

# LOŽKA MALÁ

Francouzská lidová

**D A**  
**Tak byla jedna loďka malá,**  
**D**  
**tak byla jedna loďka malá,**  
**A**  
**na moři jak, jak, jakživ nebyla,**  
**D**  
**na moři jak, jak, jakživ nebyla,**  
**A D**  
**Ohé, ohé, ohé.**  
**A**  
**Ref. /:Ohé, ohé lodníci,**  
**D**  
**lodníci vyplujte na moře!:/**  
  
**/:Když šest neděl na moři byla,:/**  
**/:tu náhle do, do, došly zásoby.:/**  
**Ohé, ohé, ohé.**  
**Ref:**  
**/:Los tahali o slámku krátkou,:/**  
**/:by určili, kdo, kdo má sněden být.:/**  
**Ohé, ohé, ohé.**  
**Ref:**  
  
**/:Los pad' na toho nejmladšího.:/**  
**/:Snědlí ho s bí, s bí, s bílou omáčkou.:/**  
**Ohé, ohé, ohé.**  
**Ref:**  
  
**/:A jestli jsme vás otrávil,:/**  
**/:my můžem' za, za, začít nanovo.:/**  
**Ohé, ohé, ohé.**  
**Ref:**  
  
**Někdy se zpívá původní francouzský**  
**refrén Ohé, ohé matelots, matelots**  
**navigatez sur les flot,**  
**Foneticky:**  
**Ohé, ohé matelo, matelo navigéz syr le**  
**fló!**

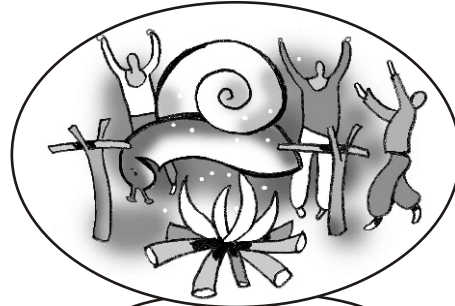


*Božka Aneta Jonáš*

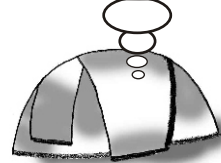
## Z paměti kapitána



Z našich výprav a expedic vím, že hlad se dá řešit všelijak. Víím, že škeble se nedá jíst ani vařená, protože chutí i konzistencí připomíná gumu na gumování. Z hlemýžďů se dá jíst jen ten podvozek a toho není mnoho. Pamatuji si také Hamounkův nárek: „On něco žere a já nevím, co to je!!!“ (Byly to moruše). A jsem pyšný při vzpomínce na příhodu, kdy jsme na polských kanálech předjeli naše zásobovací vozidlo a dostali se k polským domorodcům beze stanů, spacáků, jídla i ešusů. Šéf kempu nám ukázal, kde si rozdělát oheň a přinesl chleba a med. Pak přišel za mnou a řekl: „Máš dobré kluky. Nechtěli jíst, dokud jsem neřekl, že ti „zuchy“ (vlčata) opravdu už jedli.



Společný sen jedné posádky



**Vodák se neptá co je k jídlu, ale kolik toho je k jídlu.**

MOD/K/RÉ STRÁNKY PRO SKAUTY A SKAUTKY 4/2019, PRO SÍŤ VODNÍCH SKAUTŮ VYDÁVA HLAVNÍ KAPITÁNÁT VODNÍCH SKAUTŮ

# modré stránky

PRO VODNÍ SKAUTY A SKAUTKY

4/2019



*Ahoj*

**Bože, chraň námořníka na břehu,  
na širém moři si už poradí sám.**  
Frýzské přísloví



*Ahoj*

Při plnění odborky **TROSEČNÍK/TROSEČNICE** si nemusíme hrát jen na **Robinsona Crusoe**.



V r. 1952 přeplul Atlantik francouzský lékař **Alain Bombard** na malém člunu se zapečetěnou vysílačkou i zásobami jídla a pitné vody, aby dokázal, že přežít se dá i beznadějná situace. Přežil, napsal knihu, ale nevyhnul se nařčení ze švindlování. Za pravdu mu dal nejen příběh kapitána Bligha z Bounty r. 1789, ale i čtyř sovětských námořníků, kteří se r. 1960 dostali u Kuril do orkánu a pak v proudu Kurošio strávili bez pomoci 49 dní. Prý vypili vodu z chladiče a snědlí vše kožené včetně opasek a součástek harmoniky. V loňském roce strávil stejnou dobu bez zásob na moři Indonésan Aldi Novel Adilang, s kterým se utrhl rompong, plovoucí chatrč – rybí past.

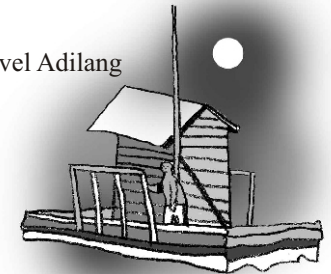
*Jonáš*

Alain Bombard na člunu l'Heretigue



*Majdalena*

Aldi Novel Adilang



*Božka Aneta Jonáš*

*Majdalena*



**Odborka TROSEČNÍK/TROSEČNICE  
DOKAŽ TO**

**D** Připravím si jídlo ze surovin, které najdu v přírodě.

**Jídlo mne musí zasýtit.**

Veledůležitou složku potravy tvoří sůl. Námořnický trosečník si ji vyrobí odpařením mořské vody, ale našinec?

Lze nahradit čerstvými nebo sušenými listy medvědího česneku, řeřichy, bazalky, pažitky, libečku či oregana. Minerály doplní i malé množství dřevěného popela (to ví každý, kdo kdy jedl brambory pečené v popelu).

**Čekanka obecná**

Kořen nahradí brambory, po upražení se užívá jako kávoovina. Mladé výhonky a puky jsou dobrou zeleninou. Chutná s naklíčenou a upraženou pšenicí.



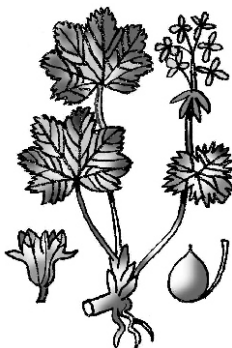
**Kokoška  
pastuší  
tobolka**

Kořeny je možno jíst i syrové.



**Jitrocel větší**

Opomíjený bratr jitrocele kopinatého. Konzumovat lze listy, klasy, semena (náhražka mouky). Starší rostliny jsou tuhé, proto je lépe je vařit. Nejsme-li trosečníky, můžeme omyté listy obalené v těstíčku usmažit na oleji.



**Kontryhel žlutozelený**

Mladé listy do salátů, pomazánek a polévek. Na listech se drží voda. Obalené v těstíčku usmažit na oleji.



**Česnek medvědí** – král přírodní kuchyně  
Zejména listy jsou výborným dochucovadlem všech nesladkých pokrmů. Cibulky nahradí cibuli.

**Pozor!** Nezaměnit za jedovaté listy konvalinky a ocunu. Ty při rozemnutí nevoní česnekem.



**Odborka TROSEČNÍK/TROSEČNICE  
DOKAŽ TO**

**E** Najdu v přírodě pitnou vodu.

**UKAŽ SE**

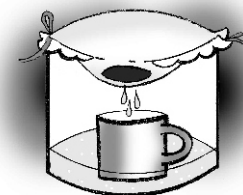
**3** Umím získat vodu odpařováním z rostlin

**Pitná voda je někdy znečištěná, někdy slaná, někdy není vůbec.**

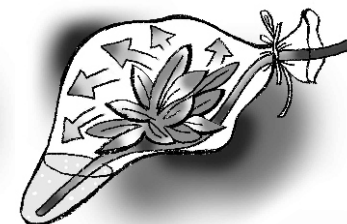
Zdroj vody z minerálního podloží raději třikrát obejdeme, abychom nepřehlédli mršinu nebo jiné znečištění. Pro jistotu vždy vodu nejméně deset minut převařujeme.



Nezávadnou vodu získáme přírodní destilací. Hrněk vložíme na dno nádoby s nečistou vodou, kterou překryjeme čirou fólií a utěsníme lepicí páskou. Kamenem zatížená fólie se prohne a vypařená a znovu kondenzovaná voda po ní bude kapat do hrnku. Podobným zařízením jsou dnes vybaveny záchranné čluny.



Zelené rostliny odpařují vodu, kterou zachytíme v neprodyšně uvázané fólii.



Nejnověji řeší tento problém **nanovlákná**.

Mají oproti objemu velký povrch, na nějž se elektrostaticky přitahují mikrokapičky vody, která je i ve zdánlivě zcela suchém vzduchu. Tak lze během dne získat až 180 l vody na jeden čtvereční metr materiálu.

