



6

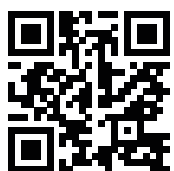
2022

Ligotské noviny



**Přejeme Vám mnoho
splněných přání pod stromečkem
a hromadu zdraví v novém roce 2023.**

Obec Komorní Lhotka



Navštivte náš web
www.komorni-lhotka.cz

Vážení spoluobčané,

Vážení spoluobčané, uběhly téměř dva měsíce a k Vám se opět dostávají „Ligotské noviny“ s novými informacemi pro Vás.

Po volbách konaných v září proběhlo Ustavující zastupitelstvo obce, na kterém byli do funkcí zvoleni statutární zástupci obce. Rovněž byly ustanoveny jednotlivé výbory jako poradní orgány obce. Ze zákona je naší povinností ustanovit výbor finanční, výbor kontrolní a výbor pro národnostní menšiny. Dalšími jsou výbor stavební a výbor kulturně sociální. Jejich předsedové byli rovněž zvoleni na ustavujícím zastupitelstvu a jejich jména jsou uvedena v jiné části Ligotských novin. Členové jednotlivých výborů byli zvoleni na prvním jednání zastupitelstva obce dle návrhů jejich předsedů. V listopadu proběhlo v sále obecního úřadu setkání jubilantů se zástupci obce a myslím si, že se tato akce povedla. Rovněž jsme přivítali nové malé občánky, kterých v rozmezí října 2021 až října 2022 přibýlo v naší obci 24.

Zvyšování cen elektrické energie nás přimělo ke zkrácení doby svícení veřejného osvětlení o jednu hodinu, takže dochází ke zhasnutí VO ve 23 hodin, ranní čas zůstal beze změny. V rámci

těchto úspor jsme rovněž vyměnili všechny žárovky veřejného osvětlení za úsporné led. **Projekt rekonstrukce cesty na Horní Tošanovice se nám již bohužel nepodaří realizovat v letošním roce a to z důvodu uzavření obaloven asfaltových směsí v měsíci prosinec. Nechtěli jsme riskovat rozkopání komunikace a ponechání bez horních vrstev v zimních měsících i s ohledem na případnou zimní údržbu. S rekonstrukcí proto započneme na jaře, jakmile to počasí dovolí.** Součástí minulého vydání Ligotských novin byl dotazník, ve kterém jsme se dotazovali na priority a návrhy občanů směrem ke strategickému plánu rozvoje obce na období 2023–2032. Tento dotazník byl i v elektronické podobě ke stažení přes mobilní aplikaci nebo na webových stránkách obce. Tímto bych chtěl poděkovat všem, kteří dotazník vyplnili a odevzdali. Tím dali jednoznačně najevo, že jim není rozvoj obce lhostejný a že se na něm chtějí podílet. Vyhodnocení dotazníků bude provedeno externí firmou a výsledky zpracovány do strategického plánu rozvoje obce.



U příležitosti konání vánočního trhu jsme v předvečer první adventní neděle rozsvítili vánoční stromek, neodmyslitelný symbol blížících se Vánoc.

Vážení spoluobčané, dovoluji mi, abych Vám s nadcházejícím časem vánočním popřál klidné a radostné prožití adventního času a vánočních svátků v kruhu svých blízkých. Do nového roku přeji hodně pevného zdraví, pohody a štěstí.

S úctou starosta obce Ivo Sztefek.

Informace z jednání Zastupitelstva obce ze dne 9. 11. 2022

- Zastupitelstvo obce Komorní Lhotka **schválilo** poskytnutí finančního daru z rozpočtu obce ve výši 50.000,- Kč pro řešení životní situace po požáru rodinného domu v Komorní Lhotce
- Zastupitelstvo obce Komorní Lhotka **schválilo** Plán zimní údržby místních komunikací ve vlastnictví obce Komorní Lhotka na dobu neurčitou s platností od 10. 11. 2022. Se zněním plánu zimní údržby se můžete seznámit na internetových stránkách obce v sekci Obecní úřad > Vyhlášky, směrnice a zákony
- Zastupitelstvo obce Komorní Lhotka **schválilo** poskytnutí finančního příspěvku z rozpočtu obce ve výši 30.000,- Kč Slezské diakonii, Domovu pro seniory SAREPTA Komorní Lhotka, který je určen k zajištění běžných potřeb klientů, kteří jsou občany obce Komorní Lhotka
- Zastupitelstvo obce Komorní Lhotka **schválilo** navýšení poplatků za pronájem hrobových míst na obecním hřbitově dle předloženého návrhu s platností od 10. 11. 2022. Nový ceník zveřejňujeme na jiném místě Ligotských novin.

CENÍK

hřbitovních poplatků na komunálním hřbitově v Komorní Lhotce platný od 10. 11. 2022

Hrob do země

Jedno hrobové místo pronajaté na 10 let	2.000,- Kč
Jedno hrobové místo pronajaté na 20 let.....	4.000,- Kč
Příklad: dvojhrob pronajatý na 20 let.....	8.000,- Kč

Kolumbarium

Jeden výklenek pronajatý na 10 let	1.000,- Kč
--	------------

Urnový háj

Jedno místo v urnovém háji pronajaté na 10 let.....	1.000,- Kč
---	------------

Hrobka

Za každý i započatý 1 m ² pronajatý na 10 let.....	700,- Kč
Příklad: hrobka 240 cm x 120 cm = 3 m ²	2.100,- Kč
210 cm x 240 cm dvojhrob = 5m ² x 700,- Kč.....	3.500,- Kč

Složení výborů zastupitelstva obce ve volebním období 2022-2026

FINANČNÍ VÝBOR

- Ing. Jan Křístek, MBA – předseda
- Stanislav Čmiel
- Ing. Jan Jurášek

KONTROLNÍ VÝBOR

- Karel Poncza – předseda
- Mgr. Tomáš Svoboda
- Dana Zapletalová

VÝBOR PRO NÁRODNOSTNÍ MENŠINY

- Ing. Halina Zientková – předseda
- Ondřej Michalik
- Zbigniew Janiczek

KULTURNĚ-SOCIÁLNÍ VÝBOR

- Stanislav Čmiel – předseda
- Liběna Przeczková
- Mgr. Gabriela Palarčíková
- Katarína Charbuliaková
- Michaela Cmielová
- Jan Lafek
- Jarmila Santariusová

STAVEBNÍ VÝBOR

- Pavel Kotek – předseda
- Karel Poncza
- Ing. Halina Zientková
- Ing. Bronislav Bonczek
- Jan Zaremba
- Petr Poncza
- Daniel Čmiel



Z jídelníčku našich předků

Sociální prostředí určovalo ráz a složení stravy. Lidová kuchyně byla ve srovnání s kuchyní zámožných vrstev výrazně prostší. Stravu na Těšínsku ovlivňoval především charakter zemědělské produkce. V 16. století se v úrodných obcích kolem Těšína pěstovaly všechny druhy obilí, nejvíce žito, oves, méně pšenice a okrajově ječmen. Význam mouky a moučných jídel byl patrný, v 18. století se staly podstatnou součástí stravy i brambory. Nicméně Těšínsko byl kraj chudý, a tak se mouky nedostávalo v dostatečné míře. Chléb nebyl běžnou součástí každodenní stravy, i když jeho význam nemohlo nic zastínit. Obilniny byly doplňovány bramborovým těstem a produkty z brambor nahrazovaly pečivo.

Stravovací návyky v minulosti se výrazně lišily od těch dnešních. Jedlo se dvakrát až třikrát denně. Na vesnici byla doba jídla závislá na běhu hospodářství. Základ stravy tvořila snídaně a oběd, postupem doby přibyla i večeře, jako jídlo jednoduché a rychle připravené.

Sled běžných denních jídel a jejich složení se lišily každou neděli, ve svátek, o svatbě a při jiných rodinných obřadech, v postních dnech a také v době intenzivních polních nebo jiných kolektivních pracích, při kterých se pomáhalo v hospodářství. V těchto dnech vstupovala do jídelníčku jídla moučná či sladká. Právě na sladkou kuchyni zaměříme pozornost v našem příspěvku. Po obecném výčtu sladkých jídel a pečiva si přiblížíme jídla v čase vánočním a závěrem si představíme některé recepty, které se v obci připravovaly a stále připravují a jsou modifikací na jídla tradiční, předávaná v rodinách z pokolení na pokolení.

K nejstarším jídlům patří kaše. V naší regionální kuchyni to byla kaše pšenná, ovesná, pohanková, jahelná, kukuřičná, tzv. polenta, a krupičná, vařená ve vodě, v lepším případě v mléce či smetaně. Ve 20. století se stala běžnou kaše z rýže, která byla známá jak v městském, tak venkovském prostředí. Kaše patřila ke každodenní stravě, rovněž však i postní a obřadní. Symbolizovala hojnost, připravovala se při významných příležitostech zvykoslov-

ného cyklu jako prostředek, který měl zabezpečit prosperitu. Konzumovala se bez dochucení, maštěná omastkem nebo vyškvařenou slaninou, či ve sladkých variantách s medem, cukrem, vanilkou a skořicí. K prostým jídlům patřila pražba. Do horkého mléka se nasypala mletá pšenice (žarnovaná – semletá pšeničná mouka na žarnech), rozkvedlala, povařila, nalila na mísu a nechala vychladnout. Podávala se s cukrem a máslem, nebo na slano se škvarky. Lejoky byly pokrmem chudých, připravovaly se jako palačinky z řídkého těsta, z vody, mouky jednoho vajíčka nebo i bez něj. Těsto se pak lilo na suchou plotnu, vzniklé placky se podávaly maštěné máslem. Brutvaňok je buchta z kynutého těsta, pečená v „brutvani“ – pekáči. Pekla se většinou po upečení chleba, kdy byla ještě prohřátá pec. S termínem „brutvaňok“ se ještě dnes můžeme setkat hlavně na vesnici. Copa je pokrm z utřených brambor, do kterých se přidávala sůl, pepř, majoránka, kmín, směs se omastila uzeným špekem nebo škvarky. Na dno pekáče se položily zralé švestky a na ně se kladly utřené brambory. Podávala se upečená do růžova, pocukrovaná a zalitá smetanou. Polešniky se připravovaly z polohrubé pšeničné mouky. Do jednoho kilogramu mouky se přidala dvě vejce, trocha cukru, kousek sádla nebo másla, kvasnice, sůl a podmáslí. Vypracované řídké těsto se pokládalo na spařené zelné listy a opékalo na prohřáté plotně. Také shora se na placku přiložil zelný list, obrátila se a opékala i z druhé strany. Upečené listu zbavené placky se krátce vložily do teplého mléka, pak se položily na mísu, posypaly perníkem nebo ořechy, cukrem a polily rozpáleným máslem nebo smetanou. Polešniky se připravovaly i z bramborového těsta.

Co se týče přípravy pečiva, zejména sladkého a tvarovaného, byla především ve venkovských domácnostech záležitostí dnů nejvýznamnějších. Kynuté těsto, pro svou vlastnost nabývání na objemu tak říkajíc před očima, bylo symbolem prosperity. Každý hospodář se staral vypěstovat tolik plodin, aby rodina nestrádala v žádném ročním období. Pro druhou polovinu 19. století jsme schopni zaznamenat doklady o slavnostním pečivu. V té době se již

vyskytují uzavřené trouby ve zděných kamnech, což umožňovalo pečení koláčů, jež se krajově profilovalo. Koláče se staly ozdobou slavnostního stolu, odměnou za práci i darem.

Rodinný život na vsi i ve městě byl v průběhu roku ozvláštněn celou řadou svátečních a obřadních příležitostí. I když v současnosti mnohé z nich již nevnímáme, zůstávají přece jen dvě hlavní sváteční období, která jsou v našem povědomí, a to Velikonoce a Vánoce. Mezi těmito svátky však bylo i několik dalších údobí, která celý rok příjemně dotvářela. Velice stručně si přiblížíme sladká jídla, která se k těmto příležitostem připravovala.

V čase masopustu byl nejintenzivnějším obdobím týden před jeho zahájením. Jednalo se o období od tučného čtvrtku (před masopustní nedělí) do maškarního úterý. Na tučný čtvrtek se mělo hodně jíst a pít, aby byl člověk při síle. Na Těšínsku se ze sladkých jídel připravovaly kreplíky – koblihy. Toto pečivo bylo finančně nákladné a existuje na něj několik receptů. Jedná se o pečivo z kynutého těsta, plněné marmeládou nebo povidly. Smaží se v hrnci ve velkém množství oleje. Správná kobliha by se měla sama obrátit na druhou stranu a po obvodu si ponechat světlý proužek.

Postní období před Velikonocemi naopak přineslo omezení masitých jídel a převahu kašovitě stravy. Kromě liturgického příkazu to bylo nutností hospodářskou, neboť zásoby mouky řídly a musely vystačit po dobu, než bude sklizena úroda nová. Peklo se jednoduché a levné pečivo. Velikonoce patří k nejvýznamnějším křesťanským svátkům. Na Zelený čtvrtek se na stolech objevovaly jidášky či jidáše – kynuté obřadní pečivo ve tvaru stočeného provazu. Na Hod boží velikonoční, který je dodnes velmi významným svátkem církevním i rodinným, se připravovaly sváteční pokrmy, jež dříve nosily hospodyně na ranní mši k obřadnímu posvěcení. Nejstarším doloženým velikonočním pečivem je mazanec. Velmi oblíbený byl také beránek, kterého dnes známe z kynutého nebo piškotového těsta. Je jedním ze symbolů Velikonoc a užívá se jako podobenství obětovaného Ježíše. Dále se pekly figurky – panenky „ku-

řičky" či „osmičky" z obyčejného těsta potíraného vajíčkem. Toto drobnější pečivo rozdávala děvčata chlapcům, kteří přišli na „šmigrust". Letnice neboli Svatodušní svátky byly významnými svátky prvního pololetí roku. V regionu jsou spojeny se smažením vaječiny, jehož se účastnila v přírodě celá rodina. Ke svátečnímu pečivu patřily koláče. O dožínkách, jež ukončovaly žňové práce, se pekly malé nebo větší koláče s různými náplněmi k uctění hostů, kteří s pracemi v hospodářství pomáhali. Původně církevními slavnostmi byly poutě, jež se v průběhu 18. a 19. století přeměnily ve slavnosti lidové. Na Těšínsku bývá pouť nazývána „odpust". Tradičním dárkem z pouti bylo perníkové pečivo – srdce z perníku nebo jiné tvary. Perníkem se obdarovávali přátelé a příbuzní také o kermáši (krmáš) – hodové slavnosti, kterou slavila celá obec v den patrona místního chrámu. Končil jím hospodářský rok. Slavnost byla spjata s podzimním obdobím a obvykle se konala v neděli po svátku sv. Michala (29. září). Tradičním pečivem krmášové hostiny byly i kreplicky – koblihy.

Co se týče druhého nejdůležitějšího svátečního období – Vánoc, připravovalo se sladkých pokrmů hned několik. V období adventu (6. prosince), se pekly figurky z kynutého těsta tzv. mikolaje. Podobné pečivo bylo připravováno i pro výzdobu vánočních stromků. Nejdůležitějším obřadem o Vánocích byla štědrovečerní večeře. Ta se v minulosti skládala hned z několika chodů. Tuto skutečnost známe nejen z výzkumů etnografů mapujících období konce 19. století a počátku 20. století, ale mnozí z nás i z vyprávění prarodičů i rodičů z období po druhé světové válce. Literatura například uvádí pro počátek 20. století takovouto skladbu pokrmů: chléb se solí, oplatky s medem, polévka, štrucla (vánočka), fazole nebo hrách, rýže, brambory, zelí, perník, vánočky, „šlízky", ovocná omáčka (bryja), krupičná kaše, ovoce (jablka, ořechy) aj. Z vyprávění pamětnice z Komorní Lhotky můžeme zaznamenat, že i v 50. letech 20. století byl výčet jídel stále bohatý. Večeře zahrnovala hrách, čočku, vařené zelí s chlebem, houbovou omáčku, kompot z vařených „peček" (sušených švestek, jablek či hrušek), hrachovou i zelnou polévku, smaženou či dušenou rybu, vánočku, šulky (druh vánoční oplatky), oplatky

s medem, jablka, makový závin a koblihy. Jídlo muselo být rozmanité, někde se podávalo devět až dvanáct chodů. Každý u stolu si však z každého vzal jen několik soust. Část každého štědrovečerního jídla měla funkci obětiny. Z každého jídla se mělo trochu odložit, jinak by se neurodilo, jak se například tradovalo v Komorní Lhotce. Některá jídla měla konkrétní magické určení. Dnes se některá jedí jen jako připomínka dávné tradice.

Ze sladkých jídel byla tradičním pečivem vánočka, která vévodila štědrovečernímu stolu. Zvyk pečení vánočky pochází ze 16. století, kdy ji připravovali pouze mistři pekaři. V 18. století se však rozšířil do domácností a pro každého člena rodiny se pekla jedna. Připravovaly se v různých velikostech a ta největší byla podávána při slavnostní štědrovečerní večeři. Proto byla nazývána „štědrovkou" a měla do rodiny přinést blahobyt. Někdy se do těsta zapékla mince a ten, kdo ji našel, se měl těšit radosti a bohatství v příštím roce. Vánočka, jakožto symbol hojnosti, štěstí a zdraví, byla připravována s velikou opatrností a nesla s sebou různé tradiční zvyky a pravidla. Hospodyňka, která ji pekla, musela být oděna v bílé zástěře, nemluvit a pro dobré kynutí prý mělo napomoci poskakování do výšky. I jednotlivé provazy, z nichž se vánočka zaplétá, mají svůj historický význam. Křížové pletení má ochránit před zlými vlivy. První čtyři provazy znamenají zemi, vodu, vzduch a slunce. Další tři jsou symbolem citu, rozumu a vůle a vrchní dva znamenají vědění a lásku. Vánočka bývá také označována jako „štrucla". Velký význam měly rovněž oplatky s medem, byly totiž symbolem zbožnosti. Ve výčtu jídel se objevuje také krupicová kaše a tzv. bryja (sladká ovocná omáčka). Vánoční cukroví se stalo neodmyslitelnou součástí Vánoc až později. Drobné kousky pečiva vstupují do jídelníčku docela pozdě. Regionální zápisy či domácí kuchařské knihy je uvádějí v 19. století. Staly se součástí štědrovečerní tabule, ale i svátečního času. V minulosti se peklo v co největším počtu. Jednoduché tvary s otvorem, kterým se provlékl provázek, mohly být jako ozdoba na vánoční stromek. Recepty se předávaly po pokoleních. V některých rodinách pečou pár ověřených druhů, jinde naopak v co největším počtu.

Kromě období církevního roku se sladká jídla a pečivo připravovaly k významným rodinným záležitostem, k svatbě, narození dítěte i smuteční hostině.

Nedílnou součástí pozvání na svatbu byl na Těšínsku koláč, jenž měl širší obřadní význam. Koláč (velký kulatý) nebo výslužku – koláče zdobené myrtou – dostávali příbuzní, sousedé a všichni pozvaní svatební hosté. Nositel se také na faru a do školy. Malé svatební koláče byly obvyklé až koncem 19. století. Součástí výslužky bývalo i drobné cukroví. Koláče se pekly tři týdny před svatbou a jejich příprava byla zadávána zkušeným kuchařkám. Byly plněny mákem, tvarohem, povidly i ořechy. Drobné obyčejně magického významu se vázaly i k samotnému pečení koláče. Například v Komorní Lhotce musela kuchařka koláč rychle sázet do pece, stejně tak jej z pece vytáhnout a zanést do komory, aby prý ženich nezestárnul. Pekly se i zvláštní koláče pro hlavní svatební aktéry – pro starostu, družbu a ženicha. Zvlášť bohatě býval zdoben ten pro ženicha, nejčastěji motivy srdíček. Svatební koláče a drobné cukroví byly součástí i samotné svatební hostiny.

Po narození dítěte při křestní slavnosti se uplatnilo i zvláštní lidové pečivo „štrucla", vánočka v podobě miminka. Připravovali ji rodiče dítěte, nesla ji pak jedna z žen v křestním průvodu, za to pak dostala štruclu jako výslužku.

Smuteční hostiny jsou spojeny s posledními dny člověka. V minulosti byl nebožtík před samotným pohřbem ponechán v domácím prostředí. Přicházeli příbuzní, aby bděli a modlili se u rakve. Smutečním hostům bylo podáváno občerstvení, jehož součástí bylo i něco sladkého, většinou buchty. Také po pohřbu byli zváni na smuteční hostinu, která zahrnovala i koblihy.

Koncem 19. století obliba drobného pečiva, bábovek a sladkých závinů stoupala. Nebyly již jen záležitostí svátečních dnů, staly se součástí jídelníčku i ve všedních dnech. V tuzemských kuchařských knihách ve srovnání se světovou produkcí bývá výrazně obsáhlejší kapitola o sladkých pokrmech. Ty tvořily ve střední a severní Evropě důležitou součást jídelníčku. V českých zemích bylo zvykem podávat sladké jídlo jako hlavní chod oběda zcela běžně. Česká kuchyně byla a stá-

le je proslulá svými buchtami, nákypy, ovocnými knedlíky, lívanci, koláči, závinů, bábovkami, řezy a dalšími.

Závěrem uvádím několik receptů, které se i dnes mohou velice dobře uplatnit v našem jídelníčku, vycházejí z těch nejstarších a mohou se stát inspirací pro obohacení Vašeho kulinářského umění.

Ilona Pavelková

Placky na blaše (Lejočky)

¼ mléka, 1–2 vejce, 1 polévková lžice (PL) moučkového cukru, špetka soli, 3 i více PL polohrubé mouky, 3 i více PL hladké mouky

Z ingrediencí připravíme těsto, do hustší konzistence přidáme trochu prášku do pečiva. Pečeme na plotýnce (blaše) a skládáme na sebe a pokládáme máslem. Podáváme pocukrované s ovocem a smetanou nebo jen tak s bílou kávou.

(recept paní Bronislavy Majerové)

Bryja

Uvaříme jablka, hrušky, švestky ve stejném poměru (dohromady 3 l hrnec). V zimě můžeme čerstvé ovoce nahradit zavařeným (3 x 0,7 l zavařeniny). V hrníčku s vodou rozmícháme jeden vanilkový pudink a zalijeme tím uvařené ovoce. Pár minut povaříme, přidáme cukr, skořici a špetku soli a trochu rumu. Na závěr přidáme smetanu. Teplý pokrm podáváme s vařenými bramborami, studený s chlebem.

(recept paní Anny Vávrové)

Brutvaňok

500 g polohrubé mouky (nebo můžeme smíchat polohrubou s tmavou pšeničnou), 100 g mletého cukru, vanilkový cukr, citronová kůra, 2,5–3 dcl vlažného mléka, 40 g kvasnic, špetka soli, rozinky dle chuti

Zpracujeme těsto, necháme vykynout. Poté jej přeložíme na dobře vyma-

štěný a vysypaný hlubší plech nebo pekáč, potřeme olejem a pečeme na 170–180 °C po dobu 30 minut.

(recept paní Hildegardy Pavelkové)

Pűlműsíce s kakaem (Pűłksięzyce)

180 g polohrubé mouky, 180 g másla (Hery), 4 vejce, 150 g mletý cukr, 2 kávové lžičky kakaa, špetka kypřicího prášku

Citronová poleva: 200 g mletého cukru, 1 polévková lžice (PL) citronové šťávy, 1 PL vařící vody, šleháme přibližně 20 minut

Vyšleháme žloutky, cukr a máslo, přidáme polohrubou mouku s kakaem a špetkou kypřicího prášku. Z bílků ušleháme tuhý sníh a pomalu vmícháme do těsta. Natřeme na dobře vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C. Po vychladnutí potřeme marmeládou a citronovou polevou. Po ztuhnutí polevy vykrajujeme vykrajovátkem nebo skleničkou pűlműsíce.

(recept paní Evy Kisialové)



Sádlačky

160 g hladké mouky, 150 g moučkového cukru, 50 g sádla, 70 g kakaa, 1 vanilkový cukr

Ze všech surovin vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočinout. Tvarujeme kuličky, do každé vytlačíme důlek a upečeme. Poté je naplníme marmeládou nebo rozpuštěnou čokoládou.

(recept paní Marie Kolářové)



Použité zdroje:

Habustová, Milena – Veselská Jiřina: Tradiční pečivo. 2004.

Králová, Jiřina: Některá starosvětská jídla z Těšínského Slezska. Těšínsko, č. 4, 1978, s. 21–22.

Králová, Jiřina: Vánoční zvyky a štedrovečerní jídla na Těšínsku koncem minulého století. Těšínsko, č. 16–17, 1961, s. 21–22.

Pavelková, Ilona: Text ke scénáři výstavy Sladké pokušení, 2017, Archiv Muzea Těšínska.

Stolařík, Ivo – Štika, Jaroslav – Tomolová, Věra: Těšínsko. 1. díl, 1997.

Štika, Jaroslav – Stolařík, Ivo: Těšínsko. 3. díl, 2001.

Veselská, Jiřina: Vánoční zvyky a štedrovečerní jídla na Frýdecku v 1. polovině 20. století. Těšínsko, č. 4, 1991, s. 1–4.

Fotografie: Ilona Pavelková, příprava pokrmů: Hildegarda Pavelková



Vážení příznivci Ligotských novin, děkuji Vám za pozornost věnovanou mým příspěvkům v tomto roce a přeji Vám zdravý a příznivý rok 2023. Dovoluji si rovněž poděkovat informátorům a pamětníkům, kteří mi byli v tomto roce nápomocni.

Ilona Pavelková.



„SVĚTOVÁ“ VÁNOČNÍ BESÍDKA

**Přijďte se podívat v úterý 20. 12. v 16.00 do sálu OÚ
na vánoční vystoupení dětí z MŠ a ZŠ.**

Srdečně Vás zveme a těšíme se na příjemné předvánoční odpoledne.

Děti a zaměstnanci ZŠ a MŠ

V DRUŽINĚ JE PRIMA!

V měsíci září nás ve školní družině navštívil kouzelník Libor Byrtus, který měl v zásobě plno báječných kouzel. Děti se aktivně zapojily do kouzlení a samy si mohly vyzkoušet různé druhy iluzí. Největší úspěch mělo číslo s barevnými šátky a falešnými penězi. Kouzelník vykouzlil všem dětem úsměv na tváři a na jeho nevšední vystoupení plné magie budeme ještě dlouho vzpomínat.

V říjnu jsme pro děti zorganizovaly vystoupení profesionálního bubeníka, muzikoterapeuta a lektora Iva Batouš-

ka, ten si pro děti připravil bubenický workshop. Nejdříve proběhlo představení těchto neobvyklých bubnů, během kterého se žáci mohli dozvědět spoustu zajímavostí. Strhující byla ukázka hry na africký buben djembe. Následně si každý žák mohl jeden buben půjčit a začala tak praktická část programu. Žáci si vyzkoušeli bubenickou rozcvičku a tvorbu rytmů, ze kterých se skládá rytmická stupnice. Společně se pak naučili zahrát i celou skladbu. Podle nadšených výrazů dětí můžeme usoudit, že se jim tento



workshop velmi líbil a s panem Batouškem jsme se neviděli naposled.

V prosinci se školní družina chystá navštívit FUNPARK ŽIRAFU v Ostravě.

vychovatelky ŠD

Podzimní sklizeň

Děti se v tomto bloku učily básničky a písničky o ovoci a zelenině a hravou formou poznávaly a pojmenovávaly různé druhy ovoce a zeleniny, které dozrávají na podzim. Zapojením smyslů (chuť, čich, hmat) děti rozli-

šovaly, jak ovoce a zelenina vypadá, voní a chutná. Dětem se ochutnávka moc líbila. Velkou část jsme věnovali plodinám, které rostou na poli, a to zejména brambory, ze kterých jsme tvořili bramborové ježky, bramborové

lupínky a také jsme využili brambory k soutěžím v družstvech. Velkou část našeho poznávání jsme trávili v přírodě, kde jsme podnikali vycházky na pole v naší obci.

Kolektiv MŠ Komorní Lhotka



Když padá listí...

Děti se prostřednictvím probíraného tématu učily vnímat krásy a barevnosti podzimu i změny v přírodě. Vzhledem k příznivému počasí jsme se věnovali převážně aktivitám v přírodě, jako pouštění draků, sběru listí, které

jsem třídili podle barev, tvarů, velikostí. Také jsme si vyráběli listové kachlíky.

Mezi další aktivity jsme zařadili úklid naší školní zahrady (hrabání listí, a následný odvoz na kompost). Hodně času

jsem trávili na vycházkách, kde jsme si ukazovali rozdíl mezi jehličnatými a listnatými stromy, také jsme si vysvětlili, proč na podzim padá listí....

Kolektiv MŠ Komorní Lhotka



Týden s dýní v naší MŠ



Týden s dýní se v naší mateřské škole uskutečnil od 31.10. do 4.11. 2022. V těchto dnech děti mohly chodit v maskách, měli jsme ochutnávku výrobků z dýně (muffiny, kompot), které nám v průběhu týdne nosili rodiče. Tímto jim děkujeme za ochotu a spolupráci. Vyráběli jsme strašidelné výrobky, jako pavouky, netopýry, strašidelné domy a podobně. Závěrem týdne jsme si vydlabali dýně a upekli společně s dětmi výborný dýňový koláč.



Kolektiv MŠ, Komorní Lhotka

Přijíždí Martin na bílém koni

Svatý Martin navštívil naši mateřskou školu a opět přijel na bílém koni. Děti ho přivítaly básničkou a zazpívaly mu písničku. Na tuto vzácnou návštěvu se přišli podívat i žáci základní školy. Návštěvě předcházela spousta tradičních příprav – pečení, výroba koní z papíru, koňské podkovy, a pohybové aktivity.

Kolektiv MŠ Komorní Lhotka



Adventní pozdrav

Drazí přátelé,

Očekával jsem, že rok 2022 by mohl být rokem, kdy se věci ve světě konečně obrátí lepším směrem. Po dvou covidových letech jsme se nestali svědky opětovného růstu, ale naprostého propadu napříč mnohými sférami života. Namísto zpráv radosti se na nás neustále valí více a více zpráv o zlu, válce, inflaci.

Ptáte se možná stejně jako já: „Bože, jak ještě dlouho?“ Se stejným voláním se pojí příběh i prvního adventu. Židé, okupovaní Římany a u uprostřed Božího čtyřsetletého mlčení, také volali: „Bože, jak ještě dlouho?“ Možná očekáváme, že Pán Bůh nějaký zázračným a nadpřirozeným způsobem zasáhne a změní situaci ve světě. Doufám, že ano. Ale stejně jako před dvěma tisíci lety, možná i dnes to nejdůležitější není vyhlížet nějaký veliký Boží zázrak ve světě, ale vidět, že Pán Bůh na člověka nezapomněl u nás doma. To nesmírně dlouhé ticho v Izraeli neprolomil hromový Boží hlas, ale dětský pláč, jenž nám připomíná Boží oči, které z nás nespustí pohled. Dětský pláč ukazuje, že Bůh sám prožívá bolesti našeho světa s námi, protože se stal jedním z nás.

Přeji Vám pokojný a radostně prožitý advent i celé vánoční svátky, s pohledem upřeným ne do nebes odkud vyhlížíme zázrak, ale s pohledem upřeným na ten zázrak, který máme vedle sebe: v naší rodině, společenství, vesnici. Možná právě zde uvidíme nejjasnější Boží milostivý dotek.

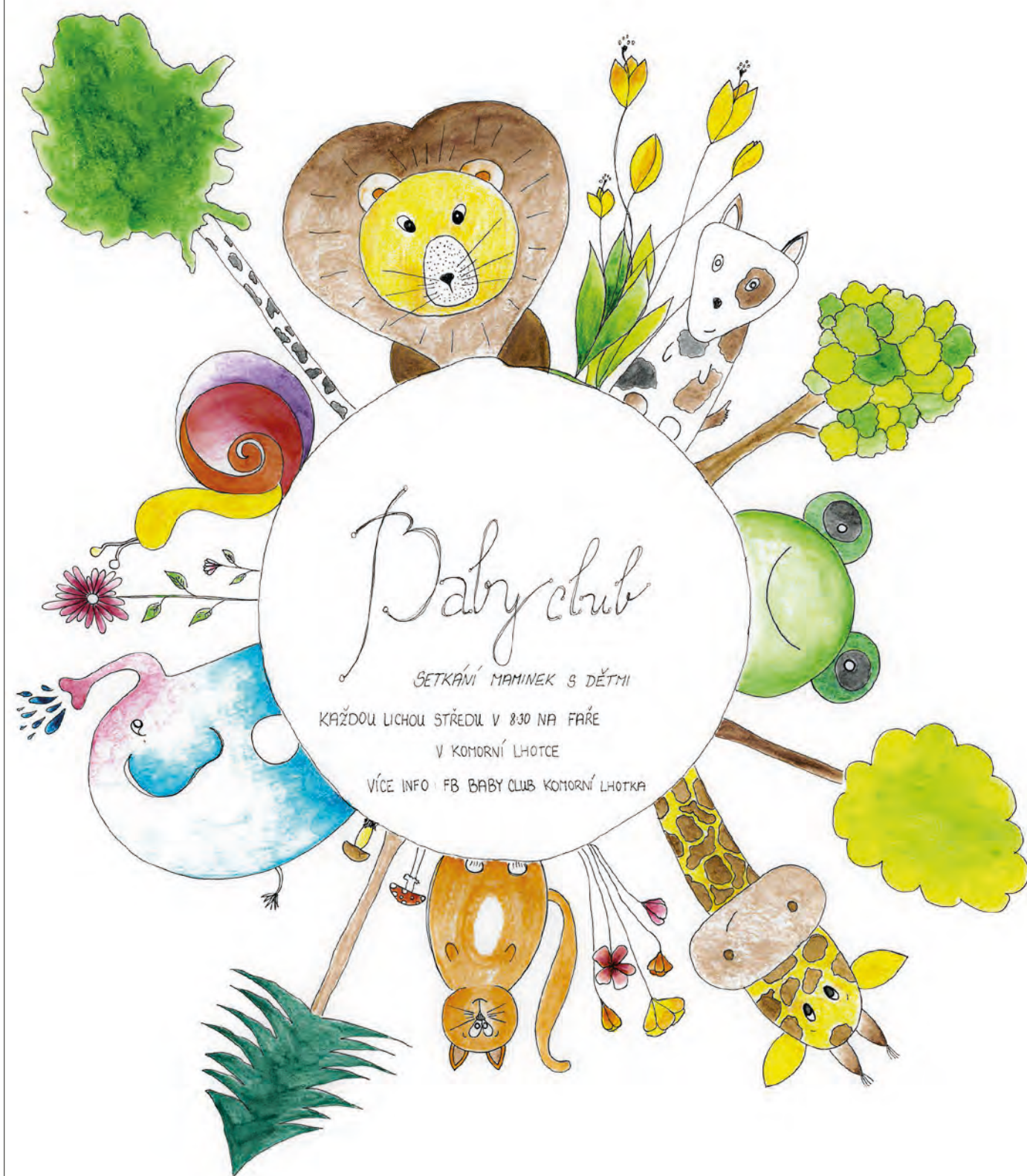
„Sláva na výsostech Bohu a na zemi pokoj lidem dobré vůle.“ (Bible, Lukáš 2:14)

vikář Ondřej Stroka

ADVENTNÍ KONCERT

Brouci
zpívají
koledy

18. 12. 2022 | 17 hodin
Evangelický koncert v Komorní Lhotce





*Vážení jubilanti, přejeme Vám
do dalších let hodně zdraví, štěstí a životní pohody.*



*Srdečně vítáme všechna narozená miminka
a zároveň prosíme rodiče, aby své ratolesti přihlásili na obecní úřad.*

Hledáme ochotné děti a dospělé, kteří by nám pomohli v realizaci Tříkrálové sbírky!

Tříkrálová sbírka 2023 je za rohem. I letos její úspěch stojí na Třech královích, a především ochotě a štedrnosti dárců. Svými dary přispíváte dobré věci, jelikož díky Vám jsou realizovány projekty pro ty nejpotřebnější. Pojďte i tentokrát do toho s námi a zapojte se do Tříkrálové sbírky!



Jak můžete pomoci? Jednoduše! Vytvořte skupinku, kterou tvoří Tři králové (obvykle děti) a jeden vedoucí (osoba starší 15 let). Můžete se přihlásit i jako jednotlivci a my se pokusíme dát vaši skupinku dohromady. Všechny potřebné informace, pokladničky a další potřebné věci ke koledování Vám předá místní koordinátor nebo koordinátor Tříkrálové sbírky, paní Alina Humel, kterou můžete kontaktovat na tel. čísle +420 605 205 638 nebo na e-mailu: alina.humel@ceskytesin.charita.cz.

Jako poděkování máme pro koledníky připravené drobné dárky, promítání pohádky v kině v Českém Těšíně, Těrlícku a Karvině a loutkové divadlo pro nejmenší koledníky.

Tříkrálová sbírka bude probíhat ve dnech 1. až 15. ledna 2023, v tomto období můžete vhodit svůj příspěvek do Tříkrálové pokladničky, na oplátku si můžete vyslechnout koledu a Tři králové požehnají Vašemu domu, aby se v něm po celý rok drželo zdraví, štěstí a blahobyt. Přispět však můžete i dalšími způsoby. Zapečetěné statické pokladničky naleznete v městě Český Těšín i jeho okolí, přispět můžete i online přes webové stránky www.trikralovasbirka.cz nebo převodem na účet 66008822/0800. Pro podpoření potřebných z vašeho okolí nezapomeňte uvést PSČ (737 01) u prvního způsobu platby, a variabilní symbol (777988002) u druhého způsobu platby. Držitelé chytrých telefonů mohou využít jednoduché platby pomocí QR kódu.

Chcete o sbírce a koledování vědět víc? Všechny informace ohledně Tříkrálové sbírky 2023 najdete na internetových stránkách Charity Český Těšín www.ceskytesin.charita.cz nebo na stránkách sbírky www.trikralovasbirka.cz.

Děkujeme, že pokračujete v této krásné tradici a pomáháte potřebným lidem v našem okolí!



„Úkolem každého z nás je dívat se kolem sebe.“

**Vážení,
velice Vám děkujeme za podporu v letošním roce.
Vaši pomoci si vážíme!**



Čerpáme zkušenosti – zpráva ze služební cesty

Od založení EXIT TK uběhl nějaký ten pátek a my jsme se na poli terapeutických komunit už trochu rozkoukali. Proběhlo několik setkání, na kterých jsme se navzájem poznávali s kolegy z komunit napříč celou republikou. A protože naše komunita je oproti ostatním ještě hodně nová, rozhodli jsme se čerpat zkušenosti nejen teoreticky, ale také si prakticky vyzkoušet, jak to u kolegů chodí. Úzkou spoluprací jsme navázali zejména s TK Renarkon na Čelácké a TK Karlov v jižních Čechách. Tam jsme se v srpnu vydali ve dvou skupinkách na

několikadenní stáž, abychom se „převlékli“ do role klientů.

Čekalo nás milé přivítání a zároveň okamžité zařazení do běžného programu. Byli jsme ubytováni v klientských pokojích a hned nás čekala skupinová aktivita – seznámení se s novým klientem, který shodou okolností nastoupil do léčby tentýž den. I následující dny jsme fungovali v režimu klientů – aktivně jsme se účastnili pracovní terapie, která je na TK Karlov opravdu bohatá (od péče o zahradu a pozemek až po péči o hospodářská

zvířata), skupinové terapie (což je součástí odborného programu) i společného stolování. Měli jsme samozřejmě i možnost konzultovat s kolegy procesní náležitosti týkající se léčby, abychom se mohli případně inspirovat a zavést některé postupy do naší praxe.

Každý z nás odjížděl s novou zkušeností, různými zážitky, hezkými vzpomínkami. Všichni se těšíme na další spolupráci.

Za tým EXIT TK
Iva Marszałková



Slezská diakonie, SAREPTA Komorní Lhotka

... v životě použijeme všechny barvy, jen tak vzniká něco krásného....

Letošní nádherně žlutě oranžovo červený barevný podzim končí a na dveře klepe zima, další barevný rok končí...

Přelom zimy a jara jsme zdárně přečkali, a to i přesto, že se nesl v covidových opatřeních, my však věřili a těšili se, že všechno jednoho dne skončí a opět vykročíme do vytouženého normálu. Nicméně naše radost netrvala moc dlouho a informace o vypuknutí války na Ukrajině zasáhla všechny. Šok, neklid, obavy a spousta otázek vystřídal pocit solidarity a potřeby pomoci, a tak se stal náš domov místem sbírky materiální i potravinové pomoci Ukrajině ve Slezské diakonii.

Bílé či šedé barvy pomalu střídají barvy zelené, žluté, hnědé, modré. Je čas odložit zimní kabáty, rukavice a čepice a začít se vyhřívat na sluníčku. Jaro na nás dýchlo květinami, řezané květiny zkrášlují jídelnu či pokoje,

trvalky pak okolí domova. Co to tady voní? To jsou přece upečené dobroty, koláče, bábovky, bublaniny! Patří nejen ke svátečním dnům, jako např. Velikonoce, ale taky k posezení u kávy a čaje, ke Kavárně u Lidušky, k vaječnicku, k narozeninovým oslavám a přátelským rozhovorům. Úsměvem se rozzáří ne jeden obličej při pohlázení nějakého zvířete, pejsci, kočky, taky králíci či housata mají u nás otevřené dveře dokořán. A máme tady barvy duhy, blankytně modrá, oranžová, růžová, červená a zelená, prostě barvy léta. Pod pergolou hrajeme deskové hry, a taky Pexeso, Člověče nezlob se či naše oblíbené Bingo. Užili jsme si výlety do okolí, pivovaru i míst narození našich obyvatel.

Letošní rok je ve Slezské diakonii věnován tématu vzdělávání a barevnou pestrostí hrají i realizované vzdělávací aktivity. Důležitou součástí naší práce je i péče o pracovníka, o jeho vnitřní pohodu, odolnost a reflektování vlastních potřeb. V tomto roce jsme realizovali cca 42 kurzů či školení s rozličným obsahem, např.: Udržení dobré atmosféry v týmu, Umění komunikace a motivace, Zvyšování kvality péče, Flexibilní rozpoznání potřeb seniora ve stravě či v ošetřování, školení k Bazální stimulaci v oblasti metod práce se seniory.

Barvy jsou důležité i pro prostředí, ve kterém senior žije. Rekonstrukce po-

kojů za plného provozu stále pokračují a my se těšíme na nové koupelny i pokoje. Opravovali jsme vodovodní trubky v kuchyni, rozšířili příjezdovou cestu kolem objektu domova a další nezbytné opravy, jak to bývá v domě, kde je stále živo. Krásné barvy podzimu k nám přivezla nová členka týmu - zahraniční dobrovolnice Gvantsa až z Gruzie.

A nyní se těšíme na barvy Vánoc, zlatou, červenou, zelenou či bílou a samozřejmě na to všechno dění kolem, pečení cukroví, nakupování či balení dárků, výzdobu domova, zpívání koled, vaření punče a další setkání s hudebníky, zpěváky, dětmi. Tím největším bude tradiční předštedrovečerní podvečer s pracovníky firmy Hyundai,



kterí jsou dlouholetými sponzory vánočních dárků pro seniory domova.

Práce v domově pro seniory je práce smyslu – je to práce s vůní, atmosférou, barvami, nastavením, emocemi... Pestrobarevný život domova maluje každý pracovník, jenž svou práci vnímá jako poslání; mám radost ze vzájemné spolupráce a posouvání práce kupředu, když zaznívá nadšení i smích a atmosféra domova voní.

**Vážení spoluobčané Komorní Lhotky velmi Vám děkujeme za pomoc a podporu naší práce. Přijměte přání radostných a požehnaných Vánoc a pro vstup do nového roku přeje-
me VÍRA ať Vás posílí, LÁSKA naplní a NADĚJE nikdy nechybí.**



S úctou Halina Pientoková, vedoucí domova SAREPTA Komorní Lhotka, vedoucí oblasti Pobeskydí, Slezská diakonie.

Slezská diakonie, BETEZDA Komorní Lhotka

„Vždy existuje něco, co můžeme dělat a uspět v tom.“

BETEZDA není jenom slovo složené se sedmi písmeny, je to hlavně domov, kde prožíváme lásku, podporu, vzájemnou pomoc, radosti i starosti, odpuštění a milosrdenství. Letošní rok nám přinesl společné dny, obohacující zážitky a připravil výzvy.

Poznávali jsme nové věci, navštívili krásná zákoutí Beskyd a okolí např. Staré Hamry, Frýdlant nad Ostravicí a Horní Bečvu, obdivovali krásu starobyklých vesniček s nádherně zdobenými chaloupkami; na zahradě jsme několikrát grilovali; zašli jsme si do knihovny v Komorní Lhotce a taky do kostela, vydali jsme se i do Polska a máme radost z lidí,

kterí nás přijdou navštívit, naposledy to byla návštěva až z Ameriky. S klienty a pracovníky komunity EXIT jsme byli na krátkém výšlapu, také jsme opékali párky a zpívali za doprovodu kytary nebo jsme si jen tak povídali na terase u dobré kávy. Jedno super odpoledne jsme prožili se seniory domova SAREPTA při výletě na vrch Godula. Taky trochu sportujeme, zúčastnili jsme se 6. ročníku závodu v biatlonu pořádaný Handicap clubem v Ostravě, kde jsme soutěžili v běhu a střelbě z laserových pistolí do vzdálenosti 5 – 7 metrů. Naše výkony byly odměněny u vítězné pásky diplomem a medailí.

Pracovníci pak v oblasti vzdělávání a zkvalitňování služby pracovali se za-

pojováním klientů do běžného života (jak si nakoupit, jak dojet autobusem do města), také podporovali klienty v rozličných dovednostech sebeobsluhy (co si uvařit, co si obléci, jak vyprat, jak hospodařit s penězi) a posilovali jejich právo i zodpovědnost.

S nadšením očekáváme Vánoce, období tvoření a pečení, zdobení, zastavení a rozjímání nad tím, co končí a něco nového začíná. **Přejeme si hodně sil a dobrých zpráv ve dnech, které jsou před námi, o Vánocích radost a pokoj a v novém roce ať nám všem žehná Bůh.**

Obyvatelé a pracovníci střediska
BETEZDA Komorní Lhotka





Slezská diakonie
Přinášíme světlo do života potřebným

HLEDÁME VŠEOBECNÉ SESTRY

**Pro náš domov
pro seniory
SAREPTA Komorní Lhotka**



NABÍZÍME

Mzdu až 41 900,- Kč při plném úvazku
Odměnu 200,- Kč/ hodinu při DPP, DPČ

Ranní směny od 6:30 do 18:30 hod.

Benefity organizace - stravenkový paušál, příspěvek na penzijní připojištění, připojení mobilu do podnikové sítě a další.

Nástup dle domluvy.

POTŘEBUJEME VÁS

Naši senioři potřebují Vaši odbornou pomoc zdravotních sester.



TĚŠÍME SE NA VÁS

Hledáme dvě všeobecné sestry na plný úvazek, nabízíme také práci na dohodu o provedení práce či o pracovní činnosti.



SAREPTA
Komorní Lhotka
domov pro seniory

Veronika Nyberová
+420 731 120 262
v.nyberova@slezskadiakonie.cz
www.slezskadiakonie.cz



Návrat velkých šelem do naší krajiny – medvěd hnědý

Vážení spoluobčané, v předešlém příspěvku na toto téma jsem se začal věnovat další velké šelmě, která se postupně objevuje i v našem blízkém okolí, a to je medvěd hnědý. Ten se dle mého názoru začíná do našich hor přirozeně stěhovat z volných honiteb Slovenska, což má své níže uvedené logické příčiny.

A to na rozdíl od vlka, jehož výskyt v ČR započal z nulových stavů, a téměř během několika let, kdy se v některých lokalitách objevil z ničeho nic, a dnes je jeho populace již vysoko přes sto kusů. Je nám tvrzeno, že se jedná o přirozenou migraci, jakési nížinné populace z Polska a Německa. Osobně o tom silně pochybuji a mám podezření, že přinejmenším tyto populace, která se ostrůvkovitě vyskytovaly v Polsku a Německu, byly v těchto zemích „přiziveny“ uměle odchovanými jedinci nebo kříženci. Samozřejmě je tato činnost v ČR ilegální, a proto je zuřivě ochránci vlků odmítána, ale existují filmové důkazy o vypouštění vlků např. v Itálii a Španělsku a spousta dalších indicií svědčících o tom, že přirozenému šíření vlků je intenzivně „pomáháno“. Přesto se mediálně stále opakuje, že šíření vlků je přirozená cesta.

Příklad přirozeného šíření nížinné populace ? ☺



Tak až možná někdy zachytíte senzační videozprávu o vlku v polské Poznani, jak běží po ostrůvku čtyřproudovky a nechá se filmovat z auta, nebo jak se jakýsi pán se svým psem potká ve vilové čtvrti Poznane na ulici s vlkem a zvolá - kur..., to jest chyba wilk, nebo jak v německém městě vlk běží po klidné ulici a zahne k prodejně Lidl, vzpomeňte si pak na tuto následující zprávu otištěnou nedávno v Blesku. A možná si tak odpovíte na otázku - proč ten vlk není plachý, když by podle „odborníků“ měl?

Cituji článek z Blesku:

Manželský pár v důchodovém věku z pražských Řep si našel speciální zálibu. **Už přes 20 let** na betonové předzahrádce svého domu chovají smečku vlků. Podle sousedových informací si chovatel chovem vlků přivydělává a vlčí mláďata prodává do Německa. Možná tady je původ té slavné vlčí nížinné populace ☺.

Lze se jen domnívat, jak a kde končí mláďata těchto zvířat. Zájemový chov vlků bez registrace byl zakázán v r. 1992 a velké šelmy jsou chráněny zákonem číslo 114/1992 Sb. o ochraně přírody a krajiny, který vlka zařazuje mezi kriticky ohrožené druhy. Nesmí se tedy usmrcovat, chytat, chovat v zajetí ani rušit. Zakázáno je také obchodovat s nimi, s jejich kůžemi a trofejemi. Pokud je chov povolen, musí být registrován a prováděn dle určených pravidel. Proto je v současné době takovýto způsob chovu v rozporu s předpisy. Ale orgány nezasahují i přes podněty veterinární správy. Proč asi?



Ale zpět k medvědu hnědému, který se k nám šíří doufejme na rozdíl od vlka přirozenou cestou ze Slovenska po Karpatském oblouku, jehož součástí jsou i Beskydy.

V minulém čísle jsem popsal základní fakta o tomto druhu, jeho rozložení v Evropě a zatím sporadický výskyt u nás.

Chtěl bych se nyní pozastavit na důvodech šíření medvědí populace k nám, její perspektivě a rizicích s tím spojených. Dá se předpokládat a je spíše uvěřitelné, že šíření populace medvědů do ČR je přirozený proces plynoucí z přírodních zákonitostí relevantních pro tento druh, než jak je tomu u vlka, kde je silné podezření na posilování populace z umělých chovů a pochybnost o čistokrevnosti vlků.

Medvěd se k nám šíří pravděpodobně z důvodů jeho vysokých stavů na Slovensku.

Podle informací lesnických a mysliveckých kruhů Slovenska a podle sdělení zástupců jednotlivých venkovských regionů je dnes na Slovensku medvěd hnědý jako druh přemnožen a je vyvíjen tlak na povolení jeho regulačního odlovu a návrat k regulérnímu mysliveckému obhospodařování

této zvěře, jak to bylo v dlouhé historii. A i přesto stavy této zvěře rostly!!

Ministerstvo ŽP SK, které odebralo odpovědnost za stavy medvěda hnědého ministerstvu zemědělství, však nechce regulační odlov za žádných okolností povolit, dokud neproběhne nové sčítání medvědů. Toto sčítání bylo objednáno u UK Praha a je placeno objednatelem z dotací EU. Tato analýza je velice drahá a Slovensko stála **5 mil eur!!**

Zájmem objednatele (MŽP SK) však je, aby výsledek byl přibližně stejný jako při posledním sčítání medvědů r. 2014 (1200-1400 ks) – což by dokazovalo teorii, že se medvěd **nemůže přemnožit**, jelikož na jeho populaci dopadají samoregulační vlivy. A tím tedy odpadá nutnost regulačního lovu, po kterém volají lesníci, myslivci a zástupci venkovského obyvatelstva. A tak výsledek sčítání v roce 2021 říká, světe div se, že na Slovensku po 8 letech od posledního sčítání žije stále jen 1200 medvědů!

Přitom Lesnická fakulta tech. univerzity ve Zvolenu vypočítala teoretický stav medvědů z hodnot sčítání v roce 2014 na 3000 ks medvědů v roce 2021!

Použila do výpočtu sčítaný stav podle analýz DNA vzorků z terénu v r. 2014, uplatnila poměr pohlaví 1:1, zohlednila fakt, že z medvědic je reprodukce schopná jen medvědice od 4 let čili 25 % populace medvědic, zohlednila, že průměrný vrh jsou jen dvě mláďata (i když dnes jsou tři skoro normál) a úmrtnost mláďat je 50%.



Tyto vstupy pak namodelovala v čase a vyšlo jim, že za 8 let od posledního sčítání by populace medvědů měla vzrůst na cca 3000 ks.

A tak obě strany problému mohou tyto počty diskutovat, vzájemně zpochybňovat a obhajovat svá tvrzení, ale faktem je a z logiky věci plyne, že za osm let bezzásadového vývoje populace medvěda by mělo dojít k jejímu významnému navýšení. A že to tak asi bude svědčí také i narostlé počty kolizí medvědů na Slovensku s vlaky

a auty, silně vzrostly případy napadení člověka medvědem (letos již 8 krát) a v roce 2021 dokonce jeden smrtelný případ. Je téměř už bezpočet sledování pohybů medvědů v předměstích a městech. Na venkově v medvědicích oblastech je návštěvnost medvědů v obcích téměř samozřejmostí.

Ale takový stav populace s sebou nese samozřejmě negativní dopady jak na venkovské obyvatelstvo, tak na přírodu.

Např. na Slovensku silně klesá populace tetřeva hlušce. A to přesto, že se již řadu let neloví. Tento pokles má samozřejmě mnoho vlivů, ale zanedbatelný není ani vliv medvědů, kteří působí destruktivně na výskyt lesních mravenců – jako základní položku potravy tetřevích kuřat. Mraveniště jsou soustavně medvědy vyhledávána, rozhrabávána a jsou jimi konzumovány kukly mravenců. Po každé regeneraci mraveniště následuje velice brzy opětovná návštěva medvědem, a tak mraveniště ubývá i z těchto příčin. Je to podobné jako s bažantem a koroptví u nás – nejsou li v krajině hmyz a mravenci – není přírůstek této zvěře a populace pomalu, ale jistě vymizí.

A tak absolutní ochrana zase „slaví svůj úspěch“ v podobě vymýcení jednoho druhu absolutní ochranou jiného druhu. A znovu jsme u toho našimi předky vytvořeného, udržitelného hospodaření v přírodě. Vezmi si z přírody jen tolik kolik potřebuješ, ale jen do výše obnovitelného přírůstku. To ale dnes není moderní – in je absolutní ochrana, bezzásahovost a podobné nesmysly a pak se bojuje s kůrovcem apod.

A jak vypadá současné „hospodaření“ MŽP Slovenska s jedním z největší pokladů přírody na Slovensku – medvědem hnědým?

Jednou větou je to k pláči – Totiž všude ve světě, kde je potřeba řídit populaci medvěda, se medvěd loví s výnosem použitelným ve prospěch člověka a přírody - jen na Slovensku se bez užitku eutanazuje ☹ !!!

1. Bylo zakázáno pro tento druh zvěře jeho myslivecké obhospodařování, jehož součástí byl i řízený lov.
2. Medvěd je celoročně plně hájen a přemnožil se tak, že mladí jedinci nemají dostatek vhodných neobsažených lokalit, a tak se natlačují k vesnicím a městům a jiných nevhodných lokalit.

3. Tam nachází klid (myšleno před ostatními dospělými medvědy) a novou potravní nabídku (v podobě odpadů, sadů, hospodářských zvířat, zemědělských plodin...). Ale dochází tak i k častějším kolizím s lidmi. A vzhledem k tomu, že se jedná většinou o medvědice s mláďaty, tak mohou být tyto situace celkem nebezpečné.

4. Takové medvědice (nebo mladí medvědi) jsou potom zásahovým týmem pro medvěda hnědého MŽP Slovenska vyhodnoceny jak o synantropní, jsou imobilizovány narkotizační puškou, jsou následně usmrceny smrtící injekcí, mláďata jsou, pokud se je podaří chytit, odebrána. **Otrávený medvěd je následně odvezen k mysliveckému hospodáři příslušné honitby, ať se o „kadaver“ postará.**

Jen za tuto část letošního roku to proběhlo již v 7 případech. Zvěřina se ale nedá kvůli způsobu usmrcení konzumovat, kůže bývá většinou k nepotřebě. Tak se tedy na Slovensku hospodaří s přírodními zdroji pod progresivistickým praporem ochrany přírody a za peníze EU a daňových poplatníků.

5. Podotýkám, že pokud existovalo myslivecké hospodaření s medvědem, jeho stavy také mírně rostly, přemnožení ale nenastalo. Myslivecké hospodaření bylo bez mimořádných nákladů, bylo se ziskem za poplatkové lovy, jehož výnosy byly zpětně investovány do lesů, lokalit, přírody a honiteb, kde byl medvěd uloven. **Zato zásahový tým pro medvěda hnědého** je asi dvacet placených lidí s terénními automobily za miliony, mobily, eutanazizačním zařízením a dalším vybavením a zázemím to vše placeným z daní občanů SK. Výnos z jejich činnosti **není žádný**, jen spotřebovávají náklady. A konfliktů s medvědy přibývá a je to nad jejich síly.

Taková je bohužel realita s medvědem na Slovensku a početní stavy jsou důvodem i jeho migrace do našich hor. Osobně tuto migraci vítám jako obohacení naší přírody, ale pokud u nás nastane někdy podobná situace jako na Slovensku, bude to jen smutné opakování něčích chyb. Snad se poučíme?

Ing. Jiří Dulava, jednatel
MS Komorní Lhotka – Hnojník.

PODZIM v Lesní mateřské škole Malina

Muž a žena v mateřské škole - a svět je zase jak má být - v rovnováze. Jiří si děti získal svým klidem a laskavostí. Jako umělecký řezbář a pedagog volného času vnáší edukaci a sebevyjádření loutkou, polytechnické a pracovní činnosti.

Domečky a zásoby na zimu, pro děti, veverku i pro smu. Řezat, stavět, ozdobit, budeme mít rychlobyt.

Domky se líbily moc, ztratily se přes noc. Na pařezu ležely, a pak prostě zmizely.

Domku, domečku, kdo v tobě přebývá? My děti z Maliny, pojď bydlet s námi! Aneb, jeden se vždycky ještě vejde!



LESNÍ MATEŘSKÁ ŠKOLA MALINA V KOMORNÍ LHOTCE

Rozšířili jsme tým!
Máme nová VOLNÁ MÍSTA

denně
3 kvalifikovaní průvodci
kapacita 15 dětí

naplňování cílů předškolního vzdělávání
rodinné prostředí a plynulá adaptace
odpočet na dani až 16 200,- Kč

předškolní příprava - logopedie - polygrafická výchova - speciální potřeby -
přírodní vědy - umění - práce s emocemi - komunikace

**MS
MT**
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



@komunitaMalina



www.kpmalina.cz

MAMINKO, TATÍNKU, MÁŠ NA MĚ CHVILINKU?



Pojď si se mnou hrát, krásy ZIMY poznávat!

PAPÍROVÁ DÍLNA (22. 12. v 15:30)

umět obdarovat – šablony, výseky, lisování a lepení

DŘEVO – DÍLNA (21. 1. v 15:30)

ochutnávka kroužku Dílna s Jiřím

TVORBA Z LEDU A SNĚHU (21. 2. v 15:00)

tvořit krásno z mála, zahřát se a mlsat u ohně

Přijďte prožít zimní čas se svým
dítětem. Prarodiče vítáni.

Těšíme se na vás!

Průvodci LMŠ Malina

Více informací a přihlášky

zde: www.kpmalina.cz

Vstupné v dobrovolné výši, není-li uvedeno jinak.

Rodinný čas bez příprav a úklidu od 2-99 let.

@komunitaMalina



www.kpmalina.cz

Niechaj Święta Godowe przyniosą Wam
radość z tego, co jest,
nadzieję na to, co przed Wami,
zdrowie i szczęście w każdym dniu
nadchodzącego roku.

PZKO Ligotka Kameralna



3. Gorolski bal pod Godulóm



PZKO Ligotka Kameralna zaprasza na 3. Gorolski bal pod Godulóm

dnia 20.1.2023 od godz. 19:00

w sali Domu Kultury Ligotka Kameralna

Welcome drink/ Program kulturalny/
Kapela góralska i Dj/ Raut/ Tombola

Serdecznie zapraszamy