

ĀĤĀ•RY MĀ•RY FUK - A MĀ•M PENICILIN!

PondĀ•lĀ-, 28 srpen 2023

NĀ;Āj pan ministr zdravotnictvĀ- Vlastimil VĀjlek minulĀ½ tĀ½den oficiĀlnĀ› slĀ-bil, Ā¾e do tuzemskĀ½ch IĀkĀren dorazĀ- zaĀĀjtku Ā™Ā-jna 130 tisĀ-c balenĀ- penicilinu s tĀ-m, Ā¾e to bude dostateĀ•nĀj rezerva. JenĀ¾e - takovĀ© dodĀjvky ve slĀ termĀ-nu jsou Ā€“ podle tĀ›ch, kteĀ™Ā- to skuteĀ•nĀ› zajiĀ;ĀujĀ- (vĀ½robci, distributoĀ™i), velmi mĀjlo pravdĀ›podobnĀ©. tisĀ-c krabiĀ•ek by museli obstarat vĀ½robci, kteĀ™Ā- nahlĀjsili aĀ¾ do zĀ;Ā™Ā- pĀ™erujĀ- dodĀjvekĀ€!

Z jednoduchĀ½ch poĀ•tĀ- je tedy jasnĀ› zĀ™ejmĀ©, Ā¾e do konce zĀ;Ā™Ā- slibovanĀ© mnoĀ¾stvĀ- IĀkĀ- nenĀ- reĀjlnĀ› jakĀ½ch konkrĀtnĀ-ch vĀ½robĀ- chce pan ministr takovĀ© mnoĀ¾stvĀ- IĀkĀ- zĀ-skat, neprozradil. Jde uĀ¾ asi o jeho tĀ› Ā•tvrť½ slib ohlednĀ› dodĀjvek IĀkĀ- za tento rok, kterĀ½ se mĀ-jĀ- s realitou. DistributoĀ™i IĀkĀ- pĀ™itím potvrzujĀ-, Ā› podzimmĀ- mĀ-sĀ-ce majĀ- sjednanĀ© mnohem menĀjĀ- mnoĀ¾stvĀ- - do konce zĀ;Ā™Ā- budeme s jistotou jen 26 tisĀ-c kra. Dokonce musĀ-me poĀ•Ā-tat s tĀ-m, Ā¾e dodĀjvky penicilinu budou jeĀjĀ› menĀjĀ- neĀ¾ na jaĀ™e, protoĀ¾e nedostatek p trĀpĀ- nejen ĀEesko, ale prakticky celou Evropu. OvĀjem zajĀ-mavĀ© je, Ā¾e napĀ™Ā-klad na Slovensku je stĀjle moĀ¾n bez problĀmĀ- sehnat. Penicilin je normĀlnĀ› dostupnĀ½ takĀ© v Rakousku.

Jak si v nouzi vyrobĀ domĀcĀ- penicilin?

PomeranĀ•e a chlĀb jsou dvĀ› z nejbĀ•nĀjĀ- potraviny, kterĀ© najdete v kaĀdĀ kuchyni. Ale vĀ›dĀli Ano, ta zelenĀj nechutnĀj plĀ-seĀ, kterĀj se vyvĀ-jĀ- na povrchu chleba, je vlastnĀ› penicilin. Abyste si vyrobili vlastnĀ- penicilin, postupujte takto:

UmĀ-stĀ›te chlĀb do mikrotĀnovĀho sĀjĀ•ku nebo jinĀho obalu.

Nechte ho odpoĀĀ-vat, dokud se nezaĀ•ne tvoĀ™it vrstva plĀ-snĀ›.

ChlĀb rozdĀ›lte na menĀjĀ- kousky.

Zlehka je oroste vodou.

Pozorujte rĀ-st plĀ-snĀ›, neodstraĀ›jte ji ale, dokud nedosĀjhne zelenĀ© zbarvenĀ-.

PrvnĀ- fĀjzĀ- je bĀ-lĀj vrstva, pozdĀ›ji modrĀj aĀ¾ nakonec zelenĀj, kterĀj bude obsahovat dĀjvku penicilinu. NynĀ-, kdyĀ¾ mĀjte tuto zelenou plĀ-seĀ, mĀ-Ā¾ete ji skuteĀ•nĀ› zaĀ•t pouĀ¾Ā-vat jako IĀĀ•ivo. VezmĀ›te si kus pĀ™ipravenĀho chleba, vloĀ¾te jej do velkĀho hrnku a pĀ™idejte zahĀ™Ājtou vodu (voda vĀjak nesmĀ- vĀ™Ā-t). ZamĀ-chejte a mĀ-Ā¾ete zaĀ•t uĀ¾Ā-vat.

Opakujte podle potĀ™eby, abyste mĀ›li dennĀ- pĀ™Ā-sun penicilinu.

Je ale dĀ›leĀ¾itĀ© si uvĀ›domit, Ā¾e zatĀ-mco dĀjl roste plĀ-seĀ, s nejbĀ›tĀjĀ- pravdĀ›podobnostĀ- rostou i jinĀ© IĀjtky, kterĀ© nejsou vĀ¾dy pro tĀ›lo uĀ¾iteĀ•nĀ©. KdyĀ¾ budete pokraĀ•ovat v konzumaci, budete pĀ™ijĀ-mat jak penicilin, tak tyto jinĀ©, nejeuĀ¾iteĀ•nĀjĀ- IĀjtky. Ano, bude to chutnat ĀpatnĀ›, ale nenĀ- potĀ™eba polevit.

Tento zpĀ-sob se pouĀ¾Ā-val uĀ¾ tisĀ-ce let v dĀjvnĀ½ch kulturĀjch, byl to znĀjmĀ½ lidovĀ½ IĀk.

Hele, drahouĀjkovĀ©, ona to zas nenĀ- takovĀj legrace, co?

d@niela