

KVĚTEN 2018

NÁŠ ČASOPIS PLNÝ ZAJÍMAVOSTÍ

D é č k o



Domov pro seniory Velké Meziříčí,

příspěvková organizace

Zdenky Vorlové 2160

594 01 Velké Meziříčí

www.domovvelkemezirici.cz

OBSAH

Blahopřání na květen	3
Ze života domova	4
Stálá nabídka měsíce	5
Co se dělo u nás v domově v dubnu	7
Pozvánka na akce v květnu	9
Z kuchyně	9
Významné dny a výročí v květnu	16
Příběhy pro potěchu duše	17
Pranostiky	19
Rozhovor	19
Bylinky	21
Pověsti z Velkého Meziříčí	24
Vtipy	28

BLAHOPŘÁNÍ NA KVĚTEN

Ludmila FLEKOVÁ

Věra CEJNKOVÁ

Květoslava ŠANDEROVÁ

Václav KŘEČEK

Liliana SKUHROVCOVÁ

Jiřina VALENTOVÁ

Marie DVOŘÁKOVÁ

Marie POSPÍCHALOVÁ

Berta MAŠKOVÁ

Drahomila PAVLŮ

Marie HOMOLOVÁ

Vilemína DOLEŽALOVÁ

Božena DVOŘÁKOVÁ

Ludmila TRIBULOVÁ

Věra LÁZNIČKOVÁ

Všem oslavencům přejeme k jejich narozeninám hodně štěstí, zdraví a spokojenosti do dalších let.

Obyvatelé a zaměstnanci domova.

ZE ŽIVOTA DOMOVA

V měsíci dubnu odešli:

Paní Božena Šimková + 3. 4. 2018

Paní Marie Hromková + 7. 4. 2018

Paní Marie Řezáčová + 20. 4. 2018

V dubnu přišli noví obyvatelé:

Paní Stanislava Smejkalová z Velké Bíteše

Paní Marie Vávrová z Mostiště

STÁLÁ NABÍDKA MĚSÍCE



• POJÍZDNÁ PRODEJNA

- Pojízdna prodejna s pečivem bude přistavena každý čtvrtek od 11,20 do 11,30
- Pojízdna prodejna s uzeninami bude přistavena každou středu od 11,20 do 11,35

• PŮJČOVÁNÍ KNIH

Donáška knih na pokoje bude probíhat ve středu. Pokud máte o nějakou knihu zájem, kontaktujte přímo recepci nebo svého klíčového pracovníka, který informaci předá.

• NÁKUPY

Nákupy pečiva a potravin můžete uskutečnit každý čtvrtek v pojízdne prodejně s pečivem, každou středu v pojízdne prodejně s uzeninami, nákup drogerie je možno uskutečnit přes Vaše klíčové pracovníky, pracovnice terapií nebo sociální pracovníci, případně se domluvit na recepci.

• PRAVIDELNÉ AKTIVITY

Pondělí	10:00	trénink paměti
	13:00	canisterapie s paní Dyntarovou
Úterý	9:00	canisterapie s paní Kamenskou
	10:00	tvůrčí činnosti

	14:30	canisterapie s panem Trojanem
Středa	10:00	keramická dílna / čtení v knihovně
		setkání u kávy
	11:20	pojízdná prodejna s uzeninami
Čtvrtek	10:00	vaření
		společenské hry
		výuka Univerzity třetího věku
	11:20	pojízdná prodejna s pečivem
	13:00	výuka Univerzity třetího věku
	15:00	výuka Univerzity třetího věku
Pátek	10:00	čtení, audioknihy
	13:00	společná modlitba
	13:30	bohoslužba v kapli domova

• **SCHRÁNKA DŮVĚRY**

V domově jsou umístěny v každém poschodí schránky důvěry, do kterých je možné umístit vzkaz, stížnost, připomínku či podnět k poskytování sociálních služeb v domově. S napsáním vzkazu Vám může pomoci pečovatelka, rodina, dobrovolník.

Schránka důvěry v domově naleznete:

- v 1. poschodí - u vstupu do terapeutické zahrádky,
- ve 2. poschodí - u schodiště při vcházení na chodbu 2 B,
- ve 3. poschodí - u schodiště na ohradce s fotografií plotu.

Vzkaz, stížnost, připomínku je možné umístit také do **přenosné schránky důvěry**, která je pravidelně **přenášena po jednotlivých pokojích**.



- **PROSTORY K VOLNOČASOVÉMU VYUŽITÍ**

- Park v blízkosti domova – otevřený od dubna do října
- Zahrádka za domovem
- Atrium v přízemí
- Venkovní terasy ve 3. poschodí
- Společenské místnosti v každém podlaží
- Kaple ve 3. poschodí
- Dětský koutek ve 2. poschodí

CO SE DĚLO U NÁS V DOMOVĚ V DUBNU

V dubnu nás nejprve navštívily děti ze ZŠ Školní, které nám nejprve zahrály tři pohádky – O třech prasátkách, O Šípkové růžence a O vajíčku. Po skvěle odehraných představeních se kluci chopili pomlázek a vyplatili naše babičky, aby nám neuschňuly. Celou návštěvu děti pojmenovaly „Akce Velikonoce“.

V pátek 6. dubna jsme jeli společně s dvěma obyvatelkami do jihlavského Horáckého divadla na generální zkoušku představení Obraz Doriana Graye.

Čtvrtky 12., 19. a 26. patřily výuce univerzity třetího věku s RNDr. Kameníkem, tentokrát s jedním náhradním termínem.

Pátek třináctého nám zpříjemnila Andrejka Vaňková se svým hudebním programem plným lidových ale i moderních písní.

Ve čtvrtek 19. dubna nás odpoledne navštívili žáci místní umělecké školy a předvedli nám svůj talent a píli. Zahráli nám na akordeon, housle, klavír, saxofon a žesťové nástroje.

V pondělí 23. dubna jsme se jeli podívat na Ostrůvek do Centra Chaloupek, kde se konal program v rámci Dne Země. Mohli jsme zjistit co je vermikomposter, poznávat ryby žijící v místních vodách, podívat se na výrobu hmyzích hotelů, vážek či ježků s bodlinkami z trávy. Také jsme si na ochutnání opekli hady.

O den později k nám přišli žáci ze základní a praktické školy v doprovodu pana ředitele a paní učitelky. Kluci s našimi mužskými obyvateli tvořili hmyzí hotely, které budou umístěny v zahradě a parku, a holky s ženami sázely květiny a zeleninu.

Poslední dubnový den jsme se přesunuli do parku, kde jsme si po ranní rozcvičce užívali hezkého počasí a přitom ochutnávali kotlíkový guláš. Samozřejmě nemohla chybět čarodějnice, kterou jsme nakonec i upálili.

POZVÁNKA NA AKCE V KVĚTNU

4. května/ pátek

Generální zkouška v Horáckém divadle Jihlava

9. května/ středa

Přednáška PaedDr. Josefa Lázničky - Osobnost Ludvíka Svobody

10. května/ čtvrtek

Výuka U3V

16. května/ středa

Besídka s MŠ Oslavickou ke Dni matek

23. května/ středa

Květnové tvoření v keramice

24. května/ čtvrtek

Výuka U3V

30. května/ středa

Opékání buřtů s klienty z Denního stacionáře Nesa

Z KUCHYNĚ

KÁVA

Dobře připravená káva má být černá jako ďábel, horká jako peklo a sladká jako láska. Tak praví stará arabská moudrost. Pojdme se tedy podívat, co je tato hořká černá tekutina, bez které si mnozí z nás nedokážou představit start do nového dne, vlastně zač.

Dalo by se odpovědět jednoduše a zároveň možná i poněkud překvapivě. Ovoce. Ano, káva v našem šálku jsou středy boulí kávovníku (*Coffea*), keře z čeledi mořenovitých, kam patří také například svízeľ nebo mařinka vonná.

Kávovník se pěstuje v subtropickém a tropickém pásmu Afriky, Asie, Střední a Jižní Ameriky.



Vyžaduje teplé a vlhké

podnebí se stálými teplotami 18 – 22°C. Rod *Coffea* má asi 50 druhů, z nichž se průmyslově pěstují tři – Kávovník arabský (*Coffea arabica*), Kávovník robusta (*Coffea canephora*) a Kávovník liberijský (*Coffea liberica*). Poslední jmenovaný druh se používá jen okrajově a téměř výhradně do směsí. Zhruba 70% světové produkce kávy poskytuje druh Arabica, na Robustu připadá asi 20% produkce, přičemž její podíl se postupně zvětšuje. Arabica obsahuje méně kofeinu než robusta (cca 1,5%), vyznačuje se lahodnější, spíše nakyslou chutí, a je poměrně náročná na pěstování, vyžaduje mírnější klima, vysokou vlhkost vzduchu, teploty okolo 20°C a nadmořskou výšku 1000 až 1800 metrů nad mořem. Arabica dorůstá do výšky 3 metrů a první plody se sklízí 3 roky po vysazení, Robusta pak obsahuje kofeinu 2x až

3x více, její chuť je výrazně nahořklá, keř druhu Robusta dorůstá až do výšky 13 metrů, pěstuje se v nadmořských výškách 500 až 900 metrů nad mořem a je značně odolný vůči nižším teplotám.

Kákové bobule na keřích dozrávají v různou dobu, proto se plody sklízí nejčastěji ručně, jeden keř vyprodukuje průměrně 2 000 kávových zrn, tedy asi 0,8 – 1,2 kg. Z kávových bobulí se odstraní obaly plodu a k dalšímu zpracování se používají kávová zrna, která získávají výslednou chuť a aroma po upražení, kdy se točí dokola v pražícím bubnu tak, aby se všechna upražila rovnoměrně, po dokončení procesu se zrna rychle zchladí, aby nedošlo ke ztrátě éterických olejů. Káva se praží na různě stupně, dle zvyklostí jednotlivých trhů, například ve Skandinávii dávají přednost světleji pražené kávě, v jižní Evropě ji pak mají raději silněji upraženou. Takto zpracovaná zrna je třeba dále umlít a to pokud možno pomalu, při rychlém mletí by došlo k přehřátí kávy a ztrátě jemného aroma. A káva instantní? Vyrábí se přípravou koncentrátu asi 10x silnějšího než běžná káva, z kterého se ve speciálních sušičkách odpařuje voda, až do vzniku černého prášku, který se pak balí do uzavřených obalů. Na 1 kg rozpustné káva jsou třeba asi 3 kg kávy pražené. Poněkud zvláštní metodou vzniká káva kopi luwak, jde o kávu připravovanou ze zrn, která prošla trávicím ústrojím v Indonésii žijící cibetkovité šelmy Ovíječ skvrnitý, která je velká asi jako kočka, živí se celými plody kávovníku, ze kterých stráví dužinu a zrno vyloučí spolu

s výkaly. Takto získaná zrna mají vlivem fermentace v trávicím traktu jemnější, méně hořkou chuť a patří k nejdražším druhům kávy.



Objev kávy jakožto povzbuzujícího nápoje se dle starých legend připisuje arabskému pastýři etiopského opatství, který si všimnul, že jeho kozy jsou po spásání bobulí kávovníku nebyvale aktivní, s tímto objevem se pastýř svěřil svému duchovnímu, který z bobulí připravil odvar, aby na sobě účinky bobulí vyzkoušel. Nápoj pak podával i ostatním duchovním, neboť je udržoval bdělé při nočních obřadech. Kávovník pochází z provincie Kaffa v Etiopii, odkud jej ve 13. a 14. století přenesli kočovní válečníci do Jemenu, kde byl hojně vysazován a postupně se rozšířil do arabského světa. Zajímavostí je, že v Turecku museli muži během svatebního obřadu slíbit, že svoji ženu nenechají bez kávy, pokud by jí odmítli kávu připravit, mohlo to být zákonným důvodem k rozvodu. Do Evropy se káva postupně dostávala v 16. století, z počátku se prodávala jednotlivá zrnka kávy v lékárnách jako

lék na povzbuzení organismu. První kavárny dle tureckého vzoru se pak začaly objevovat ve Francii, Itálii, Anglii a Nizozemí. Dnes se na světě celoročně vypěstuje asi 8 500 000 tun kávy, především v Brazílii, Vietnamu a Kolumbii, největšími konzumenty kávy jsou na severu Evropy, ve Finsku za rok vypijí asi 12 kg kávy na osobu za rok, pro srovnání u nás jsou to přibližně 4,3 kg kávy na osobu ročně. Káva je po oleji druhou nejobchodovanější komoditou na světě.



Káva obsahuje směs látek působících na lidský organismus, z nichž tou nejvýznamnější je kofein. Tento alkaloid se nachází v asi 160 druzích rostlin, působí na centrální nervový systém, potlačuje únavu, zvyšuje napětí cév, zrychluje srdeční akci, podporuje vylučování žaludečních šťáv a působí mírně močopudně, proto je třeba doplňovat kávu sklenicí vody, aby nedošlo k dehydrataci organismu. Vyšší dávky kofeinu pak způsobují svalové záškuby a křeče. Denní dávka kofeinu by neměla přesáhnout 0,2 až 0,5 g, což jsou 2 až 3 kávy. V tomto množství kofein organismu nijak neškodí, naopak dle

některých studií přiměřené pití kávy snižuje pravděpodobnost vzniku Alzheimerovy choroby ve stáří. Dále také pomáhá spalovat přebytečný tuk, neboť zvyšuje metabolismus organismu, kofein také snižuje chuť na sladké a oddaluje pocit hladu. A jak si můžeme kávu připravit?

Turecká káva – káva s lógreem, mletá zrna přelitá vroucí vodou, klasika, kterou ale v Turecku nedostanete, pravá turecká káva se vaří ve speciální nádobě zvané džezva a její příprava je malým rituálem, kdy se káva postupně 3x přivede k varu s cukrem a kořením, například kardamomem,

Espresso - nejrozšířenější kávový nápoj v Evropě, 8 - 10 g umleté kávy, kterou protéká voda o teplotě cca 90°C pod tlakem 9 barů po dobu 20 – 30 vteřin, množství espressa v šálku se pohybuje od 25 do 35 ml,

Ristretto - příprava je stejná jako u espressa, jiné je množství nápoje ristretto je oproti espressu poloviční a jednou tak silné,

Espresso doppio – doppio znamená dvojitý, jde tak o dvě espressa v jednom šálku, připravuje se ze 14 – 20 g kávy, objem nápoje v šálku je okolo 60 ml,

Cappuccino - 30 ml espressa ve sklenici o objemu 150 – 180 ml doplněné po okraj teplým našlehaným mlékem s

mikropěnou, která je někdy sypana skořicí, což je chyba, neboť pak spolehlivě zanikne chuť kávy,

Flat white - přišlo z Austrálie a jde o nápoj pro ty, kteří mají rádi cappuccino, ale jedno espresso jim nestačí, připravuje se z 60 ml espressa doplněného teplým našlehaným mlékem do objemu 150 – 180 ml,

Caffé latte - směs 30 ml espressa a 210 ml teplého našlehaného mléka do podoby mikropěny,

Latte macchiato – přeloženo z italštiny „mléko skvrnité“, minimálně 200 ml mléka vyšlehaného do mikropěny, ve sklenici dojde oddělení pěny od mléka, následně se přilévá 30 ml espressa, čímž vznikne ona kávová skvrna v mléce,

Americano – espresso doplněné horkou vodou pro zvýšení jeho objemu v poměru 1:5, podle legendy vzniklo za druhé světové války, kdy americkým vojákům nechutnalo silné espresso a tak si jej ředili vodou.

Autorem je Jan Hutař

*ZDROJ: <https://www.kavovnik.cz/clanky/historie-kavy-v-kostce/>
<https://www.coffeesquare.cz/>
<http://www.svetkavy.cz/>

VÝZNAMNÉ DNY A VÝROČÍ V KVĚTNU

1. 5. Svátek práce

3. 5. Den Slunce

5. 5. Významný den ČR – výročí Květnového povstání pražského lidu v roce 1945

8. 5. Státní svátek ČR – Den vítězství, výročí kapitulace Německa v roce 1945

13. 5. Svátek matek

15. 5. Významný den ČR – Mezinárodní den rodiny

18. 5. Mezinárodní den muzeí

24. 5. Mezinárodní den nezvěstných dětí

31. 5. Světový den bez tabáku

14. 5. 1863 se v Jimramově narodil **Vilém MRŠTÍK** (155. výročí), prozaik, publicista a dramatik (zemřel 2. 3. 1912),

19. 5. 1958 zemřela **Marie PUJMANOVÁ** (60. výročí), prozaička a básnířka (narozena 8. 6. 1893),

30. 5. 1778 zemřel **VOLTAIRE**, vlastním jménem **Francois-Marie Arouet** (240. výročí), francouzský básník, prozaik, dramatik a historik (narozen 21. 11. 1694),

30. 5. 1968 se narodil **Martin C. PUTNA** (50. výročí), publicista, překladatel a esejista.

*Zdroj textu: http://kjm.data.quonia.cz/kalendarium_2018_web.pdf

PŘÍBĚHY PRO POTĚCHU DUŠE

ZVĚDAVÉ JEPICE

Několik jepic poletovalo poblíž ohníčku, který svítil do noci. Vedly přitom vědecké a filosofické rozhovor. Létny kolem plamínků, které hřály a svítily, a diskutovaly spolu:

„Co je to vlastně oheň?“

„Je to věc, která září,“ řekla jedna.

„Je to věc, která zahřívá,“ pokračovala druhá.

Ale odpovědi se jim zdály nedostatečné, nevyčerpávající.

Nakonec se jedna jepice vrhla doprostřed plamene – a na kratičký okamžik se sama stala plamenem.

„Teď už ví, co je to oheň,“ konstatovaly ostatní.

*Zdroj textu: Bruno Ferrero – Příběhy pro potěchu duše



FOTOGALERIE



PRANOSTIKY

Chladný máj s vlhkým červnem plní stodoly obilím a stohy senem.

Pankrác, Servác, Bonifác jsou ledoví muži, Žofie je jejich kuchařka.

V máji hřímoty nadělají trampoty.

Svatba v máji volá na máry.

V květnu je slyšet trávu růst.

*Zdroj textu: <http://www.pranostik.cz/pranostiky-na-kveten/>

ROZHOVOR

Rádi bychom Vám prostřednictvím Děčka a krátkého rozhovoru představili pracovníky našeho domova, se kterými máte možnost se denně setkávat. V následujícím rozhovoru se můžete dozvědět víc o:

ING. JIŘINA VÁVROVÁ



Mohu Vás poprosit o krátké představení se našim čtenářům?

V domově pracuji jako vedoucí ekonomicko-správního úseku a mám na starosti ekonomickou a účetní agendu organizace. Bydlím s rodinou v Mostištích, ale pocházím z Třebíče, kde jsem také vystudovala střední školu. Před založením rodiny jsem 8 let pracovala v Třebíči jako administrativní pracovnice, poté jako vedoucí pobočky ve finančnictví. Při zaměstnání a poté při mateřské a rodičovské dovolené jsem dálkově vystudovala vysoké školy ekonomického zaměření. S manželem a dvěma dětmi bydlíme v rodinném domě s velkou zahradou a malým hospodářstvím (3 koně, pes, slepice a doma máme morče).

Kdy jste se dostala k práci v domově?

Ještě při rodičovské dovolené mi bylo jasné, že každodenní dojíždění do Třebíče s dětmi ve školce bych časově nestíhala a tak jsem se pomalu začala poohlížet po nějakém zaměstnání v místě bydliště. Našla jsem inzerát, že domov hledá ekonomku. Pracovní náplň byla zajímavá, bylo to sice úplně jiné zaměření, než kde jsem předtím pracovala, ale bylo to blízko. Tak jsem si řekla, že to jen tak zkusím a ono to nějak vyšlo. Od září 2014 jsem nastoupila a syn šel (za podpory starší sestřičky) ve 2,5 letech do školky. Začátky byly velmi náročné doma i v práci, ale postupem času jsem zjistila, že to je to, co jsem potřebovala. Hlavně ty teplé dobré obědy, které nemusím vařit ☺

Jaké je Vaše oblíbené místo?

Bude to znít asi divně, ale moje postel. Po každodenním shonu v práci a doma jsem ráda, když se do ní konečně dostanu.

Co děláte ve volném čase?

Můj volný čas věnuji především koním, které mám doma. Na koni jezdím od 12 let, své koně mám již asi 16 let a občas jedeme i na nějaké závody. Koníček je to sice náročný, ale pro mne příjemný relax a i když se to na první pohled nezdá, tak také dobrá posilovna. Občas se ještě snažím něco vytvořit na zahradě, ale co nespálí slunce nebo mráz, tak sežerou slimáci nebo omylem ukousne dětem poník.

Jaký je Váš oblíbený hudební žánr?

Většinou poslouchám nějaké místní rádio a je mi jedno, co zrovna hrají. Jediné, co nemusím, tak je opera. Z českých interpretů mám ráda Petra Bendeho, Věru Špinarovou a ze zahraničních Adele, Imagine Dragons a Seala.

BYLINKY

ČEKANKA OBECNÁ

Má tak krásné, syté modré květy, že je těžké ve volné přírodě najít podobné. Na každém stonku kvetou současně 2 až 3 květy, ale stále rozkvétají další, takže krása rozkvetlých čekanek nás provází od začátku léta až do pozdního podzimu. Přitom čekanku potkáme

téměř všude – u cest, na sušších pastvinách a mezích, jako všeobecně známý plevel.

Čekanka si je zřejmě vědoma své krásy, proto si ji úzkostlivě chrání. Nesnáší utržení, a i když ji dáme do vody, velmi rychle zvadne. Obdivovat ji můžeme pouze na jejím původním stanovišti.



Nejúčinnější je kořen. Ten se však těžko vykopává, proto si většinou sbírám pouze květní úbory, někdy i celou nať, ale pouze za pěkného počasí. Droga z nich je o něco méně účinná než kořen, ale dokážu se jí dostatečně a pohodlně zásobit, neboť čekanka se v lékárnách neprodává. Čerstvé mladé lístečky doporučuji konzumovat jako zdravý salát, i když mají silně hořkou chuť.

Čekanka byla již ve starověkém Egyptě téměř magickou rostlinou, která prý dávala krásu a úspěch. Možná to souviselo s tím, že čistí krev, játra, slezinu i ledviny. Také ve středověku se věřilo, že má

čekanka kouzelnou moc – kdo se natřel její šťávou, získal krásu a všechno se mu dařilo. Některé z mnohých pověr o čekance se zachovaly dodnes. Kořen se v západní Evropě pěstuje pro konzumní účely, v období po první světové válce se z čekanky vyráběla náhrada kávy, dobře známá i u nás.



Ve své praxi nejvíce potřebuji čekanku jako důležitou složku bylinných čajů na nemoci jater a žlučníku a na mírné bolesti při žlučových a ledvinových kamenech. Je mírně močopudná a trochu projímá, zároveň vyplavuje z organismu přebytečnou

žluč, při otravách jater působí jako protijed. Zlepšuje chuť k jídlu, podporuje činnost trávicí soustavy a používá se též jako doplněk do čajových směsí při cukrovce. Doporučuje se i lidem, kteří mají velmi citlivý žaludek nebo trpí žaludečními vředy.

S krásou čekanky se snoubí její dobrota, je úplně neškodná, lze ji užívat v obvyklém dávkování ve směsích i samostatně a dlouhodobě.

*Zdroj textu: Babiččiny bylinky – Aurélia Dugasová, Dionýz Dugas

POVĚSTI Z VELKÉHO MEZIŘÍČÍ

O POKLADU

Dva kilometry od Velkého Meziříčí na sever leží při řece ves Mostiště. Nad ní na kopečku se vypíná kostelík svatého Marka. Na tomto místě kdysi dávno stával hrad Krásná hora, který byl rozbit za husitských bouří. Ještě v předminulém století prý pod hřbitovní zdí zela veliká díra a o té se říkalo, že je vchodem do bývalých hradebních sklepení, kde je ukryt velký poklad.

V dávných časech žil v Mostištích chudý podruh. Peněz měl málo, ale za to dětí celý houf.

Z nich byl nejstarší Vojtěch. Aby rodičům alespoň trochu ulehčil ve starostech, pásal zámožným hospodářům dobytek a za to dostával jídlo a nějaké peníze.

Jednoho dne pásal Vojtěch s ostatními pasáčky dobytek za kostelem. Byl teplý podletní den, hoši proto byli bosí. Hned po příchodu na pastvinu si zuli boty a položili je pod keř. Krávy se spokojeně pásly a kluci se začali honit. Vojta běhal jako srna a nikdo ho nemohl chytit.

Petr a Jindřich, synkové bohatých sedláků, záviděli Vojtěchovi jeho lehkost a aby se mu pomstili za to, že nad nimi v běhu vyhrál, hodili jeho boty do té veliké díry.

Když Vojta poznal, co udělali, dal se do nářku. Bez bot domů nesměl, měl stejně jen ty jediné. Začal hochům hrozit, že půjde na ně žalovat rychtáři a že budou muset koupit nové boty.

Jindřich, který byl citlivější nežli Petr, se za své uličnictví zastyděl a chtěl napravit vinu.

„Neplač, Vojto,“ řekl mu, „máme tu provazy na krávy, svážeme je dohromady a spustíme tě dolů. Boty budou jistě hned na kraji, ty si je sebereš, a jak zatáhneš za provaz, my tě zase vytáhneme.“

Vojtěch se zdráhal, bál se té cesty dolů, ale když si představil, jakou starost by přidal usouzeným rodičům, kdyby boty nepřinesl, dodal si srdce a souhlasil.

Chlapci svázali provazy a na jejich konci upevnili kus klacku. Na ten si Vojta sedl a hoši ho spustili do podzemí.

Když se dostal na dno jámy, stál chvíli jako slepý. Ale pak si oči zvykli na temnotu a Vojta viděl, že je ve velkém klenutém sále, jehož konce nemohl dohlédnout. Uprostřed stál obrovský kotel, až po okraj



naplněný samými zlatými penězi. Na těch seděl velký černý kohout, kterému hořely oči i hřeben rudými plameny.

Pod kotlem viděl Vojta svoje boty. Bál se přistoupit blíže ke kotli, nejraději by byl utekl. Už

chtěl zatáhnout za provaz, aby ho vytáhli, když v tom uslyšel kohoutův hlas:

„Kdo jsi a co tě sem přivedlo?“

Vojtěch nemohl odpovědět, ale pak se přeci jen vzmužil a řekl:

„Pasu nahoře s kamarády krávy. Hráli jsme si nahoněnou a chlapci, když jsem se od nich nenechal chytit, mi hodili ve hněvu sem dolů boty. Jsem chudý, nemohu si koupit jiné a přišel jsem si tedy pro ně.“

„Pro nic jiného jsi nepřišel?“

„Ne, chci jen svoje boty.“

„Vezmi si je, leží tady pod kotlem. A protože jsi chudý, dovolím ti, aby sis je naplnil dukáty a tak pomohl rodičům z bídy. Ale nikdy více se sem nevracej!“

Vojtěch se strachem přistoupil ke kotli, vzal své boty a naplnil je dukáty. Pak radostně poděkoval za ten dar kohoutovi, který stál nad ním a pospíchal, aby už byl zase nahoře. Zatáhl za provaz a Jindřich s Petrem ho ihned vytáhli.

Když hoši uviděli, co si Vojta z podzemí přinesl, nevěřili vlastním očím.

„Teď už nikdy nebudeme mít hlad!“ radoval se Vojtěch „a menší sourozenci dostanou na zimu teplé kabáty.“

„Kdes vzal ty peníze?“ ptal se ho Petr.

„Dostal jsem je od kohouta, který dole hlídá poklad. Myslím, že ten kohout je asi sám čert a neradím nikomu, aby se tam odvážil. Snad by se ani nevrátil.“

Petr se na to jen ušklíbl. Měl velmi lakotného otce a sám tuto vlastnost podědil po něm. Po chvíli řekl: „Snad nebude tak zle, když se tobě nic nestalo. Spustím se tam a přinesu si zlata, co poberu.“

Hoši vymlouvali Petrovi jeho úmysl, ale ten trval na svém. „Já se strašidel nebojím. Stejně to říkáš jenom proto, aby si neubylo. V noci tam vlezeš znovu a vybereš zlaťáky do posledního kousku. To známe! Ale abych tam nepřišel jen tak z ničeho nic, hodím si tam také boty. A vy mne potom vytáhnete.“



Jak řekl, tak udělal. Vojtovi a Jindřichovi nezbylo, než ho spustit pod zem.

Se strachem pak čekali u otvoru, aby mohli Petra vytáhnout, až zatřepe provazem. Ale hodiny utíkaly a provaz se ani nepohnul. Hoši pak provaz vytáhli a zase čekali. Už byl večer a krávy samy odešly domů a chlapci se pak vydali za nimi. Každému, koho cestou potkali, vypravovali, že se Petr z podzemí nevrátil.

Petrův otec prosil, aby se někdo spustil dolů a vyhledal tam Petra, aby alespoň přinesl jeho tělo, ale nikomu se nechtělo. Báli se černého kohouta. A tak se Petr už nikdy neobjevil mezi kamarády.

O té doby se tomu místu lidé vyhýbali a tak ani nevěděli, kdy rozpadlé zdivo zasypalo otvor. Rumiště zarostlo býlím a dnes už nikdo neví, kudy jde cesta do pozemního sklepení k pokladu.

Staré babičky však vypravují, že přijde čas, kdy pojedou vozka se čtyřspřežím a ten prý nápravou vyrazí ten zasutý zapomenutý vchod a otevře tak cestu ke zlatým dukátům.

*Zdroj textu: Pověsti z Velkého Meziříčí a okolí. Ilustroval Oldřich INOCHOVSKÝ. Žďár nad Sázavou: M. Smejkal, 1996.

*Zdroj obrázků: <https://www.google.cz/>

VTIPY

Žena říká manželovi:

„Máme dvacáté páté výročí svatby, neoslavíme to, miláčku?“

„Nene, počkáme ještě pět let a pak oslavíme třicetiletou válku.“

„Tvrdíte, že vám vykradli byt. Proč jste nám to v tom případě přišla říct až dnes?“

"Myslela jsem, že manžel hledal ponožky."

V minulých dnech se dožil jeden lékař sta let. Ptali se ho, čím to, že se dožil tak vysokého věku. Doktor řekl: „Málo jsem jedl, střídmě pil..., a nikdy jsem neužíval ani jeden z léků, které jsem předepisoval jiným.“

Pane doktore, žena odjela do lázní, nechala mi tu syna. Starám se o něj, chodím s ním na procházky, koupu ho, přesto se mi ztrácí před očima, zhubnul už o šest kilo.

„To je velmi zajímavé. A čím ho krmíte?“

„Proboha – na to jsem zapomněl!“

Po skončení fotbalového zápasu přijde hráč poraženého týmu za rozhodčím a ptá se ho: „Jak se má váš pes, pane rozhodčí?“

„Jaký pes, já nemám psa,“ odpoví rozhodčí.

Hráč na to: „To je divný. Slepý a nemá psa!“

Jak zní nejkratší vtip na světě?

Přemýšlející blondýnka.

František ukazuje otci vysvědčení

„Teda něco tak strašného jsem ještě neviděl,“ zděsí se otec.

„Já taky ne, včera jsem to našel ve tvých věcech.“

*Zdroj textu: <https://www.alik.cz/v>