

Regionální doprava (IREDO) v otázkách a odpovědích

Co je IREDO?

Nově zavedený systém společné regionální dopravy, který umožňuje cestujícím jízdu na jeden jízdní doklad v Pardubickém a Královéhradeckém kraji, včetně přestupů.

Co to v praxi znamená?

Při přestupu mezi spoji předložíte jízdenku již pouze ke kontrole. **Odpadá tak nutnost platit tzv. nástupní sazbu při každém přestupu.** Na všech spojích zapojených do systému IREDO je dopravce povinen vydat cestovní doklad přímo do cílové stanice bez ohledu na přestupy.



Příklad: Cestující z Pardubic chce navštívit Národní hřebčín Kladruby nad Labem. Již při nástupu v Pardubicích si může koupit jízdenku IREDO až do Kladruby nad Labem, i přesto, že bude přestupovat v Přelouči. Za tuto jízdenku zaplatí 32,- Kč. Pokud by použil klasický způsob nákupu dvou jízdenek (v Pardubicích i Přelouči při přestupu) zaplatil by 40,- Kč. Úspora činí 8,- Kč.

Mohu jednu jízdenku využít pro cestování autobusem i vlakem?

Ano, v systému IREDO můžete na jednu jízdenku libovolně přestupovat mezi autobusem a vlakem.

Pro jaké kategorie vlaků lze použít jízdenku IREDO?

Pro všechny osobní, spěšné a rychlíkové vlaky. Při koupi cestovního dokladu je nutné sdělit, že chcete jízdenku IREDO. Jízdenku nelze použít pouze ve vlacích IC, EC, Ex a Pendolino.

Jak ušetřit při cestování po kraji?

Pokud jste pravidelným cestujícím, který využívá veřejnou dopravu pravidelně při cestě do školy či do práce, vyplatí se Vám zakoupit časovou jízdenku IREDO.

Co je časová jízdenka IREDO?

Časová jízdenka je obdobou tzv. „lítačky“. Na zakoupené trase lze absolvovat neomezený počet jízd. Časovou jízdenku si můžete koupit sedmidenní, třicetidenní a devadesátidenní. Má podobu papírové jízdenky.

Jak funguje časová jízdenka v praxi?

Student z Holic, který dojíždí každý všední den do školy v Pardubicích, by si musel s využitím jednotlivých jízdenek koupit v měsíci 40 jízd, což by ho stálo 840 Kč. Při zakoupení třicetidenní jízdenky zaplatí však pouze 630 Kč. Celkově tedy student měsíčně ušetří 25 % nákladů na cestování. Roční úspora v průběhu školního roku přesáhne dva tisíce korun.

V případě sedmidenní jízdenky by dosáhl úspory minimálně 20 % a při použití devadesátidenní jízdenky více než 30 % oproti nákupu jednotlivých jízdenek.

Co když bude student z Holic na cestě přestupovat na vlak v Moravanech? To je možné jak s jednoduchou, tak i s časovou jízdenkou.

Je časová jízdenka přenositelná?

Ano, jednu časovou jízdenku může použít na konkrétní trase kdokoliv. Například paní bydlící v Moravské Třebové, která má zakoupenou

devadesátidenní jízdenku na trase Moravská Třebová - Svitavy se vrátila odpoledne z práce. Její manžel může tuto jízdenku využít a jet se podívat na basketbal do Svitav a zpět. Nezaplatí ani korunu navíc.

Je možné použít časovou jízdenku i o víkendy?

Ano, lze ji využít i o víkendy.

Kde mohu časovou jízdenku IREDO koupit?

Všechny časové jízdenky lze zakoupit v pokladnách Českých drah. Sedmidenní a třicetidenní lze zakoupit již ve všech regionálních autobusech.

Mohu ušetřit při cestování po kraji, i když nejezdím veřejnou dopravou pravidelně?

Ano, zakoupením síťové jednodenní jízdenky, která je vhodná zejména pro turisty. Za 160 korun lze cestovat v celém systému IREDO.

Jak ušetřit v systému IREDO, když se chystáte na výlet s rodinou?

Pokud cestuje více lidí, vyplatí se nákup skupinové síťové jednodenní jízdenky, která platí až pro pět osob, z toho dva mohou být dospělí. Cena této jízdenky je 260 Kč.

Příklad: Pětičlenná mladá rodina z Hradce Králové se rozhodne, že o víkend navštíví nově vybudovaný ski areál na Dolní Moravě (Pardubický kraj), který je vzdálený 86 kilometrů. Zakoupí si skupinovou síťovou jízdenku za 260 Kč. Na tuto jízdenku se nejenom dostane na Dolní Moravu, ale i zpět. Případně si může udělat výlet cestou zpět například do Litomyšle. Ani v tomto případě nezaplatí nic navíc.

Jak zjistit cenu jízdenky předem?

Tarifní mapy s uvedením cen jsou vyvěšeny na každé autobusové i vlakové zastávce. Pokud máte přístup na internet, můžete si spočítat jízdné prostřednictvím kalkulatoru na webových stránkách www.oredocv.cz (Menu - IREDO - Kalkulátor jízdného).

Slevy pro vybrané skupiny cestujících

Děti do 6 let, kočárky s dítětem

- je možno přepravit až dvě děti do 6 let zdarma s průvodcem starším 10 let (třetí a další dítě s průvodcem - poloviční jízdné)
- zdarma se přepravuje kočárek s dítětem

Děti do 15 let

- mají nárok na zvláštní jízdné se slevou 50 %
- děti ve věku 10 až 15 let prokazují věk jakýmkoliv oficiálním průkazem s razítkem vydavatele, který obsahuje jméno, datum narození a fotografii dítěte

Žáci do 15 let

- mají nárok na zvláštní jízdné se slevou 62,5 % (sleva se v kalendářním roce neposkytuje v období od 1. 7. do 31. 8.)



- nárok se prokazuje platným žákovským průkazem vystaveným v pokladně ČD nebo u autobusového dopravce

Studenti do 26 let

- mají nárok na zvláštní jízdné se slevou 25 % (sleva se v kalendářním roce neposkytuje v období od 1. 7. do 31. 8.)
- nárok se prokazuje platným žákovským průkazem vystaveným v pokladně ČD nebo u autobusového dopravce

Osoby ZTP a ZTP/P

- mají nárok na zvláštní jízdné se slevou 75 % po předložení průkazu (ZTP/P se vztahuje též na přepravu průvodce zdarma)

Rodiče k návštěvě zdravotně postižených dětí v ústavěch

- mají nárok na zvláštní jízdné se slevou 50 %, pro cestu zpět je nutné mít ústavem potvrzené vykonání návštěvy v průkazu

Držitelé průkazu PTP

- mají nárok na jízdné zdarma v autobusech zařazených IREDO



Stolní tenis reprezentuje...

Do druhé poloviny se přehoupala sezóna stolního tenisu v Jevíčku, mimochodem stále více oblíbenějšího sportu ve městě. Pinec je mezi členy aktivně zastoupen od nejmenších dětí, přes střední generaci, až po hráče přesahující věkem šedesát let. Zájem a sportovní nasazení představují některé dosavadní výsledky. Družstvo mužů je zatím na třetím místě s tím, že v tabulce úspěšnosti jednotlivců máme v první desítce dva mladé hráče. Družstvo starších žáků získalo třetí místo na turnaji škol v Litomyšli.



Dále Jevíčtí hráči přivezli několik pódiových umístění jednotlivců ze soutěží BTM v rámci regionu i ČR. V neposlední řadě je dobré zmínit zařazení mladého hráče TJ Pinec Jevíčko do výběru olympijských nadějí ČR. Nadějný sportovní talent měl ve dnech 6. - 9. 1. 2012 také tu čest reprezentovat ČR na turnaji mládeže **Joola Hungarian Mini Cadet open 2012** ve městě Tata - Maďarsko.

Ze oddíl Oldřich Zecha

Pojďte poskládat umění, které prochází žaludkem

Vážení čtenáři a především čtenářky - kuchařky. Od ledna 2012 měl v Jevíckém zpravodaji každý měsíc vycházet jeden re-

cept z naší soutěže. Avšak v lednovém čísle bylo tolik příspěvků, že se tam první recept nedostal.

Vše nyní napravujeme a otiskujeme hned dva recepty. Jeden na měsíc **leden** a druhý na měsíc **únor**.

První recept ze soutěže:

Řepáky

Do soutěže ho přihlásila paní Marie Pospíšilová z Velkých Opatovic

Když přišel podzim na Malou Hanou a sklídila se cukrová řepa i ve Velkých Opatovicích začaly se péct řepáky. Jsou to rozválené buchty kulatého tvaru s náplní z uvařeného cukrové řepy.

Hanácké kynuté těsto:

0,5 kg hladké mouky
50 g čerstvého droždí
2-3 hrsti krystalového cukru
2-3 žloutky
3/4 sklenice oleje
1/4 l mléka (může být trochu více)
vanilkový cukr
citronová kůra
sůl



Postup:

Mouku přesijeme, do důlku rozdrobíme droždí, posypeme trochou cukru, zalejeme trochou vlažného mléka a zasypeme troškou mouky, přikryjeme utěrkou a dáme nakytnout. Mezitím ve zbytku mléka rozmícháme cukr, sůl, vanilkový cukr a citronovou kůru. Nalejeme na droždí, přidáme žloutky a olej. Těsto zaděláme podle zvyku (na robotu nebo ručně), poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme kynout. Těsto by se mělo zvětšit o polovinu a více.

Nádivka:

Můžeme si ji připravit den předem. Dříve se do buchet dávala jen cukrová řepa. Nyní je ochucená.

Uvaříme dvě neoloupané cukrovky nejlépe v „papinově“ hrnci. Necháme vychladnout a oloupeme.

Mezitím si svaříme 0,5 l mléka, nasypeme 250 g mletého máku, do toho přidáme asi 150 g krystalového cukru, 2 hrsti strouhaného perníku, citronovou kůru, mletou skořici a hřebíček, vanilkový cukr, trochu kakaa a rybízové marmelády a hrst hrozinek namočených v rumu.

Přidáme jemně nastrohanou cukrovku a dobře promícháme.

Po vykynutí budeme klást na větší kousky těsta. Rozděláme je, na ně dáme větší hromádky nádivky, dobře uzavřeme, zakulatíme bochánky, klademe na vymazaný plech (nebo pečící papír) více od sebe. Necháme ještě kynout. Potom pomažeme rozšlehaným vajíčkem a dáme upéct. Po upečení potřeme ještě rozpuštěným máslem s troškou rumu a dle chuti pocukrujeme.

Zbylou nádivku natlačíme do sklenice, uzavřeme a necháme v ledničce do pečení příštích řepáků.



Druhý recept ze soutěže:

Đábelská vepřová směs v bramboráku

Chalupářské dobroty z kuchyně našich babiček, které voní návštěvou u babičky. Zapomeňte na dietu a překvapte své blízké vydatnou pochoutkou!

Přísady:

200 g vepřové plece
1 cibule
1 syrová paprika
4 stroužky česneku
chilli dle chuti jak kdo snese
40 g pórků
sójová omáčka
0,02 l červeného vína
solamyl
3 velké brambory
hladká mouka
majoránka
1 vejce
sůl, pepř
olej

Postup:

Brambory oloupeme, nastroháme, přidáme mouku, majoránku, vejce, sůl, pepř a rozetřený česnek. Vše promícháme a z připraveného těsta na pánvičce upečeme bramborák.



Mezitím si můžeme na druhé pánvičce zprudka opéct na nudličky nakrájené vepřové maso, které jsme předtím obalili v solamylu. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, papriku, pórek a najemno nakrájený česnek. Vše orestujeme, přidáme sójovou omáčku, červené víno a chilli a provaříme. Podle potřeby dochutíme. Hotovou směsí naplníme bramborák. Směs můžete zjemnit smetanou nebo v bramboráku zapéct se sýrem.



DOBROU CHUŤ !!!

Tříkrálová sbírka

Již po dvanácté se Oblastní charita Moravská Třebová zapojila do Tříkrálové sbírky. V celém Moravskotřebovském a Jevíčském regionu přišlo 95 skupinek koledníků popřát lidem mnoho zdraví a štěstí do nového roku 2012 a označit křídou dveře příbytků bílým nápisem K+M+B 2012. Všichni statečně překonali nepřízeň větrného počasí, nachodili kilometry a jejich snaha byla náležitě oceněna výsledkem sbírky. V celém regionu se díky štědrosti dárců vykoledovalo krásných 373 716,- Kč, což je o 10.927,00 Kč více, než v loňském roce. Podrobnosti o výtěžku v jednotlivých obcích najdete na našem webu: www.mtrebova.charita.cz

Jistě Vás zajímá, jak naše charita hodlá tyto získané prostředky využít. Pro OCHMT zůstává 58 % výtěžku sbírky. Na prvním místě stojí Přímá pomoc sociálně slabým rodinám v regionu. Pokud někdo z Vás ví, kde by peníze ze sbírky mohly účinně pomáhat, neváhejte nás kontaktovat. Mnoho občanů již úspěšně využívá služeb Charitní půjčovny kompenzačních pomůcek. Nákup dalších pomůcek z výtěžku sbírky jistě pomůže zkvalitnit život mnohým potřebným. Zároveň bychom rádi podpořili rozvoj dobrovolnických činností, především pomoc seniorům.

V rámci sbírky se v Moravské Třebové a Jevíčku uskutečnily 8. 1. 2012 Benefiční Tříkrálové koncerty, které podpořily krásu nezištného dávání potřebným. Na koncertech s výborným posluchačským ohlasem vystoupily - Jevíčská schola pod vedením Mgr. Petra

Pávka, která si přizvala hudebníky a další sólisty z nedalekého okolí, představili se s hudebním dílem Jiřího Pavlici: „Missa Brevis“ a jako sólisté vystoupili sl. Barbora Dirrová a Vojta Jílek a samozřejmě také Moravskotřebovská schola „Za pět 5“. Všem účinkujícím i návštěvníkům patří náš velký dík.

Výtěžek benefičních koncertů umožnil dopravu koledníků z celého regionu na Tříkrálové bruslení.

Toto bruslení proběhlo 14. 1. 2012 v REHAU aréně v Mor. Třebové a bylo symbolickou odměnou za obětavé nasazení malých i velkých králů. Pro mnohé to byla první návštěva stadionu a někteří využili i možnost zapůjčení bruslí. Bruslení, kterého se zúčastnilo okolo 200 dětí mělo velký úspěch a věříme, že se pro ně stalo malou motivací ke koledování na příští rok. Náš velký dík patří Technickým službám města Moravská Třebová, které nám umožnily toto bruslení bezplatně uskutečnit. Poděkování patří také p. Miroslavu Matochovi, který zajistil autobusovou dopravu za velmi laskavou cenu.

Rádi bychom dále poděkovali také všem, kteří se postarali o zdárný průběh sbírky.

Za MěÚ Jevíčko, paní Kristině Müllerové, která se podílela spolu s ostatními na pečování, otevírání a počítání výnosu kasiček. Otcí Tomáši Kaňovi za poskytnutí zázemí na faře v rámci sbírky a ve farním kostele při pořádání koncertu. Základní škole Jevíčko za příkladnou pomoc a spolupráci při propagaci a zajištění koledníků - králů, zvláště pak

Mgr. Miloslavu Parolkovi a Mgr. Janě Ríchtové. Panu Vladimíru Čadilkovi za krásné kresby, které jsou originálním prvkem na poděkování naší sbírky v regionu MTJ. Paní Bohumile Benešové-Vykydalové za organizaci koledníků a vedoucím skupinek koledníků, kteří byli pravými kamarády mladším koledníkům - králům a vzorně se o ně postarali. Za pomoc s občerstvením koledníků patří poděkování také p. Zdeňce Hanzalové a Liibuši Zámečnickové.



Městu Jevíčko za spolupráci a největší poděkování patří štědrým dárcům, kteří pomohli svým darem potřebným.

V letošním roce patří také velké poděkování obcím, které se do Tříkrálové sbírky zapojily poprvé jako Biskupice a Jaroměřice.

Všem vám upřímný dík.

*Jménem ředitelky OCHMT
paní Ludmily Dostálové,*

Helena Lexmanová, koordinátorka sbírky.



Turisté mladodůchodci

V roce 2011 jsme uskutečnili celkem 70 výletů, z toho 53 našich středních vycházek a 17 výletů na sobotní akce KČT a Sokola. Ušli jsme celkem 790 km, z toho naše vycházky 546 km a akce KČT a Sokola 244 km. Počet turistů na jedné akci 11-29, průměrná účast turistů na jedné akci 20, kilometrů na jedné akci 7-24 a průměrná kilometráž na jedné akci 11.

Pěšácký rok jsme zahájili 5. 1. 2011 výletem Rozstání, Radkov, Linhartice. Seznam míst, které jsme v roce 2011 navštívili v rámci našich vycházek: Rozstání, Radkov, Linhartice, Březina, Bělá u Jevíčka, Hor. Štěpánov, Pohora, Cetkovice, Slatina, Korb. Lhota, Brtov, Vel. Opatovice, Šubířov, Úsobrná, Nový Dvůr, Jaroměřice, Víska, Pacov, Borová, Měst. Trnávka, Mor. Třebová, Rájec nad Svitavou

(i zámek), Mařín, Kladky, Kozov, Blažov, Kadeřín, Milkov, Černá Hora, Bořitov, Krhov, Malý Chlum (rozhl.), Jablonoň, Skalice nad Svit., Vran. Lhota, Nová Roveň, Bezděčí u Trnávky, Chornice, Letovice, Kladoruby, Paměťice, Knínice, Křenov, Dl. Loučka, Uhřice, Biskupice, Zad. Arnoštov, Šebetov, Pavlov (upolín. louky), Suchý, Skřípov, Anenská Studánka, Helvíkov, Hřebeč (i důlní stezky), Pohledy, Kamenná Horka, Svitavy Lány, Víska u Jevíčka, Konice, Mladějov na Mor., Nová Ves, Kunčina, Smolná, Nové Sady, Babolky, Chlum, Bezděčí u Vel. Opatovic, Blansko, Sloup, Macocha, Skalní Mlýn, Plumlov (zámek i přehrada), Mostkovice, Prostějov, Litomyšl, Budislav (Toulovcovy maštale), Vranice, Nové Hrady (i zámek), Svitavy (i rybníky), Kukle, Javorník, Hartinkov, Vrážné, Ochoz (Ochozská kyselka), Krakovec (sv. Antoníněk), Laškov, Hor. Smržov (muzeum), Březinka (obec i lom), Býkovic, Lačnov, Štěchov,

Lysice, Pěncín, Přemyslovice, Stražisko, Vel. Roudka (Kamen. svatba), Kochov, Drvalovice, Vysoká, Trpín, Ošíkov, Březinky, Nectava, Plechťinec, Petrůvka, Suchý Dvůr, Jesenec, Džbel. Některé obce jsme navštívili i vícekrát. Pěšácký rok 2011 jsme zakončili tradičním silvestrovským výletem do Ameriky (Bělá u Jevíčka). Mimo našich vlastních výletů jsme se zúčastnili i některých sobotních akcí KČT, Sokola a autobusových zájezdů. Jedná se o tyto akce: Opatovské šmajd, Turistický ples v Jaroměřicích, Vitání jara, Jarní přírodou, Zahájení turistiky ve Svitavách, Za sněženkou do Krasu, Vandr skrz Malé Hané, Vel. Opatovice - Javoříčko, Za sedmizubým hřebem, Za šamotovým plátkem, Noční pochod na Hušák, Konické štrampáče, Zájezd do Litovel. Pomoraví (Bílá Lhota, Mladeč, Litovel, Příkazy), Po dálničním tělese R 43, Za Loštickým tvarůžkem, Zájezd na Pochod Slováckými vinohrady (Rohatec, Ratiškovice, Mílotice, Dubňany, Dolní Bojanovice, Mutěnice), Zamykání turistických cest.

Při našich výletech jsme využívali převážně autobusové linky, občas jsme jeli i vlakem hlavně do Moravského Krasu, na Prostějovsko, nebo Českotřebovsko. V létě děláme výlety celodenní, v ostatní dobu převážně půldenní. O prázdninách s námi chodí i školáci. V roce 2012 pokračujeme v pravidelných středních výletech a budeme se zúčastňovat i sobotních akcí okolních oddílů KČT a Sokola. V současné době s námi chodí turisté z těchto obcí: Jevíčko, Smolná, Velké Opatovice, Borotín, Jaroměřice, Biskupice a Chornice. V roce 2012 jsme zahájili již 6. rok naší činnosti. První náš výlet se uskutečnil 28. 3. 2007. V roce 2007 jsme ušli 515 km, 2008 780 km, 2009 790 km, 2010 705 km, 2011 790 km. Od 28. 3. 2007 do 31. 12. 2011, tzn. za necelých 5 let jsme ušli celkem 3.580 km. Více fotografií na: www.jevicko.cz.

Anna Schmidtová, Josef Peka, Foto: Pavel Sauer



Žijí s námi...

...psi, kočky, králíci, fretky a ostatní...

V minulém díle jsme si povídali obecně o výživě. Dnes se budeme zabývat výběrem granulí. Jak se zorientovat v obrovské nabídce na trhu? Nedejte na reklamy nebo na doporučení souseda či chovatele. Ne vždy mají pravdu. Navíc každý jedinec je odlišný, i co se trávení týče. U lidí je to také tak, že jeden může sníst mísu fazolí, zapít je mlékem, a nic mu nebudě, zatímco druhého z toho bude celý den bolet břicho.

U granulí vidím osobně největší problém v tom, že přímo nevidíte, jaké, v jakém množství a v jaké kvalitě jsou na začátku procesu výroby vstupní suroviny. Kvalitu neposoudíte vůbec, nebo jen zčásti, hlavně podle vůně při rozdělení pytle. Zatuchlý, plísňový či žluklý pach je absolutně nežádoucí, to je zřejmé. Ale ani když krmení voní hezky, nemůžete s určitostí vědět, jak to bylo na začátku. Extrudace, „navonění“, přídavek konzervantů můžou mnohé zamaskovat. V tomto bodě musíme výrobcům věřit, že jsou poctiví. Nekuňte krmení rozvažované, ale vždy celé balení. Nikdy nevíte, jak dlouho byl v obchodě pytel rozdělaný, tudíž vystavený možné kontaminaci plísňemi a snadnějšímu žluknutí tuků. Jediné, co může spotřebitel kontrolovat, je SLOŽENÍ. To se naučte studovat velmi pečlivě, jen tak si můžete o krmení udělat aspoň nějakou představu. Výrobce má povinnost uvést v sešupné řadě (čeho je nejvíce, je na předních místech) složky, které se v krmivu vyskytují. Čím jasněji popsané složení s uvedením procent, tím poctivější výrobce. Uvedeme si tři modelové orientační příklady. Jen pro připomenutí, pes je masožravec, tudíž by měl proteiny a tuky dostávat převážně z živočišného zdroje a jen doplňkové z rostlinného. Sacharidy je možné přijímat například ve formě bramborových vloček z celých brambor, rýže (nejlépe hnědé), obilovin (loupáný oves, ječmen, nejméně vhodná je pšenice). Konzervanty a aromatické látky by měly být přírodní, žádná „Éčka“ a glutamát. Přídavek kvalitních vitamínů

a minerálů je nutný, doplňkových látek, jako jsou probiotika, prebiotika, chondroprotektiv a jiné, přínosný. Někteří výrobci se také rozhodli vyrábět krmiva úplně bez přídavku obilovin, jen na bázi masa, ovoce a zeleniny a přiblížit se tak jídelníčku volně žijících šelem, například vlků. Poté, co se už několik tisíc let snažíme udělat ze psa všežravce, netuším, kde je pravda. Asi někde uprostřed. Zde se také nejvíce ukáže individualita v trávení. Jeden pes po takovém typu krmení bude ve výstavní kondici a druhý bude mít průjem. A například u psa s nemocnými ledvinami je naprosto nevhodné.

Příklad 1. Vykostěné čerstvé kuřecí maso (min 19 %), dehydrované kuřecí maso (min. 19%), celozrnná bílá rýže, kuřecí tuk konzervovaný směsí tokoferolů... plus vitamíny, minerály, chondroprotektiva...

Zde je vše v pořádku. Proteiny a tuky jsou živočišného původu v dostatečném množství, jeden jasný zdroj sacharidů.

Příklad 2. Kuřecí maso (20%), rýže (15%), rýžový slad (8%), rýžová moučka (5%), kukuřice...

Zde je uvedené pouze čerstvé maso, ze kterého se při zpracování vypaří voda a zbude z něho pouze 20-30 % objemu. Sacharidové složky jsou v popisu roztržštěné. Pokud je sečteme, přeskočí v objemu masovou složku. Z toho vyplývá, že živočišného proteinu a tuku je zde málo, je nahrazeno levnější rostlinnou složkou. Masa by mělo být víc nebo doplněné dehydrovaným masem nebo aspoň masovou moučkou.

Příklad 3. Obiloviny a vedlejší výrobky rostlinného původu, maso a vedlejší výrobky živočišného původu, jehněčí moučka...

Naprosto nevhovující! Zde nevíte jaké obiloviny a kolik. Většinou jsou to odpady ze zpracování surovin pro jiné účely. Stejně tak živočišná složka. Jaké maso a kolik? Nejde náhodou o odřezky masa, které patří už do kategorie vedlejší výrobky živočišného původu společně s lojem, kůžemi, kostmi, kreví, zobáky, pařáty a jinými dobrotami a kam také patří maso z uhynulých zvířat?? S tímto krmivem krmité zvíře šrotem, nejspíš nevalné kvality, nejhorším odpadem z jatek a kafilerii,

ochuceným solí a zvyrazňovači chuti a navoněné oleji a nabarvené barvivy (proto to zvířeti chutná více než daleko kvalitnější krmivo), to vše je spojeno vápencem k dodání objemu a se špetkou jehněčí moučky, díky jejímuž nepatrnému přídavku si výrobce hrdě napíše na pytel velkými písmeny „s jehněčím masem“!

Toto je příklad dřívější většiny krmení prodávaných v marketech, levných ekonomických řad různých výrobců včetně jedné nejménované značky z TV reklamy.

Prostudovali jsme tedy složení, uznali ho za vhodné a krmení koupili. Zvířeti by mělo chutnat. Výkaly by měly být přiměřené množství, konzistence a barvy (spíš tmavší). Pokud zvíře vykáká stejnou hromadu, jakou sežralo, tak krmivo asi moc dobře stravitelné nebude a organismus funguje pouze jako průtokový ohříváč! Nemělo by docházet k nadýmání a plynatosti. Srst musí být lesklá, hladká, přiléhavá, bez lupů, ani suchá ani mastná či matná. Nemělo by docházet k hubnutí či tloušťnutí. Zvířeti musí být vitální. Především stav srsti jste schopni posoudit nejdříve za 6-8 týdnů, nemějte proto krmení častěji, pokud k tomu není vážnější důvod.

U krmení pro kočky je situace obdobná. Vyžadují hlavně kvalitní zdroj proteinů v dostatečném množství a mají vyšší nároky na chuť krmiva než psi. Proto pozor na různá barviva, soli a jiná dochucovadla, která jim velmi škodí.

U konzerv také platí, čím podrobnější výpis složení s procenty, tím lépe.

Z uvedeného článku myslím jasně vyplývá, že kvalitní krmení nebude levné. Když si například z 50-70 Kč za kilogram odečtete zisk, náklady na energii, obaly, lidskou práci, reklamu, distribuci, dovoz a podobně, tak musíte nutně zapřemýšlet, co tam v tom kilogramu za 5 - 10 Kč asi tak bude!

V případě, že nechcete obětovat peníze za kvalitu, raději zvířeti vařte a přidávejte denně vitamíny a minerály.

MVDr. Eva Kouřilová

Malá tělocvična – pingpongová herna TJ Jevíčko

Od února 2012 zahájíme provoz malé tělocvičny - pingpongové hery. Od listopadu 2011 do konce ledna 2012 se díky sdružení prostředků Města Jevíčko a TJ Jevíčko podařilo z nevyužitých prostor tzv. horního skladu vybudovat novou víceúčelovou míst-



nost. Stavební práce vykonala ve spolupráci s TJ Jevíčko firma Jiří Suchý, topenářské práce ve spolupráci s firmou Regam a TJ provedl pan Alfred Lexmann s Rudolfem Wolfem, pokládku PVC provedla firma COLORMAL Stanislav Trčka. Sponzorsky se na akci podílely firmy ELPO Jiří Popelka, VPO Protivanov, Argona Boskovice. Hodně práce se udělalo svépomocí. Všem těmto patří velký dík.

Provoz hery bude prozatím v těchto dnech, podle zájmu je však možnost jeho rozšíření:

Pondělí: 16 - 19

Úterý: 16 - 18

Čtvrtek: 15 - 18

V ostatní dny nebo jiné hodiny lze po domluvě se správcem TJ Jevíčko Radomilem

Sedlákem na tel. 777 081 531.

Cena za 1 hodinu hry bude 100 Kč na stůl. Bude možnost zakoupení permanentek.

5 hod = 450 Kč

10 hod = 850 Kč

Místnost se dá využít i k malým oslavám, schůzím, cvičením a podobným aktivitám.

Za TJ Jevíčko Radomil Sedlák



Koupelel

Někdo zahájí nový rok s bolestí hlavy a kocovinou, jiný naopak chce vstoupit do nového roku směle, radostně, se smyslem pro legraci a testem co tělo snese ne zevnitř, ale zevně. Pro druhou skupinu zmíněných byla

připravena akce „Novoroční Žlíbecká koupelel“ - I. ročník, pořádaná tělovýchovnou jednotou v Jevíčku. Od samého počátku nebylo jisté, zda se této koupelel zúčastní někdo mimo iniciátorů a případných diváků. A tak bylo radostné, když se nakonec dostavilo celkem devět nadšenců z řad místního fotbalového a tenisového klubu. Počasí nebylo zrovna příznivé, teplota vody byla 4,5 °C a bylo třeba před sebou lámat led. Nehledě na tuto nepřízeň počasí přišli aktéry povzbudit, popřípadě zachraňovat někteří spoluobčané, za což jim patří dík. Škoda, že se prozatím nezúčastnila žádná zástupkyně z řad našich žen a dívek. Doufáme, že se na tomto zatím netradičním zahájení nového roku na Žlíbkách sejdeme příště opět a v hojnějším počtu.

TJ



Milého fotbalistu Kamčů z Jevíčka, jeho spoluhráče i příznivce kopané z Malé Hané srdečně zdraví

Šilba

Tomáš Hübschman
reprezentant ČR

Připravil: Pavel Kyselák



Gymnázium, Jevíčko, A. K. Vitáka 452

tel: 461327805, info@gymiev.cz, www.gymiev.cz



Pro školní rok 2012-2013 otevíráme 1 třídu čtyřletého studia s humanitním zaměřením (30 žáků) a 1 třídu čtyřletého studia se všeobecným zaměřením (30 žáků). Vyučujeme anglický, ruský, francouzský, německý a latinský jazyk. Nabízíme kurzy španělského jazyka. Široký výběr volitelných předmětů pro žáky 3. a 4. ročníků. Možnost navštěvovat sportovní kroužky, zájezdy do divadla a na plavání, ZUŠ v sousedství gymnázia. Zahraniční výměnné pobyty (Anglie, Německo, Benelux, Rakousko, Francie). Gymnázium je fakultní školou Přírodovědecké fakulty UP v Olomouci. **Vlastní domov mládeže (internet a sociální zařízení na pokojích) a školní jídelna.** Cena ubytování je 1000,-Kč/měsíc, cena oběda 25,-Kč, celodenní stravování 67,-Kč. **Den otevřených dveří 2. 2. 2012 od 08:00 do 16:00.**

dovoluujeme si Vás pozvat na

PLES

UKONČENÍ PLESOVÉ SEZÓNY
v sobotu 10.3.2012
 hotel Morava v Jevíčku

K tanci a poslechu hraje
GALAXY Olomouc

V průběhu večera: módní přehlídka, akce michané nápoje, ochutnávka sýrů
 plesem provádí **HONZÍK ADÁMEK a SISI MIKLOŠOVÁ**

predprodej: od 27. 2. 2012 v kanceláři hotelu Morava Jevíčko
 Informace tel: 775 101 181
 Taxi Třeba tel: 608 008 750

soutěž o ceny:
TELEVIZE, LET BALÓNEM...

Miltra
MUSIC
 SOUND SYSTEMS
HOTEL MORAVA
 RESTAURACE
 Vinařství Tomášovič
 ©Moravská Nivní 4/12

neděle 5. února 2012 v 18 hodin
 sál Hotelu Morava Jevíčko

Korejský soubor tradičních tanců

(Korean traditional performance - Sounds of Korea)



vstupné: 50,- Kč

Srděčně Vás zve Hotel Morava Jevíčko a KUK - Klub umění Korice

HOTEL MORAVA RESTAURACE
KUK Korice

JAZZOVÉ VEČERY

NA MORAVĚ

vždy poslední čtvrtek v měsíci



Jam session
 23.2. 2012
 od 18.00 do 22.00 hod

Srděčně zve Hotel Morava a JPMUSIC

 Jägermeister za 35.- po dobu produkce