

# HORNOLBLATENSKÉ HOŘOLISTY

ČERVEN 2024



Vážení čtenáři.

Červen, poslední měsíc školní docházky před prázdninami, vysvědčení a následně dva měsíce, kdy děti jsou bezstarostné, ale rodiče jsou v neustálém napětí, co že jim to ty děti bez dohledu vlastně vyvádějí. Proto přeji rodičům, aby prázdniny přežili v psychické pohodě a dětem, aby vždy zvážily jak se v dané situaci zachovat a nepřidělat rodičům problémy, kteří jich mají už i tak nad hlavu.

Prozatím nám venkovní teploty léto nepřipomínají, ale snad se vše v dobré obrátí a počasí nám ukáže svou vlídnou tvář 😊.

Krásný a hřejivý měsíc červen ♥



***Dovolená  
praktického lékaře  
„Pernink“.***

*19.-26.6.2024 (středa - středa)*

*Zástup Dr. Jedelský,  
Merklín/Hroznětín*

*1.-4.7.2024 (pondělí - čtvrtek)*

*Zástup Dr. František Hynek  
ml., Poliklinika Ostrov*

# STUDIO

Relax, péče a podpora



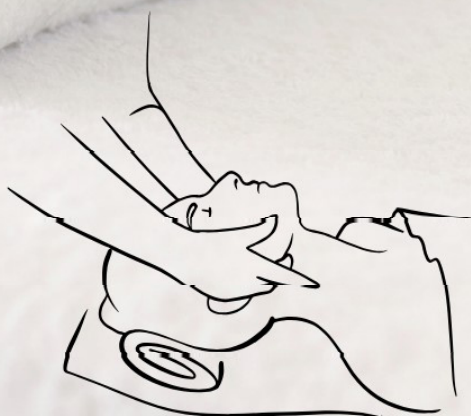
# ÁJA

**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](http://www.studio-aja-horni-blatna.cz)

# EkoScroll

www.ekoscroll.cz

**Kotle  
automatické  
na uhlí a pelety**



**ČESKÉ  
KOTLE  
20 let  
tradice**

**Kotle  
na dřevo**

Výrobce:

**EkoScroll**

Santiniho 17/27, 591 02 Žďár nad Sázavou

tel: 734 574 589, 731 654 124, e-mail: info@ekoscroll.cz

## Tradiční italské těstoviny

200g	<b>Spaghetti alla Bolognese</b> s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem	205 Kč
200g	<b>Spaghetti alla Pomodoro</b> s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, bazalkou a parmazánem	205 Kč
200g	<b>Spaghetti Aglio olio e peperoncino</b> s česnekem, čerstvou petrželkou, chilli papričkami a parmazánem	205 Kč
200g	<b>Spaghetti Carbonara</b> se slaninou, smetanou, žloutkem z vajíčka, máslem a parmazánem	225 Kč
200g	<b>Tagliatelle con pancetta e funghi porcini</b> s česnekem, čerstvými žampiony, italskou slaninou, smetanou, červenou cibulí a parmazánem	215 Kč
200g	<b>Tagliatelle con pollo, spinaci e pomodori</b> s česnekem, cibulí, smetanou, kuřecím masem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem	235 Kč
200g	<b>Tagliatelle s čerstvým lososem</b> s česnekem, cibulí, smetanou, lososem, špenátem, cherry rajčaty a parmazánem	270 Kč

## Pizza

210 Kč	<b>Margherita</b> rajčatová omáčka, mozzarella, čerstvá bazalka, cherry rajčátka
235 Kč	<b>Prosciutto</b> rajčatová omáčka, mozzarella, šunka
245 Kč	<b>Diavolo</b> rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, feferonky
235 Kč	<b>Mexiko</b> rajčatová omáčka, mozzarella, slanina, paprika, kukuřice, kozí rohy, cibule
265 Kč	<b>Norvegese</b> rajčatová omáčka, mozzarella, losos, špenát, česnek
245 Kč	<b>Caprese</b> rajčatová omáčka, plátky mozzarelli, plátky rajčat, čerstvá bazalka
255 Kč	<b>Capricciosa</b> rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony, artyčoky, černé olivy
235 Kč	<b>Regina</b> rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, žampiony
235 Kč	<b>Hawai</b> rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, ananas
235 Kč	<b>Salami</b> rajčatová omáčka, mozzarella, italský salám
265 Kč	<b>Calabrisella</b> rajčatová omáčka, mozzarella, pikantní salám, žampiony, černé olivy, chilli
245 Kč	<b>Quattro Formaggi</b> rajčatová omáčka, čtyři druhy sýra
245 Kč	<b>Tonno e Cipolla</b> rajčatová omáčka, mozzarella, tuňák, cibule, černé olivy
265 Kč	<b>Napolitana</b> rajčatová omáčka, mozzarella, sardale, olivy, kapary

265 Kč	<b>Calzone (plněná pizza)</b> rajčatová omáčka, mozzarella, šunka, italský salám, žampiony
265 Kč	<b>Parma</b> rajčatová omáčka, mozzarella, parmská šunka, salát rukola, parmazán
265 Kč	<b>Barbecue</b> rajčatová omáčka, barbecue omáčka, mozzarella, kuřecí maso, vepřové maso, slanina

## Přílohy

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

## Studené omáčky

50g	<b>Barbecue dip</b>	30 Kč
50g	<b>Česnekový dip</b>	30 Kč
50g	<b>Kečup</b>	30 Kč
50g	<b>Majonéza</b>	30 Kč

## Teplé omáčky

120ml	<b>Smetanová omáčka na lesních houbách</b>	55 Kč
120ml	<b>Pepřová omáčka s brandy</b>	55 Kč
120ml	<b>Gravy omáčka</b>	55 Kč
120ml	<b>Domácí Barbecue omáčka</b>	55 Kč
120ml	<b>Šípková omáčka</b>	65 Kč

## Dětské menu

100g	<b>Vepřový / kuřecí řízek</b> steakové hranolky, kečup	155 Kč
100g	<b>Špagety alla Bolognese</b> s masovým ragú v tomatové omáčce, čerstvými bylinkami a parmazánem	155 Kč
100g	<b>Špagety alla Pomodoro</b> s česnekem, drcenými rajčaty, cherry rajčaty, s bazalkou a parmazánem	155 Kč

## Ostatní

<b>Doprava</b>		60 Kč
<b>Příbor</b> (vidlička, nůž, lžice)		30 Kč



# ROZVOZ JÍDLA

NEBO SI JEJ OBJEDNEJTE A VYZVEDNĚTE

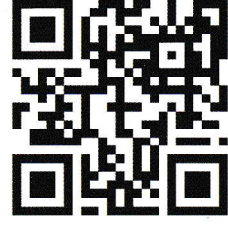
Všechny dobroty, na které jste zvyklí z restaurace Stodola v Potůčkách, vám nyní nově zavezeme až ke dveřím.

Rozvoz: pondělí - pátek  
Vyzvednutí: pondělí - neděle

11:00 - 20:00

Web: [www.stodola.restaurant](http://www.stodola.restaurant)

Tel.: +420 728 437 327



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

## Předkrmy

- 100g **Salát Caprese**  
s rajčaty, mozzarellou a bazalkou 130 Kč
- Polévky**
- 0,2l **Česneková polévka**  
s krutóny, sýrem a šunkou 55 Kč
- 0,2l **Zelňačka s klobásou**  
2 ks chleba 65 Kč

## Saláty

- 200g **Grilované kuřecí medailonky**  
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem 335 Kč
- 200g **Grilované medailonky z vepřové panenky**  
se směsí trhaných salátů, rukolou, vlašskými ořechy, cherry rajčaty, krutony, sýrovými chipsy a medovo-hořčicovým dresinkem 350 Kč
- 150g **Salát Coleslaw**  
bílé zelí, mrkev, majonéza, česnek 125 Kč
- 150g **Šopský salát**  
míchaný salát (rajčata, paprika, okurka, směs trhaných salátů) s balkánským sýrem a domácí zálivkou 125 Kč
- 130g **House salát**  
směs trhaných salátů s medovo-hořčičnou vinaigrette zálivkou 85 Kč

## Tradiční české pokrmy

- 150g **Hovězí svíčková**  
s brusinkami, šlehačkou, domácím špekovým a houskovým knedlíkem 230 Kč
- 150g **Jelení guláš**  
s červeným zelím, domácím špekovým a houskovým knedlíkem, brusinkový dip 240 Kč
- 150g **Telecí líčka**  
na červeném víně s brusinkami a domácím špekovým knedlíkem 270 Kč
- 150g **Hovězí guláš**  
s čerstvou cibulí, domácím špekovým a houskovým knedlíkem 230 Kč
- 200g **Vepřový řízek**  
se steakovými hranolkami, majonézový dip 235 Kč
- 200g **Kuřecí řízek**  
se steakovými hranolkami, majonézový dip 235 Kč
- 250g **Vepřový Cordon bleu plněný šunkou a sýrem**  
se steakovými hranolkami, majonézový dip 255 Kč
- 250g **Kuřecí Cordon bleu plněný šunkou a sýrem**  
se steakovými hranolkami, majonézový dip 255 Kč
- 260g **Smažený sýr**  
se steakovými hranolkami, majonézový dip 195 Kč

## 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, majoréza, steakové hranolky, majonézový dip

## Dezerty

- Tiramisu**  
105 Kč  
tradiční italský dezert s mascarpone a šlehačkou
- Jablečný štrúdl**  
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 meděným 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 karamellem, 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**  
steak z vepřové krkvice, marinovaný v dijonské hořčici, pepřovým koření a tymiánu 340 Kč
- 300g **Texas Steak**  
steak z vepřové kotlety s dlouhou kostí, marinovaný v barbecue omáčce 390 Kč
- 250g **Vepřová panenka**  
steak nakládaný v medovo-česnekové marinádě 380 Kč
- 250g **Kuřecí Steak s medovou chilli glazurou**  
steak z kuřecích prsou s medovou chilli glazurou 360 Kč
- 250g **Kuřecí Steak marinovaný v bylínkách**  
steak z kuřecích prsou marinovaný v bylínkách 360 Kč

## 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 slatině
  - 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**  
vepřová žebírka z pečeně s medovou chilli glazurou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip 425 Kč
- 600g **Barbecue žebírka**  
vepřová žebírka z pečeně s barbecue omáčkou, steakové hranolky, barbecue dip, česnekový dip 425 Kč
- 250g **Chilli Beef**  
restované Rump steakové maso s ravit papričkami, zelenými fazolkami a shitatek houbami v pikantní omáčce se steakovými hranolkami, majonézový dip 420 Kč

# Odpadové hospodářství :

*Odpady, nekonečný příběh ve všech obcích a městech. Byl jsem několikrát nařčen, že zastupitelstvo neustále zdražuje a zdražuje služby obyvatelstvu. Jenom pro zajímavost, již třetím rokem platí nový zákon o odpadech. Psal jsem o tom již několikrát, ale pravděpodobně málokdo chápe smysl tohoto právního předpisu.*

**Směsný odpad :** *V roce 2023 byla norma na jednoho obyvatele trvale hlášeného na území Horní Blatné 180 kg odpadu za rok. Aby se to lépe počítalo, tak 400 občanů krát 180 kg / rok je 72 tun odpadu za skládkovné ve výši 500,- Kč / tuna. Po překročení tohoto limitu bylo skládkovné 1.000,- Kč / tuna. Cena za skládkovné byla bez DPH 15 % za rok 2023. V roce 2024 je limit na občana 170 kg odpadu za rok, tedy 400 občanů krát 170 kg / rok je 68 tun odpadu za rok za skládkovné 500,- Kč / tuna. Po překročení tohoto limitu již 1.200,- Kč / tuna. Ceny za skládkovné jsou bez DPH 21 % od roku 2024.*

**Tříděný odpad :** *V tabulce následně uvedu výsledky tříděného odpadu. V roce 2002 vzniklo první sběrné místo tříděného odpadu. Letos je již 21 sběrných míst a všechna jsou vytížena. Co se týče třídění odpadů, velice často se stává, že v nádobách na tříděný odpad se nachází i komunální odpad, občas i elektroodpad. Při svozu samozřejmě není tato nádoba vyprázdněna a následně celý obsah končí spolu s komunálním odpadem na skládce za skládkovné. Za třídění dostává město bonus od společnosti EKO KOM, rovněž je tato položka*

v příložené tabulce. Pro upřesnění zveřejním i fotografii z nádoby na kovový odpad – posuďte následně sami její obsah.

**Pro porovnání :**

	<b>Komunální odpad</b>	<b>Příjmy</b>
<b>2021</b>	<b>654 000,- Kč</b>	<b>357 000,- Kč</b>
<b>2022</b>	<b>750 000,- Kč</b>	<b>350 000,- Kč</b>
<b>2023</b>	<b>1 110 000,- Kč</b>	<b>400 000,- Kč</b>

	<b>Tříděný odpad</b>	<b>příjmy</b>
<b>2021</b>	<b>253 000,- Kč</b>	<b>211 000,- Kč</b>
<b>2022</b>	<b>265 000,- Kč</b>	<b>200 000,- Kč</b>
<b>2023</b>	<b>200 000,- Kč</b>	<b>230 000,- Kč</b>

V tomto stručném výčtu není zahrnuta likvidace nebezpečných odpadů a Bio odpadu. To vše se platí zvlášť.

**Předpoklad na rok 2024 ???**

	<b>Výdaje</b>	<b>Příjmy</b>
<b>Komunální odpad cca</b>	<b>800 000,- Kč</b>	<b>255 000,- Kč</b>
<b>Tříděný odpad cca</b>	<b>600 000,- Kč</b>	<b>350 000,- Kč</b>

Proč takový rozdíl ??? Dle právní úpravy je poplatek za svoz komunálního odpadu splatný do konce měsíce března následujícího roku, tedy do 31.03.2025 za rok 2024.

Navíc, má poznámky, porovnejte si ceny za svoz komunálního odpadu s poplatkem v okolních obcích. Náš poplatek je ve výši 0.70 Kč za litr odpadu, a troufám si tvrdit, že je nejnižší v okolí.

**Tzv. hromádky** - často využívány na vyklizení nemovitosti, přičemž na hromádkách má končit pouze to co se nevejde do popelnice, a pokud někdo chce vyklidit nemovitost, měl by si sjednat odvoz na vlastní náklady. Každoročně je vydáván letáček co na hromádky patří a co na hromádky nepatří.

**Komunální odpad** – v popelnicích často končí i tříděný odpad. Nově, po dohodě se svozovou společností, nebude odvážen nepořádek okolo popelnic. Byl jsem svědkem toho, že před domem stojí dvě popelnice a okolo v taškách spousta odpadu, který po vyprázdnění dvou popelnic tyto dvě opět zaplnil. Takové jednání následně platí všichni ze své kapsy.

**Elektro odpad** – svoz elektro odpadu ( vše co se zapíná do zásuvek – mimo zářivek a svítidel), tedy bojler, drobný elektro odpad (rádia, elektro nářadí, fény, mikrovlnné trouby atd.), chladicí zařízení, pračky, sušičky, trouby atd. likvidují naši hasiči průběžně, celoročně.

**Pneumatiky** – za poplatek likviduje rovněž obec.

**Stavební odpad** – před zahájením stavebních úprav by měl každý mít již předem dohodnutou likvidaci s nějakou svozovou společností.

Nyní slíbené přílohy :

Odpady/t	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
<b>Plast</b>	0,237	0,738	0,736	1,009	1,309	1,891	2,325	3,827	4,517	5,46	7,11
<b>Sklo</b>	2,263	4,798	4,985	5,878	5,8	4,303	6,858	7,613	7,151	12,37	9,467
<b>Papír</b>	0	0	0	1,392	2,893	3,388	4,383	4,583	3,336	6,45	6,288
<b>NO</b>	2,1987	1,319	2,1964	2,3136	1,523	0,3838	0,289	0,154	5,994	0,88	0,237
<b>TDO</b>	182,34	157,4	166,08	193,95	187,72	165,12	166,25	155,04	146,17	135,24	118,16
<b>Textil</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Obj.odp.</b>	32,7	19,96	23,8	7,18	36,61	12,4	10,02	15,62	13,25	18	12,1
<b>Bio odp.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Kov.odp.</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6,411	9,151
<b>Příjmy</b>											
<b>tříděný odpad</b>	0,00	0,00	11 441,00	6 643,00	32 539,00	11 293,00	18 312,00	46 687,00	38 311,00	50 691,00	79 920,50
<b>Výdaje</b>											
<b>tříděný odpad</b>	7 421,40	11 495,00	12 514,00	17 076,70	17 593,20	17 593,20	27 057,50	45 981,50	46 686,00	55 961,00	50 481,50
<b>Rozdíl</b>	-7 421,40	-11 495,00	-1 073,00	-10 433,70	14 945,80	-6 300,20	-8 745,50	705,50	-8 375,00	-5 270,00	29 439,00

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
<b>Plast</b>	7,581	8,687	9,048	10,196	10,946	25,47	23,3	24,03	25,64	21,51	23,31
<b>Sklo</b>	11,845	9,812	14,421	12,029	13,442	15,01	16,22	15,02	11,52	12,87	7,16
<b>Papír</b>	3,594	7,725	8,418	9,197	8,323	16,45	14,37	18,57	18,92	19,79	21,23
<b>NO</b>	0,173	0,235	0,188	0,349	0,904	0,651	1,084	0,367	0,20	0,19	0,21
<b>TDO</b>	120,04	110	123,79	124,32	119,86	123,86	166,9	138,5	122,52	75,25	77,00
<b>Textil</b>	0	0,872	1,854	2,018	2,251	2,143	0,851	0,561	0,68	0,626	0,36
<b>Obj.odp.</b>	9,66	9,2	9,2	9,73	17,85	13,48	35,98	23,85	12,12	15,08	17,00
<b>Bio odp.</b>	0	0	2,536	2,966	1,686	1,183	1,52	1,248	2,44	17,273	8,00
<b>Kov.odp.</b>	2,5495	5,713	7,204	5,89	5,548	6,263	4,526	6,698	7,26	7,435	2,34
<b>Příjmy</b>											
<b>tříděný odpad</b>	73 564,50	83 893,00	97 124,00	93 533,50	91 167,00	160 759,50	185 002,00	188 663,00	211 000,00	200 000,00	214 802,00
<b>Výdaje</b>											
<b>tříděný odpad</b>	55 539,00	67 556,72	64 068,10	97 487,20	106 896,00	89 700,00	89 700,00	199 409,00	253 000,00	230 000,00	200 000,00
<b>Rozdíl</b>	18 025,50	16 336,28	33 055,90	-3 953,70	-15 729,00	71 059,50	95 302,00	-10 746,00	-42 000,00	-30 000,00	14 802,00



SIEM TI  
ná 85 %  
ESU TI I P  
ná 85 % rec  
SAD

aidert

JÁ



VLTAVU

POUŽÍVÁM TAŠKU  
ZNOVU A ZNOVU



FZG 100  
Chára  
Grill



BIRELL  
Active  
Lemon  
Lime



## -Hasičské okénko-



### Lesní požáry

V letních měsících kvůli suchému a teplému počasí dochází ke zvýšení rizika vzniku požáru v přírodě. Při znalosti možností jeho vzniku, dodržováním preventivních opatření a potřebné opatrnosti lze mnoha požárům předejít.

České lesy v posledních desetiletích procházejí viditelnou změnou. Kvůli nedostatku srážek stromy nevytváří dostatek pryskyřice, slábnou, nedokáží se ubránit kůrovcům ani jiným škůdcům a ve velkém hynou. Usychají a ubývá tak hlavně jehličnanů. S tímto faktem my, návštěvníci lesů, mnoho nezmůžeme, ale v dnešním článku si připomeneme několik základních zásad, jak se správně chovat, abychom tuto situaci ještě nezhoršovali a svým chováním nezpůsobili lesní požár.

V letních měsících kvůli suchému a teplému počasí dochází ke zvýšení rizika vzniku požáru v přírodě. Vznik požáru není zapříčiněn pouze samotným ročním obdobím, kde příčinou může být úder blesku, ale především neopatrným jednáním lidí. Při znalosti možností vzniku požáru, dodržováním preventivních opatření a potřebné opatrnosti lze mnoha požárům předejít.

Problematika vypalování porostu a pálení biologického odpadu je podrobně popsána v jiném článku, proto jen stručně to nejdůležitější zopakujeme:

- plošné vypalování porostů (např. trávy rostoucí kolem plotu, křoví nebo rákosí) je **dle zákona o požární ochraně zcela zakázané!** Za porušení zákona hrozí viníkovi vysoká pokuta
- pálení biologického odpadu (např. odřezaných větví, listí či suché shrabané trávy) je možné provádět pouze na bezpečném místě. Zákon o požární ochraně ukládá všem povinnost počínat si tak, aby nezavdali příčinu ke vzniku požáru a aby učinili opatření proti jeho šíření.

Táborák s opékáním špekáčků či grilování patří k oblíbeným činnostem v létě na zahradách i ve volné přírodě. Aby se nám posezení nezměnilo v nepříjemný zážitek, je třeba dodržovat zásady rozdělávání ohně v přírodě:

- pamatujme, že v lese lze rozdělávat oheň jen na vyhrazených místech (obvykle na oficiálním tábořišti)
- bezpečná vzdálenost pro oheň je minimálně 50 m od okraje lesa
- zcela nevhodné je rozdělávání ohně za silného větru, v období extrémního sucha, na kořenech stromů, na suchém listí, jehličí nebo rašelině
- mějme vždy připravenou dostatečnou zásobu vody na uhašení
- nenechávejme oheň ani chvíli bez dozoru dospělé osoby
- děti nenechávejme u táboráku samotné, hlídejme jejich pohyb kolem ohniště, nenechávejme je hrát si s ohněm
- oheň řádně uhasme, pamatujme, že i ve zdánlivě zcela vyhaslém ohništi se mohou skrývat žhavé oharky a poryv větru je může znovu rozdmýchat a oheň roznést do okolí
- pokud dojde k rozšíření ohně mimo ohniště a jsme schopni situaci zvládnout sami, pokusme se ho uhasit dostupnými prostředky jako je voda, písek nebo zemina, kterými oheň

udusíme. Nejsme-li si jistí, zda dostaneme požár pod kontrolu, raději se vzdalme do bezpečí a ihned zavolejme hasiče na tísňovou linku **150**, popř. **112**

- pokud se na nás vznítí oděv a nemáme dostatek vody k uhašení, nikdy neutíkejme. Okamžitě si lehněme na zem, chraňme si obličej dlaněmi a kutálejme se, dojde tak k uhašení hořícího oděvu.



Jak jsme uvedli již na začátku, nejčastější příčinou lesních požárů je lidská nedbalost. Touto nedbalostí je mimo jiné i kouření.

**V lese je kouření ze zákona zcela zakázáno!** Příčinou požáru se může stát i pohozené sklo, které za slunečného počasí zafunguje jako lupa.

Lesní požáry se hasičům obtížně likvidují, protože k nim zpravidla dochází v těžce přístupném terénu, kde nelze plně využít hasičskou techniku a jsou velmi nebezpečné kvůli své schopnosti šířit se velkou rychlostí. Navíc chování ohně v lese je mnohdy nevyzpytatelné. Požár se může šířit i pod zemí a je pak velmi obtížné odhadnout, kde se znovu vynoří. Zásahy na lesních požárech jsou proto časově velmi náročné a vyžadují povolání velkého množství hasičů, techniky a značné množství vody.

Z těchto důvodů je v lese více než kde jinde potřeba dodržovat základní preventivní zásady chování.



Foto: HZS ČR

V době zvýšeného nebezpečí vzniku požárů může obec z důvodu ochrany lesa nebo v zájmu zdraví a bezpečnosti občanů vydat svým nařízením zákaz vstupu do lesa. Obdobně tak může být vydán hejtmanem kraje na doporučení Hasičského záchranného sboru kraje a s přihlédnutím k předpovědi Českého hydrometeorologického ústavu zákaz rozdělávání ohňů.



sepsal: Petr Rožec

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



# Vyčistěte si plíce a za 3 dny přestaňte kašlat! Silný domácí recept na chřipku a nachlazení...

Domácí recept č. 1:

Potřebujeme:

kousek zázvoru, litr vody, 2 hřebíčky, 1 lžice šalvěje, 1 citron, 1 lžice skořice, 1 lžice medu

Zázvor očistíme, nakrájíme na malé kousky, dáme do hrnce, zalijeme 1 litrem vody a přivedeme k varu. Když se začne vařit, vařte dalších 10 minut. Přidejte 2 hřebíčky a 1 polévkovou lžici šalvěje. Přikryjeme a necháme 30 minut louhovat. Když nápoj mírně vychladne, přidejte šťávu z jednoho citronu, med a 1 lžičku mleté skořice a promíchejte. Nápoj precedíme.

Nápoj pijte třikrát denně před jídlem.

Nápoj je výborný na léčbu bronchitidy, pročištění plic a posílení imunity.

Zázvor snižuje hladinu cholesterolu v krvi, zlepšuje cerebrální oběh a posiluje cévy.

Šalvěj zmírňuje záněty, pomáhá při nachlazení, chřipce, astmatu a dalších onemocněních dýchacích cest.

Citronová šťáva posiluje obranyschopnost organismu a obranné mechanismy a detoxikuje organismus.

Skořice pomáhá snižovat záněty a snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Mírně také snižuje krevní tlak, což pomáhá snižovat riziko kardiovaskulárních onemocnění.

Domácí recept č. 2:

Heřmánkový čaj zlepšuje paměť, zrychluje metabolismus a upravuje hladinu cukru v krvi.

Ingredience:

1 lžice heřmánku, 1 šálek horké vody, 1 lžice medu

1 polévkovou lžící heřmánku zalijte 1 šálkem vroucí vody a nechte 20 minut. Scedte a přidejte 1 lžičku medu.

Čaj působí silně antibakteriálně a odstraňuje vnitřní záněty.



**KRUŠNOHOŘÍ**  
ERZGEBIRGE

**PERNINK**

**PERNINK**  
**90100**  
**HILLS**

**100 LET KINA PERNINK**  
**90 LET ZÁKLADNÍ ŠKOLY**  
**FESTIVAL KRUŠNOHOŘÍ**

**21. - 22. 6. 2024**  
**PERNINK**

**The Atavists | The Silver Spoons | Lanugo**  
**Swing Melody | cimbálovka | představení divadla Cheb „Sex na Vinách“**  
**křest knihy s besedou | show pro děti | stánkový prodej**

Vydal: Infocentrum Horní Blatná  
Vyšlo: 9. 5. 2024 Ročník: XII. číslo 6  
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](mailto:infohorniblatna@volny.cz)  
Redaktor: Vítová Zuzana Uzávěrka příštího čísla: 27. 6. 2024