

LOVOCHEMIK

LISTOVÁ
HNOJIVA
NA VZESTUPU

strana

2

VÁNOCE
VE SVĚTĚ

strana

4



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

v tomto adventním čase, kdy nám do vánočních svátků a konce kalendářního roku přece jen pár dní zbývá, je ještě předčasné hodnotit rok 2013. Každopádně už dnes můžeme říci, že letošní rok se do dějin Lovochemie zapíše jako rok významný. V Lovochemii se podařilo úspěšně zahájit výstavbu nového energetického zdroje, odstartovala také investiční akce na přestavbu výroby ledku vápenatého a ke startu se připravují investiční akce na postupnou obnovu infrastruktury naší továrny. PREOL zahajuje výstavbu rafinérie jedlých olejů a zařízení pro další eliminaci pachových látek. Kromě pozitivních událostí mají obě naše společnosti za sebou i jednu nepříjemnou, kterou bezesporu byla letošní červnová povodeň. Díky odhodlání našich zaměstnanců i významné pomoci našich externích partnerů se nám podařilo povodeň přežít v suchu. Proto bych rád ještě jednou poděkoval všem zaměstnancům za jejich obětavou práci v letošním roce.

Přeji vám i vašim blízkým klidné prožití vánočních svátků a šťastný vstup do roku 2014.

Petr Cingr



AKTUALITY

➤ Byl podepsán Dodatek č. 2 ke smlouvě na rozšíření ČOV s firmou Raeder & Falge, kterým se posunulo plánované dokončení na srpen 2014.

➤ Tradiční ples Lovochemie a PREOL se uskuteční 21. 2. 2014 na sále Lovochemie. Vstupenky budou v předprodeji na konci ledna 2014 na personálním úseku. Budeme se těšit na Vaši účast.

➤ Dne 11. 12. 2013 proběhlo setkání Lovochemie a PREOL se zástupci okolních obcí, státní správy a představiteli partnerských škol. Generální ředitel Ing. Petr Cingr seznámil pozvané zástupce s hlavními milníky roku 2013, včetně plánovaných akcí na roky 2014 a 2015.

➤ Dne 11. 12. 2013 byla podepsána Kolektivní smlouva pro rok 2014. V dalším čísle vás seznámíme s novinami, které nová smlouva přinese.

➤ V měsíci listopadu a prosinci probíhají intenzivně námětová cvičení hasičského záchranného sboru Lovochemie na výrobních firmách. V prosinci také proběhne společné cvičení hasičských záchranných sborů Lovochemie a Ústeckého kraje z Litoměřic.

VÝROBNÍ ÚSEK / VÁCLAV HAVLÍK

NOVÝ ENERGETICKÝ ZDROJ –
POSTUP REALIZACE LISTOPAD 2013

Obr. 1



Vrtání pilot.

Foto: Václav Havlík

„Do listopadu vstupovala stavba kotleny ve znamení demoličních prací. Na konci listopadu je už vše jinak, jižní a západní stěny budovy byly zbourány, základová jáma byla vyčištěna do hloubky tří metrů, zpětně zavezena recyklovanou betonovou drtí zhutněna a byla vybetonována základová deska,“ říká V. Havlík. Na staveništi je skutečně patrná změna – zatímco minulý měsíc se demolovalo, nyní se již skutečně staví.

Po zhutnění zásypů byly realizovány čtyři osmimetrové piloty (obr. 1) pro založení staveništního jeřábu, který bude 55m vysoký. Jeho umístění uvnitř staveniště není náhodné – kolem kotleny totiž není vhodné místo. „Je to tak, v okolí stavby musí být zajištěn provoz jak automobilové, tak železniční dopravy, jediné možné umístění je uvnitř stavby. Jeřáb se po dokončení montáže rozebere a na jeho místě pak v konstrukci kotleny zůstane montážní otvor,“ potvrzuje V. Havlík. Po vybetonování základu jeřábu provedli pracovníci společností ARMOSTAV MISTEK a Raeder&Falge armaturu základové desky (obr. 2). „Tyto práce byly odvedeny velmi profesionálně, celá armatura byla dokončena za 7 dní a převzata s jen několika drobnými výhradami, které byly na místě odstraněny,“ říká správce stavby Ing. Pacholík. Beton základové desky byl odlit o víkendu

Obr. 2



Usazení základu jeřábu a armatura základové desky.

Foto: Václav Havlík

23. a 24. listopadu. Na stavbu jej během dvou dnů dopravilo 110 nákladních vozů a po vyzrání bude zahájena montáž skeletu kotleny z ocelových profilů.

Na druhé části projektu probíhaly zejména projekční práce. Ve strojovně byly odebrány vzorky betonů z nos-

Pokračování na straně 2

LISTOVÁ HNOJIVA NA VZESTUPU

Již potřetí vyhlásila lovosická Lovochemie, a. s., člen koncernu Agrofert, soutěž spojenou s prodejem listových hnojiv. Letos se soutěžní otázka vztahovala k novému výrobku BOROSAN Humine. Zapojit se mohli všichni, kdo odebrali aspoň tisíc litrů listových hnojiv z výrobního sortimentu Lovochemie. Potom už stačilo pouze co nejpřesněji odhadnout, kolik tun výše uvedeného výrobku se prodalo v tomto roce ve střední Evropě.

„Vzhledem k tomu, že se jedná o novinku, považujeme prodejní výsledky za velký úspěch,“ poznamenala Regina Čornejová, produktová manažerka Lovochemie.

Nejbližší se svým tipem dostal Zdeněk Poborský, agronom Zemědělské společnosti Blšany. „Bylo to štěstí. Asi jako když vyhrájete ve sportce,“ usmíval se při předávání ceny, kterou byl poukaz na týdenní pobyt pro čtyři osoby v Nízkých Tatrách.

„Snažíme se sledovat novinky na trhu s podpůrnými prostředky. Pokud se v praxi osvědčí, tak je samozřejmě využíváme,“ upozornil František Ritter, jednatel zemědělské společnosti.

S výrobkem BOROSAN Forte, který použili na ošetření řepky, byli v Blšanech spokojeni. „Proto jsme se také rozhodli objednat si ho znova. Výhodou tohoto hnojiva je, že lze míchat s ostatními přípravky,“ připomněl Po-



Předání voucheru.

borský s tím, že společnost měla v letošním roce řepku na tisíci hektarech. Zhruba tři sta však poškodilo srpnové krupobití. „Letos na podzim jsme stačí-

li osít 850 hektarů,“ přiblížil agronom. BOROSAN Forte a BOROSAN Humine však nejsou určeny pouze pro řepku. „Využít ho lze také na obilniny,

slunečnici, vinnou révu či zeleninu. Jednak podporuje růst, zakořenování a také rostlinám pomáhá zvládat stresové podmínky,“ doplnila Čornejová. „Segment

Foto: Vladimír Škaloud

kapalných hnojiv se v posledních letech dynamicky rozvíjí a je velice perspektivní. Proto se neustále snažíme přicházet na trh s novinkami. Hnojiva již dávno nejsou pouze základní živiny či jejich kombinace. Jejich nezbytnou součástí jsou přídavky mikroživin a organických složek, jako jsou smáčedla, adhezivní látky, fytohormony, aminokyseliny, humáty a regulátory růstu. Všechny tyto látky je potřeba kombinovat tak, aby účinkovaly a navzájem se podporovaly, nikoliv se negovaly,“ udělala manažerka exkurz do světa hnojiv.

Produkty musí být nejen kvalitní, ale také je třeba je správně prezentovat. Lovochemie využívá osm obchodních zastupců přímo v terénu. „Potvrdilo se, že naše sázka na zemědělskou odbornost spojenou se znalostí daného regionu se vyplatila. Počáteční rozpaky ze spojení osiv a hnojiv vystřídala spokojenost našich zákazníků s možností širší komunikace s prověřeným a spolehlivým obchodním partnerem,“ poznamenal Marek Kocánek, produktový manažer Lovochemie. „Vzhledem k velké konkurenci na trhu klademe důraz na individuální přístup a osobní jednání s potenciálními zákazníky. Díky této strategii se listová hnojiva z produkce Lovochemie pevně etablovala na tuzemském trhu a stejný potenciál mají i v dalších zemích středoevropského prostoru,“ dodal.

Zdroj: 5+2

NOVÝ ENERGETICKÝ ZDROJ – POSTUP REALIZACE LISTOPAD 2013

Pokračování ze strany 1

ných částí budovy turbín a provedena inspekce potrubí chladicí a otopné vody. „To si sice vyžádalo krátko-

dobou odstávku výroby elektrické energie, ale pro správný návrh nové turbíny to bylo nezbytné,“ uzavřel V. Havlík.



Obr. 3

Prefabrikace ocelové konstrukce.

Foto: Václav Havlík



Obr. 4

Model kotelny 3D.

HASIČI CVIČILI VE ŠVÉDSKU



V listopadu se zástupci hasičského záchranného sboru a kyseliny dusičné zúčastnili 3denního tréninku ve švédském Skövde. Trénink byl zaměřen na praktický nácvik krizových situací při úniku čpavku v reálném prostředí a s reálným čpavkem.



Přímo čertovskou besídku si užily také děti z MŠ Sady Pionýrů v Lovosicích.

Foto: Eva Živná



V listopadu dostala hlavní vrátnice Lovochemie nový „kabátek“ včetně loga a názvu externích firem.

Foto: Eva Živná



Předání cen vítězům.

Foto: Vladislav Smrž

FOTOSOUTĚŽ - CESTUJEME S LOVOCHEMIKEM

Redakční rada v letošním roce vyhlásila fotosoutěž na téma „Cestujeme s Lovochemikem“. Svými fotografiemi přispělo celkem deset autorů. Snímky jste si mohli prohlédnout na SharePointu a hlasovat o nejlepší z nich.

Na prvním místě se umístila fotografie „Pohoda ve stěně“ od Miloše Vodičky, druhé místo obdržela fotografie „Žádná nuda na nuda“ od Věry Mikulové a na třetím místě se umístil snímek Evy Živné „Velké prádlo lovochemické“. Vítězné fotografie byly oceněny dárkovými předměty.

Za všechny příspěvky moc děkujeme a těšíme se na další ročník!

Vaše redakční rada



Pohoda ve stěně.

Foto: Miloš Vodička



*Milí čtenáři,
po roce obracíme poslední list kalendáře a držíme v rukou poslední letošní číslo Lovochemiku. Více či méně úspěšně jsme v něm zachycovali, co se v Lovochemii děje a čím žijí naši kolegové. Každý kladný ohlas na to, co děláme, nám vracel další energii, které není nikdy dost.*

Sice jsme opět nestihli udělat všechno, co jsme chtěli, ale od toho je tu další rok. Těšíme se na něj a na to, co nám přinese, co v něm dokážeme, jaké nás potkají zážitky, radosti a výzvy, čím nás kdo potěší a čím potěšíme my své blízké, kolegy a čtenáře. Ať se nám daří a je o čem psát!

Klidné sváteční dny a hodně štěstí v novém roce!

Redakční rada

VÁNOCE / IVANA LICKOVÁ

Babiččina vánoční omáčka

Po manželově babičce jsem zdědila recept na vynikající vánoční omáčku. Do hrnce s vodou dáme povařit sušené švestky, rozinky, vlašské ořechy, celý citron (nejlépe bio) a zahustíme strouhaným perníkem. Dle potřeby dosladíme švestkovými povidly, případně medem. Já jsem recept vylepšila o kapku – sklenku rumu. ☺

Omáčku dělám v největším hrnci, který se v mé domácnosti nachází, neboť se o ni dělím s velkou částí příbuzenstva, tak to dělávala babička... Ideální je k omáčce přikousnout domácí vánočku.



VÁNOCE / EVA ŽIVNÁ

Slavnostní vánočka

3 hrnky polohrubé mouky
½ hrnku pískového cukru
¼ hrnku smetany
¼ - ½ hrnku mléka
½ kostky másla
½ kostky droždí
2 – 3 žloutky
1 balíček vanilkového cukru
¼ lžičky soli
½ balíčku omytých a osušených rozinek
1 balíček oloupaných a pokrájených mandlí (polovina do těsta, polovina na posypání)
strouhaná pomerančová a citrónová kůra
kandované ovoce
½ lžičky tlučeného anýzu a badyánu
špetka nastrohaného muškátového oříšku

Z mléka, droždí a trošky cukru uděláme kvásek, pak postupně přidáváme ostatní suroviny a zpracujeme tuhé těsto. Necháme ho na teplém místě vykynout. Pak těsto rozdělíme na 9 dílů, vyválíme stejně silné prameny a upleteme copy. Spodní ze 4 dílů, prostřední ze 3 a horní ze dvou. Spodní cop přeneseme na vymazaný plech, dlaní prohloubíme uprostřed jamku a položíme na něj prostřední cop, opět prohloubíme jamku a položíme vrchní cop. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme pokrájenými mandlemi. Do středu i obou konců vánočky zapícheme špejle, abychom zabránili sesunutí těsta při pečení. Vánočku vložíme do dobře vyhřáté trouby. Po 10 – 15 minutách, když se zapeče, zmírníme teplotu a vánočku zvolna a rovnoměrně propékáme (cca 40 minut).



KULTURNÍ STŘEDISKO „LOVOŠ“ LOVOSICE PROSINEC 2013

Sobota 14. – 15. prosince
VÁNOČNÍ TRHY
Navození vánoční atmosféry pohádkou, hudbou, dobovými a řemeslnými stánky. Vystoupí ZUŠ Lovosice, DO KS Lovoš, trubači, dramatický kroužek, Podřipský žesťový kvintet. Součástí tržů bude lampionový průvod. Václavské náměstí, od 11:00 hodin.
Neděle 15. prosince
VÁNOČNÍ KONCERT
Sbor KS Lovoš pod vedením pana Mgr. Tesáfika, sbor gymnázia Lovosice pod vedením paní Mgr. Brejchové. Kostel Sv.Václava – od 17:00 hodin, vstup 100,- Kč.
Středa 18. prosince
SWINGOVÁ KAVÁRNA
Reprodukovaná hudba k poslechu a tanci předních světových a českých orchestrů a zpěváků. Sál „Lovoš“ – vhod průjezdem z ulice 8. května, od 15:00 hodin, vstup volný.
Čtvrtek 19. prosince
VÁNOČNÍ KOLEDY
Koledy v podání Podřipského žesťového kvintetu u vánočního stromu na Václavském náměstí, od 15:00 hodin.
Pátek 20. prosince
KONCERT ARAKAIN
Od 20:00 hodin, Rock klub Gambrinus, vstupné 250,-. Předprodej ROCK CLUB GAMBRINUS, TICKETPORTAL, TICKETART.

Neděle 22. prosince
VÁNOČNÍ MELODIE
ZUŠ Lovosice HAPPY VOICES, žáci pod vedením učitele Brázdy, trubači, kostel sv.Václava od 17:00 hodin. Vstupné volné.
Úterý 31. prosince
SLAVNOSTNÍ ZAKONČENÍ ROKU 2013
Silvestrovský ohňostroj, Václavské náměstí, od 17:00 hodin.
Změna programu vyhrazena.

LOVOCHEMIK, podnikový měsíčník, vydává akciová společnost Lovochemie pro interní potřebu zaměstnanců podniku. Výtisk zdarma.

Redakční rada:
Vladislav Smrž, Michal Baji, Miroslava Gurelllová, Karel Hendrych, Lenka Hozáková, Luděk Jambor, Dagmar Kubáčová, Andrea Sikorová, Zdeněk Šrámek, Marek Trefný, Renáta Veselá, Daniel Zelenka, Eva Živná.

Adresa:
Lovochemie, a.s., redakční rada Lovochemiku, Terezińska 57, 410 02 Lovosice, e-mail: lovochemik@lovochemie.cz, IČ: 49100262

Uzávěrka příspěvků vždy 20. v měsíci.
Tisk: Jiří Bartoš - SLON, spol. s r. o.,
U Chemičky 18, 400 01 Ústí n. L.
Evidenční číslo: MK ČR E 17172



JUBILEA

Svá životní jubilea oslaví v prosinci:

Jiří Kaška
operátor, výroba LAV

Vlastimil Lehečka
strojvedoucí, železniční doprava

Irena Trnková
operátor, PREOL

Lubomír Míč
směnový mistr, PREOL

Pracovní výročí oslaví:
30 let zaměstnání v podniku

Jaroslav Veselý
operátor, KMC

Ivan Zeman
operátor, expediční oddělení

Jaroslav Vlček
operátor, mlýnice

Stanislav Novák
hasič – velitel směny

Milan Opava
hasič – velitel směny

Do důchodu odchází v prosinci:

Helena Řezníčková
mistr, ORJ

Václav Toman
operátor, expediční oddělení

Václav Grusser
operátor, vodní hospodářství

Petr Svoboda
mistr, vodní hospodářství

Miroslav Beneš
operátor, GSH Městec Králové

Jaroslav Engl
operátor, PREOL

**Všem našim spolupracovníkům
přejeme pevně zdraví
a hodně úspěchů!**



V listopadu nastoupil:

Jan Štěpánek
operátor, expediční oddělení

Mnoho úspěchů v novém zaměstnání!

Vánoce ve světě

Brazílie

Náboženství Candoblé kdysi do této země přivezli otroci z Nigérie a Beninu a díky tomu se zde radují nejen z Vánoc, ale i z boha sklizně a plodnosti Oxalá, kterého doprovází bohyně moří Lemanjá.

Dánsko

Dánové si o Vánocích zdobí dům postavičkami skřítků, kteří také večer 24. prosince nadělují dárky. Jsou různě velcí, mají vždy špičatou čepičku a jsou oblečení do dánských barev. Tedy do červené a bílé.

Francie

Ve Francii naděluje bíle oblečený Père Noël. Létá na saních tažených soby, přichází komínem a dárky odkládá na zem u krbu. Vánoční večere má až 12 chodů. Nemá chybět krocan na kaštanech. Tradiční je „a la buchée“ - „poleno“. Je to piškotový válec politý čokoládou.

Finsko

Dárky roznáší Velký Ukko, kterému pomáhají pidimužáci, kteří zlobivé děti odnášejí do svého ledového království.

Grónsko

V podzemní jeskyni uprostřed věčného ledu tady žije děda Mráz, kterému píší děti z celého světa.



Itálie

Vánoční svátky začínají až obědem na Boží hod (25. prosinec) po slavném papežově požehnání Urbi et Orbi. Na Štědrý den nepanuje vánoční nálada jako u nás, ulice žijí běžným životem. Hlubokým zážitkem je však půlnoční mše ve Vatikánu v proslulém chrámu sv. Petra. V Itálii je zpravidla na slavnostním stole pečené jehně nebo krocan. Dárky roznáší čarodějnice Befana, a to až 7. ledna.

Mexiko

Dárky a sladkosti jsou v hliněném džbánu ozdobeném peřím, který visí u stropu. Děti do něj mlátí dřevěnými holemi, dokud jej nerozbijí a jeho obsah se nevysype na zem.

Německo

V Německu naděluje dárky Christkind neboli Ježíšek, ale zejména v severních oblastech se uchoval vznešený Weinachtsman, který má zrzavé vousy i vlasy, dlouhý plášť a kapuci. Německá vánoční kuchyně nabízí více rybích pokrmů. Oblíbená je i husa nebo kachna s červeným zelím, bramborový knedlík s jablky a slaninou. Nechybí ani jablkový závin, do kterého se přidávají kompotované třešně. Lahůdkou na závěr večere je ovocný salát s příchutí šampaňského nebo likéru. Již 300 let se připravuje vánoční štola. Zhruba od 18. století se v celém Německu peče vaječné cukroví – nejčastěji se mu říká „marcipán chudých“ nebo „Springle“.

Norsko

V této zemi naděluje Julenissen, doprovází ho vánoční koza.

Polsko

V Polsku děti věří, že dárky jim přináší první hvězda, která se na obloze zjeví na Štědrý večer, protože je to slavná hvězda betlémská. U štědrovečerního stolu nechávají jedno místo volné pro nečekaného hosta. Hlavním pokrmem jsou hustá houbová nebo rybí polévka, brambory se zelím a houbami, nudle s mákem, bramborové taštičky. Oblíbené jsou i ryby obalené v těstíčku a smažené. Místo vánočky se peče bábovka plněná tvarohem a mákem.

Rusko

Na staré Rusi vozila dárky na saních bíle oděná dívka Koljada v doprovodu koledníků. Její nástupkyně se stala Sněhuročka. Má tyrkysové modrý plášť lemovaný bílou kožesínou. K ní se přidál Děda Mráz. Přijíždí až z Čukotky. Dárky se rozdávají až na Nový rok. Na vánočním stole se objevují obložené mísy, saláty, ryby, velký sváteční piroh s dušeným zelím, huspenina.

Řecko

V této zemi se ještě před několika desetiletími nezdobily stromčky, ale lodě, protože námořníci se vraceli v době adventu domů. Dárky nosí až 1. ledna sv. Vasilis. Mezi tradice patří lednové žehnání domů svícenou vodou proti zlým skřítkům.

Slovensko

Radost a dárky 24. prosince naděluje Ježíšek jako u nás. U štědrovečerní hostiny se začíná oplatkou s česnekem a medem, z polévek je na prvním místě zelňačka, nechybí smažená ryba s bramborovým salátem.

Španělsko

Ve Španělsku nadělují Tři králové už o Štědrém dnu, i když slaví svůj svátek až v lednu. Častou pochoutkou je drůbež či oplatky s nugátem.

Švédsko

Dárky naděluje vánoční děda podobný Santa Clausovi pod jedličku ozdobenou červenými jablčky. Ve Švédsku mu říkají Jultomten, naděluje v doprovodu skřítků a podivuhodných trpaslíků.

Švýcarsko

Tajemného Monsieura Chalandé nacházejí děti za dveřmi svých pokojů. Je to obrovský panák plný dárků.

Velká Británie a USA

Vánoční nadílku spojují s posvátným mužem Santa Clausem. Žije na Aljašce za polárním kruhem. Celé houfy Santa Clausů v červených kabátech se toulají o vánočních svátcích po ulicích britských a především amerických měst. V Anglii ještě na začátku 19. století chodil nadělovat vznešený a účtu vyvolávající vysoký a starosvětsky vyhlížející svatý Nicholas. Na Štědrý den teprve vrcholí přípravy na svátky. Děti objeví dárky v punčoše až ráno 25. prosince, a to je ten hlavní den, kdy se podává slavnostní oběd, při němž nesmí chybět hutný vánoční pudink (Plum-puding), v němž je zapečena mince. Kdo ji najde, bude mít určitě po celý další rok štěstí. Nejen v kostelech, ale i ve školách a doma, se hrají koledy. Kromě vánoční jedle či smřčky jsou rozšířeny i další rostliny - jmelí, břečťan a cesmína.

OKÉNKO ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU / ILONA VÝTISKOVÁ

TADY TO KRÁSNĚ VONÍ...

Otevřená kuchařka s recepty po babičce, na válu plát na linecká kolečka, ve spíži plech plný vanilkových rohlíčků, v lednici další těsto, rozehrívá se máslo a zasychá poleva... a aby mezi tím vším neběhala jenom maminka nebo babička, tak chlapi vyloupou ořechy a mandle, umelou a nadrtí koření a další ingredience, ti kreativnější navíc vnesou svůj mužský pohled na věc (například k nekonečnému nadšení dětí nazdobí pernčky kaprů tak, že jsou z nich žraloci☺), děti budou skvěle vykrajovat, zdobit a ujídat. K tomu si pustíme koledy, zapálíme svíčku a z trouby se bude linout ta nejhezčí, vánoční vůně...

MEDOVNÍČKY



600–700g hladké mouky, 3 vejce, 250g moučkového cukru, 250g tekutého medu, 50g másla, 2 lžičky jedlé sody, 2 lžice rumu, 2 lžičky mleté skořice, 1 lžička mletého hřebíčku, 1 lžička mletého anýzu, špetka mletého badyánu, mandlové lupínky.

Utřeme vejce a cukr, přidáme med, rozehráté máslo, proseté koření a promícháme. V rumu rozpustíme sodu a přilijeme do směsi. Postupně přisypeme prosetou mouku a vypracujeme polotuhé těsto, které necháme odležet do druhého dne v chladu. Těsto vydáme hodinu před pečením. Vyválíme tenký plát a vykrajujeme různými tvary formiček. Potřeme rozšlehaným vejcem, ozdobíme mandlovými lupínky. Rozmístíme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C cca 15 minut.

SUŠENKY SE ZÁZVOREM



3–4 lžice medu, 60g másla, 125g pohankové mouky, 1 lžička strouhaného čerstvého zázvoru, ½ lžičky prášku do pečiva (bez fosfátů), kůra z chemicky neošetřeného pomeranče, vejce.

V kastrůlku rozpustíme máslo, přidáme med, dobře promícháme do úplného rozpuštění. Poté necháme vychladnout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme zázvor a prášek do pečiva. Směs promícháme, přidáme vychladlé máslo s medem a vy-

pracujeme hladké těsto. Vyválíme kuličky velikosti ořechu a naskládáme je na plech vyložený pečicím papírem. Válečkem kuličky lehce zploštíme, posypeme kůrou z pomeranče a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme cca 15 minut.

ANÝZOVÉ VLOČKY



60g hladké mouky, 125g solamylu, 125g másla, 150g cukru moučky, 1 vanilkový cukr, 1 lžice mletého anýzu, cukr moučka na obalení.

Smícháme prosetou mouku se solamylem, cukrem, vanilkovým cukrem, anýzem. Přidáme nastrohané máslo a zpracujeme těsto, ze kterého vykrajujeme kuličky a pomocí vidličky přitlačíme vytvořené vločky. Dáme je na 12 minut do trouby vyhřáté na

180 °C. Upečené vločky obalíme v moučkovém cukru. Pečeme 2 týdny před Vánocemi, aby změkly, byly křehké a rozplyvaly se na jazyku.

SKOŘICOVÁ SRDÍČKA



380g hladké mouky, 130g cukru moučka, 1 lžička mleté skořice, 250g másla, 2 vejce, třtinový cukr.

Na vál prosejeme hladkou mouku, cukr moučku, skořici a promícháme. Přidáme změkklé máslo, 1 vejce a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném válu vyválíme z těsta tenký plát, ze kterého vykrajujeme formičkou srdíčka a pokládáme je na plech vyložený pečicím papírem. Srdíčka potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme třtinovým cukrem a pečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut.

ANÝZOVÝ ČAJ

1 kávovou lžičku anýzových semínek přelijeme 150ml vroucí vody a necháme 10–15 minut louhovat, poté scedíme.

Krásné voňavé vánoční svátky vám přeje Ilona Výtisková.

Poděkování

Jardo,

znám tě dlouhá léta, ale pořádnou spolupráci s tebou jsem s celým týmem MEŘO začal až počátkem roku 2006. Na začátku naší spolupráce nestál nikdo jiný než Milan Galia, který mi jako mnohokrát před tím udělil při zahájení projektu MEŘO jednu velmi dobrou radu „Pokud potřebuješ dobrého a spolehlivého administrátora, vezmi si do týmu Jaru Vlasáka, je pracovitý, spolehlivý a umí udržet perfektní atmosféru i ve vypjatých situacích“. A tak jsem poslechl a společně s Milanem hodili Jardovi laso s „velmi lukrativní“ nabídkou.

Tímto krokem Jarda opět naplnil krédo správného srdcaře z lovošky, který se pokaždé, i když z továrny již odešel do zaslouženého důchodu, na požádání dovede vrátit a pomoci.

A pomáhal jsi hodně, za těch 8 let co jsme spolu velmi úzce spolupracovali jsem nepoznal pracovitějšího a spolehlivějšího člověka s tak veselou myslí.

Bohužel čas nezastaví a tak se i naše krátké úzké pracovní soužití blíží ke konci. Jarda ještě jednou velké díky nejen za mě, ale i za všechny, kterým si pomáhal v posledních letech najít vždy vše potřebné ...

PS: Neboj, třeba se ještě ozvu a znova řeknu tu větu jako tenkrát v roce 2006 „Jardo nemá čas, potřeboval bych pomoc“ a věřím, že neodmítneš a my opět budeme spolupracovat....

Honza Lisa