



Lidický zpravodaj

březen 2022 · číslo 03 · ročník 26 · zdarma



Že se 8. března slaví Mezinárodní den žen asi víme každý, ale víte, že ten samý den se slaví také Světový den ledvin?

20. března můžeme oslavit Světový den štěstí

21. března Mezinárodní den lesů

a 22. března Světový den vody, takže

ideální čas vyrazit do přírody, k vodě s těmi, co máte rádi.

A pijte u toho vodu! Hlavně 8.3.! 😊

Milí a milé,
máme tu březen a to znamená, že se nám zima láme a pomalu pouští k vládě jaro. Sluneční paprsky začínají příjemně hřát, příroda se pomalu probouzí a my s ní. Březen je dle tradiční čínské medicíny měsícem žlučníku. Jeho oslabením dochází k bolestem velkých kloubů, ale vyjadřuje také to, jak jsme spokojeni s vlastním životem, partnerem, prací, domovem... Proto ho na jaře nezatěžujme smaženými jídly, tučným masem, alkoholem a kávou. Dejme si právě na jaře nějaká svěží zelená jídla, pijme dostatek tekutin a dejme si naklíčit nějaká semínka.
Míša Klapalová, vaše zpravodajka, která jde dát naklíčit něco zeleného 😊

JUBILANTI V MĚSÍCI BŘEZNU

Věra ČEPELOVÁ
Jiří KŮRA
Alena KUČEROVÁ
Libuše SOUČKOVÁ
Jaroslava SKLENIČKOVÁ



Všem jubilantům přejeme pevné zdraví,
hodně štěstí a spokojenosti 😊

PODĚKOVÁNÍ

- ❖ Rád bych poděkoval T. Skálovi a Obecnímu úřadu za milou a veselou návštěvu a dárek k mým narozeninám.

Jan Formánek

- ❖ Děkuji touto cestou starostce obce Lidice, paní Veronice Kellerové, zástupkyním spolku LIDICE MEMORY, paní Marii Štrougalové a paní Ladislavě Šilhové, za jejich návštěvu 4. února 2022, za milé dárky a blahopřání k mým kulatým narozeninám.

Děkuji i všem ostatním lidickým přátelům a některým pracovníkům Památníku Lidice v čele s panem ředitelem, Edou Stehlíkem, za jejich narozeninová přání.

Říká se: „Věk je jenom číslo a každému je tolik, na kolik se cítí. Je to sice pravda, ale jen částečně!“

Hana Pokorná

- ❖ Tímto bychom rádi poděkovali Obecnímu úřadu Lidice za nákup věčných prostředků, který se uskutečnil v loňském roce 2021, ty byly použity na vybavení zásahového vozu. Zároveň poděkování za nábytek, který byl použit na vybavení naší hasičské zbrojnice. Mockrát děkujeme a doufáme, že vzájemná spolupráce bude nadále úspěšná.

Michal Aulický, Hasiči Buštěhrad

LIDICKÝ MALÝ PARK V REKLAMNÍM SPOTU

Text: Bohumil Kučera

Vážní spoluobčané, možná vás v úterý 18. ledna zaujala neobvyklá situace v našem Malém parku. Prostor byl uzavřen, pronajatý agenturou, která využila jeho dispozic pro natočení části reklamního spotu.

Pokud jste zvědaví na výsledek této aktivity, pak jste asi zatím neviděli reklamní spot v televizi a potom si můžete přehrát videosekvenci, kterou naleznete mezi Aktualitami na našich webových stránkách www.obec-lidice.cz

Že ta naše obec vypadá malebně?



GENERÁL GASTRO

Text a foto: Michaela Klapalová

Dlouho jsme tady nevařili, tak to dneska pěkně napravíme ♥

TVARGLOVKA

Tohle je věc, kterou jsem objevila úplně nedávno, a od té doby už jsem jí dělala 3x a brzo se chystám znovu, protože tohle je závislost!

Tvarůžky miluju, ale ve spojení se smetanou v téhle pomazánce, to je nebe v hubě přátelé!

Potřebujeme:

holomócké tvarůžky alias syrečky alias tvargle
smetanu ke šlehání (vysokoprocentní, ideál 33% či farmářskou)

pažitka nebo cibulka

nakládaná kapie



Tvarůžky nakrájíme na kostičky, dáme do uzavíratelné sklenice a zalijeme smetanou. Uzavřeme, dáme do lednice a 5 dní si jich nevšímáme. Pátý den vyndáme z lednice a vyklopíme do mísy, kde tvarůžky pěkně vidličkou rozhňáme (ano, je to odborný termín 😊) na kaši. Přidáme nasekanou pažitku nebo cibulku a nasekanou nakládanou kapii. Zamícháme a máme hotovo.

Pozor – velmi návykové 😊

TVAROHOVÁ BÁBOVKA

Kdo nemá rád takový ty klasický bábovky dusivky, bude milovat tuhle!

Potřebujeme:

250g polohrubé mouky (může být i mix různých druhů)

150g třtinového cukru

100g změkklého másla

100 ml oleje

4 vejce (žloutky a bílky zvlášť)

1 vanilkový cukr

1 prášek do pečiva

Šťáva a kůra z půlky citronu

Rozinky dle chuti

Připravíme si formu, kterou vymastíme a vysypeme buď hrubou moukou nebo klidně kokosem a troubu předehřejeme na 170 stupňů.

Vejce rozdělíme na bílky a žloutky, bílky vyšleháme do tuhého sněhu.

Utřeme máslo s tvarohem, přidáme oba cukry, poté olej a žloutky.

Postupně přidáváme mouku s kypřícím práškem, dokud nemáme krásně spojenou hladkou směs. Pak přidáme šťávu z citronu, kůru a rozinky.

Na závěr lehce vmícháme sníh z bílků, nalijeme do formy a pečeme zhruba 40-50 minut na 170 stupňů. Troubu ale hlídejte, každá peče jinak, takže klasika – párátkový test: píchnete do bábovky párátko a pokud se na něj těsto nelepí, bude upečeno.

Krásné mlsání!

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

Klasika, maličko vytuněná, skvělá!

Potřebujeme:

1kg brambor

1 cibule

4 vejce (3 z nich uvařená natvrdo)

Kelímek smetany ke šlehání (vysokoprocentní 30-33%)

100g eidamu

1 lžíce plnotučné hořčice

150g kvalitní masité klobásky nebo jiné ale kvalitní uzeniny

Sůl, pepř

Brambory uvaříme ve slupce do měkka. Ideálně den dopředu. Oloupané je nakrájíme podle toho, jak to máme rádi, někdo má rád kolečka, jiný kostičky. Dáme do nějakého zapékacího pekáčku (osobně doporučuji spíše větší nižší, protože pak máme francouzáky krásně zvrchu opečené do křupava 😊). V pánvi si rozpalte přepuštěné máslo (nebo olej) a opečte na něm nakrájenou cibulku a nakrájené klobásky. Opečením získají dokonalou chuť. Necháme je chvilku schladnout a pak je přidáme

k bramborům. Nastrouháme si sýr a také přidáme do pekáčku. Vajíčka uvařená na tvrdo oloupeme, nakrájíme a přidáme.

Nyní se do toho vložíme rukama a všechny ingredience promícháme, aby byly všechno dokonale promíchané.

V misce si rozmícháme smetanu, vajíčko, sůl, pepř a hořčici a polejeme s tím francouzské brambory.

V troubě rozpálené na 200 stupňů zapékáme, dokud nezačnou zlátnout na povrchu.

Pak ještě klidně na 10 minut dáme péct na gril zvrchu pro ještě křupavější kůrčičku. Nechte si chutnat!



GENERÁL GASTRO ÚKLÍZÍ: EKO ČISTIČ ODPADU

Text: Michaela Klapalová

Při pravidelném čištění odpadu stačí půl hrníčku kuchyňské soli a asi 4 litry horké (ne že tam nalejete vroucí!) vody, které nalejete do odpadu. A je hotovo, rychlé a levné.

Při pravidelné údržbě naprosto dostačující a účinné. Pokud máte vaše odpady více zahnojené, chce to trošku silnější medicínu: půl hrníčku jedlé sody a zalijte půl hrníčkem octa. Po 15 minutách zalijte vařící vodou. A máme hotovo!

INZERCE

OPRAVY ODĚVŮ, KREJČOVSTVÍ A ŠITÍ VŠEHO DRUHU.

KONTAKT: + 420 607 230 043, TUCHOMĚŘICE



POZVÁNKA NA LIDICKÉ ZIMNÍ VEČERY

Text a foto: Památník Lidice



Srdečně Vás zveme na pořad

Křeslo pro Tomáše Holuba

v rámci cyklu Lidické zimní večery v sezóně 2021/2022

23. března 2022 od 18 hodin v Lidické galerii

Cena vstupenky je 120,- Kč

Předprodej vstupenek v recepci Lidické galerie
(Tokajická 152, 273 54 Lidice)

Těšíme se na Vaši návštěvu.

Změna programu vyhrazena.

V případě dotazů pište na kohoutova@lidice-memorial.cz



NĚMCI ZNOVU V LIDICÍCH

Text a foto: Jarda Adamec

Bylo jaro dopoledne, roku 1956, když k nám přiběhla do kuchyně – tenkrát se nezamykalo, sousedka Anna Peková: „Teta, pojd'te honem ven, jsou tu zase Němčouři, já jdu pro Alenku!“ (Příhodovou, druhá sousedka) Vykřikla na babičku. Já jsem neváhal a vyběhl také.

Od cestičky od Košků, směrem k čekárně stály zaparkované zelené autobusy až k růžovému parku.

Z autobusů vystoupili němečtí vojáci. Všechny tři sousedky na ně začali pokřikovat, že se nestydí do Lidic přijet, za to, co tu provedli. Já jsem viděl, jak k ženám spěchá voják, důstojník naší armády a utěšuje je: „Ženský, nechte toho. To jsou východní Němci, to jsou přátelé, to je jejich nová armáda! Jdou položit věnce.“ Když ženy přestaly povykovat, řekl jim smířlivě, aby si daly v této době pozor, co říkají, protože by je někdo mohl udat, a mohly by jít na nucené práce. Myslel to asi upřímně, protože je vzal kolem ramen a řekl, že ví, co prodělaly. „Noví“ němečtí vojáci se pak odebrali ke společnému hrobu.

Národní lidová armáda – Nationale Volksarmee (NVA). Vznik 1. března 1956, zánik 2. října 1990, o síle 175 300 osob.

Nejen armádní přátelství, ale i pracovní, sportovní se praktikovalo formou zájezdů spřátelených obcí, podniků a podobné akce. Němci jezdili k nám a my zase k nim, na takzvaný fronsaft, tedy Freundschaft německy. Při přípitcích se volalo, jak Češi, tak Němci, fronsaft! Asi to bylo správně, protože aby Němci volali



přátelství, by znělo asi komicky, jak jsme se několikrát pokusili naučit německého člověka vyslovit české slovo s písmenem ř. Tlumočník Heinrich, česky Jindřich, jak nám nabídl, že ho můžeme oslovovat, příjmení si nepamatuji. Byl rodem z Litoměřic, za války musel narukovat do Wehrmachtu, po válce byl vysídlen do Německa.

Tělovýchovná jednota Sokol Lidice vyjížděla k fotbalovým zápasům do přátelského města Hallberstadt, nedaleko Magdeburgu. Na oplátku Teguma Hallbrestadt, jak se spřátelený klub jmenoval. Zájezd byl většinou na dva dny. Probíhaly programy pořadatelů, odehrání fotbalových zápasů, poté společenská večere a po ní – fronsaft. Druhý den odjezd domů, někdy vlakem nebo autobusem.

Dalším spřáteleným městem byl Bad Schmiedeberg, německé lázně nedaleko města Halle. Do Lidic dojížděl s dětmi příslušníků německé armády a policie Klaus Jauer – šéf a jeho manželka „šefin“, jak je děti oslovovali. Organizace se jmenovala Station Jungen turisten (SJt) – Stanice mladých turistů. Jezdili sem několik roků. Někdy byli ubytováni v Kulturním domě, někdy ve fotbalových kabinách.

Naposledy zde byli děti SJt v roce 1988. V té době jsem byl předsedou TJ Sokol Lidice a Klaus se na mne obracel s různými návrhy o pomoc některých setkání s lidickými ženami a dětmi, aby s dětmi pobesedovali. S mojí nedokonalou němčinou a jeho češtinou mě pozval s našimi dětmi do Bad Schmiedebergu.

V roce 1989 jsem k sobě získal ještě dvě dobrovolnice, které by byly ochotné dělat doprovod našich dětí do Schmiedebergu. Přihlásilo se asi dvacet dětí, které o letních prázdninách vyrazily do tenkrát východního Německa. Na dálku jsem zájezd připravoval s Klausem, s tím mi pomáhal v němčině Václav Zelenka. Jeli jsme vlakem. Na nádraží v Drážďanech na nás čekal autobus s Klausem.

Autobus nás odvezl do tábora SJt, kde jsme se ubytovali.

Uvítal nás Klaus a do češtiny měl českou paní překladatelku. Děti měly k dispozici koupaliště, hrály hry a pokoušely se navazovat přátelství.

Jednoho dne, při snídani byl oznámen program dne s překvapením. Překvapení se událo v lese, kam nás zavedli.



Lesní ticho narušil hřmot motorů. Najednou vyjízděly kopie ruských tanků a samohodných děl ve zmenšené velikosti. Zastavily se, zaujaly palebná postavení. Střelba probíhala slepými náboji, zaměřeno správně terč bleskl, což bylo elektronicky provedeno.

Po odstavení válečné techniky, dětští vojáci, oblečení v černých tankistických uniformách a přilbách, na krku pionýrské šátky, nastoupili před šéfa Klause, oděného ve vojenské uniformě, jednotlivě napochodovali s nohama do výše pasu, a nahlásili výsledek střelby, trefil – pochvala. Netrefil – příští den služba v kuchyni.

Výsledek překvapení? Naše děti spíš nadšené nebyly. Ptal jsem se na výrobu zmenšených zbraní, které byly skvěle provedené, vybaveny motory z trabantů, vyrobené nadšenci vojenské techniky. Já jsem byl z překvapení spíš skeptický, než nadšený, něco mi to připomínalo – co? O tom si musí čtenář udělat úsudek sám.

10 ROKŮ PROJEKTU „POSEL NADĚJE“

Text a foto: Antonín Nešpor, archiv OSL

Letos tomu bude už 10 roků, kdy jsme odebrali od Památné Lidické hrušně první rouby a tím byl zahájen projekt „Posel naděje“.

Z Genových sadů Tachovska a z města Tachov do Lidic před deseti roky přijeli senátor pan Miroslav Nenutil a radní města Tachova Ladislav Klíma, ředitelka Muzea „Českého lesa“ v Tachově Dr. Hutníková, paní Ilona Gonová z odboru životního prostředí v Tachově, předseda o. s. Genové sady Tachovska, RNDr. Miroslav Rolko



a Ing. Pavel Šrámek.

Na Obecním úřadu je přivítala starostka Lidic, paní Veronika Kellerová a další lidičtí občané, za ZO ČSBS Lidice paní Marie Šupíková, místostarosta Lidic Tomáš Skála, předseda o. s. Lidice Antonín Nešpor a další členové sdružení.

15. února letošního roku přijeli na návštěvu do Lidic z Genových sadů Tachovska paní Ilona Gonová a pan Ing.

Miroslav Rolko. Opět je přivítala paní starostka Veronika Kellerová a předseda OSL Antonín Nešpor s manželkou Pavlou. První cesta vedla na Pietní území. U hrušně jsme opět symbolicky odebrali rouby a Tachovští pak položili květiny u hrobu a k dětskému sousoší.

Po příchodu do Galerie nás přivítal pan ředitel Památníku Lidice, PhDr. Eduard Stehlík, Ph.D., MBA.

Pobesedovali jsme a zavzpomínali na naše první setkání v Lidicích a pak na velmi pěkný „Den pro Lidice“ uspořádaný v Tachově v květnu 2012.



PRVNÍ LETOŠNÍ RECEPT A SEZNÁMENÍ S BUŠTĚHRADSKÝM „SCUKEM“

Text a foto: Soňa Macháčková, ředitelka MŠ Lidice

Z minulého čísla jste se dozvěděli, že v Ekoškolce řešíme téma Jídlo a že hlavním přáním dětí bylo – vařit.

Každý má tedy za úkol vymyslet, co by si chtěl vyzkoušet. Jako první si recept vybíral Jonášek. Jeho přání znělo Zapečené špagety se špenátem. Postup se nezdá složitý – uvařit špagety a podusit špenát. Pak vše zapéct v troubě. Protože se ale



snažíme vařit zdravě, což v ideálním případě znamená z bio surovin, s minimálním

odpadem, z fair trade výrobků a výpěstků od nejbližších farmářů, nejdůležitějším bodem byl správný nákup.

Těstoviny jsme pořídili v kladenském obchodě VyVáženo (www.vyvazeno.cz).

Špagety české neměli, tak jsme ještě koupili špaldová vřetýnka, která byla vyrobena v české firmě. Vše jsme dostali do vlastních obalů.

Ostatní suroviny jsme pořídili v on-line obchodě Scuk (www.scuk.cz/bustehrad). Je to společnost, která sdružuje nejbližší farmáře a české výrobce. Vybrat a objednat si můžete vždy do půlnoci v úterý a zboží si vyzvedáváte ve čtvrtek mezi 16-17:00 hodinou v buštěhradské Aktoffce. Vřele doporučujeme! My jsme tam pořídili čerstvý špenát, bio bílý pepř a mořskou sůl.

Jak se nám vaření vydařilo, vidíte na fotografiích.



STŘEDOČESKÝ KRAJ PODPOŘÍ POTRAVINOVOU BANKU. TA NABÍZÍ POMOC POTŘEBNÝM UŽ OD ROKU 2009

Text: Jana Pancířová Kopřivová, Odbor Kanceláře hejtmanky

Středočeský kraj poskytne v roce 2022 Potravinové bance finanční pomoc ve výši 2 miliony korun. Rozhodli o tom krajsí zastupitelé. Počet klientů, kteří banku využívají, se stále zvyšuje.

Potravinová banka pro Prahu a Středočeský kraj je pro mnoho lidí opravdovou záchranou. Banka shromažďuje jídlo od dárců, jako jsou obchody s potravinami a výrobci potravin, třídí je a poskytuje potřebným. Ke konci loňského roku se počet jejích klientů vyšplhal až na 70 000. „Při mé nedávné návštěvě v Potravinové bance jsem měla možnost zblízka vidět, jak nesmírně potřebnou pomoc Potravinová banka poskytuje, jak je odpovědně provozována, jak nakládá s potravinami a drogerií, jak nepříjde vniveč ani zelenina a ovoce, které jsou čerstvé a nezvládla by se distribuce celého množství v syrovém stavu. Zaměstnanci, z nichž je mnoho bývalých klientů banky, ve vybavené kuchyni připravují marmelády nebo omáčky, které jsou konzervovány pro další konzumaci. Banka pomáhá lidem bez domova, osamělým matkám s dětmi, seniorům a osobám v azylových domech, přerozděluje potraviny od řetězců, od výrobců a soukromých dárců, vydává potravinové balíčky pro jednotlivce i azylové domy. Všem, kteří pomáhají, patří velký dík,“ řekla hejtmanka Petra Pecková. Pomoc Potravinové banky vyhledává stále víc lidí. Kromě velkého nárůstu počtu

jednotlivců a rodin byl zaznamenán také velký nárůst počtu organizací, které pomoc odebírají. V roce 2019 jich bylo 156, v roce 2021 už 264. Jsou mezi nimi i města a obce, které z Potravinové banky odebírají potraviny pro své občany v nouzi, osamělé seniory nebo například matky samoživitelky. Obce se mohou přihlásit v bance jako odběratelé potravin a pravidelně odebírat potraviny pro své obyvatele, kteří se ocitnou v kritické situaci. Očekává se, že kvůli pandemii, růstu cen zboží i energií bude lidí v nouzi dále přibývat.

„Jsme moc rádi, že Středočeský kraj zdvojnásobil příspěvek, který jsme dostali v minulém roce. Je to pro nás velmi vítaná pomoc. Jsme tu od toho, abychom pomáhali potřebným. Naše potravinová banka byla založena už v roce 2009, ale stále se setkáváme s tím, že ne každý o nás ví. Pokud by někdo naši pomoc potřeboval, nejlepší je se obrátit na obecní úřad, kde získá další informace, případně rovnou doporučení. Bez toho jednotlivcům potravinovou pomoc nevydáváme,“ uvedla ředitelka Potravinové banky pro Prahu a Středočeský kraj Věra Doušová. Pokud by chtěl někdo začít pomáhat, může rovněž kontaktovat přímo Potravinovou banku.

Středočeský kraj podpořil Potravinovou banku v roce 2020 dotací 550 000 Kč, v roce 2021 to byl 1 milion korun. Pro rok 2022 zastupitelé schválili příspěvek ve výši dva miliony korun. Potravinová banka Praha a SK byla založena v roce 2009 a je součástí České federace potravinových bank. V současné době je největší potravinovou bankou v České republice.

VET CENTER – ODČERVENÍ PSŮ A ŠTĚŇAT

Text: Corinne Palma Foto: Michaela Klapalová

V tomto článku se budeme věnovat odčervení psů a začneme hned u štěňat. Tato se mohou nakazit již před porodem nebo během sání mateřského mléka. Pravděpodobnost nákazy je velmi vysoká. Samozřejmě to vede k zdravotním problémům, jako jsou průjem, hubnutí, ale v dalších stádiích se mohou objevit také kašel a růstové potíže. Některé parazity jsou navíc přenosné na člověka, a tak můžeme ohrozit i naše zdraví. Štěňata proto začínáme odčervovat ve 14 dnech života a pokračujeme s dalším odčervem každých 14 dnů až do věku 3 měsíců. Do 6 měsíců pak odčervujeme každý měsíc a do 1 roku psa každé 3 měsíce. Dospělí psi se odčervují každých 3-6 měsíců. Je důležité si uvědomit, že odčervení je krátkodobé (jen 24 hodin), a pokud uvidíme parazity v trusu, tak se doporučuje odčervit znovu po 14 dnech od předchozího. Mělo by se odčervovat 10-14 dní před plánovaným očkováním.



Mezi nejčastější parazity, se kterými se setkáme, patří škrkavky, tasemnice nebo měchovci. U dospělého psa si také můžeme všimnout zarudnutí a svědění v okolí řitního otvoru, nebo „sáňkování“. Při dlouhodobějších průjmech a hubnutí by se mělo provést vyšetření trusu, podle kterého se vybere adekvátní terapie. Je doporučováno preventivní vyšetření trusu na parazity 2-4x ročně.

Březí feny bychom neměli odčervovat, protože přípravky mohou mít negativní efekt na vyvíjející se plody a způsobit vrozené vady nebo úhyn. Proto se většinou odčervuje před připouštěním a pak druhý týden po porodu. Existují ale přípravky pro odčervení březích zvířat, pokud to je potřeba.

Na výběr je spousta přípravků – tablety, pasty, suspenze, spot-on. Je jen na Vás, pro jakou variantu se rozhodnete. Důležité je ujistit se o správném dávkování v příbalovém letáku.

Ráda bych podotkla, že jsem zatím studentem veterinární medicíny, a tak, než podstoupíte jakékoli vyšetření svého mazlíčka, měli byste konzultovat vlastního veterináře.

Pokud je nějaké téma, které Vás zajímá (z pohledu medicíny, nebo chování zvířat), neváhejte mě kontaktovat na email: palmac04@gmail.com

HLAVNÍ DRÁHA BUDE TŘI MĚSÍCE MIMO PROVOZ

Text: Hana van der Hoeven

V období od 28.3. do 1.7. 2022 bude uzavřena hlavní vzletová a přistávací dráha 06/24, veškerý letecký provoz bude probíhat na vedlejší dráze 12/30 v obou směrech, a to včetně nočního provozu.

Stejně jako v loňském roce i letos Letiště Praha využije menší letecký provoz pro

nezbytné úpravy a údržbu hlavní dráhy. V období uzavírky hlavní dráhy bude v provozu pouze vedlejší dráha 12/30 směřující na oblast Prahy a Kladenska. Směr provozu (odlet směr Praha nebo Kladno) je závislý na aktuálních meteorologických



podmínkách, především větru. Preferovaný směr je ale přistání od Prahy a vzlet na Kladno.

Proč probíhají úpravy právě v těchto měsících? Pro minimalizaci hlukové zátěže hustě osídlených oblastí je snaha směřovat stavební úpravy mimo letní měsíce s nejvyšší hustotou provozu. Kvůli technologickým podmínkám realizovaných staveb a s přihlédnutím k tomu, že dráha 12/30 není plně vybavena pro provoz za nízké dohlednosti, je jaro a brzké léto jediným obdobím, kdy je možné úpravy provádět. V plánu je úprava kabelovodu pro světelné zabezpečovací zařízení, terénní úpravy v bezprostředním okolí dráhy (tzv. pás dráhy), rekonstrukce povrchu výjezdu z dráhy tzv. TWY Bravo, výměna zálivek vozovky a další údržbové práce. Mnohé úpravy souvisí zejména s novou legislativou Evropské agentury pro bezpečnost letectví (EASA). V této souvislosti se obdobným uzávěrám Letiště Praha nevyhne ani v některých příštích letech.

ODKAZ HOLOKAUSTU VÝTVARNÉ UMĚLKYNĚ JITKY PETŘEKOVÉ

Text: Jitka Petřeková

V loňském roce obdržela Lidická galerie dar výtvarnice Jitky Petřekové. Jedná se o soubor šperků/objektů Odkaz Holokaustu. Výstavu akvizice můžete navštívit v prostorách Lidické galerie v 1. patře, denně od 9:00 do 17:00 hod., až do 30. dubna 2022.

Autor díla: JITKA PETŘEKOVÁ // Rok vzniku: 2005 // Název díla: ODKAZ HOLOKAUSTU

Autorská kolekce šperků - objektů „Odkaz holocaustu“ vznikla jako pocta lidem, odvlečených nacisty za druhé světové války do koncentračních táborů. Tragická dějinná událost a její odkaz jsou zachyceny v podobě autorského šperku - objektu a tvoří ucelenou kolekci.

Geneze této kolekce se pojí s oděvní kolekcí návrháře Pavla Jevuly „Paměť 05“, která byla těmito šperky - objekty doplněna. Na mezinárodním veletrhu Styl a Kabo v Brně v roce 2005 získala oděvní kolekce „Paměť 05“ doplněná o šperky „Odkaz holocaustu“ nejvyšší ocenění soutěže Top styl designer. Kolekce šperků - objektů „Odkaz holocaustu“ byla však navržena jako samostatná umělecká kolekce objektů. Tudíž je z pohledu uměleckých kvalit nosná i zcela samostatně.

Na šperk je v tomto případě nahlíženo v intencích autorského šperku - objektu, kdy je šperk oproštěn od své původní funkce a stává se samostatným uměleckým dílem, v tomto případě volným artefaktem reflektujícím holocaust. Brutalita druhé světové války, všechno to vědomí o utrpení nevinných lidí postupně vedlo k celé řadě „prostorových kreseb“, jejichž podoba zůstala v podobě materiálových skic.

Měřítka šperku zohledňuje proporce lidského těla. Ozdobná funkce šperku je však potlačena. Jediné, co tuto kolekci spojuje s původním významem šperku, jsou pouze místa určení na lidském těle (prsten, náramek, náhrdelník atp.).

V díle se prolínají četné sociace, reálie i symbolika tak, aby dílo jako celek bylo čitelné, tvarově čisté, přehledné i nadčasové. Tvarosloví šperků původně vychází z rytmiky a podoby ostnatého drátu. Později se přidaly symboly Davidovy hvězdy, ale také

čtyřramenné a tříramenné svastiky, jejichž směr rotace je v tomto případě čitelný v obou směrech. Výsledné tvary jsou asociací slov, obrazů, symbolů a myšlenek, fotografií, útržků a fragmentů. Jsou křehkým záznamem. Základní geometrické tvary (trojúhelník, čtverec, kruh) vycházející z již zmíněných symbolů, a umožňují docílit čistého a tvarově křehkého sdělení. Dílem se prolínají i symboly trnů a trnové koruny, kříže a křížení.

Při přímém kontaktu s těmito šperky - objekty máte pocit, že mohou poranit, bodnout a zanechat trvalé znamení na lidském těle, otisk, stopu atp. Kontrast mezi tušenou měkkostí lidského těla a tvrdostí surové ocele je nosným prvkem kolekce. Zvolený ocelový materiál a úmyslně přiznaná stopa nástrojů k jeho opracování i přiznané spoje, stejně tak, jako oxidace v místě doteku jsou výtvarným záměrem. Hrubě a zároveň velmi subtilně pojednaný povrch šperků dává tušit chlad, drsnost, bolest. Způsob, jakým obepínají části lidského těla, odkazuje k nesvobodě, k izolaci.

Objekty nesou v sobě silné poselství, které vyvstalo z popela, z bolestných a zraňujících prožitků, které ležely po několik desetiletí zasunuté hluboko v duších těch, kteří přežili.

EDUKAČNÍ KOUTEK K VÝSTAVĚ AKADEMICKÉ MALÍŘKY ZDENKY LANDOVÉ V LIDICKÉ GALERII

Text: Kristina Tělučilová

Přijďte s dětmi do Lidické galerie. Součástí výstavy Hrdinové. Příběhy odvahy a zrady je i koutek s výtvarnými a vzdělávacími aktivitami pro děti a mládež. Aktivita jsou propojené s výstavou, která je věnována příběhům parašutistů a druhému odboji. Děti si

tak mohou vytvořit obrázek pomocí šablon, komiks na historické téma či zpracovat některý z připravených

pracovních listů. Odpovědi na otázky mohou hledat v minutových dokumentech ve videokoutku.

Výstavy výtvarné umělkyně Jitky Petřekové a



akademické malířky Zdenky Landové můžete navštívit v 1. patře Lidické galerie, denně od 9:00 -17:00 hodin, až do 30. dubna 2022.

Návštěva výstavy je vhodná i pro školní skupiny, pro které jsme připravili doprovodný vzdělávací program.

Více informací naleznete na webových stránkách Památníku Lidice www.lidice-memorial.cz.

Památník Lidice pořádá
Divadýlko z pytlíčku
O PRINCEZNĚ
MLSALCE

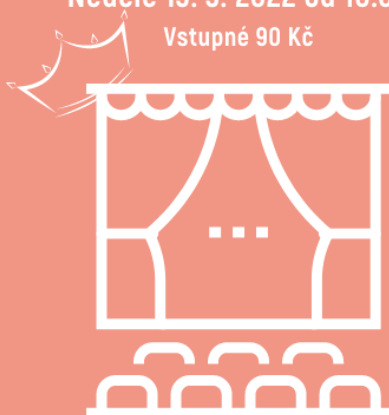


KOMEDIÁLNÍ PŘEDSTAVENÍ O TOM, JAK MLSÁNÍ
ZAMOTALO PRINCEZNĚ ŽIVOT

Lidická galerie

Neděle 13. 3. 2022 od 10:00

Vstupné 90 Kč



Předprodej a rezervace vstupenek na pokladně Lidické galerie nebo na tel: 312 253 702



Památník Lidice Vás zve na výstavu

Děti, škola a válka

výstavní síň In Memoriam, Lidice

1. 2. - 31. 5. 2022



Výstava je věnována všem dětským obětem 2. světové války. Přibližuje vzdělávání v době Protektorátu Čechy a Morava, zaměřuje se na historii lidické školy a osud lidických dětí.



Více na www.lidice-memorial.cz



Reklama tiskárny

VEŘEJNÁ KNIHOVNA LIDICE – INFORMACE

Veřejná knihovna Lidice je otevřená každou středu od 15:30 do 17:30 hodin.

Rádi Vám pomůžeme s výběrem knih na stále ještě dlouhé zimní večery.

V případě potřeby čtenářů (karanténa, nemoc, omezená mobilita) nabízíme zdarma donášku knih až ke dveřím domova, neváhejte nás kontaktovat.

Těšíme se na Vaši návštěvu a setkání s Vámi!

Jirka Černý a Míša Indráková, knihovna.lidice@email.cz

Lidický zpravodaj č. 03/2022. Zdarma. Evidenční číslo: MK ČR E 10562. Vydavatel: Obec Lidice. Náklad 260 výtisků, 12x ročně. Uzávěrka příštího čísla: 20. 03. 2022 Vychází měsíčně pro obec Lidice. Periodický tisk územního samosprávného celku. Vydavatel: Obecní úřad, ul. 10. června 1942, čp. 161, 273 54 Lidice, tel. 312 253 083, email: lidice3@volny.cz, web: <http://www.obec-lidice.cz/>. Místo vydání: Lidice Přípravuje: Michaela Klapalová. Vaše příspěvky a reakce prosím zasílejte: dozpravodaje@seznam.cz. Redakce děkuje za pochopení, že některé texty je třeba upravit či zkrátit. Za původnost a obsahovou správnost ručí autoři článků. Publikované články nemusí nutně vyjadřovat stanovisko OÚ či OZ Lidice. Redakce si vyhrazuje právo drobných úprav textu.

NEPROŠLO JAZYKOVOU ÚPRAVOU. Předáno do tisku dne: 23.2.2022

Roznášku v obci zajišťuje Jaruška Černá. ♥

Tiskne: ABSOLUTNOWEB, Luděk Bartoš, Palackého 123, Hřebeč, 27345, Tel.: +420 731 078 501, info@absolutnoweb.eu, www.absolutnoweb.eu