

RADY - PORADY

Parazit ve vlasech umí pořádně znepříjemnit život

Jak už z názvu vyplývá, o nechtěného společníka ve své kšticí určitě nikdo z nás nestojí. Tímto parazitem je takzvaná

je v oblasti kolem uší, na vlasovém víru a v konturách obličeje. Životnost vši je třicet dnů. Během tohoto období dokáže naklást několik desítek hnid.

Většina ustaraných maminek si klade otázku, zda je možná nějaká prevence. Je i není. Někdo používá TEA TREE OIL nebo octovou vodu, ale ani tato metoda nefunguje u každého.

Když je napaden parazitem chlapec, nabízí se nejjednodušší řešení. Vlasy ostříhat nakrátko. Rodičům dívek s dlouhými vlasy nezbyvá nic jiného než navštívit lékárnku. Zde zakoupí vhodný přípravek proti vším. Druhou možností jsou rady našich babiček.

Milovníci domácí slivovice budou po přečtení tohoto receptu nevěřícně kroutit hlavou. Avšak právě slivovice je jedním ze způsobů, jak zahubit vši.

Vlasy polijeme pálenkou, zabalíme a necháme alespoň dvě hodiny působit. Poté je umyjeme klasickým způsobem a provedeme hustým hřebenem (tzv. všiváčkem).

Výborně také slouží olejíčky na opalování, olej s francovkou, ocet či žehlička na vlasy.

Odvšivení je nekonečný boj, který se v cyklech opakuje. Je proto nutné, aby rodiče preventivně svým dětem prohlíželi vlasy. Především v letních a podzimních měsících, kdy je výskyt těchto nevtíraných návštěvníků největší.

Budte důslední a velmi trpěliví. Pokud zjistíte, že vaše dítě má vši, je lepší ho po celou dobu léčby nechat raději doma.

Alena Soukupová, UOV



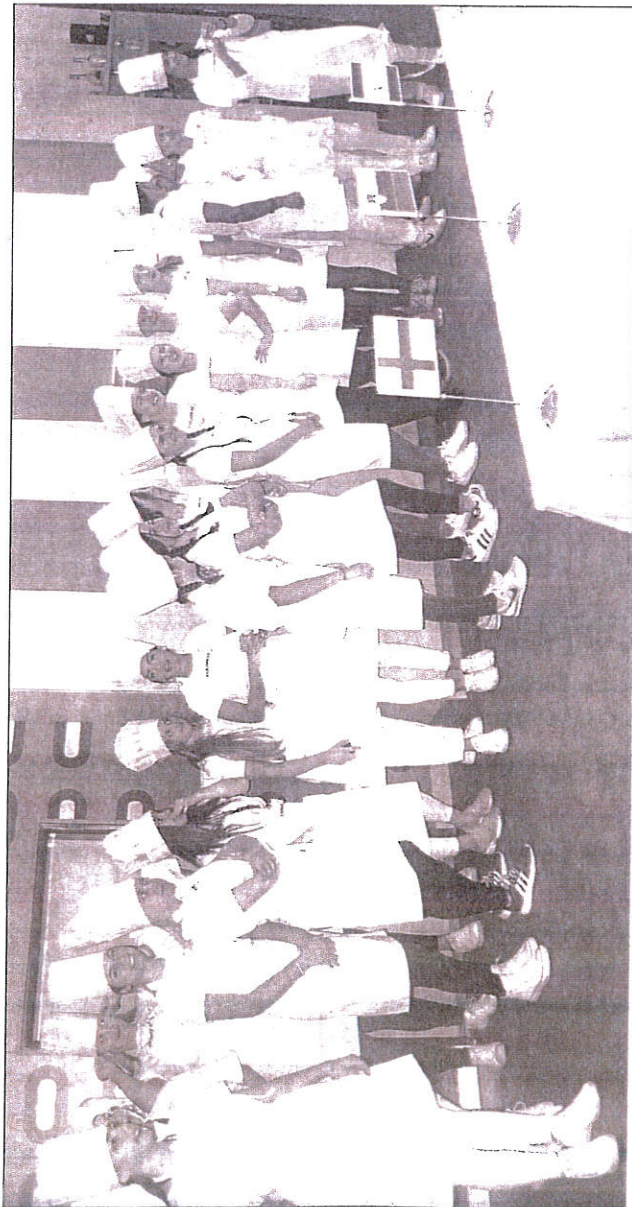
coop

veš dětská, která se vyskytuje ve vlasech a vousech. Proč právě dětská? Napadá totiž především děti ve věku od tří do čtrnácti let. Nejčastěji pak dívky kolem devátého roku.

Pokud najdete u svých ratolestí vši, neznamená to, že zanedbáváte hygienu. Nejedná se o kosmetický problém, ale o skutečné onemocnění. Často si veš pleteme s mastnými lupy. Jak tedy zjistíme rozdíl? Prvním krokem je pokusit se odchylku ve vlasech stáhnout pomocí prstů. Jedná-li se o vlasového parazita, odolává stáhnutí a drží. Vlasy působí jako přilepené.

Veš měří asi tři milimetry. Na nožkách má drápek, kterým se přichytí a pevně drží na vlasu. Saje krev a způsobuje nepříjemné svědění, obzvláště v klidové fázi dítěte. Nejraději se zabydlu-

Vepřo knedlo uměli nejlíp Italové



ZNOJMO (be). Doslova jako pod babylonskou věží si mohl připadat neznalý návštěvník cvičné kuchyně na Přímce. Slyšet tu bylo hned několik evropských jazyků. Italština, slovinština, finština, bulharština, španělština a potom také angličtina a čeština – tak tato směsice jazyků si povídala o jednom, o tradiční české pochoutce vepřo knedlu a zelu. V rámci projektu sm@rt šlo již o páté setkání studentů středních škol z těchto zemí. Studenti a učni z Přímky už byli v minulých měsících v Bulharsku, Španělsku v Itálii i ve Slovinsku.

Ale vraťme se do kuchyně. Tam v jednohlavých vařících centrech

na studenty čekaly všechny potřebné ingredience, nádoby a list s receptem, jak na to. Všichni do jednoho se s podobným jídlem setkali poprvé, a tak to bylo svým způsobem pro ně velké dobrodružství. Co vlastně z té hromádky masa, zeleniny a mouky vznikne?

„Jak se to používá? Děláme to dobře?“ zněly nejčastěji pokládané otázky dozorujícím mistrům odborného výcviku z přímetické školy. Ti trpělivě znovu a znovu za pomoci překladačků vysvětlovali, ukazovali, jak na to. „Pozor, ať to nespálíte!“ zněla dobrá rada a studenti z mnoha zemí Evropy, tedy přesněji hlavně studentky, se snažili, aby se

tak nestalo.

A tak se na plotnách postupně objevovaly hrnce a pánve, na kterých začala vonět cibulka jako základ k zeli, maso, které z pánve putovalo do trouby. Hezký byl i pohled na to, jak vznikají knedlíky, tu z prášku, tu karlovarské z rohlíků.

Tečkou za pokrmem měly být povídkové taštičky z bramborového těsta. I toto byl pro všechny oríšek, pro Španěly možná „španělská vesnice“. I s tím se však nakonec týmy popraly, a dokonce tu byla vidět i kreativita. Všichni se totiž snažili do tradičních českých receptů dostat něco z domácí kuchyně.

Po třech hodinách zápasu s pán-

vičkami, hrnci, vařečkami a povídky se na talířích objevily kreace na téma české veptoknedlo. Bylo to zajímavé a některé prezentace pro nás Čechy netradiční. Porota složená z odborníků a vedení školy nakonec ochutnala všechna uvařená díla a měla velmi těžký úkol, vybrat to nejchutnější. Pomyslnou zlatou si nakonec vyvařili Italové. Podlesek za svou šikovnost u jídla, které vařili všichni vlastní poprvé v životě, získali všichni. A jak má taková tradiční česká pochoutka chutnat doopravdy, se všichni nakonec dozvěděli ve školní jídelně, která na tento den do svého jídelníčku zařadila ...ano vepřo knedlo zelo. FOTO: be



ZNOJEMSKÝ

43/2016

Pondělí 24. října

15 Kč

týden

www.znoj-tyden.cz