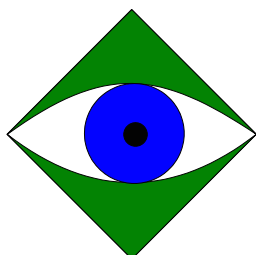


KOKOY



Měsíčník oddílu OkO



Číslo 9. Ročník 25.
květen
Vyšlo: 24.4.2023



Kalendárium

Zapište si do diáře

Oddílový květen má hned dva výlety, první je třídeňák ven, který proběhne 5.-8. května pod vedením Myšinky. Pocestujeme do oblasti Chřibů a výlet bude obsahovat pamětihodnosti kulturní i přírodní. Dalším výletem pak bude jednoděňák 20. května a povede jej Žába. Přesný cíl výletu zatím není znám.

Oddílovka bude 29. května a můžete se těšit na další číslo kOKOsu a na soutěž na téma byliny.

Blahopřejeme

Narozeniny	Svátky
24. dubna – Mikeš (12)	24. dubna – Jiří
29. dubna – Natálka (12)	25. dubna – Marek
3. května – Mia (7)	5. května – Kládie
11. května – Ariel (33)	21. května – Monika
25. května – Bára (9)	29. května – Maxmilián
31. května – Marek (9)	

Zprávy z oddílu

Počet členů

V měsíci dubnu se mezi nás vrátila po několika letech jako host Rachel, tedy ji mezi námi opět vítám.

Pojed'te s námi na zkoušku

Pokud by naše akce chtěli navštívit hosté nebo si naši bývalí členové připomenout naši činnost příležitostnou návštěvou, rádi jim účast na našich akcích umožníme. Pro účasti hostů jsou nejvhodnější jednodenní výlety, proto je v květnu otevřen výlet 20.5.

Tábor – přihlášky a zájem

Kapacity tábora jsou podle přihlášek i předpokladů naplněny. Očekávám, že se tedy náš počet již příliš nezmění. Stále platí, že člena oddílu, který chodí na schůzky, neodmítneme ani po termínu, ale dělá nám to komplikace, které jsou mnohdy zbytečné.

Ozvěny měsíce

Velikonoční výlet do Chotěboře – 6.-10. dubna 2023

Stejně letos jako loni nemoci před Velikonocemi řádily a tak jsme se tentokrát v Chotěboři sešli v obdobném složení jako na loňských Velikonocích. Sice s námi všichni nemohli být celou dobu, ale po většinu času tu byli Bizon, Hanka, Myšinka, Ariel, Prtě, Piškot, Míša, Tomáš, Janis, Mikeš a Malvína. Na Velikonoce jsme vyrazili ve čtvrtek ráno a krátce po poledni jsme již vstoupili do Chotěbořského DDM, které se stalo na tuto výpravu našim domovem. Ubytování jsme byli v sálu a



Při přechodu zkamenělé řeky

tělocvičně hned vedle letos velmi dobře vybavené kuchyňky a dalších užitečných zařízení.



Děti se snaží vzpomenout si, co se změnilo

Naobědvali jsme se a vyrazili zpět na náměstí na autobus, naším prvním cílem byla takzvaná zkamenělá řeka. Asi pět metrů široký a padesát metrů dlouhý pás rulových balvanů ukrytý v lese nedaleko Nejepína. Na výletě nás potěšilo příjemné slunečno, které jsme už v dalších dnech viděli jen málo. Hned za zkamenělou řekou Bizon vysvětlil oč letos na výletě půjde. Cílem Gurmánů tentokrát je zjistit tajný recept na

„Omáčku osmnácti chutí“, který zná jen šéfkuchař v hotelu Bellevue. V první hře se tedy gurmáni dávali najímat na různá místa v hotelu, aby se dostali nenápadně k žárlivě strážnému receptu.

Po hře jsme zamířili po modré značce směrem k Chotěboři. Je třeba přiznat, že značka nebyla v některých úsecích dobře značena, přinejmenším ne ve shodě s mapou, ale díky technice jsme nezabloudili a došli do města, když předtím ještě Bizon zahájil průběžnou hru, kdy se sbíraly kartičky s nimiž se pomocí losu místo hodu kostkou zjišťovaly informace.

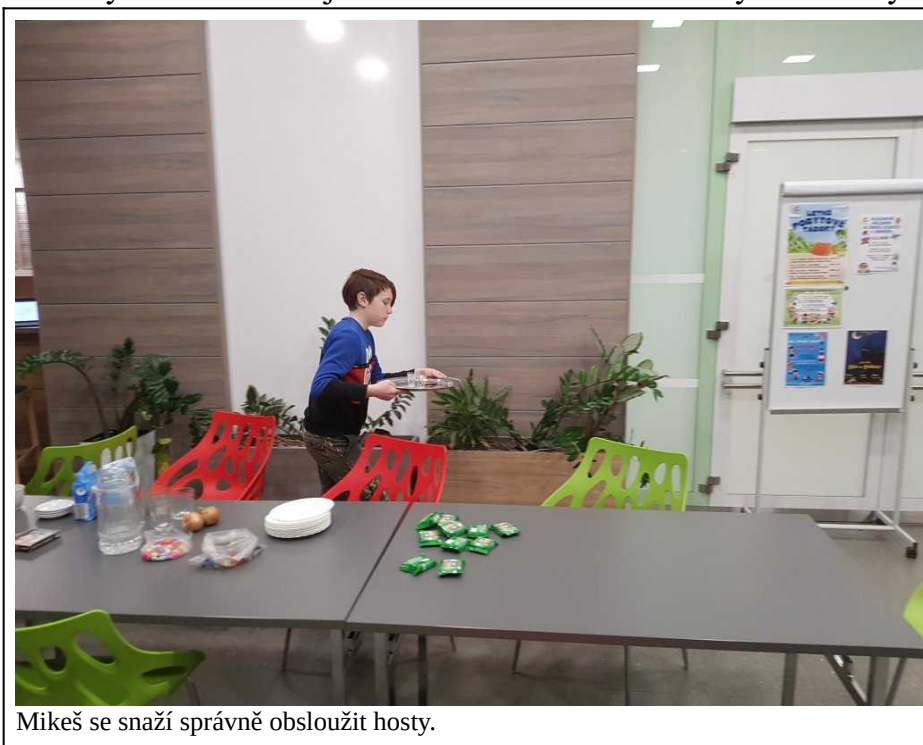
U Penny jsme se sešli s Prtětem, který dorazil až nyní a s Hankou, která šla jinou trasu. Nakoupili jsme a odebrali se do DDM. Večerní hrou pak bylo pexeso, ale speciální tím, že místo obrázků se pouštěly zvuky, částečně zvuky kuchyně, ale také zvuky zvířat.

Večer jsme šli spát a ráno dorazil na výlet i Myšinka, společně jsme vyrazili do mírného mrholení na



Na vyhlídce Sokolohrady

další výlet. Tentokrát jsme zamířili do kaňonu řeky Doubravy. Prvním našim zastavením



Mikeš se snaží správně obsloužit hosty.

bylo skalisko Koukalky, kde Bizon zahájil první kolo dnešní hry, šlo o to, že někteří gurmáni se nechali najmout na práce pokojských, cílem dětí bylo prohlédnout si „pokoj“ před i po návštěvě a zapamatovat si, co se zde změnilo (a co je tedy třeba uklidit). Další zajímavostí byl geologický vodopád nacházející se ve vykáceném lese kousek pod silnicí. Všeobecně je pravda, že mnoho lesů, které jsme na

Velikonocích viděli bylo vykácených nebo sežraných kůrovcem a na vykácení čekajících, našťástí se stále dochovalo dost zdravých úseků.

Prošli jsme údolí Doubravy včetně okružní cesty u vyhlídky Čertův stolek a zbytku hradu Sokolohrady, kde jsme se naobědvali. Počasí nám zatím poskytovalo mírné sněžení i mrholení. Po obědě jsme zamířili směrem na Bílek přes divokou soutěsku Koryto a tůň Mikšovu jámu. Za Bílkem jsme přešli les a vstoupili na území rezervace Niva Doubravy, kde jsme částečně necestou přešli okrajovou bažinu, abychom se u rybníků ve středu rezervace a již na značce stihli setkat s čápem černým a pak došli na zastávku v



Skanzen byl plný atrakcí i dalších návštěvníků.

Sočiňově, odkud jsme odjeli zpět. Večerní hrou tentokrát byla soutěž pantomimická, kdy vždy jeden hráč představoval vrchního, který gesty naznačoval, co a jak má gurmán vystupující jako jeho kolega naservírovat. Dlouhé vysedávání nad předpovědí počasí nakonec rozhodlo o přesunu plánovaného megakvízu na neděli, protože na sobotu věštba předpovídala nejhorší počasí. Ostatně i z toho důvodu byl vybrán program převážně kulturní a to návštěva skanzenu Veselý Kopec. Přes železniční výluku (dlouhodobou) se nám podařilo dostat se do skanzenu a dokonce jsme po cestě zahlédli trošku slunce. To již bylo jasné, že s přesunem megakvízu se přesunul i déšť. Ve skanzenu jsme se naobědvali a pak jsme si jej pomalu prošli a využili velikonoční nabídky stánků s občerstvením.

Sobiňově, odkud jsme odjeli zpět.

Večerní hrou tentokrát byla soutěž pantomimická, kdy vždy jeden hráč představoval

vrchního, který gesty naznačoval, co a jak má gurmán vystupující jako jeho kolega naservírovat.

Dlouhé vysedávání nad předpovědí počasí nakonec rozhodlo o přesunu plánovaného megakvízu na neděli,

protože na sobotu věštba předpovídala nejhorší počasí.

Ostatně i z toho důvodu byl vybrán program převážně kulturní a to návštěva skanzenu Veselý Kopec.

Přes

železniční výluku (dlouhodobou) se nám podařilo dostat se do skanzenu a dokonce jsme po cestě zahlédli trošku slunce. To již bylo jasné, že s přesunem megakvízu se přesunul i déšť. Ve skanzenu jsme se naobědvali a pak jsme si jej pomalu prošli a využili velikonoční nabídky stánků s občerstvením.



Hledání jídel na obsluhu hostů.

Expozice byla tentokrát laděna Velikonočně, ale samozřejmě nechyběly známé taháky jako vodní pila, varna povidel nebo statek z Mokrý Lhoty. Po prohlídce jsme se vypravili po místní cestě na přírodní památku Les na dolíku.

Údolí potůčku je nejsevernější lokalitou výskytu dřípátky horské a přesto, že je na tuto rostlinku ještě mírně časně, podařilo se nám několik kvítků objevit. V lese na okraji památky jsme si zahráli hru na restauraci – vedoucí představovali hosty restaurace a objednávali si jídlo a děti sbírali lístečky a nosily je vedoucím podle přání.

Autobus a vlak nás dopravili do Chotěboře a

po odpočinku nás čekala večere a večerní hra. Tou byla tentokrát deskovka motivovaná provozem hotelu, kdy se hráči snažili zajistit potřeby hotelových hostů.



Zastávka u zřícené hájovny Liboháj



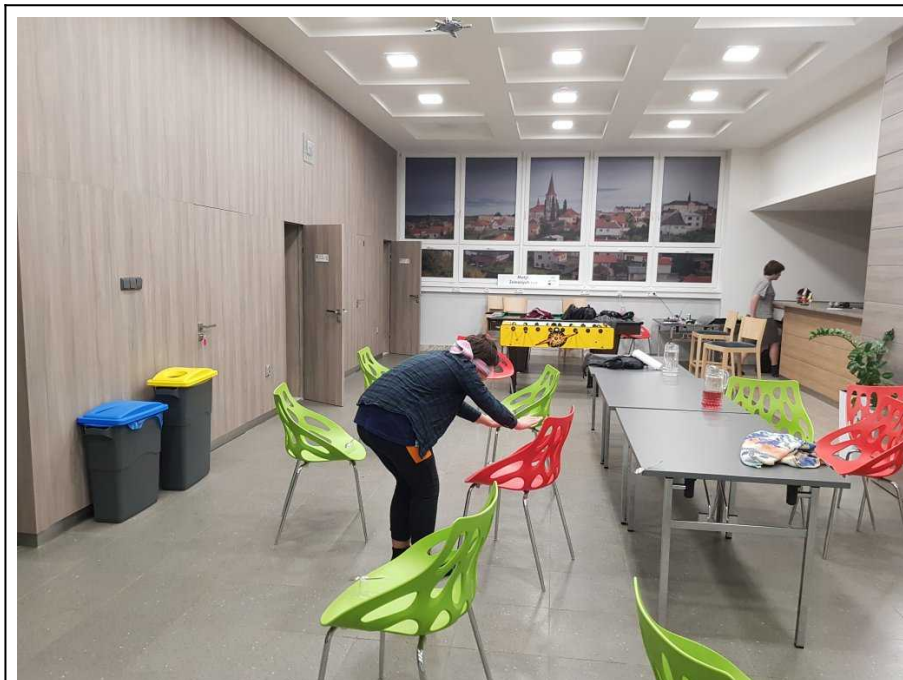
Cesta lužním lesem po břehu Doubravy

Nedělní ráno nás přivítalo mrholením a i když přes den chvílemi ustalo, byla neděle asi nejmokřejším dnem. Cílem dnešního výletu, který vedl vesměs mimo turistické značky, byla rezervace

Svatomariánské údolí. Při východu z Chotěboře nám cestu zkomplikoval zdejší soukromý zámek, který jsme chtěli obejít ze severní strany, nicméně i na mapě vyznačená cesta

byla přehrazená plotem a tak jsme se museli vracet a obcházet zámek a oboru s jeleny z jihu. Po cestě jsme tentokrát hráli klasický sázkový megakvíz s Myšinkovými více či méně záluďnými otázkami. Zajímavé bylo, že kdykoliv již přestalo pršet a Myšinka vytáhl

megakvíz, mrholení se vrátilo. Naše první cesta vedla k hájovně Liboháj respektive k její zřícenině.



Janis se snaží projít poslepu hotelovou kuchyní

Tady jsme se naobědvali a pokračovali k zámečku Rochňovec, dnes rovněž v soukromých rukách, kde jsme vstoupili do rezervace.

Svatomariánské údolí zahrnuje úsek lužního lesa podél řeky Doubravy a je významné zejména hojným výskytem bledule jarní, jak bylo včera na dřípatky tak čtrnáct dní brzo, byla na bledule čtrnáct dní pozdě a tedy jsme viděli spoustu listů, ale jen pár dochovaných květů.

Ovšem sama cesta

lužním lesem mimo cesty byla zajímavá, museli jsme překonávat potok, viděli jsme v lese staré duby na kterých byla zachovaná žlutá turistická značka, dnes již někam přeložená, a samozřejmě řadu jarních květů i jiných než bledule. Z lesa jsme se vynořili u Němcova mlýna a odtud jsme se přes Hůrku a okolo vrchu Plhov vrátili do Chotěboře. V lese ještě Myšinka uspořádal tradiční hledání čokoládových figurek, tentokrát zajíčků.

Večer byl věnován barvení vajíček a v jeho průběhu odjel Myšinka, protože musel v pondělí do práce. Večerní hrou pak byl průchod kuchyní, tedy cesta poslepu, kdy jeden hráč navigoval druhého, aby prošel určený úsek a neshodil nastražené lžičky. Na konci hry gurmáni získali recept na tajemnou omáčku.



Velrybí kost dovezená generálem Goltzem

V pondělí nás přivítalo hezké počasí, celý den bylo celkem slunečno (ano, také jste si všimli, že slunečno bylo, když na výletě nebyl Myšinka), zabalili jsme si, uklidili a odjeli do Golčova Jeníkova. Tam jsme ovšem zjistili, že podnik, který se holedbal nepřetržitou otevírací dobou, má na svátek stejně zavřeno a tak jsme k obědu vzali zavděk chlebem a šunkou z otevřené večerky. Prošli jsme si město a zejména významný kostel s dochovanou kaplí s hroby manželů



V Golčově Jeníkově je jeden z možných středů ČR

Goltzových a s velrybí kostí dovezenou generálem Goltzem z tažení a pak jsme si prošli

stezku směrem k Římovu. Děti zde čekala poslední hra, kde bylo cílem posbírat surovina na omáčku podle získaného receptu. A o už byl koneček naší výpravy. V Golčově Jeníkově jsme nasedli na vlak a vydali se na krátkou cestu do Prahy a tím velikonoční výlet skončil.

A asi bych měl prohodit pár slov na závěr. Letošní Velikonoce jsme



Poslední den výletu nám slunce přálo

vyrazili poměrně blízko na okraj Železných hor. Viděli jsme však mnoho zajímavého, nezdolala nás nepřízeň počasí a jistě nám bude stát za to se na Velikonoce za rok vypravit znovu, snad v početnějším počtu.

(bi)

Čelákovice-Lysá nad Labem – 22.4.2023

Na tomto prvním opravdu jarním výletě (alespoň podle počasí) se nás sešlo opravdu hodně -

už na Dejvické nás bylo asi 18. Bohužel už také na Dejvické začaly první potíže - nejdřív jsme se dozvěděli, že v lese u Milovic, kam jsme chtěli jet, nějaká stavební firma vysypala hromady azbestu, a tak jsme rychle výlet přeplánovali do bližší zastávky. Poté došlo k náhlé výluce metra, díky které jsme málem nestíhali dojet na vlak. Nakonec



Procházíme lesem v PR Káraný – Hrbáčkovy tůně

jste vlak těsně stihli, ale nestihl ho Adam, který vedl výlet.



Adam vysvětluje hru na hledání nejdražší restaurace

Naštěstí na trase do Milovic jezdí vlak každou půlhodinu, takže nás za chvíli Adam dohnal kousek za Čelákovicemi. Tam hned zahájil výlet - tentokrát se budeme snažit ochutnat ta nejdražší jídla, která lze koupit. Abychom si je mohli dovolit, tak budeme cestou fotit reklamní kampaň. Vedoucí na náhodných místech vyhlásí focení, a

děti se musí rychle dostat do záběru a ještě předvádět zadanou emoci.

Z Čelákovic jsme šli po naučné stezce až ke sv. Václavovi, a pak dál po žluté, kde Adam



Děti se snaží nakrmit cibetky vším možným

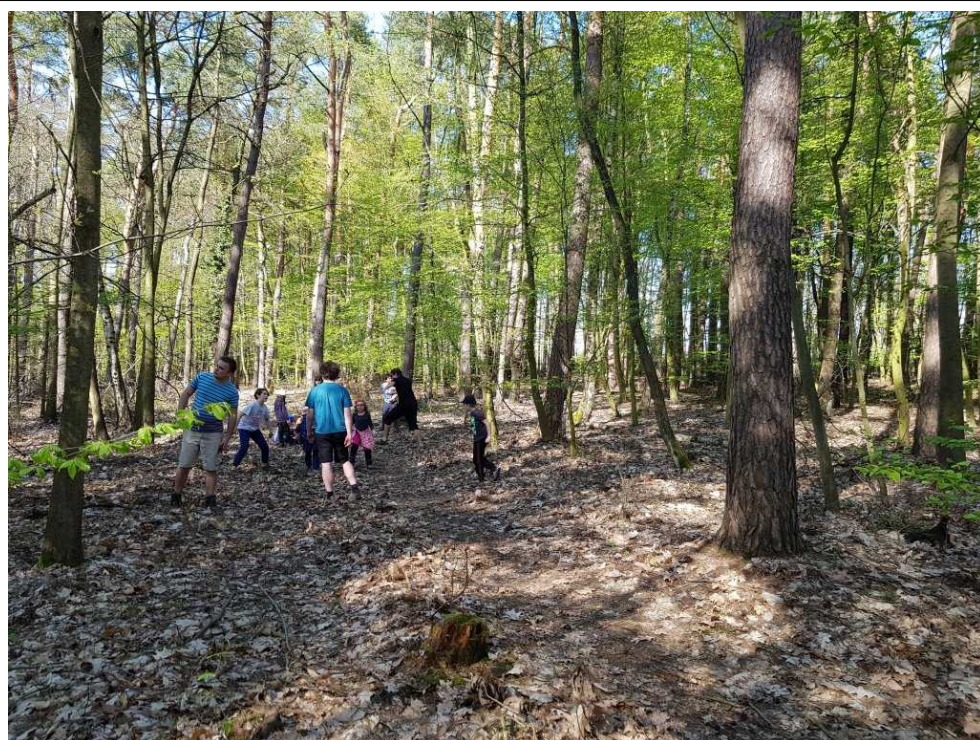
vyhlásil další hru - každý vedoucí představoval restauraci, děti si od nich zjistili jejich menu a pak odhadovali, jak jsou drahé.

Po obědě jsme pak pokračovali dále neoznačenými cestami až k další hře. Tentokrát jsme zkusili, po vzoru cibetkové kávy, nechat projít různé potraviny trávicím traktem cibetky, ve snaze zlepšit jejich chuť.

Pak už jsme zamířili do Lysé nad Labem, kde nás čekal vlak domů. Cestou jsme ještě stihli

poslední hru, kde se gurmáni snažili získat od cibetek jídlo z předchozí hry, a pomstychtivé cibetky je napadaly.

Výlet se opravdu zdařil, nemalou zásluhu mělo opravdu krásné počasí, ve kterém byl pobyt v lese skutečně příjemný.



Gurmáni ,obtěžováni našťvanými cibetkami, pořádají hostinu

Zajímavé místo

Zajímavé místo: Kostnice

Kostnice, německy Konstanz, leží na břehu Bodamského jezera, pevně rozkročená mezi Německem (spolková země Bádensko-Würtenbersko) a švýcarským kantonem Thurgau. Město sousedí se švýcarským městem Kreuzlingen, s nímž tvoří jednu aglomeraci. Hranice mezi oběma státy se zde dá překročit tím, že doslova přejdete ulici. Nebýt závory, malé dřevěné budky a obrovské cedule Pozor, státní hranice, ani byste si toho nevšimli. Se zhruba 85 tisíci obyvateli se jedná o největší město v této oblasti, nicméně i tak je Konstanz velmi příjemnou obec, která by rozhodně neměla ujít vaší pozornosti.

Území kolem Bodamského jezera bylo osídleno už v keltských dobách, kdy se na území dnešní Kostnice nacházela keltská osada. Osada se později za císaře Augusta změnila v římské opevněné sídlo, které fungovalo jako prosperující středověké tržiště a řemeslnické centrum. Z té doby také pochází název města: Své jméno získala Kostnice podle císaře Konstantina II., strýce Konstantina Velikého. Římané byli následně poraženi a vytlačeni germánským kmenem Alamanů, kteří vlivem irskotských a fríských misionářů konvertovali ke křesťanství. Od roku 585 fungovalo v Kostnici biskupství, s čímž souvisla výstavba domu v podobě trojlodní raně křesťanské baziliky, na jejíž základech vznikl gotický münster.



Největší rozvoj zaznamenala Kostnice v letech 1192-1548, kdy získala status svobodného říšského města s právem razit mince a s pravidelnými trhy. Jako trhový sklad byla využívána pozdější Koncilní budova. Za Fridricha Barbarossy byla Kostnice bohatým řemeslnickým a obchodním centrem, obchodovalo se zde se zemědělskými produkty a řemeslnými výrobky, především s plátnem.

V souvislosti s českou historií je pro nás zásadní období mezi roky 1414-1418, kdy se zde konal ekumenický, tzv. kostnický, koncil, který se týkal především velkého západního schizmatu a reformy církve (a v procesu odsoudil 6. července 1415 k smrti upálením mistra Jana Husa a později Jeronýma Pražského). Mezi léty 1548-1806 se město dostalo pod nadvládu Habsburků, do roku 1952 pak byla Kostnice součástí velkoknížectví Bádenského. Roku 1848 se zde pokusil Konrad Kreuzer a jeho stoupenci revolucionáři neúspěšně nastolit republiku.

Dnes je Kostnice prosperující moderní město, které nicméně stále těží ze své historie: stále zde můžeme obdivovat Koncilní budovu, münster a Husův dům, kde Jan Hus během koncilu pobýval u své podporovatelky, vdovy Fidy Pfisterové. Dnes v Husově domě sídlí muzeum. Za návštěvu také stojí přístav a promenáda, která lemuje břeh jezera. Kromě města samotného také vřele doporučuji navštívit ostrov Mainau, který leží asi šest kilometrů od centra města. Zde je k vidění velmi pěkná botanická zahrada a zámeček. Na přelomu ledna a února se zde koná tradiční Fasnet, neboli Fastnacht, čili česky fašank, tedy masopust, který je v těchto částech Německa obzvláště působivý, plný barev, ztřeštěných kostýmů, ale především dobrého jídla a zábavy. Pokud se rozhodnete město navštívit, doporučuji naplánovat pobyt spíše na léto, na podzim už tady bývá poměrně zima a deštivo a od jezera táhne chladný vzduch. I v listopadu má však Kostnice své nepopíratelné kouzlo a výhled na zasněžené vrcholky hor, které se vypínají na druhé straně jezera, je prostě dechberoucí.

Anežka

Oddílové kulinářské zážitky

Okroška

Fenomenální neúspěch, alternativní příprava tradičního jídla či kulinářská katastrofa, která to dotáhla až do táborové kuchačky. Těmito a dalšími výrazy bychom mohli označit jeden z památných momentů nedávné historie samostatného vaření. Reč je o okrošce – tradiční ruské zeleninové polévce podávané za studena. O tento chutný a celkem jednoduchý pokrm se v rámci samostatného vaření ještě nikdo nikdy nepokusil a nejspíš ani nepokusí. Proč o něm tedy píšu, se možná ptáte? Mnoho významných vynálezů vzniklo zcela omylem, a okroška není ve společnosti penicilinu náhodou. Když jsme toho krásného letního dne začali připravovat náš pokrm, ještě jsme neměli ani ponětí, jaký zázrak (či prokletí) stvoříme.



Lembasův zmoklý tým s „Okroškou“

Samostatné vaření je nebesy velmi neoblíbený program, který zajišťuje polím a lesům v okolí Bukové potřebnou vláhu a vlhkost i v těch nejsušších obdobích. Pro nás táborníky je tento klimatický fenomén však spíše problémem. S úsměvem na rtech a víře v povedený výsledek na konci odpoledne jsme se před několika lety rozhodli uvařit kuřecí maso s nivou a šunkou a k tomu jako přílohu bramborový salát. Na tento vynikající pokrm jsem se nemohli dočkat, a tak jsme se vesele dali do přípravy jídla. Zpočátku šlo všechno podle plánu, když jsme však přikročili k vaření bramborového salátu, ukázalo nám počasí, kdo je pravým pánem této táborové aktivity. Velmi rychle začal poměrně prudký déšť, který pochopitelně vaření na ohni velmi ztížil. Ve vodě oheň totiž nehoří a mokré dřevo mívá k jasnému plameni také daleko. Jediné, co nám tenkrát hořelo, byl olej na pánvi, což jsme bohužel zrovna nepotřebovali. Samovolně flambované kuřecí eventuelně dopadlo celkem k světu, ale brambory a zelenina na salát se ne a ne vařit. Značná frustrace a zklamání byly téměř hmatatelné, když jsme si poraženě uvědomili, že ten salát prostě neuvaříme. Ten osudný moment, kdy jsme smutně stáli v dešti kolem ohniště se studenou vodou, zeleninou a bramborami v kotlíku, si vybavuji velmi matně. Pokud mi paměť slouží, zeptal se někdo (snad Bizon?)(*já to nebyl, až z této příhody jsem se o existenci okrošky dozvěděl*), zda v kotlíku připravujeme ruskou okrošku. I zablýsklo se na lepší časy a rozhodli jsme se neprezentovat přílohu jako fatální selhání při tvorbě salátu, ale jako okrošku. Při hodnocení nám to body nepřidalo, což nás však příliš netrápilo, protože když je hlad, sní člověk i okrošku. Důležité je vybrat výživnou zeleninu ze dna. Pokud jste normální člověk, použijte lžici, jste-li Jarda nebo Max, postačí vám ruce. Není asi překvapením, že okroška samostatné vaření nevyhrála. Přesto se však v budoucích letech její verze upravená pro lidské požívání dostala do táborového jídelníčku. A to považuji za vítězství morální, vítězství nezlomného lidského ducha nad destruktivní silou přírody.

Poklady kuchyně

Nejdražší jídla na světě

Na výletě v sobotu jsme se seznámili s nejdražšími jídly světa. Různé žebříčky nejdražších jídel se mírně liší. Většinou se jedná o jídla, která jsou těžko dostupná a mají specifickou chuť, která se dá těžko nahradit něčím levnějším či dostupnějším. Ovšem je otázka, do jaké míry se u některých jídel jedná o to, že jsou tak výborná a jak moc hraje roli snaha ukázat, že na to mám.

Většina žebříčků zařazuje na první místa bílý kaviár. Jedná se o kaviár ze vzácného druhu albínských jeseterů žijících v Kaspickém moři a jeho za cena za 1 kg se často vyšplhá až ke 2 milionům korun. V jedné rybě je zpravidla něco kolem 300 gramů kaviáru. Tomuto druhu jeseterů chybí gen potřebný k produkci melaninu, což způsobuje jejich bílé zbarvení. Zpravidla není možný jejich chov ve velkém.



Pudink Lindeth Howe

Další často zmiňované drahé jídlo je lanýž, což je velmi vzácný druh houby rostoucí pod zemí zpravidla v blízkosti kořenů některého z listnatých stromů. A mezi lanýži je nejdražší bílý lanýž z Alby. Bílé lanýže není možné vypěstovat v domácích ani průmyslových podmínkách a sběrači k jejich sběru využívají cvičené psy nebo prasata. Za kilogram zaplatíte průměrně něco kolem 150 až 200 tisíc korun.

Pro další dvě drahá jídla vyrazíme do Japonska, jedná se jednak o hovězí maso z Kobe, což je maso skotu Wagyu, které je označováno jako „Kobe Beef“, protože jde o maso vyprodukované v japonském Kobe, kde produkce masa probíhá za standardu nařízených prefekturou. Svalovina masa má vysoký podíl mramorování s krémově bílým tukem. Díky tomu je tato pochoutka velmi křehká, šťavnatá a s typickou nezaměnitelnou chutí. Cena 1 kg japonského hovězího Kobe vás může vyjít až na 12 000 Kč.

Další japonskou specialitou v kategorii drahých jídel, je meloun Yubari King, který se pěstuje pouze ve skleníkovém prostředí. Jsou v něm vytvořeny speciální umělé podmínky, které této odrůdě umožňují plně se zformovat a dozrát. Během pěstování Yubari se několikrát podle fáze růstu mění teplotní režim a úroveň vlhkosti vzduchu. Právě díky střídání klimatických změn ve skleníku je dosaženo rozmanitých chutí této odrůdy. Údajně chuť těchto melounů vyladuje i sopečný popel v půdě. Nejlepší kusy bývají ročně draženy v aukcích i za více než 25 000 USD, tedy něco kolem 550 000 českých korun.



Pizza Ludvíka XIII není ani moc velká

Jako nejdražší koření se tradičně uvádí šafrán. Na podzim kvete fialovým květem, v každém květu jsou tři nitkovité, 2–3 cm dlouhé purpurově hnědé čnělky. Právě ty se sklízí, a to ručně, odštípnutím. Neexistuje žádný stroj, který by jakkoli ulehčil sběr čnělek. Tento fakt, společně s extrémně malým množstvím takto získaného koření (přes 100 000 čnělek váží zhruba 1 kilogram), je důvodem vysoké ceny šafránu. Kvalitní šafrán pak stojí přes 350 korun za jediný gram.

Za nejdražší dezert je podle Guinnessovy knihy rekordů považován pudink Lindeth Howe. Tato specialita britského hotelu Lindeth Howe Country House se vyrábí z kombinace vzácné belgické čokolády a drahého kaviáru. Cena 816 000 Kč.

Pro milovníky pizzy tady máme Pizzu Ludvíka XIII. za 288 000 Kč. 20cm pizza z dílny šéfkuchaře Renata Violy je doplněna těmi nejdražšími surovinami včetně několika luxusních kaviárů a krevet, cenu však šroubuje i produkce v omezeném počtu a samozřejmě také skutečnost, že vám ji doma přímo k večeři vyrobí tým specialistů.

(kc)

Klub gurmánů

Zážitky z celoroční hry



V dubnu nejprve gurmáni zjišťovali recept na omáčku osmnácti chutí, která byla tajemstvím šéfkuchaře v hotelu Bellevue následně se pak pokoušeli získat co nejdražší a nejluxusnější pokrmy.

Mezidružinová soutěž

V osmém kole jste sháněli recept na **hummus**. Zatím ještě nevím jak se která družina úkolu zhostila.

Pro deváté a poslední kolo zkuste najít recept na **fufu**. Pokud se vám ho ovšem podaří nalézt. A tím naše výprava za tajemnými pokrmy bude končit, recept na další jídlo bychom již nestihli vyhodnotit..

(bi)

Bodování za březem a dubem:

Duben se na konci přehoupal do tepla a hojné účasti i když zde stále úradovaly nemoce. Hranice pro velký lístek je 188,3 bodu a i vzhledem k tomu, že nikdo s výjimkou Tomáše neudržel plnou účast po oba měsíce, bude jen jeden.

	jméno	body měs.	body obd.	družina		jméno	body měs.	body obd.	družina
1.	Tomáš	142	269	Pařáti	14.	Julie	69	119	Vlašťovky
2.	Pavel	99	187	Zobáci	15.	Tonda	65	102	Zobáci
3.	Ernest	83	185	Zobáci	16.	Kristián	31	100	Zobáci
4.	Bára	66	185	Vlašťovky	17.	Malvína	48	96	Host
5.	Ben	69	177	Zobáci	18.	Ája	15	66	Vlašťovky
6.	Mára	112	175	Zobáci	19.	Ondra	0	48	Host
7.	Martin	50	171	Zobáci	20.	Mia	30	45	Vlašťovky
8.	Janis	92	167	Zobáci	21.	Eda	30	45	Zobáci
9.	Barnabáš	37	147	Zobáci	22.	Rachel	45	45	Host
10.	Lukáš	115	145	Pařáti	23.	Eliška	0	27	Pařáti
11.	Johanka	78	131	Vlašťovky	24.	Ricky	0	15	Vlašťovky
12.	Mikeš	77	128	Host	25.				
13.	Áňa	63	127	Vlašťovky					

Výsledky bodování družin:

Recept na Haggis odevzdaly pouze Vlašťovky a Zobáci a tak jsou na předním místě.

pořadí	název	body měs.	body cel
1.	Zobáci	52	429
2.	Vlašťovky	42	342
3.	Pařáti	40	372

Celkové výsledky:

Tabulka celkových výsledků ukazuje, že účast na výletech se bodově vyplatí. Pochopitelně také účast na ostatních akcích v oddíle i účast v padesátce, zejména přinášecí.

	jméno	body	výlety	družina		jméno	body	výlety	družina
1.	Tomáš	1088	13	Pařáti	16.	Kristián	334	2	Zobáci
2.	Mára	886	9	Zobáci	17.	Eliška	268	4	Pařáti
3.	Ernest	706	7	Zobáci	18.	Ája	266	1	Vlašťovky
4.	Lukáš	643	6	Pařáti	19.	Mia	254	0	Vlašťovky
5.	Bára	632	6	Vlašťovky	20.	Mikeš	224	4	Host
6.	Martin	603	5	Zobáci	21.	Malvína	182	2	Host
7.	Pavlík	566	4	Zobáci	22.	Ricky	146	0	Vlašťovky
8.	Ben	548	4	Zobáci	23.	Adam	119	3	Host
9.	Tonda	513	7	Zobáci	24.	Ondra	48	1	Host
10.	Julča	495	5	Vlašťovky	25.	Rachel	45	1	Host
11.	Barnabáš	479	2	Zobáci	26.	Marek	37	0	exZobáci
12.	Jožka	475	4	Vlašťovky	27.	Lili	15	0	cVlašťovky
13.	Janis	450	6	Pařáti	28.	Kristiánek	15	0	cZobáci
14.	Eda	410	4	Zobáci	29.	Klaudie	15	0	cVlašťovky
15.	Áňa	381	2	Vlašťovky					

Prémiová „50“ pro rok 2022/2023

Květen: Pro květen je tu naše úkolová novinka nazvaná podivuhodnost. Najděte, seberte nebo vyfotografujte a přineste nebo pošlete něco podivuhodného a pozoruhodného, co jste při svých cestách spatřili. Může to být vcelku cokoliv, ale vedoucí musí uznat, že se jedná o věc neobvyklou. Váš nález nebo (lépe) fotografii doplňte případně vysvětlujícím komentářem, kde nám velmi stručně můžete říci co jste našli a proč si myslíte, že si to zaslouží označení podivuhodnost. Odborný úkol pak je z vázání uzlů, cílem je uvázat základní šestku a kdo to dokáže, má body v kapse.

Červen: Tak nám už ta příroda pěkně kvete a bude kvést více. Pro červen je tématem herbář. Přineste tři byliny, buď to může být herbář s rostlinami vylisovanými, nebo tři zřetelné fotografie bylin. Výhodou je, že na fotkách můžete mít i byliny chráněné. Vylisované rostliny, ale i fotografie musí být doprovizeny správným označením, tedy jménem druhovým a rodovým příslušné rostliny. Odborný úkol pak bude z poznávání bezobratlých, takže se připravte znát co nejvíce z toho, co jsme na schůzkách poznávali v dubnu.

Přehled úkolů prémiové padesátky pro letošní rok:

leden	zápisník // houby //
únor	oddílová historie a tradice // ochrana přírody a ekologie //
březen	„co je to?“//geologie //
duben	geosbírka // stavební slohy a památky //
květen	podivuhodnost // uzle //
červen	(foto) herbář //motýli, brouci, ostatní hmyz, ostatní bezobratlí//

Souhrnné výsledky prémiové "50"

jméno	září	říjen	listopad	prosinec	leden	únor	březen	duben	květen	červen
Tomáš	0	0+22	0+15	0+25	0+25	0+19	0+25	0+23		
Lukáš	14	0+17	0+15	0+0	0+0	0+14	0+0	0+13		
Janis	5	0+11	0+6	0+0	0+0	0+0	0+0	0+0		
Eliška	0	0+0	0+2	0+0	0+7	0+0	0+12	0+0		
Mára	10	0+16	0+11	0+12	15+13	10+10	0+18	0+16		
Martin	0	0+17	0+9	0+17	0+13	0+0	0+19	0+5		
Marek	7	0+0	0+0	0+0	0+0	0+0	0+0	0+0		
Ernest	2	0+9	0+3	0+3	0+5	0+2	0+3	0+2		
Eda	0	0+7	15+3	0+0	0+12	0+8	0+0	0+0		
Ben	0	15+1	0+3	20+1	0+8	0+3	20+4	0+0		
Tonda	3	0+3	0+0	0+5	0+11	0+12	0+7	0+8		
Kristián	0	0+1	0+0	0+1	0+4	0+0	0+0	0+1		
Barnabáš	8	0+0	0+0	0+5	0+11	0+5	0+5	0+7		
Pavel	0	0+6	15+0	20+4	0+13	0+6	0+7	0+6		
Bára	14	0+6	0+0	0+12	0+0	0+0	25+7	0+0		
Johanka	12	0+8	0+0	0+0	0+0	0+0	0+8	0+0		
Julinka	3	0+5	0+0	0+0	0+0	0+0	0+5	0+0		
Mia	0	0+2	0+0	0+5	0+7	0+0	0+0	0+0		
Áňa	0	0+4	0+0	0+1	0+9	0+0	0+1	0+0		
Ája	0	0+0	0+0	0+0	0+14	0+0	0+6	0+0		
Ricky	0	0+0	0+0	0+0	0+11	0+0	0+0	0+0		

Koutek zábavy

Jarní běh soutěže o KOKOsový ořech

Máme tu čtvrté kolo jarního běhu naší soutěže o kOKOsový ořech.

Tři obrázky jsou nové, ale pravidla stále stejná. Odpovědi je třeba odevzdat do začátku oddílovky, na které vyjde další číslo kOKOsu. Po pěti kolech se vám body sečtou a za každých pět bodů získáte jeden lístek do osudí. Na červnové oddílovce pak budou vylosovány z tohoto osudí tři ceny, sladkosti, většinou s kOKOsovou příchutí, ostatní, kdo měli v osudí aspoň lístek, dostanou drobnější ceny.

Řešení můžete hledat kdekoliv a u kohokoliv, jedinou výjimkou je, že se nesmíte ptát žádného z vedoucích oddílů.

4. kolo – Hostina na zámku

Tentokrát se podíváme na tradiční místa velkých hodů a tedy na zámky, pokud poznáte následující 3 zámky a určíte jejich sloh, dostanete body do naší soutěže. Zámky jsme poznávali v minulých měsících a práce to pro vás jistě nebude velká.



Řešení třetího kola jarního běhu: Zelenina je zdavá: locika setá, mrkev setá (též obecná), hrách setý - řešení odevzdal Mára 6 bodů (celkem 18), Bára 6 bodů (celkem 18), Johanka 6 bodů (celkem 18), Julča 6 bodů (celkem 18), dále má Ben 6 bodů, Tomáš 6 bodů, Janis 6 bodů a Tonda 6 bodů

Vtip nalezený na Internetu:

Barman kárá nového číšníka:

"Přestaňte s tím vyhazováním opilých lidí ven z restaurace!"

"Ale proč? V minulém zaměstnání to byl docela běžný způsob."

"Nojo, ale uvědomte si, že teď už pár dnů pracujete v jídelním voze!"

<https://www.vtipkar.cz/>

kOKOs měsíčník oddílu OkO, Číslo osmé, Ročník 25. Tiskne Bizon.

Na vydání tohoto čísla se podíleli: Bizon, Kocour, Lembas, Anežka, Ariel

Redakční uzávěrka tohoto čísla byla 23.4.2023. Vyšlo dne 24.4.2023 v počtu 22 výtisků a pdf souboru.

***** Desáté číslo pětadvacátého ročníku vyjde 29.5.2023 *****

Telefonní číslo redakce: 606 468 693, e-mail: dengst@post.cz