

Workshop: výroba skleněných lucerniček a tamburínek

18. 8. 2024 od 10 do 14 hodin

Kafe Pohoda

Srdečně vás zveme na poslední z letních workshopů Na Malé Růži, kde děti budou vyrábět lucerničky a tamburínky. Workshop je pro všechny děti z Drahelčic zdarma. Každé dítě si odnese svůj výtvar a za odměnu dostane džusík a zmrzku. A pokud jste naše workshopy navštěvovali pravidelně, přineste svou kartičku s razítky a odměna vás nemine.

Další akce v naší obci:

Letní promítání filmu Aristokratka ve varu

23. 8. 2024 od 20:30

hřiště SK Slavia Drahelčice

Promítání začíná po setmění. Nezapomeňte doma deky a dobrou náladu. Občerstvení zajištěno.

Soutěžíme: najdi slovo v sudoku a vyhraji.

Chcete-li vyhrát rodinný vstup do jedné z pražských hvězdáren, zapojte své děti do naší soutěže! Stačí, když vyřeší dětské sudoku a pošlou nám jedno slovo, které v něm objeví. Správné odpovědi zařadíme do losování o rodinnou vstupenku do hvězdárny, kde na vás čeká kopec zábavy a mnoho nového o vesmíru. Za jasného počasí se můžete podívat velkými dalekohledy na Slunce, Měsíc, planety, hvězdokupy, mlhoviny i vzdálené galaxie. Ani za špatného počasí se nebudete nudit díky interaktivním exponátům, optickým pokusům, historickým přístrojům a muzeu meteoritů.

Výhra zahrnuje dárkový poukaz pro rodinu (max. 2 dospělí a 4 děti do 15 let) na Štefánikovu hvězdárnu nebo Hvězdárnu Ďáblice. Své odpovědi nám zasílejte do **31. srpna** na adresu soused@namaleruzi.cz.



podrobná pravidla
soutěží naleznete zde:



Sudoku pro děti

				1		6		
8				7	2			
6		7		8				1
4		9					5	7
					3			
	9					2		
3		1			5		9	
	5	8					4	

Růžové noviny 08

Drahelčický sousedský měsíčník, srpen 2024



O Malé Růži v Drahelčicích



Co vás čeká v srpnu

Letní noční obloha
Cyklovýlet
Cuketa 3× jinak
Soutěž o rodinný vstup do hvězdárny



růžový playlist



naší sousedé

Pro F&S group vydává Idealab, s.r.o.
Editorka Kamila Zemanová
soused@namaleruzi.cz

Toto číslo vychází v srpnu 2024.
Neprodejné.

www.namaleruzi.cz/zivot-na-male-ruzi



Poklady letní oblohy

V každém ročním období se nám naskytá možnost nahlédnout do jiné části hvězdných hlubin vesmíru. Obloha v létě skrývá opravdové poklady. Letos budeme moci spatřit například magickou mléčnou dráhu, padající perseidy či srpnový superúplněk.

MLÉČNÁ DRÁHA

Stříbřitý pás na obloze, známý jako Mléčná dráha, je galaxie, ve které se nachází Slunce s naší sluneční soustavou. Od července do srpna je možné tuto nadpozemskou podívanou vidět ve své celé kráse. Obloha je bohatá na nejrůznější galaktické objekty a difuzní mlhoviny, a tak je učiněným rájem pro všechny majitele dalekohledů.

PERSEIDY ANEB SLZY SV. VAVŘINCE

Pokud jste fanoušci astronomie anebo pokud se chcete nechat okouzlit jedinečným přírodním úkazem, vyhradte si pár nocí na sledování meteorického roje perseidu. Na obloze je budeme moci zahlédnout přibližně od poloviny července do poloviny srpna. Maximum perseidu byste však měli zahlédnout mezi 11. a 13. srpnem.

A proč se jim lidově přezdívá slzy sv. Vavřince? První zmínky o perseidách jsou již z 3. století. Souvisí s mučednickou smrtí tohoto světce. Tehdy po jeho popravě mnoho lidí nahlásilo, že z nočního nebe padají jeho třpytivé slzy. Dnes už však víme, že je tento meteorický roj tvořen tzv. meteoroidy. Jsou to relativně malé kusy vesmírných kamínků a prachových částic. Když se tato tělesa dostanou do naší atmosféry, zazáří a postupně se zcela vypaří.

SRPNOVÝ SUPERÚPLNĚK

Další jev, který asi jen tak nepřehlédnete je srpnový superúplněk. Ten se na naší obloze objeví 19. srpna ve 20:28 hodin. Měsíc se dostane na jeho dráze do bodu, kdy je nejbližší k planetě Zemi. Z tohoto důvodu se také někdy označuje jako tzv. přízemní úplněk. Díky blízkosti k naší zemské atmosféře ho uvidíme zabarvený do oranžova, o celých 13% větší a více zářivější.

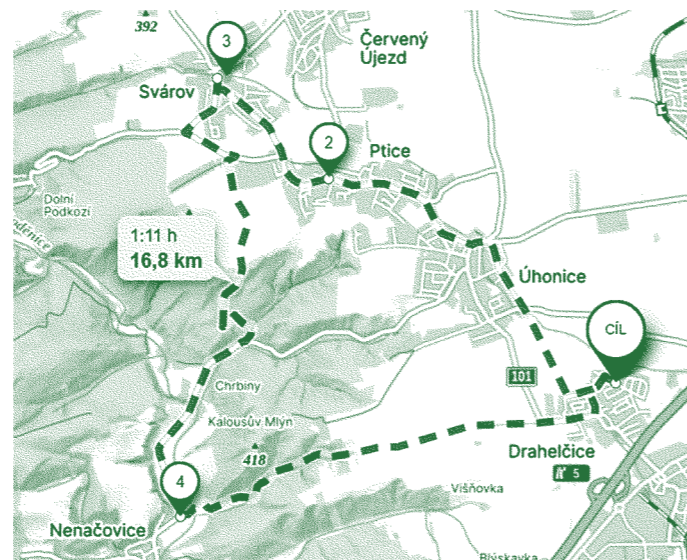
K tomuto tématu jsme pro vás přichystali velký vesmírný kvíz. Víte, jak jste na tom se znalostmi o vesmíru?



Cyklo výlet z lokality Na Malé Růži kolem povodí Kačáku a nazpátek

Slunné dny přímo vybízejí k projížďce na kole. A že nevíte kam? My jsme si pro vás tento měsíc nachystali příjemnou trasu, která má necelých 17 kilometrů a začíná i končí přímo u vás Na Malé Růži. Pohodový okruh tak zvládnete i se svými dětmi.

Z Drahelčic se vydáte směrem na Úhonic, kde projedete kolem zdejšího parního mlýna. Dále budete pokračovat do Ptic. Minete kapli sv. Panny Marie a pojedete dál až ke Svárovskému rybníku. Zde se budete nacházet již za půlí cesty. Rybník tak můžete využít k malé odpočinkové pauze. Až se budete cítit dostatečně osvěženi vydáte se směrem k Ptické roklí, která je součástí Přírodního parku Povodí Kačáku. Projedete kolem Kalousova mlýna až dolů k Nenačovcím odkud začnete stoupat skrz Drahelčickou roklí až nahoru Na Malou Růži. Tak sláva nazdar výletu!



Srpen patří cuketám. Od semínka až po vynikající recepty.

Cuketová sezóna je tady. Tato nenápadná zelenina ukradla srdce pěstitelů a zahrádkářů po celém světě. My se dnes podíváme na to, jak se u nás objevila, jak ji pěstovat a jaké úžasné benefity má pro naše zdraví. Nakonec jsme pro vás připravili tři chutné recepty, které zaručeně zpříjemní váš den.

Něco málo z historie

Dědečkové dnešních cuket pocházejí z jižní Ameriky. Spolu s kukuřicí a boby tvořili základ tamní kuchyně. Do Evropy se dostali až s Kryštofem Kolumbem, kde byli postupně šlechtěny. Cuketa, jak ji známe dnes vznikla tedy šlechtěním v Itálii, a proto se jí také někdy říká cukina z italského zucchini. Mnoho odrůd nese dokonce i názvy měst z okolí Milána (např. cuketa Nero di Milano). I přestože u nás byly cukety před 40 lety celkem raritou, dnes ji v kuchyni považujeme za samozřejmou a objevuje se na nemálo českých zahrádkách.

Jak ji správně pěstovat?

Nemusíte se bát. Cukety se řadí mezi nenáročnou rostlinu na pěstování. Stačí jim teplo, kvalitní půda a voda. Pokud máte doma kompost, tak už máte ideální místo pro pěstování cuket. Pro ty, co kompost nemají je důležité pěstovat cukety v humózní a výživné půdě.

Správnou dobou pro výsev je přibližně květen, tedy doba, kdy rostlinky neponičí mraz. V horkém počasí je nutné zalévat cukety důkladně, protože z důvodu nedostatku vody by mohly být hořké. Důležité je nenechat plody přerůst. Příliš velké cukety nemají dobrou chuť. Ideální je tak sbírat cukety menšího rozměru a při sklizni je odřezávat čistým nožem, aby nedošlo k poškození hlavního stonku.

Letní zážrak plný vitamínů

Cukety jsou obzvláště ceněny pro svůj vysoký obsah vitamínu A, vápníku, hořčíku a železa. Obsahují minimum cukru a jsou velmi dobře využitelné pro nejrůznější dietní i nedietní pokrmy. Aby toho nebylo málo, jsou také bohatým zdrojem luteinu a nejrůznějších živin, které prospívají snad všem našim orgánům. Blahodárně působí především na náš zrak, svaly a srdce. Nikoho tak asi nepřekvapí, že jsou často označovány za superzeleninu.

A jak tedy cukety zpracovat?

Zelené, žluté, na sladko či na slano? S cuketami se dá vymyslet opravdu mnoho věcí. Můžeme je smažit, dusit, péct či grilovat a vždycky budou skvělé. Máme pro vás 3 tipy na cuketové recepty, které uspokojí i ty nejnáročnější gurmány.

Čokoládovo-cuketová buchta

Na první pohled by se mohlo kdekomu zdát, že čokoláda a cuketa k sobě zkrátka nejdu. Naopak. Cuketa v buchtě není vůbec cítit a díky ní je krásně vláčná a nadýchaná. Jak si takový zákusek připravit?

Budeme potřebovat:

- 250 g nejmenno nastrohané cukety
- 2 vejce
- 180 g cukru krystal
- 80 g másla

- 150 g bílého jogurtu
- 100 g polohrubé mouky
- 100 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 1 lžička perníkového koření
- Kypřicí prášek

Nejprve si předehřejeme troubu na 180 °C a připravíme si plech s pečicím papírem. Rozpustíme máslo a v jedné misce postupně vyšleháme vejce s cukrem do pěny. Přidáme jogurt, rozpuštěné máslo a nastrohanou cuketu. V druhé misce smícháme všechny suché ingredience, které následně pomalu vmícháváme do těsta s cuketou. Hotové těsto vložíme zhruba na 40 minut do trouby a průběžně kontrolujeme. Upečenou buchtu vyndáme a necháme vychladnout.

Salát ze žluté cukety

Málokdo ví, že je žlutá cuketa výborná i zasyrova a je skvělou ingrediencí do salátů. Z tohoto důvodu je poslední recept, který vám zde představíme, svěží salát ze žluté cukety s křupavými mandlemi.

Budeme potřebovat:

- 2 žluté cukety
- 150 g cherry rajčátek
- ½ svazku koriandru
- 50 gramů mandlí
- 1 citrón
- 3 jarní cibulky
- 6 lžic olivového oleje
- sůl, pepř

Nasekáme mandle nahrubo a opražíme je 3 minuty na pánvi. Očištěné cukety nakrájíme na tenké plátky. Bílou část z jarní cibulky nakrájíme na tenká kolečka a přisypeme k cuketě. Cherry rajčátka překrojíme na půl a přidáme do salátu. Dále nasekáme koriandr a přisypeme do mísy. Vše osolíme a opeříme podle chuti. Přidáme olivový olej a citrón a pečlivě promneme mezi prsty. Nakonec salát posypeme mandlemi.

Cuketové placky

Pokud nechcete po večeri umývat horu nádobí pak jistě oceníte rychlý recept na cuketové placky. K jejich přípravě vám bude stačit pouze jedna mísa. Tak hurá do toho.

Budeme potřebovat:

- 500 g nastrohané cukety
- 2 vejce
- 100 g hladké mouky
- 1 stroužek česneku
- 1 zarovnaná lžička majoránky
- 1 zarovnaná lžička oregana
- Sůl a pepř
- Slunečnicový nebo řepkový olej na smažení

Cuketu důkladně omyjeme a nastroháme. Necháme ji na 15 minut odležet a následně z ní vymačkáme přebytečnou vodu. Vložíme do mísy a smícháme s vejci, moukou, prolisovaným česnekem, majoránkou a oreganem. Dále osolíme a opeříme podle chuti. Rozpálíme pánvi s olejem a můžeme smažit na středním stupni do zlatova.

