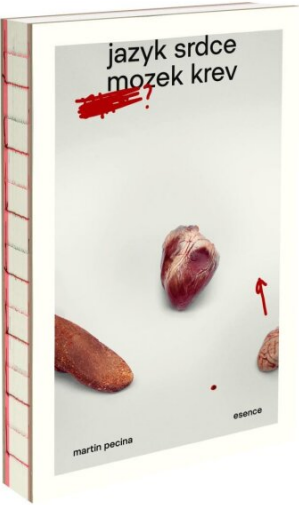


Soutěžní osmisměrka

Vyluštěte osmisměrku a napište nám, který pokrm se neřadí mezi zabijačkové pochoutky. Správnou odpověď zašlete na e-mailovou adresu soused@namaleruzi.cz do konce ledna 2026. Ze správných odpovědí vylosujeme na začátku února jednoho výherce, kterému pošleme kuchařku Jazyk, srdce, mozek, krev od Martina Peciny, vítěze soutěže MasterChef z roku 2022.

S Ě V Í Ř P D Í R K A R J R Ě
E C N A Š Ý A I B M K D E E N
I T R N M V H N K A I Á C S Y
B L O K Á D A Á B N N V A A K
O U A R I N R P C U I K R L L
F B K E Č I T O O Á L T E E Ě
V R Ň E Š R S T G L K D D T M
A U L R A O Á O P E R A E O U
A S N J N V N P F E R K F K E
N B E F O T O A T E L I É R C
Ě K M O B O Ž K Á B A T E U N
T K E O Ý L Í L Á P L E C H E
S H Ř Í V A K Č I P E Č E Ť C
A Z A K Á N Č Š A T I Č K Y I
L E B A K R Ů M O H C U M E L

- AFEKT
- AREÁL
- BANKET
- BLOKÁDA
- ČEPIČKA
- DÍRKA
- DROGERIE
- DÝMKA
- ETIKA
- FEDERACE
- FOBIE
- FOTOATELIÉR
- HŘÍVA
- KABEL
- KEDLUBNA
- KLINIKA
- KRÁVA
- KVÁDR
- LASER
- LETOKRUH
- LICENCE
- MANUÁL
- MUCHOMŮRKA
- NÁKAZA
- NÁSTRAHA
- NOŽÍK
- OBÝVÁK
- OPERA
- OTVOR
- PEČEŤ
- PLECH
- POTOPA
- PRÍVĚS
- ŘEMEN
- ŠANCE
- ŠATIČKY
- ŠIRÁK
- SLEČNA
- SRŠEŇ
- STĚNA
- TABÁK
- TRAJEKT
- UBRUS
- UMĚLKYNĚ



pravidla soutěží:



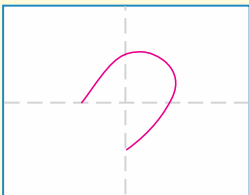
Blíží se zápis do 1. třídy

Základní a mateřská škola Na Statku v Drahelčicích vás a vaše budoucí prvňáčky zve **11. února od 13:30 do 18:00** na zápis do první třídy a na výpravu do pohádkového lesa. Na zápis je spuštěna online registrace, kterou naleznete na webu školy www.zsdrahelcice.cz v sekci aktuality.

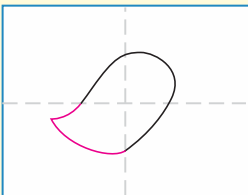
Do 1. ročníku pro školní rok 2026/27 se mohou přihlásit děti, které mají **dovršený šestý rok** věku mezi 1. 9. 2025 až 31. 8. 2026 a děti, kterým byl povolen v předchozím roce odklad školní docházky o jeden rok. Pro přijetí mladších dětí **šesti let** je potřeba mít kladné vyjádření z PPP nebo SPC.

Děti, které mají z předchozího roku schválený odklad povinné školní docházky na školní rok 2025/2026, se musí zúčastnit elektronického zápisu, a to za účelem vydání rozhodnutí o přijetí k povinné školní docházce. Zákonní zástupci dítěte přihlásí prostřednictvím elektronického zápisu v řádném termínu a uvedou, že dítě má schválený odklad.

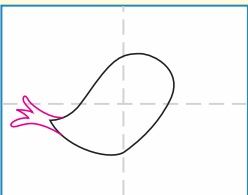
Namalujte si ptáčka



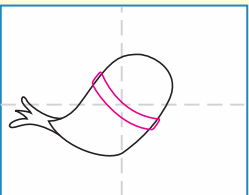
1. Začněte tělem ptáčka



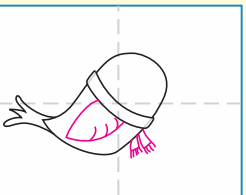
2. Dokončete spodek těla



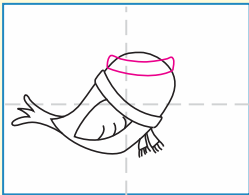
3. Nakreslete ocásek



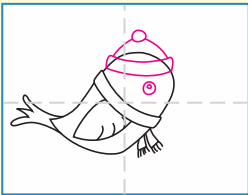
4. Přidejte šálu



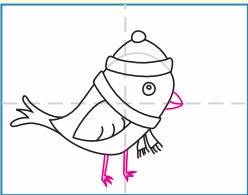
5. Nakreslete křídélko



6. Nakreslete čepičku



7. A ještě vrchní část



8. Doplňte nožičky



9. A na závěr vybarvit



růžový playlist



naši sousedé

Pro F&S group vydává Idealab, s.r.o.
Editorky: Adéla Zahálková, Kamila Zemanová
soused@namaleruzi.cz

Toto číslo vychází v lednu 2026.
Neprodejné.
www.namaleruzi.cz/zivot-na-male-ruzi



Na Malé Ruži
RD 4

Růžové noviny 01

Drahelčický sousedský měsíčník, leden 2026



O Malé Ruži v Drahelčicích



Co vás čeká v lednu
Zabijačková tradice
Význam krmelců
Zimní pokusy
Zápis do 1. třídy
Aktivita pro děti

Zabijačková tradice: od neolitu až po dnešek

Když v lednu ráno zavoní nad dvorem čerstvě vařený ovar a vzduch se naplní vůní majoránky, česneku a pepře, víme, že přišel čas tradiční zimní zabijačky. Tato pradávná tradice, zakořeněná v české kultuře po tisíciletí, má svůj pevný řád, své rituály i svou nezaměnitelnou atmosféru.

Počátky sahají do pravěku

Prase patří mezi vůbec první domestikovaná zvířata – lidé jej chovají již od devátého až sedmého tisíciletí před naším letopočtem. Již naši prehistoričtí předkové dokázali využít naprosto vše – maso, vnitřnosti, krev, kůži, štětiny, z kostí se vyráběly nástroje a ozdoby. Z listin z 10. století našeho letopočtu víme, že již v té době patřili řezníci mezi dvorská řemesla, což dokládá, jak důležitou roli mělo zpracování masa už ve středověku.



Řád zabijačkového dne

Příprava na zabijačku začínala už měsíc předem. Bylo dobré delší dobu před porážkou přestat prase krmit zapáchajícími krmivy a často mu podestýlat, aby se organismus vyčistil. Domácnost musela obstarat neslazené bílé pečivo, koření podle místních zvyklostí – pepř, majoránku, kmín, přírodní nebo uměle vyrobená střívká, špejle a velké množství kuchyňských nádob včetně hrnců o objemu až 100 litrů na vaření ovaru.

Ústřední postavou byl řeznický mistr, který měl na starosti celý proces. K dávným obyčejům patřilo odsouzení vepře podle hrdelního práva – hospodář četl ortel, poté poslední vůli zvířete, až pak mohl být čuník poražen.

Po porážce následovalo spaření, odstranění štětín a zavěšení na triangl. Řezník odebíral maso k výrobě ovaru – hlavu, podbradek, plíce, srdce, játra, kolínka a nožky. Vše se vařilo v osolené vodě, čímž vznikala základ zabijačkové polévky.

Společenský rozměr

Zabijačka nebyla jen o zajištění potravin – měla obrovský společenský rozměr. Sešla se celá rodina, přijeli příbuzní z měst, pomáhali sousedé. Každý měl svou roli: muži se starali o těžší práce, ženy vládly v kuchyni, děti pomáhaly, jak mohly.

Zabijačka byla událostí, která dokázala spojit vesnici víc než svatba. V průběhu dne se řešilo všechno od nevěrného sedláka přes novou učitelku až po to, kdo má nejhezčí králíky. A pokud se někdo pohádal, vyřešila to další štamprle domácí pálenky.

Růžové noviny

Proč právě v zimě?

Zabijačková sezona začíná v lednu a trvá až do masopustního úterý. V dřívějších dobách se zabijačky konaly výlučně v zimních mrazivých měsících, kdy bylo možné maso a výrobky z vnitřností lépe uchovat. Bez moderních lednic bylo chladné počasí nejlepší přírodní konzervací. Sezona končila na Popeleční středu, která znamenala začátek postního období.

Právě proto se v zimních měsících odbyvalo nejvíce svatebních hostin – byla k dispozici spousta čerstvého masa a všech zabijačkových specialit.

Zabijačkové dobroty

Tradiční jídelníček měl svůj pevný řád. K dopolední svačině se podával kousek pečeného bůčku na cibuli s paprikou, zatřepaný smetanou, s chlebem. K obědu zavoněla ovarová polévka s kroupami, ovar s jablkovým křenem a někdy už i gulášek.

K večeři přišla na řadu prdeláčka – tmavá polévka z krve a krup, ochucená hlavně česnekem a majoránkou. Po ní následovala jelita a jitrnice s kysaným zelím a vařenými brambory. Kdo vydržel víc, dal si chléb se škvarky či řízek.

Z masa, vnitřností a nadrobené buchty se připravoval prejt, kterým se plnila vyčištěná střeva. Pokud se přidala krev a kroupy, vznikla jelita. Z libovějších i tučnějších kousků masa, kůže a nožiček se vyráběla tlačěnka. Sádlo se pomalu škvařilo a vznikaly křupavé škvarky – buď se jedly jen tak se solí, nebo se z nich dělala škvarková pomazánka.

Výslužka se tradičně roznášela místním hodnostářům – farář, starostovi, veliteli hasičů, šafáři a řídícímu učiteli. Posílaly se jim kusy masa, polévka, jitrnice, jelita i čerstvý ovar. Tato tradice ukazovala úctu k významným osobnostem obce a posílala sousedské vztahy.

Od války po současnost

Už za druhé světové války byla povinnost prase v chlívků hlásit. Za dob socialismu získala zabijačka téměř ilegální punc. Všechno maso spadalo pod centrálně řízenou distribuci, a tak domácí porážky byly pro mnohé formou tichého vzdoru proti systému.

Dnes se rapidně snižuje počet domácích zabijaček. Původní řezníci vymřeli a sehnat zkušeného fachmana se rovná spíše zázraku. Mladší generace znají pravou domácí zabijačku spíše už jen z vyprávění nebo filmů.

Přesto se tradice neztrácí úplně. Zabijačka se stala akcí folklorní a společenskou, součástí jarmarků, masopustních zábav a festivalů. Na zabijačkových slavnostech si můžete pochutnat na tradičních specialitách a zažít atmosféru, která provázela naše předky po staletí.

Krmelce: malé stavby s velkým významem

V lednu, kdy většina z nás tráví večery pod dekou a s hrnkem čaje, začíná v přírodě to nejtěžší období. Teploty padají hluboko pod nulu, zem je zmrzlá na kamen a sníh přikrývá poslední zbytky potravy. V tu chvíli přichází ke slovu krmelce – dřevěné konstrukce, které se u nás staví už od 18. století. Tehdy šlo především o snahu udržet zvěř v honitbách a zabránit škodám na polích. Dnes mají krmelce mnohem praktičtější význam: pomáhají přežít období nouze.

Moderní krmelec není jen hromada sena. Je to promyšleně umístěné a pravidelně zásobované místo, které poskytuje zvěři základní přísun energie – hlavně v podobě sena, obilnin, kukuřice, ale i solných lizů pro doplnění minerálů. Přikrmování má přísná pravidla a probíhá jen v zimních měsících, kdy je přirozené potravu skutečně málo. Důležité je, že zvěř si nesmí na krmelec zvyknout jako na automatický zdroj potravy po celý rok – pak by ztrácela přirozené instinkty.

Pokud se rozhodnete některý z krmelců v okolí Drahelčic navštívit, můžete přispět i vy. Nejvhodnější je přinést mrkev, jablka (nejlépe padaná, ne kyselá), nebo velmi tvrdé, dokonale usušené pečivo. Někdo možná ještě doma najde zásobu kaštanů nebo žaludů

z podzimní procházky. I ty se hodí. Ale pozor: rozhodně nenoste kuchyňské zbytky, pečivo čerstvé, slané, sladké nebo plesnivé. Zvěř má pomalé trávení a špatná potrava jí může ublížit víc než mráz.

Kromě smysluplné pomoci si výlet ke krmelci můžete užít i jako krásnou zimní procházku. Pokud budete mít štěstí a dostatečně potichu se přiblížíte, možná zahlédnete srnku nebo zajíce.

Zima je těžká pro všechny, pro lesní zvířata obzvlášť. Díky krmelcům a lidem, kteří se u nich na chvíli zastaví, mají větší šanci ji přežít. A to za ten výlet rozhodně stojí.



Zimní pokusy

Ledová bublina

Když mrzne, můžete si s dětmi vyfouknout bubliny, které na vzduchu zmrznou a vytvoří jemný ledový vzor. Vznikne kouzelná skleněná koule.

Co budete potřebovat:

- bublifuk (domácí nebo kupovaný)
- teplé oblečení a počasí s teplotou nižší než -5 °C
- trpělivost a ideálně bezvětrí

Jak na to:

- Vyjděte ven s bublifukem, když je opravdu mráz.
- Vyfoukněte bublinu a zkuste ji opatrně chytit na rukavici nebo nechat dosednout na sníh.
- Sledujte, jak bublina začne mrznout přímo před očima – na povrchu se vytvoří ledové krystalky jako mrazivý vzor na skle.



Krystaly v soli

Není sníh? Nevadí. Vytvořte si doma vlastní zimní krásu: solné krystaly, které vypadají jako mrazivé šperky.

Co budete potřebovat:

- sklenici s horkou vodou
- kuchyňskou sůl
- lžičku
- provázek
- tužku nebo špejli

Jak na to:

- Do sklenice s horkou vodou přisypávejte sůl do té doby, dokud se ve vodě ještě rozpouští (vytvoří se tzv. nasycený roztok).
- Zavěste provázek na špejli a tu položte přes sklenici tak, aby provázek visel až do vody.
- Nechte sklenici v klidu stát několik dní (nejlépe někde, kde je chladno, ale ne mrazivo).
- Sledujte, jak se na provázku a stěnách sklenice začínají tvořit krystalky soli.

Drahelčický sousedský měsíčník, leden 2026