BĚŽKAŘSKÝ KURZ TŘÍDY 5.B

Foto: B.Nováková

Ve dnech 24., 25., a 26. 2. 2015 se třída 5.B zúčastnila běžkařského kurzu s instruktory p.Tobiškou, p.Dolečkem a p.Šponarem. Byli jsme rozděleni do dvou skupin podle šikovnosti. První den uběhl rychle. Byli jsme v Českých Petrovicích. Páni instruktoři nás naučili základní techniku a nakonec i sjíždět kopce. Druhý den jsme byli na Haničce, kde jsme si udělali „malý“ výšlap. Mnozí z nás pak byli hodně unavení a ani já nebyla výjimkou. Třetí, a to poslední den, jsme si udělali výšlap v okolí Haničky. Bylo to sice náročné, ale velmi hezké. Viděli jsme přírodu z jiného pohledu než ze sedla jízdního kola nebo z okénka jedoucího auta.
Děkuji pánům instruktorům a paní učitelce Novákové za trpělivost, čas a ochotu se nám věnovat a za to, že nám zpestřili výuku.

Za třídu 5.B Adéla Hovádková

Občanské sdružení CEMA Žamberk,
Nádražní 22, 564 01 Žamberk, tel.465 614 555

Omlouváme se za chybnou informaci v minulém čísle ŽL, kde jsme uvedli nesprávný čas výběru zboží na jarní burzu. Pokud jste za námi vážili cestu ve čtvrtek 19. 3. po dvacáté hodině večerní, nezlobte se, prosím, za toto nedopatření.

Rodinné centrum Pohoda pořádá
PŘEDNÁŠKU ŠKOLNÍ ZRALOST
pondělí 20. dubna 2015
17:00 - 19:00 hod.
Srdečně Vás zveme na přednášku ŠKOLNÍ ZRALOST, která bude plná nápadů pro rodiče v oblasti přípravy na psaní, čtení, předpočetní představy, celkový přehled, sociální a komunikační dovednosti.
Vstupné: 50,- Kč/osoba,
lektorka: Mgr. Martina Černá .

Zájemci prosím hlaste svou účast PŘEDEM!
Kontakt: 465 614 555, 608 621 301, www.cema-nno.cz - Centrum pro rodinu - RC Pohoda - Akce, mail centrum@cema-nno.cz.

VÝTVARNÁ PRÁZDNINOVÁ DRUŽINA
1. skupina 13. 7. - 17. 7. 2015
2. skupina 20. 7. - 24. 7. 2015
8:00 - 16:00 hod.
Rodinné centrum pohoda pořádá

Foto: archiv Cema

každoroční výtvarnou družinu pro děti 1. - 6. třídy. Děti si budou moci vyzkoušet různé výtvarné techniky, společenské hry, aktivity v přírodě a mnohé další.
Lektorkou bude Laďka Stejskalová.
Cena: 1.500,- Kč/týden (včetně obědů) Přihlášky a zálohy přijímáme do 26. 6. 2015.

Přihlášky a informace získáte v kanceláři Centra pro rodinu, Nádražní 22, Žamberk, na tel. 465 614 555, 608 621 301, a webu www.cema-nno.cz.

Za Občanské sdružení CEMA Žamberk
MgA. Zuzana Mitvalská

Náš rozhovor

PIVOVAR ŽAMBERECKÝ KANEC slaví v tomto roce 20 let od svého založení.
V současné době je správcem pivovaru pan Jiří Chmelan, kterého jsme požádali, aby nám krátce historii pivovaru přiblížil.
JCH: „Historie pivovarnictví- panský pivovar je v Žamberku připomínán před polovinou 18.století. Od roku 1815 až do roku 1931 vlastnila a provozovala pivovar rodina Parishů. Po znárodnění až do roku 2007 byla budova pivovaru využívána vinařskými závody. Minipivovar Žamberecký kanec založila v roce 1995 firma pana Miloše Chmelana a společníků INTERO, s.r.o., v objektu dílen a kanceláří bývalého ČSAD. V

roce 2013 pivovar změnil majitele, vlastní ho moje sestra, paní Věra Urbanová, takže pivovar „zůstává v rodině“ i nadále. V roce 2013 došlo k dovybavení restaurace, k zprovoznění sálu s pódiem a zadní terasy pro klidné posezení s dětmi.“

ŽL: „Jak je sál pivovaru využíván?“
JCH: „V části sálu pravidelně zkouší místní kapela LERION, která zde příležitostně koncertuje. Pořádáme Kanecfesty- malé festivaly nejen rockových kapel. Velmi úspěšný byl např.zářijový festival Kanecfest, pořádaný na nádvoří pivovaru. Využití sálu je pestré. Mimo koncertů se zde pořádají i kulturní aktivity tzv. malých forem. Výborně spolupracujeme s FIDIKEM Žamberk a rádi bychom spolupráci ještě prohloubili právě v oblasti kulturních akcí, na které je žamberské divadlo velké a salonky restaurací malé. Nebráníme se spolupráci s místními spolky a sdruženími, nabízíme jim své prostory pro konání jejich akcí. Sál je využíván také ke konání rodinných, podnikových, abiturientských a všech možných dalších akcí.“

ŽL: „Můžete prozradit, jakou technologií jsou piva vyráběna?“
JCH: „Žamberská piva jsou vyráběna tradičním českým způsobem, který se zdokonaluje již stovky let. Jsou nefiltrovaná, nestabilizovaná a nepasterována, a proto jsou bohatým zdrojem vitamínů, enzymů a dalších tělu prospěšných látek. V začátcích pivovaru se naše pivo zcela mylně prezentovalo jako kvasnicové. Lidé měli představu, která zřejmě u mnohých Žamberanů přetrvává dosud, a to, že dostanou zakalené pivo, chutnající po pekařském droždí, po kterém budou mít střevní potíže. Ano, do každého piva musí kvasnice přijít, jinak by nevznikl alkohol a měli bychom pořád jen ochmelenou mladinu. Pivovarské kvasnice se přidávají do mladiny po stočení do kvasných tanků. Tam vše kvasí cca 5 až 10 dní ,podle záměru, jak moc alkoholické pivo vyrábíme. Potom se pivo přepustí do ležáckých tanků a kvasnice zůstanou na dně kvasného tanku. Pokud bychom chtěli pivo zcela zbavit i těch nejmenších zbytků kvasnic, museli bychom ho přefiltrovat. Nepasterujeme a nefiltrujeme pivo, protože chceme mít pivo živé, nikoli jen tekutinu téměř neomezené trvanlivosti, bez specifické vůně a chuti, jak tomu bývá v případě tzv. Europiv.“

ŽL: „Jaká piva návštěvník pivovaru může ochutnat a přibližte krátce čtenářům jeho charakteristiku.“
JCH: „Restaurace Žamberský kanec nabízí několik druhů piv:
11% Ležák –Žamberecký Kanec
Pivo plzeňského typu- je vařeno dvourmutovým způsobem ze tří druhů vynikajícího českého sladu a je třikrát chmeleno. Jeho barva přechází od zlatožluté po zlatohnědé. Vyniká lahodnou plností, příjemnou hořkostí a silným řízem, čímž nabádá k dalšímu napití.
Sládek: Radka Maixnerová
13% Světlý speciál – Žamberecký Kanec
Pivo je vařeno klasickým dvourmutovým způsobem. Je třikrát chmeleno. Má zlatožlutou barvu a vyniká velmi dobrou pěnivostí, chlebnatou chutí a silným řízem.
Sládek: Radka Maixnerová
16% Polotmavý speciál – Žamberecký kanec
Pivo nádherné medové barvy s příjemnou karamelovou příchutí snoubící se s jemnou hořkostí a velmi dobrou pěnivostí. Je přímo předurčené k pití ve svátečních chvílích s rodinou nebo přáteli. Sládek:Radka Maixnerová
11° Světlý speciál Sára - Žamberecký kanec
Svrchně kvašené pivo typu IPA s přídavkem amerického chmele.
Sládek : Radka Maixnerová.
ŽL: „Jak oslavíte výročí ?“
JCH: „Při té příležitosti budeme vařit výroční speciál Emil - podle jména našeho tatínka Emila Chmelana z Líšnice. Výročí oslavíme především na velkém letním festivalu 29.8.2015.“

Děkuji Vám za rozhovor.

Vlasta Pavlousková