

Chomutovsko,
Lounsko a Žatecko

5 PLUS 2

ČÍSLO 43, ROČ. VIII

22. 11. 2019

Marek Vašut

Po střechách
už neskáču,
ale to ani
Belmondo



...str. 4 a 5

Renta z nemovitosti
od FINEMO.CZ

PRO DŮCHOD
BEZ STAROSTI

telefon:
233 321 850



www.rentaznemovitosti.cz

INZERCE

Školka omezila sladké a dětem vaří zdravěji



Místo slazeného čaje nebo limonády mají předškoláci ve třídách po celý den k dispozici vodu. Po sladkých nápojích už netouží.

FOTO | M. STRNADOVÁ

Jako první v kraji získala **MŠ Fügnerova stříbrný certifikát** za vaření, ale i vzdělávání dětí o jídle.



MIROSLAVA STRNADOVÁ

LOUNY | Mateřská škola Fügnerova v Lounech získala jako první v kraji stříbrný certifikát v celorepublikovém programu Skutečně zdravá škola. Projekt vznikl se záměrem zlepšit školní stravování a vzdělávání o jídle a zapojily se do něj

stovky škol a školek. Ta lounská už měla bronzový certifikát a teď si vysloužila ještě o stupeň vyšší ocenění.

V minulých dnech si předškoláci pochutnali například na tvarohové pomazánce s mrkví, celozrnné bagetě se sýrem cottage, kukuřičné polévce, španělské paelle s kuskusem a rybou, špaldovým chlebu, bulgurových nocích s hovězím masem a rajskou omáčkou a dalších jídel. „Nepoužíváme žádné náhražky či dochucovaadla. Vaříme z čerstvých potravin a dochucujeme bylinkami, které si pěstujeme na zahradě školky,“ popisuje zdejší praxi jedna z kuchařek Romana Brejchová. Dětem prý nejvíce chutnají různé omáčky, ale také luštěniny. „Mnozí si chodí i pro přídavek, zbytků máme velmi málo,“ těší Brejchovou.

Do programu Skutečně zdravá škola se zapojilo téměř 400 základních, středních i mateřských škol. V kraji je jich 27. Mezi pravidla patří: potraviny od lokálních výrobců a farmářů, čerstvé suroviny, žádná umělá dochucovaadla, omezení soli a cukru v jídle, ale také používání ekologických čistících prostředků a výuka o jídle a ekologii.

Lounská mateřinka se zapojila už předloni. Po prvním roce získala bronzový certifikát, následoval stříbrný. „Motivačních programů zaměřených na stravu je ve srovnání s pedagogickými minimum. Paní kuchařky to nadchlo a pustily se do toho,“ přibližuje začátky ředitelka školky Olga Krátká.

POKRAČOVÁNÍ NA STRANĚ 2



DOPRAVA

Obec řeší, co s uzavřeným
mostem přes Ohři

... str. 2



REPORTÁŽ Z TEMNÝCH MÍST PRAHY

Medici v noci přímo na ulici
ošetřují bezdomovce

... str. 6 a 7



CHARLES DARWIN BY SE DIVIL

Jeho evoluční teorie vyvolává
bizarní hádky i soudy

... str. 8 a 9



TRAGÉDIE V UHERSKÉM HRADIŠTI

Příčiny havárie s 18 oběťmi
komunisté roky tajili

...str. 12 a 13

Bacha, Bára hárá

Soutěžní pořad **Prostřeno!** tentokrát jako psí speciál

ČR | Po neděli nás čeká speciální Prostřeno!, nebude jen pro lidi, ale také pro jejich čtyřnohé mazlíčky. První hostitelka je Dana (36 let). Patří jí kokršpaněl Deny a čivava Filip. Jak se snesou se psy ostatních soupeřů? Objeví se velká komplikace – fenka Barunka totiž hárá. A bude zle. Páničci mají co dělat, aby udrželi pejsky na uzdě. A hostitelka pro ně připraví mňamku.

V úterý se předvede Jakub (22), udržebář hřbitovů. Má tři křížence. Na natáčení s ním chodí fenka Mimi. Pro psí kamarády Jakub chystá polévku se spoustou zbytků. Ne všichni pejsci budou moct ochutnat. Mají přísné páníčky.

Ve středu uvaří Slovenka Lucia (21), je na mateřské dovolené. Doma má miminko, ale i štěně Chlumlee, křížence jorkšira a maltézáka. Chlumlee počurá kabelku a na ostatní pejsky vyjízdí. Lucii se to vůbec nehodí, maso nedopeče, ze všeho se zhroučí a začne plakat. Navíc se nešťastnou náhodou čivava Filip bouchne do hlavy a omdlí. Jeho majitelka Dana bude mít nervy na pochodu.

Čtvrteční večer si vezme na starosti pojišťovací poradkyně Alena (54). Má fenku Báru, jejíž maminka je černý mops a táánek apricot boloňský psík. Alena coby zkušená hostitelka udělá přítrž psímu zlobení. Fenku Báru zavře do klece. Co na to řeknou ostatní?

Jako poslední se k plotně postaví ředitel agentury Zdeněk (33). Jeho jorkširský teriér Katye vždy, když se připravuje maso, dostane kousek ochutnat.

Jak ale celý týden dopadne? Bude si to chtít někdo s někým vyříkat? Sledujte Prostřeno! na Primě každý všední den od 17.50 hodin. (kot)

Předkrm: Hovězí satay



Ingredience: 450 g hovězí roštěné nakrájené na dlouhé široké proužky, 80 ml sójové omáčky, hrst nasekaného koriandru, 2 lžice strouhané kůry z bio pomeranče, 4 lžičky rybí omáčky, 1 a půl lžičky tmavého třtinového cukru, 1 lžička rost-



Čivava Filip (na klíně Dany – druhé zleva) při natáčení omdlel, když se udeřil do hlavy. Prostřeno! ovládnou čtyřnozí mazlíčci. FOTO | FTV PRIMA

linného oleje, 3 stroužky česneku, drce-ného. **Na omáčku:** 100 g arašidového másla, 3 lžice tmavého třtinového cukru, 1 lžice sójové omáčky, 1 lžička rybí omáčky, 1 stroužek česneku nakrájený nadrobno, 1 červená chilli paprička bez semen, nakrájená nadrobno, 200 ml kokosového mléka, 1 lžice limetkové šťávy. **Postup:** Rozmixujeme sójovou omáčku, koriandr, pomerančovou kůru, rybí omáčku, cukr, olej a česnek a promícháme je s masem. Marinujeme v chladu čtyři hodiny. **Na omáčku:** Rozmixujeme arašidové máslo, cukr, sójovou a rybí omáčku, česnek a chilli. Dáme do rendlíku, přilijeme kokosové mléko a zahříváme za stálého míchání, až se začne oddělovat tuk, trvá to asi šest minut. Vmícháme limetkovou šťá-

vu, 180 ml vody a vaříme ještě čtyři minuty. Podle potřeby dosolíme a necháme chladnout. Rozpálíme si gril. Proužky masa podélně napicháme na špejle. Grilujeme asi pět minut, jednou obrátíme. Podáváme s omáčkou.

Polévka kapustnica

Ingredience: 1 cibule, bílé sterilované zelí, 1 klobása, uzená žebra, brambory, chilli koření, sladká paprika, kmín, bobkový list, houby. **Postup:** Cibuli si nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na oleji. Když zežltá, přidáme koření a připravíme si zelí, které scedíme a obsah vlijeme do hrnce a necháme dusit asi 20 minut. Poté přidáme pokrájenou klobásu, kousek uzených žeber a brambory na kostičky a zelňačku vaříme další hodinu.

INZERCE

Limitovaná edice

SEDM SPOLČENÝCH

Ležák uvařený v Budvaru,
na jehož vzniku se podílelo
sedm sládků z celého Česka.



SEDM SPOLČENÝCH MÍŘÍ DO HOSPOD



Sedm sládků se vypravilo do Žatce a přímo na polích Výzkumného ústavu chmelařského porovnávali vůně nově šlechtěných odrůd chmelů, které zatím pro vaření piva nikdo ve větší míře nepoužil. Nakonec padla volba na Mimosu. Jde o chmel se specificky ovocným aroma, které trochu připomíná víno. Na uvaření SEDMI SPOLČENÝCH padla veškerá letošní úroda Mimosy, celkem 150 kg.



Ležák SEDM SPOLČENÝCH je výjimečný ne jen díky spolupráci sedmi sládků a použitému chmelu Mimosu, který se většinou přidává do svrchně kvašených piv, ale i objemem. Vznikla totiž jen jedna várka, zhruba tedy 300 hektolitřů. Jde tak o limitovanou edici, která se v následujících dnech vydá na pípy hospod Budějovického Budvaru a výčepy zúčastněných minipivovarů.

Obsah alkoholu:	4,9%
Hořkost	(IBU): 24
Barva	(EBC): 13
Slad:	český světlý
Chmel:	Mimosu



Národní pivovar Budějovický Budvar uvolnil na svých pípách místo pro minipivovary. Zákazníkům chce ukázat, že svět pivních chutí a stylů je rozmanitý. Cílem Budvaru je, aby se lidé více zajímali o pivo a pivovarnictví. Je to přecijen obor, na který můžeme být my Češi pyšní.



Pivo sblízuje. Jak jeho konzumenty, tak jeho tvůrce. „V pivovarnické komunitě se všichni známe, na soutěžích si hodnotíme svoje piva, občas se při tom štengrujeme, ale v podstatě jsme všichni přátelé a vzájemně se uznáváme,“ říká obchodní sládek národního pivovaru Budějovický Budvar. Ležák SEDM SPOLČENÝCH uvařili spolu s Alešem Dvořákem z Budvaru sládky z pivovarů Antoš, Clock, Cobolis, Permon, Zichovec a Zvíkov.