

# Obnovená tůňka na potoce Havránek

Voda znamená život. Kdysi byla krajina plná vody, mokřadů, studánek a potůčků. Hospodářem člověka se potoky narovnal, mokřady vysušily, tůňky a rybníčky byly zrušeny nebo přeměněny k intenzivnímu chovu ryb. A tak spousta tvorů obývajících vody ztratila místo k žití. Ještě nedávno běžní raci, skokani, kuňky a čolci nejsou skoro k nalezení.

Na potoku Havránek ve Vidči byl odpradávná malý rybníček. Protože se ale v posledních letech neudržel, došlo k jeho zazemnění hlinou z potoka a následnému zarůstání, což je přirozený proces. Místo vodní hladiny tu zbylo páchnoucí bahno pokryté jedním druhem trávy. A to je na tak pěkné místo málo.

Správa CHKO Beskydy se domluvila s Obecním úřadem Vidče a z Programu péče o krajinu zafinancovala obnovu tůňky. Stavební práce zajistila obec. Vznikla zde vodní plocha asi o 350 m<sup>2</sup>, která má v nehlubším místě 1,5 met-



Na zamrzlou tůňku se těší děti...

Foto: M. Švajdová

ru. Hloubka se směrem k okrajům postupně snižuje, aby se voda mohla na jaře prohřívát, což bude vyhovovat obojživelníkům a pobřežním rostlinám.

Tůňka v žádném případě není určena ke koupání a chovu ryb. Pokud v zimě zamrzne, mohou ji děti využívat jako kluziště. Hlavně bude sloužit přírodě.

F. Jaskula



## ← VYCHÁZKA NA HELŠTÝN.

Jeden z listopadových úterních výšlapů videčských turistů směřoval do Zašové, na Jehličnou a z ní pak na Helštýn. To je kopec u Valašského Meziříčí, na němž se tyčí vysoký kamenný památník obětem za svobodu a kolem rostou dlouhověké lípy. Od nich se vydali do Valašského Meziříčí přes Potůčky, konkrétně do míst, kde sídlí firma Ponast a market Lidl. Autobusem pak cesta pokračovala do Strážce na most a poté pěšky až do Vidče k Portáši, kde turisté z horního konce Vidče přestoupili na další autobus, který je dopravil domů. Výpravu tentokrát doprovázela mlha, takže mnohdy byl problém najít cestu. A protože navíc na Helštýně pořádně foukalo, seniori z Vidče doporučují ostatním milovníkům turistiky tuto trasu o délce zhruba jedenácti kilometrů absolvovat raději, když je bezvětří a slunečné počasí, protože jsou krásné výhledy. Text a foto: M. Švajdová

## Recepty (nejen) na Vánoce



S příchodem vánočních svátků a oslav Nového roku jsme požádali videčské ženy o pár osvědčených receptů.

**Marie Kramolišová je vyhlášenou cukrářkou, která pro rodinu peče nejružnější sladkosti po celý rok. Pro čtenářky Spektra Rožnovska vybrala roládu, jejíž příprava je jednoduchá.**

### ☆ Esíčková roláda

20 dkg esíček  
15 dkg moučkového cukru  
2 lžice kakaa  
5 lžic uvařené černé kávy  
3 lžice rumu

Esíčka rozdrobíme, přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto. Hmotu rozválíme na plát, který podložíme mikrotenem, potřeme náplní a sbalíme do rolády. Na přípravu náplně potřebujeme:

12 dkg másla, 5 dkg cukru moučka, 1 žloutek. Vše dohromady utřeme na krém.

**Anna Vičanová, sousedka Marie Kramolišové, ani letos nezapomněla upéct zázvoroky a další oblíbené cukroví podle starých receptů, které zdědila po své mamince.**

### ☆ Zázvoroky

2 celá vejce a 1 žloutek  
25 dkg moučkového cukru  
30 dkg hladké mouky  
půl prášku do pečiva

Vajíčka a cukr třeme 20 minut do husté pěny, pak zapracujeme ostatní. Těsto vyválíme a vykrajujeme tvary, které klademe na mírně vymaštěný plech a necháváme pár hodin odpočinout (zaschnout). Klidně i přes noc. Pečeme do světle růžova.

### ☆ Cookies z ovesných vloček

1 a půl hrnku ovesných vloček (nejlépe jemných)

čtvrt hrnku mletého cukru  
1 hrnek hladké mouky  
1 hrnek směsi rozinek, ořechů, kokosu, kousků čokolády; krájeného sušeného ovoce  
půl hrnku rozpuštěné Hery (je to zhruba půl kostky)  
půl lžičky skořice  
1 lžička jedlé sody  
1 lžice medu  
1 vejce

Z vypracovaného těsta tvoříme namočenými rukama kuličky, které rozpláceme. Pečeme na lehce vymazaném plechu dozlatova.

**O recept na výbornou pochoutku na silvestrovskou oslavu se s námi podělila také Naděžda Jaskulová.**

### ☆ Čínská topinka

Drůbeží játra pokrájíme na tenké nudličky, osmahneme do měkka na oleji s přísadou chilli koření. Pak odstavíme a přidáme nakrájenou kyselou okurku, cibuli a čínské zelí (stačí kousek), dále červenou papriku a feferonky. Okořeníme špetkou zázvoru, lžící sojové omáčky a přisolíme. Směs můžeme ponechat takto, ale lze ji ještě se zeleninou krátce podusit. Podáváme s klasickou chlebovou topinkou nebo opečeným toustovým chlebem.

**Dobrou chuť!**

☎ 571 655 010

www.vidce.cz

