku 2005, přičemž v období 2006 - 2010 byly na čas nahrazeny plenérem českých malířů. Improvizovaný ateliér vytvořený ve společenském sálu hotelu Modrá hvězda se stane opět hlavním útočištěm pro tvorbu dvanácti účastníků z Čech a z Německa. Ateliér v sále je po celý čas konání plenéru volně přístupný veřejnosti, tak mohou místní i turisté sledovat umělce přímo při práci. Tuto možnost mají také venku v obci, kde bude určitě opět tvořit známý sochař z Hallstadtu u Bambergu - Albrecht Volk. Ten má opakovaně svůj improvizovaný ateliér v epicentru náměstí při úpatí věže kostela, což mu zajišťuje bezprostřední kontakt s kolemjdoucími a jednak zde už během minulých setkání vytvořil řadu kamenných plastik.

Venku můžete narazit například i na Jana Samce, který zde vytváří základ svých děl - barevné frotáže, ty vznikají pomocí otisků na oblíbených místech poblíž hotelu Modrá hvězda. S ostatními autory se můžete setkat při práci hlavně přímo v sále. Letošního ročníku se účastní ještě další členové Krajské umělecké asociace jako Lenka Malíská Sárová, Anna Vančátová, Miroslav Pošvic, Jan Samec junior a Varvara Divišová. Německé umělce zde zastupují Robert Siebenhaar z Mistelgau poblíž Bayereuthu, z Gold Kronachu Volker

Wunderlich, z hornofranckého Hofu Ivan Dusanek a z Oberndorfu u Landshutu malířka Iris Maria Nitzl. Se všemi výše jmenovanými jste se mohli v Horní Blatné v průběhu minulých ročníků již někdy setkat, protože si atmosféru místního plenéru oblíbili a rádi se vracejí.

Pro letošní akci není vypsané žádné mimořádné téma, umělci se tak budou věnovat inspirativním podnětům z bezprostředního okolí krušnohorského městečka či rozvíjení svých vlastních témat.

Plenér vyvrcholí v pátek 12. července v 17 hodin, kdy se ateliér v sále hotelu Modrá hvězda změní ve výstavní prostor, kde budou díla vytvořená v průběhu plenéru do večera vystavena. Na vernisáž této závěrečné výstavy jste srdečně zváni.

Za Krajskou uměleckou asociaci

Varvara Divišová

Město Horní Blatná a SDH Horní Blatná vás zvou na

MĚSTSKÉ SLAVNOSTI

10. 8. 2024
od 11:00 hod
Náměstí sv. Vavřince

Bubny ZUŠ Ostrov
Bugr Band Nejdek
Cobble Stone
Rockeři z II. patra
DJ Alien

malování na obličej
trampolíny & hrady
barevné vlasy (Míša)
divadelní pohádka
maskoti & airbrush tatoo
pěna (hasiči Potůčky)

stánky s občerstvením

veteráni US Cars
vojenští veteráni
Dorazín – speed carving
dražba vyřezané sochy (Vašík)

STUDIO

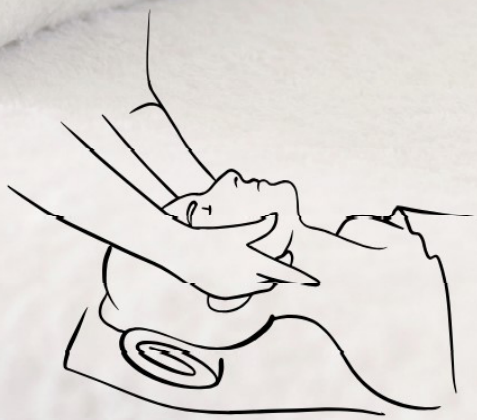
Relax, péče a podpora

ÁJA

Otevírá již 1. června!

Výběr z nabídky péče:

- Hot Stone masáže
- Ajurvedské olejové masáže
- Relaxační masáže
- Těhotenské masáže
- Klasické masáže
- Lymfatické masáže



Přijďte si dopřát péči a relax!

Objednávat se můžete na tel: 602 767 243

www.studio-aja-horni-blatna.cz

Tradiční italské těstoviny

200g **Spaghetti alla Bolognese** 205 Kč
s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem

200g **Spaghetti alla Pomodoro** 205 Kč
s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, bazalkou a parmazánem

200g **Spaghetti Aglio olio e peperoncino** 205 Kč
s česnekem, čerstvou petrželkou, chilli papričkami a parmazánem

200g **Spaghetti Carbonara** 225 Kč
se slaninou, smetanou, žloutkem z vajíčka, máslem a parmazánem

200g **Tagliatelle con pancetta e funghi porcini** 215 Kč
s česnekem, čerstvými žampiony, italskou slaninou, smetanou, červenou cibulí a parmazánem

200g **Tagliatelle con pollo, spinaci e pomodori** 235 Kč
s česnekem, cibulí, smetanou, kuřecím masem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem

200g **Tagliatelle s čerstvým lososem** 270 Kč
s česnekem, cibulí, smetanou, lososem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem

Pizza

Margherita 210 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, čerstvá bazalka, cherry rajčátka

Prosciutto 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka

Diavolo 245 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, feferonky

Mexiko 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, slanina, paprika, kukuřice, kozí rohy, cibule

Norvegese 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, losos, špenát, česnek

Caprese 245 Kč
rajčatová omáčka, plátky mozzarelly, plátky rajčat, čerstvá bazalka

Capricciosa 255 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony, artyčoky, černé olivy

Regina 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony

Hawai 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, ananas

Salami 235 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, italský salám

Calabrisella 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, žampiony, černé olivy, chilli

Quattro Formaggi 245 Kč
rajčatová omáčka, čtyři druhy sýra

Tonno e Cipolla 245 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, tuňák, cibule, černé olivy

Napoletana 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, sardele, olivy, kapary

Calzone (plněná pizza) 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, italský salám, žampiony

Parma 265 Kč
rajčatová omáčka, mozzarella, parmská šunka, salát rukola, parmezán

Barbecue 265 Kč
rajčatová omáčka, barbecue omáčka, mozzarella, kuřecí maso, vepřové maso, slanina

Přílohy

200g	**Steakové hranolky**	50 Kč
200g	**Bramborové krokety**	50 Kč
4ks	**Domácí houskový kynutý knedlík**	45 Kč
4ks	**Domácí špekový knedlík**	55 Kč
200g	**Pečené brambory grenaille se slaninou, cibulí a česnekem**	65 Kč
4ks	**Pizza chleba**	55 Kč
200g	**Fazolky ve slanině**	65 Kč
200g	**Grilovaná zelenina**	65 Kč
150g	**Bageta s bylinkovým máslem**	50 Kč

Studené omáčky

50g	**Barbecue dip**	30 Kč
50g	**Česnekový dip**	30 Kč
50g	**Kečup**	30 Kč
50g	**Majonéza**	30 Kč

Teplé omáčky

120ml	**Smetanová omáčka na lesních houbách**	55 Kč
120ml	**Pepřová omáčka s brandy**	55 Kč
120ml	**Gravy omáčka**	55 Kč
120ml	**Domácí Barbecue omáčka**	55 Kč
120ml	**Šípková omáčka**	65 Kč

Dětské menu

100g **Vepřový / kuřecí řízek** 155 Kč
steakové hranolky, kečup

100g **Špagety alla Bolognese** 155 Kč
s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem

100g **Špagety alla Pomodoro** 155 Kč
s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, s bazalkou a parmazánem

Ostatní

Doprava 60 Kč

Příbor (vidlička, nůž, lžíce) 30 Kč

STODOLA
GRILL – PIZZA

ROZVOZ JÍDLA

NEBO SI JEJ OBJEDNEJTE A VYZVEDNĚTE

Všechny dobroty, na které jste zvyklí z restaurace Stodola v Potůčkách, vám nyní nově zavezeme až ke dveřím.

Rozvoz: pondělí - pátek
Vyzvednutí: pondělí - neděle
11:00 - 20:00

Web: www.stodola.restaurant

Tel.: +420 728 437 327

Platí pro obce Potůčky, Abertamy, Pernink a Horní Blatná.

Předkrmy

100g **Salát Caprese** 130 Kč
s rajčaty, mozzarellou a bazalkou

Polévky

0,2l **Česneková polévka** 55 Kč
s krutóny, sýrem a šunkou

0,2l **Zelňačka s klobásou** 65 Kč
2 ks chleba

Saláty

200g **Grilované kuřecí medailonky** 335 Kč
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem

200g **Grilované medailonky z vepřové panenky** 350 Kč
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem

150g **Salát Coleslaw** 125 Kč
bílé zelí, mrkev, majonéza, česnek

150g **Šopský salát** 125 Kč
míchaný salát (rajčata, paprika, okurka, směs trhaných salátů) s balkánským sýrem a domácí zálivkou

130g **House salát** 85 Kč
směs trhaných salátů s medovo-hořčičnou vinaigrette zálivkou

Tradiční české pokrmy

150g **Hovězí svíčková** 230 Kč
s brusinkami, šlehačkou, domácím špekovým a houskovým knedlíkem

150g **Jelení guláš** 240 Kč
s červeným zelím, domácím špekovým a houskovým knedlíkem, brusinkový dip

150g **Telecí líčka** 270 Kč
na červeném víně s brusinkami a domácím špekovým knedlíkem

150g **Hovězí guláš** 230 Kč
s čerstvou cibulí, domácím špekovým a houskovým knedlíkem

200g **Vepřový řízek** 235 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

200g **Kuřecí řízek** 235 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

250g **Vepřový Cordon bleu plněný šunkou a sýrem** 255 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

250g **Kuřecí Cordon bleu plněný šunkou a sýrem** 255 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

260g **Smažený sýr** 195 Kč
se steakovými hranolkami, majonézový dip

Burgery

Burgery připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!
Bulky pečeme dle vlastní receptury v naší kuchyni!

Stodola Burger 315 Kč
hovězí maso (200g), opečená slanina, žampiony, vejce, burgerová omáčka, směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Double Stodola Burger 390 Kč
hovězí maso (400g), opečená slanina, žampiony, vejce, burgerová omáčka, směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Cheeseburger 295 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, rajčata, kyselé okurky, burgerová omáčka, čedar sýr, červená cibule, steakové hranolky, barbecue dip

Chilli Burger 315 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, čedar sýr, rajčata, kyselé okurky, chilli papričky, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Bacon Cheeseburger 320 Kč
hovězí maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, čedar sýr, kyselé okurky, rajčata, slanina, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Burger s trhaným masem 320 Kč
trhané vepřové maso (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, salát coleslaw, kyselé okurky, rajčata, burgerová omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Chicken Burger 335 Kč
kuřecí steak (200g), směs trhaných salátů, cibulové chutney, slanina, čedar sýr, rajčata, kyselé okurky, barbecue omáčka, steakové hranolky, barbecue dip

Vegetarian Burger 305 Kč
smažený sýr (160 g), cibulové chutney, rajčata, kyselé okurky, směs trhaných salátů, majonéza, steakové hranolky, majonézový dip

Dezerty

Tiramisu 105 Kč
tradiční italský dezert s mascarpone a šlehačkou

Jablečný štrůdl 120 Kč
s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou

Čokoládový dort s malinami 95 Kč
čokoládový dort s čokoládovou náplní z belgické čokolády a malinovým džemem, zdobený kousky mrazem sušených malin a měděným prachem

Pistáciový cheesecake 95 Kč
sušenkový korpus a vysoká vrstva lahodného tvarohového krému s pistáciovou příchutí

Pistáciový cheesecake s vanilkovým krémem 106 Kč
sušenkový korpus a vysoká vrstva lahodného tvarohového krému s pistáciovou příchutí a vanilkovým krémem

Karamelový dort s kousky datlí 95 Kč
karamelový dort s karamelovou náplní a belgickou bílou čokoládou, zdobený slaným karamelem, kousky datlí a zlatým prachem

Grilované speciality - Steak

V ceně steaku jsou zahrnuty dvě přílohy a omáčka dle vlastního výběru.
Steaky připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!
Podáváme s rozpouštějícím se bylinkovým máslem.

300g **Steak Stodola** 340 Kč
steak z vepřové krkovice, marinovaný v dijonské hořčici, pepřovém koření a tymiánu

300g **Texas Steak** 390 Kč
steak z vepřové kotlety s dlouhou kostí, marinovaný v barbecue omáčce

250g **Vepřová panenka** 380 Kč
steak nakládaný v medovo-česnekové marinádě

250g **Kuřecí Steak s medovou chilli glazurou** 360 Kč
steak z kuřecích prsou s medovou chilli glazurou

250g **Kuřecí Steak marinovaný v bylinkách** 360 Kč
steak z kuřecích prsou marinovaný v bylinkách

Přílohy ke steakům

+ příloha 1

steakové hranolky
bramborové krokety
pečené brambory grenaille se slaninou, cibulí a česnekem
rozpečená bageta s bylinkovým máslem

+ příloha 2

fazolky ve slanině
grilovaná zelenina
salát coleslaw
house salát

+ omáčka

smetanová omáčka z lesních hub
pepřová omáčka s brandy
barbecue omáčka
gravy omáčka
šípková omáčka

Grilované speciality

Připravujeme na dřevěném uhlí v grilu X-OVEN!

600g **Medová chilli žebírka** 425 Kč
vepřová žebírka z pečeně s medovou chilli glazurou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip

600g **Barbecue žebírka** 425 Kč
vepřová žebírka z pečeně s barbecue omáčkou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip

250g **Chilli Beef** 420 Kč
restované Rump steakové maso s ravit papričkami, zelenými fazolkami a shitake houbami v pikantní omáčce se steakovými hranolkami, majonézový dip

Milostivé léto 2024

Oddlužovací akce navazuje na předchozí Milostivé léto I, II a III a umožňuje zbavit se výhodně dluhů na zdravotním pojištění. Pokud dlužníci v období od 1. července do 30. listopadu 2024 uhradí původní dlužné pojistné na zdravotním pojištění a splní další podmínky akce, penále a exekuční náklady jim budou odpuštěny.

Pojem Milostivé léto označuje mimořádnou oddlužovací akci, která již v předchozích rocích pomohla řadě dlužníků vyřešit dluhy a začít znovu. V roce 2024 se Milostivé léto zaměřuje specificky na dluhy vůči zdravotním pojišťovnám, tedy ty, které dřívější akce nezahrnovaly. Vzhledem k podmínkám se dotkne primárně klientů VZP ČR.

Milostivé léto IV však platí pro dluhy u zdravotní pojišťovny, které jsou vymáhány v rámci daňové exekuce, tedy podle daňového řádu, nikoliv přes soudního exekutora. V daňové exekuci přitom musí být nejen jistina (tj. původní dlužná částka), ale i penále - jen tak je naplněna jedna z podmínek využití Milostivého léta.

Rozhodující je též datum - o odpuštění lze žádat pouze u těch dluhů, u nichž byla daňová exekuce nařízena nejpozději k 31. 12. 2023. Na novější dluhy se nevztahuje.

Pokud dlužník už v rámci daňové exekuce dlužné pojistné ke dni 1. července 2024 zcela uhradil, tj. dluží už jen na penále a exekučních nákladech, i v takovém případě lze o jejich odpuštění požádat.

O prominutí neuhrazeného penále nebo exekučních nákladů mohou požádat pouze fyzické osoby, tj. osoby samostatně výdělečně činné (OSVČ) nebo osoby bez zdanitelných příjmů (OBZP). Na právnické osoby ani dlužníky v insolvenci se tato možnost nevztahuje.

-Hasičské okénko-

HASIČI RADÍ: Letní speciál

Letní měsíce slibují mnoho dobrodružství. Zároveň je to však období, kdy se můžeme dostat do spousty nebezpečných situací: v lese, na horách, při táboření, při koupání nebo na výletě s dětmi. Připravili jsme pro vás proto preventivně-výchovný seriál, v němž vám poradíme, co dělat a jak se chovat, abyste předešli nepříjemnostem.

RADY PRO ZODPOVĚDNÉ **turisty**

- Nepouštějte se nikdy bez odborného doprovodu do průzkumů štol a jeskyní. Hrozí zde nebezpečí: zával, ztráta orientace, zaplavení prostor nebo nebezpečné plyny.
- Počasí je v horách nevyzpytatelné a může se rychle změnit. Pokud se blíží bouře, větrná smršť či krupobití, sejděte z vrcholků hor do bezpečí. Buďte ve střehu. Hrozí pády stromů.
- Buďte obezřetní, když se pohybujete v neznámém terénu, a to zejména v noci či při snížené viditelnosti.
- Nešplhejte nezajištěni na skály. Výstup se může zdát jednoduchý, ale cesta zpět je vždy podstatně náročnější!
- Nepřeceňujte své síly. I pro zkušené a trénované hasiče je považována za nebezpečnou výška nebo hloubka větší než 1,5 metru! Pokud se dostanete do nebezpečné situace, vždy přivolejte pomoc profesionálů.
- V lese nekřičte, nerušte zvěř. Pohybujte se po vyznačených trasách a mějte přehled o tom, kde se nacházíte, abyste mohli vaši polohu předat záchranářům.

HZS HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR OLOMOUCKÉHO KRAJE

JAK SI UŽÍT **koupání** BEZ ZRANĚNÍ A NEHOD

01	**V noci se nekoupejte**	Ve tmě snadno ztratíte orientaci
02	**Neskákejte tam, kde to neznáte**	Nikdy nevíte, co se může skrývat pod hladinou
03	**Nepřeceňujte své schopnosti**	Počítejte s náhlou změnou počasí, podchlazením, se svalovou křečí. Neskákejte do vody přehřátí, hrozí vám nebezpečí srdečního selhání
04	**Na březích buďte ostražití**	Břehy bývají podemleté, hrozí uklouznutí, pád a zranění
+	**Přivolejte pomoc**	Když vidíte, že se někdo topí, okamžitě přivolejte pomoc profesionálů

HZS HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR OLOMOUCKÉHO KRAJE

4 TIPY, JAK PŘEČKAT bouřku

- Najděte si rychle vhodný úkryt uvnitř bezpečné budovy nebo v automobilu na bezpečném místě
- Opusťte velké volné plochy. Sejděte z vrcholků hor. Neschovávejte se pod osamocenými stromy
- Nezdržujte se na vodních plochách ani na podmáčené půdě. Netelefonujte a nepřenášejte kovové předměty
- Nelehejte si na zem. Pokud nenajdete vhodný úkryt, přečkejte bouři v podřepu s rukama a nohama u sebe

HZS HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR OLOMOUCKÉHO KRAJE

JAK ZALOŽIT táborák A NERISKOVAT

Pečlivě vyberte místo	Oheň nerozdělávejte na suchém listí, v lese, blízko stohů či seníků
Ohniště oddělte od okolí	Obložte jej kameny, obsypte pískem nebo vykopejte okolo zeminu
Zapalte bezpečně	Nepoužívejte hořlaviny jako je benzín či nafta. Do ohně nevhazujte výbušniny
Nakonec oheň uhaste	Haste vodou nebo zeminou. Z ohniště se nesmí kouřit a podklad musí být před odchodem chladný

HZS HASIČSKÝ ZÁCHRANNÝ SBOR OLOMOUCKÉHO KRAJE

sepsal: Petr Rožec

zdroj: https://www.hzscr.cz/

EUCPN

This campaign was funded by the European Union's ISF-P

MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY

PREVENCE SE MUSÍ VYPLATIT

ZABEZPEČTE SE

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

Preventivní tipy na:
www.stopvloupani.cz

MINISTERSTVO VNITRA
ČESKÉ REPUBLIKY

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

PREVENCE
SE MUSÍ VYPLATIT

Chraňte svůj majetek!

Věděli jste, že:

- **překonání obyčejných nezamčených dveří trvá do 5 sekund?**
- **u bezpečnostních dveří, které jsou nezamčeny, trvá překonání 15 sekund?**
- **vykradení přes ventilaci okna či balkónových dveří trvá v průměru 1 minutu?**

Nepodceňujte zamykání dveří, zavírání oken či balkonových dveří, i když opouštíte obydlí jen na skok.

Neupozorňujte na svou nepřítomnost (na sociálních sítích apod.).

Vhodně zvolené zabezpečení vašeho domova výrazně snižuje možnost vloupání.

Kombinujte mechanické zabezpečení (bezpečnostní dveře, zámky, bezpečnostní folie apod.) s prvky elektronického zabezpečení (alarmy, kamery atd.) vašeho domova. Volte certifikované výrobky.

Chraňte své cennosti.

Více informací a preventivních rad na www.stopvloupani.cz.

Nejdůležitější je prevence!

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY

Nedejte jim šanci

Zabezpečte se!

Každý z nás se chce doma cítit bezpečně. Existuje několik tipů, jak tomu pomoci.

Kvalitně zabezpečte Vaši domácnost

Svůj domov vždy zamykejte, a to i po příchodu domů. Odemknutými dveřmi se může pozvat někdo, koho tak úplně nečekáte.

- Ideální jsou bezpečnostní dveře s odpovídající zámkovou vložkou a kováním.
- Vhodným doplňkem jsou správně používané kamery, alarmy, světelné senzory.
- Na uschování cenností je dobré mít doma trezor.
- Na ochranu oken se mohou použít bezpečnostní fólie a zámky na kličky.
- K zabezpečení obydlí používejte vždy pouze certifikované výrobky.
- Pořiďte si odpovídající pojištění domácnosti. Pro pojišťovnu si nafoťte byt či dům a fotky uložte na bezpečné místo společně se záručními listy svých věcí.

Zabezpečte svůj domov před odjezdem

Pokud opouštíte domov - ať už odjíždíte na dovolenou nebo jdete jen do práce - myslete před odchodem na jeho správné zabezpečení. Nepomáhejte zlodějům ke snadnému vloupání do Vašeho domova.

- Zavřete všechna okna, nenechávejte otevřenou ventilaci, nezatahujte zcela žaluzie.
- Uschovejte všechno nářadí a žebříky ze zahrady (nejenže Vám je mohou ukrást, ale mohou být použity i ke vniknutí do obydlí).
- Zkontrolujte uzamčení sklepa a garáže.
- Domluvte se se sousedem na občasných kontrolách domu či bytu. Nenechávejte klíče pod rohožkou či na jiných „zaručeně tajných“ místech.
- Nezvěte si zloděje k sobě domů! Neinformujte na sociálních sítích, že odjíždíte na delší čas z domova.
- Zapněte alarm.

Vzbuďte dojem obydlené domácnosti

Dovolenou si určitě užijete lépe, když víte, že je Váš dům zabezpečený a pod kontrolou.

- Výhodou jsou dobré sousedské vztahy. Soused může zalít květiny, občas vyvětrat nebo vybrat schránku. Tak nebude Váš domov vypadat neobydleně.
- Dojem obydlené domácnosti můžete navodit i samospouští na televizi, nastavením spínače na světlo, nebo venkovními pohybovými senzory.
- Domácnost můžete kontrolovat i na dálku přes mobilní telefon nebo počítač.
- Nesdílejte ihned své fotky z dovolené na sociálních sítích. Fotky si ukládejte a zveřejněte až po návratu z dovolené.

Nevstupujte do obydlí, které je vykradené

Pokud se do Vašeho domova přeci jen někdo vloupá, postupujte následovně:

- Nevstupujte do vykradeného obydlí. Neprodleně zavolejte Policii ČR, linku 158.
- Někdy se stane, že na vchodových dveřích nepoznáte, že není něco v pořádku. Až uvnitř zjistíte, že Vaši domácnost někdo navštívil. V tom případě kvůli zajištění důkazů a stop na nic nesahejte. Opusťte své obydlí, někdo nezvaný v něm ještě může být. Ihned zavolejte Policii ČR.
- Policie po příjezdu zkontroluje Vaše obydlí, zajistí stopy a vysvětlí Vám další postup při řešení této situace.
- Kontaktujte svou pojišťovnu. Pokud máte uložené záruční listy a fotky svých věcí, usnadní to pojišťovně i policii práci a Vám pomůže k odškodnění či nalezení ukradených věcí.

Tuto situaci nechce nikdo z nás zažít, ale věřte, že vše má své řešení.

Bezpečný domov, šťastný domov

158

@policiecz

PREVENCE SE MUSÍ VYPLATIT
MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY

MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

ZABEZPEČTE SE
www.policie.cz/zabezpectese

Preventivní tipy na
www.stopvloupani.cz

EUCPN
EUROPEAN CRIME PREVENTION NETWORK

EUCPN

This campaign was funded by the European Union's ISF-P

MINISTERSTVO VNITRA ČESKÉ REPUBLIKY

PREVENCE SE MUSÍ VYPLATIT

ZABEZPEČTE SE

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

Preventivní tipy na:
www.stopvloupani.cz

MINISTERSTVO VNITRA
ČESKÉ REPUBLIKY

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY

PREVENCE
SE MUSÍ VYPLATIT

Chraňte svůj majetek!

Dobré sousedské vztahy jsou důležité. Domluvte si dohled nad svým domovem se sousedy, kteří jej v době vaší nepřítomnosti budou vizuálně kontrolovat, vybírat schránku apod.

Neupozorňujte na svou nepřítomnost (na sociálních sítích apod.).

Nezapomeňte uzamknout všechny vstupy. Zavírejte okna. Klíče nenechávejte volně dostupné.

Vhodně zvolené zabezpečení vašeho domova výrazně snižuje možnost vloupání.

Kombinujte mechanické zabezpečení (bezpečnostní dveře, zámky, bezpečnostní folie apod.) s prvky elektronického zabezpečení (alarmy, kamery atd.) vašeho domova. Volte certifikované výrobky.

Chraňte své cennosti (trezory, možnost úschovy ...).

Více informací a preventivních rad na www.stopvloupani.cz.

Nejdůležitější je prevence!

Vydal: Infocentrum Horní Blatná
Vyšlo: 9. 6. 2024Ročník: XII. číslo 7
Náklad: 120 ks
Registrováno pod ev. č. MK ČR E 20130
Adresa redakce: Náměstí Sv. Vavřince 1, 362 37 Horní Blatná
e-mail: infohorniblatna@volny.cz
Redaktor: Vítová Zuzana Uzávěrka příštího čísla: 27. 7. 2024