



Z OBECNÍHO ÚŘADU

SBĚRNÝ DVŮR

Ve středu 1. června se více než po dvou letech příprav otevřel pro obyvatele obcí Koleč, Zákolany a Otvovice sběrný dvůr. Ten nahrazuje dosavadní systém velkoobjemových kontejnerů, které byly přistavovány 2 x ročně. Protože je určen pro obyvatele s trvalým pobytem ve výše jmenovaných obcích, je nutné se prokázat občanským průkazem. Množství a druh odpadů stanovuje provozní řád zveřejněný na webových stránkách obcí a v podstatě koresponduje s dosavadním systémem, na který jsme byli zvyklí.

Do zařízení jsou přijímány tříděné odpady, které jsou nadrozměrné (nevejdou se do běžných kontejnerů na tříděný odpad), dále objemný odpad, veškeré nebezpečné odpady z domácností, jako jsou vyřazená elektrická a elektronická zařízení malých rozměrů, zářivky, žárovky, oleje jiné než jedlé, rozpouštědla, zbytky barev a lepidel v originálních nádobách apod. Směsné stavební odpady, beton, cihly, kameny do hmotnosti 100 kg při jednom předání (max. 200 kg/rok). Pneumatiky z osobních aut přijímáme v množství 4 ks/osobu/rok.

Lednice, sporáky, vyřazené bojlerky nejsou odpadem, ale předmětem zpětného odběru výrobků. Ve sběrném dvoře budou pouze shromažďovány před odvozem oprávněnou firmou. Doporučujeme občanům, aby pořízení nových lednic, sporáků, televizí a podobných řešili výměnou novým za starý s odvozem prodejní firmou, jen tak předejdeme zbytečnému navýšení plateb za odpady občanů obce.

Každý, kdo bude předávat svůj odpad do sběrného dvora, bude dotázán na původ odpadu a poté bude zaevidován do příslušné evidence odpadů jednotlivých obcí. Odpad nedefinovatelný (směs) nebo výrazně znečištěný nebo jiného druhu, než je v seznamu odpadů (dle provozního řádu) nebude do sběrného dvora přijat.

Senioři mohou o odvoz větších předmětů požádat technické služby, konkrétně Markétu Tintěrovou, tel. 725 527 299.

Adresa: Koleč 103 (naproti obecnímu úřadu obce Koleč)
Otevírací doba: Středa 16 – 18 hodin
Sobota 9 – 12 hodin

Ať je vám nová služba k užítku a spokojenosti!



KERAMICKÁ DÍLNA

Podle ohlasů učitelů, rodičů, a především dětí vybudování keramické dílny v nádraží budově v Zákolanech splnilo očekávání. V průběhu druhého pololetí navštívila keramické kurzy většina školáků, ale i děti z mateřské školy. Jejich výrobky můžete spatřit například na brokovšti v zákolanském parku nebo na zahradě Obecního úřadu.

Přes léto mohou dílnu naopak využít zájemci z řad dospělých, a to v následujících termínech:

11. - 15. 7. 2022 Základy keramiky - točení na kruhu
23. - 26. 7. 2022 Dekorace keramiky - rozvinutí
18. - 21. 8. 2022 Tvořivý workshop - Strom života
Blížší informace vám poskytne Lenka Kubínová, tel. 776 385 698.

KOMUNIKAČNÍ APLIKACE MUNIPOLIS

Protože stále více obyvatel obce dnes využívá mobilní aplikace a chytré telefony, rozhodli jsme se změnit dosavadní způsob informování a využít komunikační síť Munipolis. Namísto SMS zpráv Infokanálu a sdílených e-mailů z adresy Bydlo Zákolany tak v brzké době budete mít k dispozici nástroj, jehož prostřednictvím získáte přehled o dění v obci.

Přihlášení je velice snadné především pro ty, kdo jsou již zaregistrovaní v Infokanálu. Poté, co obdržíte zprávu, se stačí zaregistrovat, doplnit základní údaje a zvolit preferovanou formu (aplikace, e-mail). Stejným způsobem budete vyzváni k přihlášení prostřednictvím e-mailu.

Informování prostřednictvím SMS zůstane v platnosti pro ty obyvatele, kteří nevyužívají informační technologie a pro případ krizových situací.

Od nové aplikace si slibujeme nejen úspory (všechny SMS jsou placené), ale především zjednodušení a zefektivnění naší práce.

Vzhledem k tomu, že Munipolis využívá více než 2200 samospráv, věříme, že se i v Zákolanech osvědčí.



Tradiční Májovou veselici jsme si po roční pauze náramně užili především na Trněném Újezdu. Vydařila se však i večerní zábava, nebývalý počet účastníků svědčí o tom, že zákolanští se umí bavit.



Početná účast na veřejné diskusi k architektonickému řešení zahrady u Planky svědčí o velkém zájmu obyvatel na budoucí podobě obce. Plánovaný projekt navazuje na 1. a 2. etapu budování chodníků z centra obce směrem k zákolanskému nádraží a jeho cílem je mimo jiné zlepšit dopravní situaci a zvýšit bezpečnost chodců. Zatímco 1. etapa se chýlí ke konci a poslední úsek je odvislý od stavby viaduktu, chodníky na opačné straně (2. etapa) teprve čekají na realizaci. Doufáme, že nám bude přát dotační štěstí a v příštím roce budeme i po této straně chodit bezpečně.



Volejbalový turnaj v Zákolanech se i letos nesl v příjemné atmosféře. Velkým překvapením byl zákolanský tým Dudici, který obsadil 3. místo. Gratulujeme k zasluženým bronzovým medailím!



Noc kostelů 10. června



KULTURNÍ OKÉNKO

Ne každý tuší, že náš nový kovárský soused Daniel Ďurech a hiphopová legenda James Cole jsou jedna a tatáž osoba.

Letos vydal a pokřtil nové album Alien a rozšířil svá alter ega o mimozemšťana, který se objevil na planetě Zemi. Ve dvanácti skladbách s výraznou basovou linkou můžete slyšet skvěle nazvučený Colův hlas rapující i zpívající. Fanoušci album přijali s nadšením.



Sotva jsme se stačili seznámit s ukrajinskými rodinami, prchajícími před válkou, už je zase jiná situace. Dvě ze tří rodin, kterým jsme pomohli, se rozhodly vrátit na Ukrajinu i se vším rizikem.

UPOZORNĚNÍ: V SOUVISLOSTI S ODPADOVÝM HOSPODÁŘSTVÍM OBCE PROSÍME OBYVATELE, KTERÍ TAK DOPOSUD NEUČINILI, ABY ZAPLATILI POPLATEK ZA POPELNICE. POKUD TAK NEUČINÍ, BUDE S NIMI ZAHÁJENO SPRÁVNÍ ŘÍZENÍ, V JEHOŽ DŮSLEDKU HROZÍ POKUTY.



Profesor Jan Rychlík byl našim hostem po promítání dokumentárního filmu Svědkové Putinovi, který nám přiblížil pozadí politické kariéry a mocenských her Vladimíra Putina.

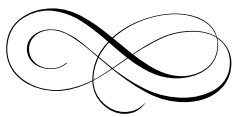


Příjemný hudební zážitek nejen pro pamětníky Framus Five znamenal sobotní večer 11. června. Kováry Open – bluesrock festival ve mlýně Michala Noska si užívali i sami protagonisté. Zleva: Michal Prokop, Pavel Marcel, Mira Barabáš a Jan Hrubý.

OPUSTILI NÁS...

PROF. VLADIMÍR VLASÁK Z VYSTRKOVKA
ZEMŘEL 8. DUBNA 2022 VE VĚKU 94 LET

ING. JIŘÍ ŠVOBODA Z KOVÁŘ
ZEMŘEL 15. ČERVNA 2022 VE VĚKU 68 LET



Tramvaj konečně dorazila do Zákolan! Alespoň v krátkém filmu, kterým se žáci páté třídy ZŠMS Pod Budčí zapojili do soutěže o kreativní ztvárnění historické tramvaje. Tuto otevřenou soutěž pro všechny školy pořádá Prague City Tourism. Žáci postavili tramvaj a uspořádali první jízdu po Zákolanech. Pro film si vymysleli scénář, příběh, rozhovory. Film sami natáčeli a sestřihali. Adam Janoušek s Kátou Kořínkovou pomáhali s nápady. Film „O zákolanské tramvaji“ můžete vidět na internetové adrese youtu.be/ST1DeV56_Fs

Úvodní slovo

Milí sousedé,

v tomto čísle si můžete přečíst rozsáhlý rozhovor o tom, jaké tanečky musí ovládat školní kuchařka, aby do děti dostala pestrou a vyváženou stravu. Jedna věc je teorie zdravého vyvážení, tu máme všichni nastudovanou z internetu. Úplně jiná věc je ovšem praxe, protože malé děti v tomhle jaksi postrádají soudnost. Něco o tom vím, máme doma prvníčka, a kdybychom ho nechali jíst, co mu chutná, ledníčka by brzy přetékala nutellou, ze spíže by se valily pytle gumových bonbónů a tříkrát denně by byly na talíři hranolky s kečupem, mocně zalévané Coca-Colou.

Pokud dostanete tohle číslo kompletní, měl by na vás vypadnout diplom, oceňující vaše nedělní nicnedělání. Přesněji, nedělání hluku - se svištěním kosy nikdo problém nemá. Obecní úřad už párkrát vyzval k nedělnímu klidu, zkoušíme to znovu. Nikoliv formou příkazů a zákazů, to nikam nevede. Lepší je ocenit vaši ohleduplnost, třeba se ti ostatní chytanou za nos. Kdýbyste chtěli souseda jemně upozornit, dejte mu to zarámované.

V klubovně na úradě si teď můžete ověřit, jak moc vážně to myslíte s ochranou přírody. Eko domácí drogerie si můžete natočit do vlastních nádob a nekupovat tak další plast. Je to moc velká výzva, dojit do klubovny? Tyhle maličkosti možná rozhodnou, jestli tady za sto let jako lidstvo ještě budeme.

Krásné léto přeje
váš ekoterorista Ondřej Klouček

ROZHOVOR S MONIKOU POSPÍŠILOVOU A PAVLÍNOU PEKÁRKOVOU

Někoho hodně potěšíme, ostatní alespoň nasytíme

VEDLE TŘÍDNÍCH UČITELŮ PATŘÍ ŠKOLNÍ KUCHARKY K NEZAPOMENUTELNÝM POSTAVÁM DĚTSKÝCH LET A LECKDY OVLIVNÍ STRAVOVACÍ NÁVYKY VÍCE, NEŽ VLASTNÍ MÁMA. HISTORKY ZE ŠKOLNÍCH KUCHYNÍ JSOU OBLÍBĚNÉ I PO LETECH A SNAD KAŽDÝ SI VZPOMENE NA KOPROVKU, BUCHTIČKY SE ŠODÓ NEBO NAOPAK NA „ŠKRALOUP NA MLÍKU“. PAVLÍNA MALCOVÁ PEKÁRKOVÁ SPOLU S MONIKOU POSPÍŠILOVOU, NENÁPADNĚ VŠAK O TO VÍCE NEPOSTRÁDATELNĚ DÁMY V BÍLÉM, JSOU UŽ ROKY NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ NAŠÍ ZÁKLADNÍ ŠKOLY.

Jsou stejně staré, znají se už ze školy, šly si za svědky na svatbě, pak se nějakou dobu neviděly a osud je znovu svedl dohromady i v tom, co je nejvíce baví, vaření pro děti. Obě kuchařky se ve školní jídelně snaží svými výtvary balancovat mezi zdravým jídlem a jídlem, které dětem chutná, což často bývají dvě téměř neslučitelné věci. Třetí do týmu, Markéta Mikudimová, hospodárka školy pak zajišťuje objednávky, pomáhá vytvářet vyvážený jídelníček, hlídá rozpočet a v neposlední řadě má na starost i projekt Skutečně zdravá škola, do kterého naše škola vstoupila na počátku loňského školního roku.

Pamatujete si na první jídlo, které jste kdy uvařila? Co to bylo?

Monika: Asi míchaná vajíčka nebo krupičná kaše.

Pavlna: To už je tak dlouho, že si to ani nedokážu vybavit. Určitě něco s vejci. Ve dvanácti jsem pak začala péct. Já raději pecu než vařím. Nikdo mi s tím nepomáhal, vždycky jsem jen dostala instrukce, co mám upéct, a upekla jsem to. Všechno jsem se v podstatě naučila sama.

Chodila jste jako žačka do školní jídelny nebo Vám vařila maminka oběd doma?

Pavlna: Já si pamatuju, že jsem chodila jenom v ty dny, kdy jsme měli odpolední vyučování. Vařili tam tehdy strašně



dobře, takže na to vzpomínám moc ráda. Jinak vařila maminka. Ani spolužačky moc na obědy nechodily, aby mohly jet dřív domů. Byli jsme tak zvyklí.

Monika: Já jsem také chodila na obědy v podstatě jen v úterky a čtvrtky, kdy jsme měli odpoledku.

Co Vám ve školní jídelně chutnalo? A co jste naopak opravdu nenesla?

Pavlna: Já třeba miluju koprovku a tu moje maminka nevařila, tu si pamatuju hlavně ze školní jídelny. Naopak jídlo, které do dneška nemám ráda, je čocka, takže se dětem ani nedívím, že o luštěninách moc nestojí. A ze školky si pamatuju na teplé mléko se škrálopem a krupicovou kaši, to pro mě bylo za trest.

Monika: Já jsem měla vždycky ze všeho nejraději svíčkovou. Problém mám stejně jako Pavlína s luštěninami, ty mi opravdu nejedou.

Od kterého roku pracujete jako hlavní kuchařka ve školní jídelně?

Pavlna: Od roku 2009, takže už třináct let. Poté se připojila Monika Pospíšilová. Od té doby jsme v kuchyni tým.

Jaká jídla vaříte nejraději a proč?

Pavlna a Monika: Tady nejraději vaříme omáčky a knedlíky, protože to dětem nejvíce chutná. Nebo sladká jídla, třeba buchtíčky se šodó, to je jistota, že to celé půjde, jak říkám, „rovnou do kýblu“. Třeba právě na luštěninách neexistuje recept, který by děti zaujal.

Pokračování na str. 2



dokončení ze str. 1

Oběd ve školní jídelně je často základem jídelníčku většiny dětí. Všichni doma nevaří. Jaká musí splňovat kritéria co do vyváženosti a zdravého stravování?

Pavlina a Monika: Snažíme se dodržet pravidlo vyváženosti bílkovin, sacharidů a zeleniny, tak aby na talíři bylo od každého tolik, kolik se vejde do hrsti. Když zelenina není přímo v tom pokrmu, přidáváme ji čerstvou na talíř. Problém je v tom, že ta se nám pak vrací, ať už je to rajče, okurka nebo salát. Děti nejsou na zeleninu z domova zvyklé. Nejhorší je, že už nechtějí ani žkust a ochutnat to, co neznají. Rovnou řeknou, že to nebudou jíst.

Co dětem nejvíc chutná a jak se to potkává s tím, co je pro ně zdravé? Nemají nejraději riziky a palačinky?

Pavlina a Monika: Nepotkává se to vůbec. Nezavdčíme se všem, ale říkáme si, že každý den jednoho „strávníčka“ hodně potěšíme a ostatní alespoň nasytíme. Máme tu velké věkové rozmezí strávníků, v podstatě od tříletých po dospělé a v každém věku jim chutná něco jiného. Pak je otázka, co je zdravé. My smažené jídlo v podstatě nevaříme, ale buchty s tvarohem nebo rajskou s knedlíkem nepovažuju za nevhodné jídlo pro děti, i když by mohl někdo namítnout, že je v tom bílá mouka. Dětem to chutná, v buchtech mají tvaroh, do rajské přidávám hodně mrkve a nepoužívám žádná umělá dochucovadla. Mým jím nedávámě přepálený tuk, palmový olej, solíme i podle průzkumu průměrné, a když třeba děláme svičkovou, základem je především velké množství zeleniny, takže omáčku pro celou školu zahušťujeme maximálně 40 dkg hladké mouky. Zeleninu a luštěniny dětem do jídla musíme spíš „propašovat“.



Fotku dítěte, jak si pochutnává na luštěninách, se nám do uzávěrky vydání nepodařilo získat. Tuto nejzdravější potravinu musíte v dětském jídle spíš zamaskovat.

Od kdy se začíná vařit?

Pavlina a Monika: Běžné je to kolem stovek ve škole, 20 dětí ve školce a asi 30 dospělých. Jsme na to v podstatě dvě. Tak abychom to stihaly bez zbytečného stresu, začínáme vařit ve třetí čtvrtě na šest za předpokladu, že si den předem uděláme nutné přípravy. Nejde totiž jen o vaření, děláme i svačinky do školky, myjeme si nádoby a pak, když je uvařeno a připraveno na další den, musíme si sepsat suroviny, které chybí, připravit jídelníček a napsat objednávky, které pak předáme paní hospodářce.

Řada seniorů by si ráda objednávala obědy, ale z kapacitních důvodů to není možné. Je to jen otázka velikosti hrnců nebo chybí personál?

Pavlina a Monika: My už jsme teď v podstatě na své hranici jak s lidskou silou, tak s kapacitou kuchyně. Máme sice ten úžasný stroj konvektomat, který zdravě smaží,



Jak se za ty roky proměnil jídelníček?

Pavlina a Monika: Jídelníček se změnil zásadně. Především se hodně rozšířil. Je k dispozici spousta nových receptů, ale i nových potravin. Dříve se točilo 20 jídel pořád dokola. Existovala jedna jediná kuchařka pro školní jídelny z roku 1980 a podle té se vařilo. Významnou roli v této pozitivní změně sehrála i dostupnost receptů na internetu. My potřebujeme, aby u nich byly uvedeny i normy a to už je dnes běžné. Nově zkoušíme i asijskou kuchyni, kterou Pavlina ráda vaří doma.

Jaké novinky, dříve neznámé nebo málo používané potraviny, se uchytily a jaké ne?

Pavlina a Monika: My se snažíme zařadit i potraviny, které nejsou úplně běžné, třeba barevnou rýži. Děti jsou ale k těmto produktům dost skeptické. Určitě by bylo potřeba je s nimi seznámit v rámci výuky nebo nějakou zábavnou formou. Třeba když jsme měly v plánu vařit černou rýži, oznámily jsme dětem, že do kuchyně přiletěl Harry Potter, začaroval nám rýži a každý kdo ji sní, bude umět čarovat. Ani tak ale tyto zdravější druhy rýže u dětí velký úspěch zatím neslavy. Co jim naopak zachutnalo, je barevný kuskus.

Zvyšuje se počet strávníků, kolik obědů denně uvaříte a v kolika lidech?

Projekt Skutečně zdravá škola

Skutečně zdravá škola je mezinárodně oceňovaný komplexní projekt, který si klade za úkol naučit děti zdravým stravovacím návykům a zahrnuje jak spolupráci se školní jídelnou, tak s učiteli a rodiči. Zároveň také klade důraz na lokální zdroje potravin a jejich ekologické zpracování. Hlavním cílem je přiblížit dětem hravou formou téma zdravého jídla, ukázat jim, jak takové jídlo vzniká od pěstování surovin až po jeho výrobu u kuchyně a také i to, co se s ním stane, pokud zůstane ležet nesněžené na talíři. Naše škola se do projektu zapojila v loňském školním roce. V rámci projektu proběhla revize kuchyně a dodavatelů potravin, monitoring soli a ukázalo se, že jsme si vedli dobře už před projektem. V plánu je bylinkový záhon, exkurze na farmy, kurz vaření a také školní úl. Realizace jednotlivých dílčích projektů je jen na nás a každý, kdo přijde s novým nápadem, je vítán. Veškeré informace o realizaci projektu v naší škole je možné se dočíst v blogu na stránkách: <https://www.skutecnezdravaskola.cz/novinky-ze-skol/skolni-blogy>

stévii, která byla moc aromatická. Některé děti chodily za paní hospodářkou se slovy: „To bylo naposled! Fakt to strašně smrdí!“ Už se s tím nedalo nic dělat. Občas se to prostě stane. Přístě sladký kuskus uděláme podle sebe ala rýžový nákyp.

Za našeho dětství se například nesmělo jídlo vracet. Jak je to dnes?

Pavlina a Monika: To už dnes neděláme. Děti do jídla nenutíme.

A ještě poměrně důležitá součást práce školní kuchařky – chování dětí. Jsou děti například zvyklé poděkovat za oběd?

Pavlina a Monika: To bohužel není úplně běžné, spíš naopak. Učitelé dětem musí neustále připomínat, že pozdravit, poděkovat a rozloučit se je běžná součást zdvořilé komunikace mezi lidmi a i tak každé třetí dítě vůbec nepozdraví. Vždycky na začátku školního roku mám potřebu to změnit a zdravím jako první jak děti tak rodiče, ale pak to vždycky pomalu vzdávám. Hodně mě to mrzí. A horší se to. Řídím se heslem respektovat a být respektován, ale ač se považuju za respektující, respektována se rozhodně ze strany dětí necítím.

Jak ovlivnil projekt Skutečně zdravá škola práci u kuchyni?

Pavlina a Monika: My jsme to měly nastavené podobně, ještě než ten projekt přišel. Vařily jsme vždy všesměs z čerstvých surovin, hlavně co se týče zeleniny. Co se změnilo, je koření. Začaly jsme používat jiné směsi. Pokud jde o umělá dochucovadla, ta do jídla nedáváme vůbec a nebylo tomu tak ani před projektem. Máme opravdu spoustu bylinek a nebojme se je použít!

Co se Vám na tom projektu zdálo přínosné a co jste naopak třeba vůbec nezavedla?



Markéta Mikudimová, hospodářka školy

se jich bát a zbytečně je vyhazovat. Chceme například poslat dětem do tříd misky s různými druhy rýže, aby se s nimi seznámily a nepřišlo jim zvláštní, že i rýže může mít jinou barvu než klasickou bílou. Stejně tak různými luštěninami. Obecně se ale dá říci, že oběd děti příliš nezajímá. Je to jen zastávka mezi školou a domovem. Půlka dětí přijde domů a vůbec neví, co obědvá. Markéta: Udělala jsem i takový pokus, že jsem nechala dětem z luštěnin vyskládat a nalepit obrázek a pak ho hodila do koše. Děti tak viděly, jak snadno a rychle lze znehodnotit práci. Pochopily to, ale vydrželo jim to jen tři dny, než začaly znovu vracet všechno, co není vyložené podle jejich chuti.

Probíhá v rámci projektu i nějaká výuka? Pěstují se ve škole nějaké bylinky nebo zelenina?

Za rozhovor děkuje Martina Kollinerová

Oblíbený recept našich kuchařek

KUŘECÍ MASO PO ČÍNSKU

Pro menší počet strávníků než je ve škole doporučujeme vydělit alespoň 25.

10 kg kuřecích prsních řízků
3 kg cibule
0,25 kg česneku
3 kg bílého čerstvého zeli
1 kg červených paprik
1 kg zelených paprik
1 kg pórků
1 kg mrkve
1 kg žampionů

Čerstvý koriandr.
Citrónová tráva.
Dětské koření na čínu.
Sůl.
1 l kokosového mléka
0,75 l olivového oleje



Postup:

Na oleji orestujeme cibuli, nasekaný česnek a citrónovou trávu. Poté přidáme maso a osmahneme ho téměř do měkka. Pak přidáme všechnu zeleninu pokrájenou na tenké nudličky a už jen krátce orestujeme. Nakonec dochutíme kořením, solí a kokosovým mlékem. Podáváme nejlépe s jasmínovou rýží.



Fotku dítěte, jak si pochutnává na luštěninách, se nám do uzávěrky vydání nepodařilo získat. Tuto nejzdravější potravinu musíte v dětském jídle spíš zamaskovat.

ZPRÁVIČKY Z VAŠÍ ŠKOLKY A ŠKOLY POD BUDÍČ



Děti na startu.

Naše škola zaznamenala významný úspěch v soutěži Matematický klokan. V okresním kole se dva chlapci z páteho ročníku zařadili mezi tři nejlepší řešitele.

Žáci z mateřské a základní školy postupně navštěvují keramickou dílnu a zhotovují drobné výrobky.

Děti ze školní družiny i mateřské školy jsou zapojeny do programu Děti na startu, ve kterém žáci každý týden získávají nové dovednosti v oblasti tělesné výchovy. Čtvrtý ročník pokračoval v projektu Nebojme se pádů, kde si žáci osvojují různé pádové techniky.

Děti v mateřské škole si v rámci podpory zdravého stravování připravily například ovocné a zeleninové špizy, upekly pizzu, pokoušely se plést vánočku, přichystaly závin pro maminky, napékaly sušenky ze špaldové mouky a mnoho dalšího. Na školní zahradě si děti zasely hrášek a zasadily maliny.

3. května navštívila žáky čtvrtého a pátého ročníku paní Kateřina Kyselová, která působí jako sociální pracovnice pro lidi se zrakovým postižením, s panem Petrem Kynclem a vodícím psem. Dětem interaktivně přiblížili život se zrakovým postižením (v čem slabozrakost a nevidomost limituje, jakým činností se naopak nevidomí nevy-



Broukovské na návsi je hotové.

hýbají, jak může každý z nás nevidomému pomoci např. na přechodu pro chodce a jak pomáhá nevidomému pes). Žáci si prohlédli a vyzkoušeli řadu pomůcek, chůzi s bílou holí a další aktivity poslepu.

Žáci zavítali do Městského divadla Kladno na představení Babička a Kdo se bojí strachu? Menší děti si užily „Kouzelné představení“ manželů Kellnerových v tělocvičné škole. Vybraní žáci ze všech tříd se zúčastnili atletických závodů ve Slaném.

K zápisu do mateřské školy 11. května 2022 se dostavilo 28 dětí. K prezenční formě docházky od 1. 9. 2022 bylo přijato 8 dětí a 2 děti budou vzdělávány individuální formou.

K zápisu do 1. ročníku 21. dubna 2022 se dostavilo 39 žáků. K prezenční formě studia bylo přijato 23 dětí, na domácí vzdělávání 3 žáci, 5 dětí mělo odklad zahájení školní docházky.

Na přelomu května a června se všechny naše třídy vystřídaly na škole v přírodě v Klášteře Broumov. Žáci si zde užili mj. zajímavé vzdělávací programy organizované Maiwaldovou akademií např. Voda voděnka, Broumovsko skrytou kamerou atd.



Den dětí v Otavčovicích.

Pátý ročník se zapojil do soutěže o kreativní ztvárnění historické tramvaje, kterou pořádá Prague City Tourism. Žáci sestavili maketu historické tramvaje a uspořádali s ní první jízdu po Zákolanech. Děti o tom natočily video. Vymyslely si scénář, příběhy, rozhovory, samy natáčely, dělaly střih. Adam Janoušek společně s Kátou Kořínkovou vytvářeli podporu a pomáhali s nápady. Pokud děti uspějí, čeká je projížďka historickou tramvají pro Praze.

Pracovníci školního poradenského pracoviště se proškoli v novém edukačně – preventivním programu DO-BRONAUTI: Zpátky v čase. Program je určen žákům 1. stupně a učí děti, jak správně řešit konfliktní situace. V průběhu hry se z dětí stávají agenti, cestují v čase a mají za úkol pomoci dětem, které se ocitly v konfliktní situaci. Aktivita se zaměřuje nejen na oběti a agresory, ale i na mlčící většinu, kterou se snaží povzbudit k bezpečné akci. Jedním z důležitých aspektů hry je myšlenka, že díky superschopnosti všech dětí lze pomáhat, napravovat vztahy a zlepšovat prostředí, ve kterém žijí.

Ředitelka školy dokončila Studium k výkonu specializovaných činností prevence sociálně patologických jevů při Národním pedagogickém institutu v Praze.

Nakupte si v klubu drogerii bez obalu!



Věděli jste, že v klubovně je možnost koupit si ekologickou drogerii do vlastních nádob?

Jako spousta dalších, i my se snažíme dbát na šetrnost k přírodě a na to, abychom zbytečně neplytvali plasty a jinými obaly. Proto jsme do klubu pořídili ekologické čisticí prostředky, které si i vy můžete k nám přijít koupit a hlavně – natočit si je sami do vlastních nádob.

Jak to funguje?

- pro drogerii si můžete přijít každý všední den od 13:00 do 15:30 hod. do klubovny na OÚ
- s sebou si přinese nádobu a do té natočte vámi vybraný prostředek
- do kasičky vložte peníze a do obálky napište, co jste nakoupili (na každém boxu je napsaná cena)
- objem si zvolte dle svých potřeb

Jaké produkty nabízíme?

- Tekuté mýdlo (143,- /l)
- Prostředek na mytí nádobí, ovoce a zeleniny (66,- /l)
- Prací gel (92,- /l)
- Aviváž s vůni bavlny (92,- /l)
- WC čistič citrus (71,- /l)

Přijďte a nakupte, těšíme se na vás! Vladka a ostatní klubáci

