



Lidický zpravodaj

březen 2026 · číslo 3 · ročník 30 · zdarma



Milí a milé,

březen není jen symbolem prvních jarních dnů, jarní rovnodennosti a především předvelikonočního půstu, je to také čas očisty těla i mysli, opravdový začátek nového roku. Čas, kdy bychom se měli věnovat předsevzetím a plánům je právě nyní.

Je to také čas, kdy se příroda znovu po zimě probouzí a vy tak můžete do své kuchyně a života začlenit první jarní bylinky, které příroda nabízí: medvědí česnek, kopřivy, popenec, nebo listy pampelišky. Dají se využít všude, do ovocných a zeleninových smoothie, kopřivy můžete nasekat klidně i do knedlíků či do špenátu, popenec bude skvělý do bylinkového másla nebo omelety a medvědí česnek zahraje prim v pestu. Tak hurá do přírody!

Míša Klapalová, vaše zpravodajka

JUBILANTI V MĚSÍCI BŘEZNU

Jan Kučera
Alena Kučerová
Věra Živná

Všem jubilantům přejeme pevné zdraví,
hodně štěstí a spokojenosti ☺



POVÍDKY

Text: Jarda Adamec

UMEJ MI ZÁDA...!

Šimák bylo jeho jméno, všude byl slyšet jeho hřmotný hlas, ne, on nemluvil, on řval. Měl zlé vyvalené oči, jeho kolegové s ním nechtěli dělat, byl nepříjemný, protivný už od pohledu, natož, když měl s někým dělat.

Jednou jsem šel po práci do sprch a začal se mýt. Přišel ke mně a rozkázal, umej mi záda. Podíval jsem se na něho a pomalu jsem vzal jeho mýdlo, otočil se ke mně zády a já mu záda myl, zařval, ty mě nemáš rád. Nemám, odpověděl jsem, a proto vám meju záda naposled a hodil jsem jeho mýdlo do lázeňského koryta. O umytí zad mi už nikdy neřekl a nikdy jsem neviděl, že by o to řekl někomu jinému. Byl asi o dvacet let starší, a proto jsem ho při setkání vždy pozdravil popřáním dobrého dne. Jeho odpověď byla vždy tichá a do očí se mi nikdy nepodíval, asi mě taky neměl rád.

Přišel za mnou do kanceláře, když odcházel do důchodu, podával mi ruku se slovy, ty jsi mi dokázal říct pravdu do očí, já jdu do důchodu, už se nevidíme, tak buď zdrav a nezlob se na mě.

K mému překvapení jsem se nezmohl na odpověď.

Uvažoval jsem, zda jsem nezkrotl zlého muže.

DISPEČERKA

Pro rychlé spojení byl závodní rozhlas. Když vedení podniku zajišťovalo určité úkoly, byl technik zavolán rozhlasem: soudruh Novák, ať volá dispečink, děkuji. Při jednom hlášení mě nazvala dispečerka soudruhem. Zavolał jsem dispečink a požádal dispečerku, aby mě soudruhem neoslovovala, že jím nejsem. Požádala mě, abych za ní zašel pro požadavky na příští den. Zašel jsem na dispečink, kde seděl kolega soudruh technik, copak se ti nelíbí na oslovení soudruh, povídá. Zatím nemám zásluhy, abych se mohl radit mezi vás, kteří jste dosáhli důvěry vaší strany, že jste byli stranou přijati, odpověděl jsem na dotaz. No tak my si tě pozveme do našeho výboru, tam dáme hlasovat, zda si vstup do strany zasloužíš, zněla nabídka, za kterou jsem poděkoval. 4 Pozvánku jsme do jejich výboru nedostal. Moje pozvání se nekonalo, výbor nesouhlasil s mojí důvěrou, neboť jsem viděl soudruha, spolu s předsedou závodního výboru strany, jak si po pracovní době odvážel osobním autem s vozíkem stavební materiál s úsměvem, jestli na to má povolení, když nejede přes váhu, předseda jen pokrčil rameny.

Když jsem se mého nadřízeného ptal, jak je to s mojí přihláškou do strany, tak mi s úsměvem řekl, viděl si s předsedou výboru, jak dotyčný krade, předseda přihlášku zamítl, aby ses tam dotyčného nezeptal, proč nejel přes váhu. Společně jsme se zasmáli a z přihlášky nebylo nic. Přihlášku bych nechtěl a na zloděje nežaloval. Od té doby jsem byl vyzýván podnikovým rozhlasem: garážmistr Adamec, ať volá dispečink. Psal se rok 1985, taky jsem si občas něco odvezl bez povolení, ale tak aby to nebylo vidět, jak, o tom až příště.

Občas mi zazvoní telefon a ozve se člověk, který mi pochválí mé články. Stane se však, že mě zastaví známí z Makotřas, ze Hřebče....a dokonce z Kladna, tedy bývalá známá z Bělok, ale taky z Buštěhradu. Tedy z Buštěhradu se ozvali spolužáci už dříve při srazech naší třídy, ale teď jsem se dověděl od naší paní starostky, že zájem o mé články má moje dobrá známá, Stáňa. Tak tedy zdravím do Buštěhradu a děkuju.

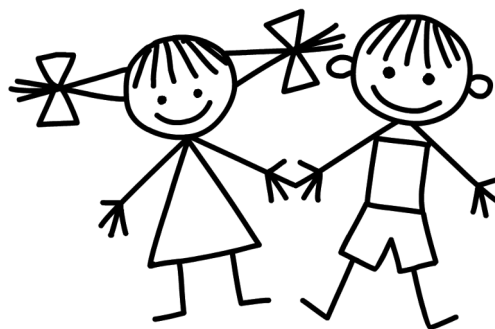
ZÁPIS DO MŠ LIDICE A DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ

Text: Soňa Macháčková, ředitelka MŠ Lidice

ZÁPIS DO MŠ LIDICE: 27.3. 2026 OD 07:00 DO 16:00 HODIN

DEN OTEVŘENÝCH DVEŘÍ: 19. 3. 2026 OD 09:00 DO 10:30 HODIN

Pro tento školní rok máme momentálně 11 volných míst. V jednání je rozšíření kapacity mateřské školy o dalších 13 míst. V plánu je přijímat i děti mladší tří let, abychom usnadnili rodičům návrat do pracovního procesu. Neváhejte tedy k zápisu dorazit, ať máme přehled o tom, jaký by byl o nová místa zájem.



<http://colorus.info>

<http://colorus.info>

Kritéria k zápisu zůstávají stejná:

Kritéria pro přijetí do Mateřské školy Lidice, okres Kladno pro školní rok 2026-27

- děti s trvalým pobytem v obci Lidice dle věku od nejstaršího po nejmladší, které dovrší před zahájením školního roku zpravidla nejméně 3 let

- děti s trvalým pobytem v obci Číčovice, Zájezd a Makotřasy dle věku od nejstaršího po nejmladší, které dovrší před zahájením školního roku zpravidla a nejméně 3 let. O volná místa v mateřské škole se obce rozdělí rovným dílem. Zbyde-li počet míst nedělitelný třemi, volná místa se obsadí tak, že se přihlédne k věku dětí

- děti z ostatních obcí dle věku od nejstaršího po nejmladší, které dovrší před zahájením školního roku zpravidla nejméně 3 let

K zápisu potřebujete rodný list dítěte, váš občanský průkaz a můžete si vyplnit žádost o přijetí do MŠ, kterou naleznete na našich stránkách www.ms-lidice.cz v liště Dokumenty. Účast vašeho dítěte není povinná, ale rády ho u nás přivítáme.

Těšíme se na vás! Tým MŠ

LIDICKÁ STOPA V MICHELINU

Text a foto: Dany Ludvíková

Tři měsíce uplynuly jako voda a já jsem zpět s dalším vydáním Lidické stopy v

Michelinu. Od posledního článku se toho událo opravdu hodně. Jak už víte, procházela



jsem nelehkým obdobím, kdy se mi svět doslova bortil pod nohama. Stála přede mnou těžká rozhodnutí a často jsem si připadala zahnaná do kouta, bez možnosti úniku.

Jak už to ale v životě bývá, i těm nejtěžším situacím se člověk musí postavit čelem a se zachovanou hlavou. Své rozhodnutí jsem nakonec učinila – z restaurace jsem odešla. Trvalo mi dlouho přestat se za tento krok lynčovat a vnímat ho jako osobní prohru. A přiznávám, že někdy se mi tyto myšlenky do hlavy vkrádají i dnes. S odstupem času ale vidím,

že to bylo rozhodnutí správné. Zvolit sama sebe a své zdraví, které máme každý jen jedno, je mnohem důležitější a cennější než jakákoli vysněná práce. Alespoň si to tak každý den znovu a znovu připomínám.

Po dlouhých, téměř třech měsících, kdy jsem dávala svou fyzickou i psychickou schránku pomalu dohromady, se na mě ale přece jen usmálo štěstí.

Jako by tomu osud chtěl – právě ve chvíli, kdy jsem začínala znovu věřit, že všechno má svůj smysl, vykoukla na mě na sociálních sítích šance na nový začátek.

Glynn Purnell, známý birminghamský michelinský šéfkuchař, spojil síly s Philem Innesem, majitelem Loki Wines z Edgbastonu, a v prosinci otevřeli novou restauraci Trillium. Hledali kuchaře do týmu. Slovo dalo slovo a po jednom pohovoru jsem místo dostala. Paradoxně většina mých nových kolegů pracovala v určitou dobu v restauracích, kde jsem působila i já. Máme tak společná témata a zkušenosti, o kterých

si můžeme povídat, což je skvělé obzvlášť na začátku – mít něco, co vás rychleji vtáhne do dynamiky týmu.



Restaurace Trillium zatím michelinské ohodnocení nemá. Je otevřená teprve od prosince loňského roku, nicméně je vedena michelinským šéfkuchařem a celý tým tvoří profesionálové s dlouholetými zkušenostmi z michelinských restaurací napříč Anglií. I my sami máme ambici o hvězdu v příštím roce zabojovat, což z tohoto období dělá mimořádně vzrušující etapu.

Je to ideální prostředí pro perfekcionisty zapálené do svého řemesla – pro neustálé vymýšlení nových pokrmů, kombinací, systémů práce a důsledné udržování kvality.

Po všem, co se událo v posledních letech, mohu upřímně říct, že jsem ještě nikdy nebyla v práci šťastnější. Každý den dostávám křeče od smíchu, po třech týdnech jsem mohla přispět svým dezertem na menu, což se opravdu jen tak nestává, pokud nejste šéfkuchař. Mám pocit, jako bych všechny znala roky, a přitom jsme se poznali sotva před pár měsíci.

Čím dál tím více si uvědomuji, jak důležité je mít dobrého zaměstnavatele a dobré spolupracovníky. Na kvalitě lidí opravdu záleží. Se správnou pracovní motivací a příležitostmi, kde se zaměstnanci mohou realizovat, je všechno růžovější. Pokud se zaměstnavatel dobře postará o své zaměstnance, budou to oplácet nejen dobře odvedenou prací, ale také péčí o daný podnik, jako by byl jejich.

Když už zmiňuji Michelin, v prosinci se konalo první udělování michelinských ocenění. Je to obrovská pocta a také velký úspěch. Poprvé v historii se hodnocení neomezovalo pouze na hlavní město, ale inspektoři prozkoumali všechny kouty naší krásné země. Mohli tak objektivně okusit pokrmy ze všech krajů, nejrozmanitějších restaurací i hotelů.

Sama jsem měla několik favoritů, kterým jsem fandila, a měla jsem neskutečnou radost, když ocenění skutečně získali. Několik z nich bych vám zde ráda představila a třeba vás inspiroji k návštěvě některé z restaurací a k vlastnímu michelinskému zážitku.

Jako první musím zmínit restauraci Přemka Forejta, jehož jméno se do širšího povědomí dostalo v posledních letech díky televizní soutěži MasterChef. Jeho restaurace Entree sídlí v Olomouci již deset let. Unikátní prostor inspirovaný přírodou v kombinaci s neotřelým interiérem se nyní pyšní jednou michelinskou hvězdou.

Dalším podnikem na mém seznamu je Štangl. Restaurace pod vedením šéfkuchaře Martina Štangla se nyní pyšní jednou michelinskou hvězdou a jednou zelenou hvězdou. Zaměřují se na práci se surovinami z pole, divoké přírody i vlastní hydroponické farmy a pracují s ušlechtilými plísněmi i fermentací.

Essens, restaurace vedená šéfkuchařem Ottou Vašákem, se v posledních letech dostává stále více do povědomí. Možná i tím, že není pražská, nýbrž jihomoravská – konkrétně z Hlohovce na Břeclavsku. Oceněna byla jednou michelinskou hvězdou. Otto Vašák se shodou okolností stal také prvním Čechem, který se dostal do světového žebříčku nejlepších kuchařů světa.

A nejlepší na konec. Česká republika se nyní pyšní restaurací rovnou se dvěma michelinskými hvězdami. Takzvaný skok „z nuly na dvě“ je poměrně vzácný nejen u nás, ale i na světové gastronomické scéně. O to větší úspěch to pro Jana Knedlu bezpochyby je.

Jan Knedla, šéfkuchař dvoumichelinské restaurace Papilio, se tak stal kuchařem, který naši gastronomii vystřelil vysoko – přesně tam, kam patří.

Ve světě se tento výjimečný skok letos podařil například šéfkuchaři Mattu Abému.

Dlouhé roky trénoval pod Gordonem Ramsayem, vedl jeho tříhvězdičkovou restauraci Bonheur, která převzala budovu po Le Gavroche – francouzské restauraci světoznámého Michela Rouxe, jež zde sídlila dlouhých třiatřicet let. I to jen potvrzuje, jak mimořádný tento moment skutečně je.

Tento rok tak pro většinu začal velmi pozitivně – plný motivace, očekávání a vůle jít dál, překonávat své limity a posouvat hranice.

Na závěr bych vám ráda přidala ještě jeden sezónní tip. Sezóna medvědího česneku



pomalu začíná a nabízí spoustu možností, jak s ním pracovat. Ať už z něj připravíte krémovou polévku, omáčku nebo nádivku, vždy dodá pokrmům nezaměnitelnou chuť a svěžest.

Já sama ho v práci využívám prakticky po celý rok – a to díky konzervaci. Nejčastěji z něj vyrábím olej, ve kterém se krásně uchová jeho sytá zelená

barva i typická chuť. Medvědí česnek se dá také zamrazit a je velmi všestranným pomocníkem – od jednoduchého dozdobení talíře až po základ pro majonézu či studené omáčky.

Dám vám rychlý tip, jak si olej z medvědího česneku připravit doma. Do stolního mixéru vložte omytý a dobře osušený medvědí česnek a zalijte ho olejem – ideálně slunečnicovým, ale použít můžete prakticky jakýkoli neutrální olej. Poměr je zhruba 1 díl medvědího česneku ku 2 dílům oleje. Směs mixujte, dokud se nezačne zahřívat. Pokud se vám bude zdát, že se mixér při mixování příliš zahřívá, nelekejte se. Dochází k tření nožů o suroviny, které vytváří teplo a pomáhá lépe uvolnit barvu i aroma bylin do oleje.

Hotovou směs přelijte do cedníku vyloženého papírovou utěrkou nebo plátnem a nechte pomalu vykapat. Směs nijak nemačkejte, aby se do oleje neuvolnily nežádoucí šťávy. Klidně ji můžete nechat zakrytou vykapávat přes noc v lednici. Ráno bude olej krásně čistý a připravený k použití.

Hotový olej lze zavakuovat, přelit do lahve nebo uzavíratelné nádoby. Vydrží v mrazáku, lednici i při běžném skladování v kuchyni a vy si tak chuť medvědího česneku můžete vychutnávat po celý rok.

Já se na vás budu opět těšit u červnového vydání. Myslím, že je na čase dovyprávět vám zbytek mé cesty po Kapském městě – máte se opravdu na co těšit.

Užívejte krásy jara.

Vaše Dany

POZVÁNKA: VÝTVARNÝ ATELIÉR

Přihlašování →



Darias
art.com

Výtvarný Ateliér pro děti 6-13 let

Přáli byste si **místo**, kde **vaše děti mohou volně tvořit**, smějí se, **zapojí svou fantazii i ruce** a odnášejí si **neuvěřitelné výrobky**, které dětem **vykouzlí úsměv při každé vzpomínce** na jejich tvorbu. A ještě cennější **je pocit, že „tohle jsem dokázal/a sám/a“**.

V novém ateliéru Darias Art v Buštěhradské Sýpce **prozkoumáme malbu, tvoření a kutění** jak známými, tak **fascinujícími novými technikami**.

Nenápadně **propojujeme** pravou a levou hemisféru, rozvíjíme jemnou motoriku i velkou radost z tvorby a objevování.

Na konci roku nás čeká **velká párty a výstava** přímo v **Galerii Sýpka**.

Každá středa

14:00 - 15:30

děti 6-9 let

15:30 - 17:00

děti 9-13 let

Každý pátek

15:30 - 17:00

Platba na celé pololetí: 2900 Kč

Platba na dvě části: 2000 Kč

Balíček 10 vstupů (platnost 3 měsíce): 2500 Kč



První lekce 25. 2. 2026



dari@dariasart.com

POZVÁNKA: VÝTVARNÝ ATELIÉR JARNÍ KEMP



KREATIVNÍ KEMP JARNÍ PRÁZDNINY

TÝDEN PLNÝ DOBRODRUŽSTVÍ JULESE VERNA

 9.-13. 3. 2026 | 8:30-16:30

 Nově otevřený ateliér Darias Art
Kladenská 332, Buštěhrad – Sýpka

Cena 3 190 Kč zahrnuje

-  kompletní celodenní program
-  vedení dvěma zkušenými lektory
-  veškerý výtvarný a kreativní materiál
-  dobrodružný výlet
-  kvalitní oběd každý den
-  bezpečné prostředí malého kolektivu

Společně se vydáme na dobrodružnou výpravu, při které si zabrouzdáme světem fantazie, objevíme kouzlo starých knih a odneseme si umělecká díla nejen na zeď, ale i například netradiční balón.

Vytvoříme si kouzelnou mast na rány z pralesního putování.

Kemp je koncipován jako tvůrčí a zážitkový celek, děti si neodnášejí jen hotová díla, ale především radost z tvorby, spolupráce a objevování.

Děti budou mít možnost svá díla vystavit na Festivalu umělců Sýpky.

Celým kempem vás provedou umělkyně **Dari a Zari** a hosté

Přihlašování → 

 **Kontakt:** dari@dariasart.com
 www.dariasart.com

POZVÁNKA: VÝTVARNÝ ATELIÉR LETNÍ KEMPY

Přihlašování →



Letní kempy Darias ART

Témata kempů:

Kouzelné bytosti a kde je najít
Vikingové a štítonošky
Da Vinci – jak ho neznáme

Termíny:

13.-17. 7. 2026

27.-31. 7. 2026

10.-14. 8. 2026

Čas:



8:30 – 16:30

Co je v ceně kempu:

Výborný oběd každý den

Neuvěřitelně nabitý kreativní
a prožitkový program pro holky i kluky

Netradiční výlet

Bojovky a velké překvapení

Cena kempu:

Platba do 15. 3. 2026: 3 290 Kč

Platba do 31. 5. 2026: 3 990 Kč

Platba po 31. 5. 2026: 4 590 Kč

Více informací:

dari@dariasart.com

Telefon: +420 607 524 893

Kde: Nově otevřený ateliér DARIAS ART
KLADENSKÁ 332, BUŠTĚHRAD - SÝPKA

Mezi barvami, příběhy a dobrodružstvím vzniká prostor,
kde děti mohou být samy sebou. Kemp Darias ART otvírá
brány fantazie a proměňuje léto v nezapomenutelný zážitek.

ZPRAVODAJ PID

Text a foto: Ing. Filip Drápal, odbor marketingu, vedoucí odboru tiskový mluvčí PID

AUTOBUSY PŘES VÍTĚZNÉ NÁMĚSTÍ SNÍŽILY ZPOŽDĚNÍ DÍKY JÍZDĚ PO TRAMVAJOVÝCH KOLEJÍCH

Od listopadu 2025 je umožněna autobusům MHD přes Vítězné náměstí jízda po tramvajových kolejích, čímž výrazně snižují zpoždění kvůli kolonám na příjezdech k



této vytížené pražské křižovatce. Data ze sledování polohy vozidel ukazují reálný pokles zpoždění jak ve směru od Podbaby, tak i od Prašného mostu.

V průměru projede ve špičce každý autobus Vítězným náměstím cca o 1 minutu rychleji. Výrazně se podařilo snížit zpoždění zejména v obdobích, kdy jsou kvůli regulaci vjezdů do

tunelového komplexu Blanka kolony jak v ulici Jugoslávských partyzánů, tak ve Svatovítské. Ve všední den projede Vítězným náměstím na 14 linkách 1059 autobusových spojů PID, které v souhrnu šetří každý den průměrně 762 minut. Největší zpoždění nabíraly autobusy v okolí Vítězného náměstí v odpolední špičce ve směru od Podbaby (linky 107, 116, 147, 160, 340, 350 a 355). Každý spoj zde v tomto období díky jízdě po tramvajových kolejích středem náměstí šetří průměrně 99 sekund. V ranní špičce je průměrná časová úspora pro autobusy ve směru od Podbaby 60 sekund. Jízda po tramvajových kolejích výrazně pomohla také autobusovým linkám 143, 149 a 180 ve směru na Prašný most. Průměrná časová úspora každého autobusu v ranní špičce zde dosahuje 55 sekund, odpoledne 51 sekund. Průjezd Vítězným náměstím po tramvajových kolejích využívají s výhodou také autobusy ve směru od Prašného mostu. Pokud hodnotíme jen 10% nejvíce zpožděných spojů, tak jejich průměrné zpoždění kleslo z 8,7 na 3,5 minuty u linek ve směru od Podbaby a ze 4 na 2 minuty pro linky ve směru na Prašný most. Úseky mezi Dejvickou a Prašným mostem i Nádražím Podbaba tak autobusy ujedou zhruba dvakrát rychleji než dosud. Celkem za jediný pracovní den, kdy přes Vítězné náměstí projede 1059 autobusových spojů, činí časová úspora za všechny spoje 762 minut, což je necelých 13 hodin. Základem realizovaných úprav, které nemají negativní vliv na provoz ostatních vozidel, je umožnění průjezdu autobusů středem okružní křižovatky Vítězné náměstí po tramvajovém tělese, a to jak ve směru od ulice Svatovítské, tak i Jugoslávských partyzánů. Tím dochází ke zrychlení a zlepšení pravidelnosti provozu autobusů PID v celé oblasti Prahy 6.

- **Jugoslávských partyzánů:** Vyhrazený jízdní pruh pro autobusy byl převeden z pravé strany komunikace na levou, aby autobusy mohly těsně před Vítězným

- náměstím snadněji najet na tramvajové těleso a pokračovat přes střed křižovatky.
- **Evropská:** Výjezd z Vítězného náměstí je nově možný jedním pruhem. Levý pruh slouží pro autobusy sjíždějící z tramvajového pásu.
- **Svatovítská:** Autobusy ve směru k Vítěznému náměstí nyní jedou po tramvajovém tělese až do zastávky „Vítězné náměstí“, odkud pokračují po kolejích průjezdem přes střed křižovatky. Autobusy tak nově zastavují v tramvajové zastávce i ve směru na Dejvickou.

PID LÍTAČKA 2.0: KLÍČOVÁ DOPRAVNÍ APLIKACE NA DALŠÍ DEKÁDU

Aplikace PID Lítačka vstupuje do další etapy svého vývoje. Po téměř osmi letech



provozu vzniká její nová generace PID Lítačka 2.0. Přepis aplikace zaštiťuje Operátor ICT, městská společnost hlavního města Prahy, která dlouhodobě zajišťuje rozvoj klíčových digitálních služeb pro dopravu v Praze a Středočeském kraji.

„Moderní aplikace pro městskou mobilitu musí být především atraktivní, držet prst na tepu doby a vyhovět všem náročným požadavkům svých uživatelů. U cestujících si roky drží vysoké

uživatelské hodnocení a stále častěji je aplikací první volby pro vyhledání spojení i platby za parkování. Současná podoba aplikace ale naráží na své limity. Abychom do aplikace mohli přidávat nové funkce, rozhodli jsme se výrazně investovat do jejího rozvoje. Podobný postup můžeme pozorovat třeba v případě neustálého rozvoje bankovních aplikací. Tato investice se rozhodně vyplatí a v dlouhodobém horizontu přinese městu úsporu. V budoucnu díky ní bude možné objednávat třeba poptávkovou dopravu, hradit poplatky za nabíjení elektromobilů, prediktivně vypočítávat zpoždění spojů MHD, vyhledávat bezbariérová spojení a kombinovat u toho různé typy veřejné dopravy včetně návazností na bezbariérové výtahy. Aplikace bude také doporučovat nejvhodnější vagon v metru pro rychlejší výstup, jednodušeji se v ní budou nakupovat a aktivovat jízdenky a mnoho dalšího,“ říká Jaromír Beránek, I. náměstek pražského primátora pro oblast dopravy.

„Doprava nestojí na místě, neustále se v ní posunujeme dopředu, ale čelíme také celé řadě zásadních výzev. Některé z nich na základě dostupných dat umíme předvídat s naprostou přesností. A některé se dají předvídat jen těžko, na ty musíme být připraveni. Od Operátora ICT se proto očekává, že bude vytvářet digitální nástroje, které obstojí nejen dnes, ale i v budoucnu – a dokážou pružně reagovat na nové, zatím nejasné požadavky,“ dodává náměstek Jaromír Beránek.

PID Lítačka byla původně vytvořena především jako aplikace pro nákup jízdenek a jednoduché vyhledávání spojení.

Postupem času se ale její role zásadně rozrostla. Dnes slouží jako komplexní digitální nástroj pro cestování v rámci celého systému Pražské integrované dopravy. Umožňuje vyhledávání spojení od dveří ke dveřím v kontextu jiných dopravních aplikací v České republice na nejvyšší úrovni, nákup dlouhodobých kupónů, platbu za parkování, orientaci v mapách spojů nebo kombinaci různých druhů dopravy dle preferencí cestujícího.

„Pro Středočeský kraj je důležité, aby nové formy dopravy byly pro cestující co nejjednodušší. Zapojení poptávkové dopravy (PID Haló) přímo do PID Lítačky je nezbytným krokem pro to, abychom byli schopni tuto službu ve Středočeském kraji nabízet a rozvíjet. Nová PID Lítačka musí být také schopna aplikovat tolik potřebné budoucí zjednodušení tarifů, stejně jako moderní způsoby odbavování cestujících,“ doplňuje Petr Borecký, radní pro oblast veřejné dopravy a mobility Středočeského kraje.

Vývoj PID Lítačky 2.0 sleduje dva hlavní cíle. Prvním je vytvoření technologicky robustní a flexibilní platformy, kterou bude možné v budoucnu rozvíjet a upravovat bez ohrožení její stability a plynulého fungování. Díky tomu bude aplikace schopná efektivně reagovat na technologický vývoj, inovace i měnící se potřeby uživatelů a města. Druhým cílem je zpříjemnit každodenní používání aplikace.

„PID Lítačka 2.0 nezmění způsob, jakým lidé aplikaci používají. Zachová klíčové funkce, které zároveň rozšíří a zmodernizuje. Tím se zlepší uživatelský komfort i celková kvalita služby,“ říká Daniel Mazur, radní pro oblast ICT a Smart City, vědu, výzkum a inovace.

Nová verze vzniká postupně a jednotlivé části jsou průběžně testovány s uživateli, aby odpovídaly reálným potřebám cestujících v Praze i Středočeském kraji.

„PID Lítačka za dobu své existence výrazně vyrostla. A to zejména díky neustálému přidávání funkcí a vylepšování designu aplikace. Aktuálně ji používá kolem 200 tisíc unikátních uživatelů denně a celkem má kolem 2 miliony uživatelů. Meziroční nárůsty uživatelů se pohybují kolem 20-30 procent. Dnes je tak klíčovou součástí každodenního cestování statisíců lidí. Stejně jako u jakékoli jiné aplikace ale platí, že technologie mají svou životnost a zejména ty, které se neustále rozvíjí. Přepis je nutný krok, aby aplikace byla stabilní, bezpečná a připravená na další rozvoj,“ říká Benedikt Kotmel, člen představenstva Operátora ICT.

Vedle modernějšího a přehlednějšího ovládání přinese nová verze také některé dlouhodobě poptávané funkce, mezi které patří například:

- tmavý režim, po kterém uživatelé dlouhodobě volají,
- doporučování ideálního vagonu v metru,
- možnost nákupu a aktivace více jízdenek najednou,
- jednodušší práce s parkováním včetně možnosti jeho předčasného ukončení.

Zásadní důraz je kladen také na vyhledávání spojení, které zůstává nejpoužívanější funkcí aplikace. Jen v roce 2025 bylo prostřednictvím PID Lítačky vyhledáno přes 109 milionů spojení. Nová verze aplikace nabídne větší přehlednost a lepší kombinaci

různých způsobů dopravy, aniž by se pro uživatele změnil základní princip vyhledávání spojení.

PID Lítačka 2.0 je připravována s ohledem na další rozvoj veřejné dopravy v regionu. Od roku 2027 se stane také nástrojem pro využívání poptávkové dopravy ve Středočeském kraji, která bude přímo součástí aplikace.

Stávající verze PID Lítačky zůstane plně funkční až do okamžiku, kdy ji nová generace nahradí formou běžné aktualizace. Přechod tak bude pro uživatele plynulý a bez nutnosti jakéhokoli zásahu.

ÚNOR V PAMÁTNÍKU LIDICE

Text a foto: Tereza Stehliková

ITALŠTÍ STŘEDOŠKOLÁCI SE SEZNAMUJÍ S PŘÍBĚHEM LIDIC

Památník Lidice si velmi váží spolupráce s italským vzdělávacím institutem Istoreco Reggio Emilia, který se mimo jiné

odborně věnuje protinacistickému odboji v Evropě. Již přes deset let také organizuje studijní pobyty pro studenty italských středních škol. K jejich tradičním cílům patří i historicky významná místa v České republice, včetně Památníku Lidice.

V letošním roce přivítáme v Lidicích téměř 1500 účastníků těchto studijních pobytů. Během února a března k nám přijíždějí

jednotlivé skupiny na prohlídku muzea a každou sobotu se zde pořádá společné setkání a pietní akt na památku

lidických obětí. Vedle Památníku Lidice zavítají studenti také do Památníku v Panenských Břežanech, Památníku Terezín, Chrámu sv. Cyrila a Metoděje v Praze, k tzv. Heydrichově zatáčce nebo na Židovský hřbitov v Praze.

Pořadatelé z institutu Istoreco, kteří se aktuálně zabývají tematikou fake news a jejich analogií k

propagandě v průběhu 2. světové války, považují za nesmírně důležité, aby si středoškoláci připomínali evropské dějiny v širším kontextu a dokázali je tak blíže



pochopit. Osobní prohlídky památných míst a besedy s přeživšími tragických historických událostí či jejich potomky mají pro tento cíl bezpochyby zásadní význam.

KŘESLO PRO HOSTA: VLADIMÍR JAVORSKÝ

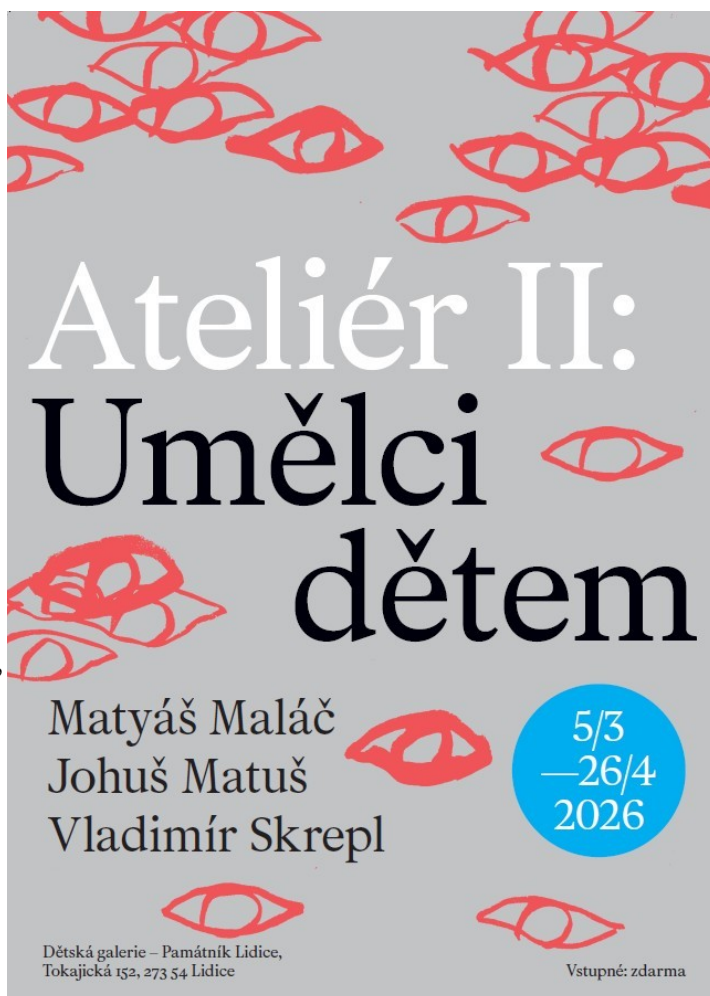
Ve středu 11. února 2026 proběhlo v Lidické galerii již šesté společenské setkání z cyklu Lidické zimní večery. Do našeho Křesla pro hosta usedl Vladimír Javorský, jeden z nejvýraznějších českých divadelních a filmových herců. Moderátorem celého večera byl opět perfektně připravený Robert Tamchyna a o skvělý hudební doprovod se postaral Martin Fila. Velice nás těší dlouhodobý zájem návštěvníků, kteří zaplnili sál Lidické galerie do posledního místa – zcela vyprodané vstupenky a skvělá atmosféra jsou pro nás vždy tou největší odměnou.



POZVÁNKA NA BŘEZEN DO PAMÁTNÍKU LIDICE

ATELIÉR II: UMĚLCI DĚTEM

Co se stane, když přední současní umělci vytvoří prostor pro neomezenou dětskou fantazii? Odpověď najdete na výstavě „Atelier II: Umělci pro děti“ v Dětské galerii Památníku Lidice! Připojte se k Matyášovi Maláčovi, Johušovi Matušovi a Vladimírovi Skreplovi, kteří promění Dětskou galerii v interaktivní dílnu pro společnou tvorbu. Nejedná se pouze o výstavu k prohlížení, ale o prostor pro stavění, hraní a tvoření vlastníma rukama. Vstup je pro všechny mladé tvůrce a jejich rodiny zdarma!



KŘESLO PRO HOSTA: ROMAN VANĚK, MARTIN JAN STRÁNSKÝ

Vážení sousedé, milí přátelé, na měsíc březen jsme pro Vás připravili hned dvě společenská setkání v Lidické galerii – ve středu 18. března 2026 do našeho Křesla pro hosta usedne známý kuchař, popularizátor gastronomie, autor kuchařských bestsellerů a zakladatel Pražského kulinářského institutu, pan Roman Vaněk. Přesně o týden později, ve středu 25. března 2026 nás poctí svou návštěvou neurolog, spisovatel, filantrop a významný donátor naší Mezinárodní dětské výtvarné výstavy Lidice, pan Martin Jan Stránský. Oběma večery bude provádět Robert Tamchyna, o hudební doprovod se postarají Marcel Javorček a Martin Fila. Těšíme se na Vaši návštěvu! Prodej vstupenek v recepci Lidické galerie, rezervace na tel. čísle 312 253 702, případně na emailu: galerie-recepce@lidice-memorial.cz

LIDICKÉ ZIMNÍ VEČERY
—2025/2026—

18. března 2026
od 18:00 v Lidické galerii

**KŘESLO PRO
ROMANA VAŇKA**



večerem provází Eduard Stehlík, klavírní
doprovod Marcel Javorček

LIDICE

Rezervace: galerie-recepce@lidice-memorial.cz | Vstupné: 150 Kč
Lidická galerie, Tokajická 152, 273 54 Lidice | tel.: 312 253 702

LIDICKÉ ZIMNÍ VEČERY
—2025/2026—

25. března 2026
od 18:00 v Lidické galerii

**KŘESLO PRO
MARTINA JANA STRÁNSKÉHO**
DOKTOR, NEUROLOG A DONÁTOR MDVV LIDICE



večerem provází Robert Tamchyna, klavírní
doprovod Martin Fila

LIDICE

Rezervace: galerie-recepce@lidice-memorial.cz | Vstupné: 150 Kč
Lidická galerie, Tokajická 152, 273 54 Lidice | tel.: 312 253 702

Memento Lidice o.p.s.
si vás dovoluje pozvat

na setkání z cyklu

LITERÁRNÍ KAVÁRNA 2026

v domě Oáza v Lidicích, J. Stříbrného 162

v úterý **24. března 2026 od 14:00 hodin**

HOSTEM BUDE

Ing. Jiří Eminger

TÉMA PŘEDNÁŠKY a BESEDY

PERU 1.část



V první části se seznámíme s nebezpečím cestování do Jižní Ameriky, prozkoumáme tajemné geoglyfy na planině Nazca, projdeme se klášterem v Arequipě, navštívíme indiány žijící na rákosových ostrovech na jezeře Titicaca.

Přijďte na zhruba 1,5 hodiny dlouhé povídání spojené s promítáním spousty fotografií a posezením u kávy a čaje.

Těšíme se na Vaši návštěvu.

DOBRODRUŽSTVÍ V ÚDOLÍ LIDICKÉHO POTOKA

**Památník Lidice pořádá
letní příměstský edukační workshop**

10. – 14. 8. 2026

Údolí Lidického potoka v sobě skrývá nejedno tajemství.
Dokážeš vyluštit mapu, překonat nástrahy a najít
zapomenutý poklad statkáře Rákose ze starých Lidic?

**Přidej se k nám na cestu plnou dobrodružství
a nekonečné zábavy!**

**Vhodné pro děti ve věku 6 – 12 let
Cena: 2900 Kč**



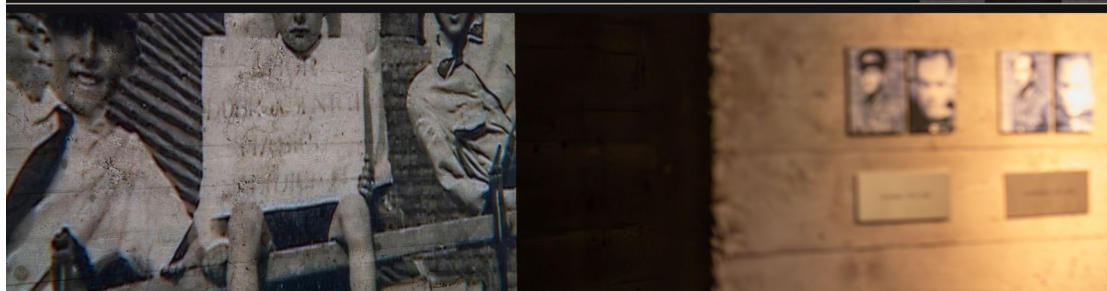
**Více na: www.lidice-memorial.cz/vzdelavani/rodiny-s-detmi
Přihlášky a dotazy zasílejte na: edu@lidice-memorial.cz**

SLAVNOSTNÍ OTEVŘENÍ

expozice muzea pro neslyšící

Vážení a milí návštěvníci,

Památník Lidice ve spolupráci s Tichým světem zpřístupňuje expozici muzea "A nevinní byli vinní..." klientům se sluchovým znevýhodněním. Zveme vás na slavnostní otevření dne **24. 3. 2026 od 10:00 hod. v prostorách muzea Památníku Lidice.**



 **UKLIĎME 28. BŘEZNA**
ČESKO 9:00 - 13:00
2026

UKLIĎME LIDICE

PAMÁTNÍK LIDICE VÁS ZVE NA TRADIČNÍ ÚKLIDOVOU AKCI

STRAŽ: V 9:00 PŘED LIDICKOU GALERIÍ (TOKAJICKÁ 152, 273 54 LIDICE)

ÚKLIDOVÉ POMŮCKY ZAJIŠTĚNY, SVAČINKU VEZMĚTE S SEBOU. TĚŠÍME SE NA VÁS.

PARTNEŘI GRAFIKA: REDLIGHT COMICS



Divadýlko z pytlíčku

HAM HAM

ANEB VELKÝ HLAD JÁ MÁM
Sobota 28. března 2026 od 10:00

Lidická galerie, Památník Lidice

Jarní pohádková komedie, kde nechybí veselé písničky, barevné
kytíčky, velké barevné loutky i recesistické kousky!

Vhodné pro malé i velké diváky.

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

Vstupné: 100 Kč

www.lidice-memorial.cz



OBĚŤOVANÁ ZEMĚ

ČESKOSLOVENSKÝ
ROK 1938

výstava
Eduarda Stehlíka

23|09|2025 - 23|4|2026

Výstavní síň In Memoriam

VEŘEJNÁ KNIHOVNA LIDICE – INFORMACE

Otevřeno: středy od 15:30 do 17:30 hodin. Středa 11.3. zavřeno (jarní prázdniny).

Atraktivní knižní tituly z výměnného fondu Středočeské knihovny v Kladně.

V případě zájmu a potřeby služba donášky knih až do domu.

Blíží se Velikonoce a rádi bychom navázali na tradici VELIKONOČNÍ A JARNÍ VÝZDOBY knihovny. Pomůžete nám? Do výlohy i interiéru uvítáme jakékoliv Vaše rukodělné výrobky a dekorace s motivy Velikonoc a jara – vajíčka, obrázky, zápichy, keramiku. Vaše výtvořky můžete přinést do knihovny během otvírací doby nebo i kdykoliv jindy po dohodě. Těšíme se, že výzdobou v duchu jara rozradostníme čtenáře i kolemjdoucí. A děkujeme každému, kdo se zapojí a nějakou dekoraci přinese.

S nadcházejícím jarem souvisí i druhá výzva. Chceme podpořit a motivovat začínající i pokročilé zahrádkáře. Znáte to: koupíte pytlíček SEMÍNEK, půlku zasejete a druhá půlka zůstane nevyužitá. Nyní je ale můžete zanést do knihovny „na výměnu“ – určitě se budou hodit někomu jinému a vy si třeba odnesete semínka jiná, která doma nemáte. Samozřejmě lze sdílet i semena z vlastní domácí produkce - to by byl ideál, ale (zatím) ne každý sbírá a uchovává semínka ze svých vypěstovaných rostlin. Proto i osivo z obchodů může pomoci ostatním zpestřit zahrádku. Zkusme to.

Těšíme se na Vaši návštěvu a setkání s Vámi!

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

Lidický zpravodaj č.3/2026. Zdarma. Evidenční číslo: MK ČR E 10562. Vydavatel: Obec Lidice. Náklad 260 výtisků, 12x ročně. Uzávěrka příštího čísla: 20. 3. 2026 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 Připravuje: 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. 02. 2026

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