

# Bezvíček 2014

Pozor! Toto je Bezvíček, nikoli Svíčky. To mimo jiné skutečnosti znamená, že zde platí pravidla Bezvíčku, nikoli Svíček. Například je pro řešení zakázáno používat pomoc neregistrovaných nebo v místě nepřítomných osob či jakékoli výpočetní či komunikační techniky. A taky platí, že CH jsou dvě písmena. Zadání jednotlivých úloh nebo pokyny organizátorů mohou tato pravidla upravit.

K Bezvíčku jste měli dostat:

toto zadání

tiskopis (2 strany, příloha k úloze Interaktivní)

výtisk článku Meteorologické zabezpečení civilního letectví (6 stran, příloha k úloze Šifrovací)

svíčku a pečící papír (materiál k úloze Konstrukční)

## Zoologická

Postavte si vlastní zoologickou zahradu. Sbírejte zvířátka, jejichž celá a nezašifrovaná jména tvoří jména stanovišť, která prokazatelně navštívíte. Za každé takto získané zvířátko do zoo získáte 2 pomocné body.

## Interaktivní

Pořadatelé si myslí heslo. Vaším úkolem je jej odhalit. K tomuto účelu jim kladte uzavřené otázky (zodpověditelné „ano“ či „ne“), na něž vám budou odpovídat. Množství bodů, které můžete za úlohu získat, je 2 nebo 1 podle toho, kolik zodpovězených otázek na získání bodů spotřebujete. Otázky zapisujte na tiskopis který je přílohou zadání Bezvíčku. Pokud vám budou stačit kolonky na první straně, obdržíte 2 pomocné body, pokud na druhé, obdržíte 1. Více otázek vám pořadatel nezodpoví. Pořadatele je možno dotazovat na startu, na stanovišti, jehož jméno končí na „o“, a na Turniketů. Avšak pozor! Celkový počet bodů za tuto úlohu je 30. Po jejich vyčerpání se úloha uzavírá.

## Šifrovací

*Pozor! Mapy v příloze této úlohy nejsou mapami ve smyslu pravidel hry Svíčky!*

Dopravní pilot Československých aerolinií ze sedmdesátých let musel umět rutinně dešifrovat – například zprávu

ETBS 16004 0400 R0800/08 R0600/12 45FG 02/02 1000

musel umět “přečíst” a vyhodnotit bez přemýšlení či hledání v manuálu.

Nejdřív malý testík pro zájemce o létání:

1. Izohypsy (čáry stejné nadmořské výšky dané izobarické plochy) mají něco společného s větrem, přesněji
  - a) jejich hustota odpovídá rychlosti větru
  - b) udávají směr větru
  - c) jsou kolmé na směr větru v dané výškové hladině
2. Skupina PROB6 ve zprávě TAF znamená
  - a) pravděpodobnost výskytu daného meteorologického jevu je 60%
  - b) pravděpodobnost výskytu daného meteorologického jevu je 6/8
  - c) že došlo ke zkomolení zprávy, protože taková skupina se nemá ve zprávě vyskytovat
3. Počet možných skupin vyjadřujících průběh očekávané změny v letištní předpovědi na 9 hodin je
  - a) 3
  - b) 4
  - c) 6
4. Meteorologické služby v socialistických státech udávají výšku oblačnosti na Mapě význačného počasí
  - a) v metrech
  - b) v dekametrech
  - c) ve stovkách feet-ů
5. Ve zprávě LMM 15012 4500 3CS150 01/M01 1004 není údaj
  - a) o tlaku QNH
  - b) o rosném bodu
  - c) o význačném počasí
6. Přistávací předpověď připojená ke zprávě METAR je platná dvě hodiny a obnovuje se obvykle
  - a) každou půlhodinu
  - b) každou hodinu
  - c) každé dvě hodiny
7. Podplukovník Jaromír Palečný měl v roce 1970
  - a) 2 děti
  - b) 3 děti
  - c) 4 děti

8. Dostal(a) jste tyto dvě čerstvé zprávy:  
LHBP 18005 0600 R0900/05 R0800/04 46FZDZ 01/M06 1006  
LKIB 01017 1500 8NS060 02/M01 1010  
Na kterém letišti jsou lepší podmínky pro přistání?
- Budapest – Ferihegy
  - Bratislava – Ivanka
  - je to přibližně stejně špatné na obou
9. Skupina 9/129/5/4 kóduje
- rychlost větru, směr větru, teplotu, rosný bod
  - celkovou oblačnost, letovou hladinu, teplotu, rosný bod
  - něco úplně jiného
10. Který z pilotů nebyl členem akrobatické skupiny předvádějící ukázkou vysoké techniky pilotáže na leteckém dni na Ruzyni v roce 1960:
- Barabáš
  - Poláček
  - Faix
11. Ve zprávě LKPR 04014 CAVOK 01/M02 1002
- se říká, že počasí pro létání je výborné
  - jsou číselné skupiny nadbytečné
  - by měly být údaje o dohlednosti na drahách letiště Praha – Ruzyně
12. Rychlost výškového větru v tabulkové předpovědi v km/h
- udávají služby západních zemí
  - někdy udávají služby socialistických států
  - udávají služby jugoslávských letišť
13. Osádka letu Praha – Moskva, startující 31.3.1970 ve 22.00 GMT, se na polsko-sovětských hranicích podle mapy význačného počasí na obr.3 přílohy
- musí připravit na turbulence
  - musí připravit na mírnou námrazu
  - nemá čeho obávat
14. Zpráva LKTB 09008 0600 R1200/05 R1000/10 11MIFG 01/01 1008 se nejvíce hodí do měsíce
- února
  - června
  - listopadu

## 15. Meteorolog není

- a) blázen
- b) jasnovidec
- c) vaše chůva

Za správné řešení testu, které přinesete napsané jako řetězec písmen (např bbacabaa...) dostanete jeden bod. Pokud jste v minulosti nebyli piloty, pomůže vám přiložený článek "Meteorologické zabezpečení civilního letectví". Těm, kteří trpí averzí k létání (nebo k meteorologii) postačí k zisku jednoho bodu počítání písmenek. Skupiny 4/609, 1/889, 5/313, 6/789, 3/636 a 2/348 říkají vždy na které stránce přílohy kolikáté písmeno je součástí příslušného šestipísmenného hesla, jehož čtvrté písmeno je R.

Celkem lze za úlohu Šifrovací získat 4 body.

## Logická

Nejenom manželky jsou zoufalé, ale z nich už i jejich manželé. Na jednom pánském večírku se dohodli, že potřebují trošku změnu. Rozhodli se, že si vymění ne manželky (to by jim neprošlo), ale uklízečky. Za týden bude mít každý manžel doma jinou uklízečku než doposud. Každá uklízečka má jednu jedinečnou vlastnost, kterou se dá rozlišit, a každá zoufalá manželka miluje jedno město, které je jiné než oblíbená města jiných manželek. V každé rodině je jedna knížka, kterou ostatní nemají.

- Karlova manželka má ráda Choceň.
- Do rodiny, ve které je teď uklízečkou Denisa, přijde na výměnu Františka.
- Manželka muže, který čte Pulz, má ráda Brno.
- Tam, kde je drzá uklízečka, přijde Denisa.
- Gabriela Bohatá má velmi milou uklízečku.
- Uklízečka Gertruda je u manželky, která má ráda Telč a jejíž manžel právě čte knihu Duma key.
- Břetislavova manželka Zuzana má ráda Liberec.
- U manželů Slunečných je poslušná uklízečka.
- Uklízečka Bedřiška je v domě, kde je knížka Dračí oči.

- Jiřího manželka má ráda Prahu a jeho současnou uklízečkou je Františka.
- Tomáš a Běla mají laskavou uklízečku.
- Uklízečka Helena půjde k páru, který čte Mrtvou zónu.
- Manželé Mladí mají usměvavou Elišku.
- Pan Skoupý má pěknou uklízečku a je zvědavý, jaká bude Adéla, která k němu přijde.
- Přítulná uklízečka utírá prach z knihy Pavučina snů.
- Marie Tichá se cítí dobře, když je na dovolené v Krnově.
- Michal čte Osvícení, zatímco Adéla doma uklízí.
- Manželka Marka Majera se jmenuje Linda a má ráda Pardubice.
- Blanka Krutá čte Srdce v Atlantidě, zatímco u ní uklízí šikovná uklízečka.
- Daniela a Richard budou mít příští týden uklízečku Kamilu.
- Evelína čte Talisman, její uklízečka je Kamila a budoucí týden budou mít uklízečku od manželů Janáků.
- Oliverově manželce se líbí Bruntál a jejich budoucí uklízečka bude Bedřiška.

*Správně vyplněná následující tabulka vám dá dva body, alespoň třicet správně vyplněných polí vám dá bod jeden.*

Manžel	Manželka	Příjmení	Knih	Město	Uklízečka	Vlastnost	Nová uklízečka
		Skoupí					
		Mladí					
		Tiší					
		Janákovi					
		Majerovi					
		Bohatí					
		Krutí					
		Sluneční					

## Konstrukční

Wikipedie: „3D tisk je proces, při kterém se prostřednictvím specifického zařízení vytvářejí trojrozměrné objekty z vhodného materiálu.“

Pro tuto úlohu jste na startu obdrželi svíčku a pečící papír. Svíčku můžete použít i při luštění šifer, ale předpokládáme, že Vám nijak nepomůže. Pečící papír s výhodou poslouží jako podložka, na kterou se vosk nepřilepí.

Úkolem je z vosku něco vymodelovat. Záleží pouze na Vás, co to bude. Hodnocení je čistě subjektivní, ale k dobru se počítá: čím více 3D, tím lépe, celková velikost, komplexnost a detaily modelu. Naopak se nám nebude líbit ocouzený nebo jinak zašpiněný či upatlaný model a také výtisk, který se cestou rozláme. Odevzdaný objekt nesmí obsahovat nic víc než vosk z obdržené svíčky.

Za odevzdaný model je možné získat 0 až 3 body. Za obzvlášť povedený výtisk je možné udělit i 4 body. Org s Vámi probere nedostatky a odůvodní hodnocení. V případě, že nebudete s hodnocením Vašeho modelu spokojeni, můžete ho upravit, ale na druhý pokus budeme přísnější. Do vyčerpání zásob je možné si za jeden bod koupit další svíčku.

## Memorika (nejvýše 4 body)

Vaším úkolem je naučit se jeden z dále uvedených receptů (nebo oba) tak dobře, abyste dokázali správně „připravit“ (dále používáme termín „uvařit“) příslušný pokrm ve speciální, k tomu účelu vybavené, kuchyňce na turniket. Jak bude konkrétně vaření probíhat se dozvíte až vevnitř, nicméně prozradíme, že pořezání, opaření ani umaštění Vám hrozit nebude. Provoz kuchyňky pro úlohu Memorika se bude řídit následujícími pravidly:

V kuchyňce smí být pouze jeden tým, a to v libovolném počtu členů.

Vstup do kuchyňky je na základě pořadníku, do kterého se týmy mohou zapisovat za 1 pomocný bod. Po absolvování pobytu v kuchyňce je týmu bod vrácen bez ohledu na výsledek vaření.

Maximální doba souvislého pobytu v kuchyňce je 15 minut. Pokud tým uvařit nestihne, může se znovu zapsat do pořadníku a pokračovat, až na něj dojde řada.

V průběhu vaření smí kterýkoliv člen týmu odejít, nesmí se však vrátit ani se nesmí k týmu připojit jiný člen. Jakákoliv komunikace s okolním světem je v průběhu vaření zakázána, do kuchyňky si tým smí přinést pouze vlastní psací potřeby (tedy ani žádný papír, žádné pomůcky – v zásadě pouze oděv, obuv a tužku či propisku). Při odchodu si smí členové týmu odnést jen to, co si přinesli.

Další (ne úplně krátké) pokyny budou v kuchyňce. Jestli Vám to přijde poněkud na hlavu, tak Vám to přijde správně. Toto je úloha Memorika.

## **Svíčková na smetaně (3 body)**

Potřebujeme:

600g hovězího válečku (můžeme použít hovězí zadní, svíčkovou), 50g slaniny, 1 velkou cibuli, 2 větší mrkve, 1 velkou petržel a cca ½ menšího celeru, 5 zrněk pepře a nového koření, 2 bobkové listy, špetka sušeného tymiánu, 250g kysané smetany, 2 lžíce hladké mouky, ½ citrónu.

Postup:

10g slaniny nakrájíme na klínky. Maso očistíme od blan a šlach a úzkým nožem uděláme 6-8 dírek, do kterých zasuneme klínky slaniny (pokud se nám nedaří klínky zasunout prostrčíme naříznutou dírkou prst nebo delší vařečky a pak zatlačíme dovnitř slaninu). Zbytek slaniny na krájíme na kostičky a dáme vypéct do většího hrnce. Vyndáme škvarky (které vznikly při vypékání slaniny v hrnci) a opečeme na vypečeném tuku maso ze všech stran. Maso vyjmeme na talíř. Mrkev, petržel a celer nakrájíme na kolečka popř. plátky a opečeme do červena na tuku, kde jsme předtím opékali maso. Na zeleninu položíme maso, přidáme koření a na kolečka nakrájenou cibuli, podlijeme vodou a dusíme za stálého podlévání asi 90 minut. Ke konci necháme šťávu vysmahnout, aby měla omáčka pěknou barvu. (pak opět podlijeme) Vyndáme uvařené maso. Šťávu se zeleninou propasírujeme přes sítko nebo vyndáme bobkový list, pepř a nové koření a vše rozmixujeme a vrátíme zpět do hrnce. V misce si rozmícháme kysanou smetanu s moukou a cca 100ml vody. Směs přidáme k propasírované zelenině a pořádně rozmícháme. Poznámka: Můžeme pak přidat vody tolik, kolik si přejeme mít omáčky. Maso nakrájíme na plátky a můžeme vložit zpět k povařené omáčce. Pozn.: Já maso raději nechám zvlášť, aby se mi v hrnci s omáčkou už nerozpadlo.

Podáváme s Karlovarským knedlíkem, ozdobíme plátky citrónu, zavařenými brusinkami a šlehačkou.

Na Karlovarský knedlík potřebujeme:

2ks vejce, 250ml mléka, 250g bílého pečiva, 30g másla, 50g hrubé mouky, sůl

Postup:

Žloutky oddělíme od bílků. Máslo necháme na teple rozpustit. Potom ho zalijeme mlékem a do vychladlého vmícháme žloutky. Den staré rohlíky nebo housky nakrájíme na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Nakrájené pečivo vložíme do mísy, zalijeme prochlazeným mlékem, posolíme dvěma špetkami soli a necháme chvíli vsáknout. Potom vše zasypeme moukou a propracujeme. Nakonec do hmoty vmícháme ušlehaný sníh a řádně propracujeme do tvaru šišky. Plátěný ubrousek namočíme a řádně vyždímáme. Položíme na něj šišku těsta a zabalíme. Oba konce zavážeme nití těsně u knedlíku a potom ještě jednou o 1cm dále. Takto připravený knedlík vložíme do vařící a osolené vody, velmi mírně povaříme 5 minut. Potom odstraníme vnitřní nitě, knedlík obrátíme a velice pomalu vaříme ještě 20 minut. Hotový knedlík vyjmeme z ubrousku a tenkým nožem nakrájíme na plátky.

## **Dort podle Pejška a Kočičky (1 bod)**

Vzali mouku, mlíčko a vejíčko a míchali to dohromady. "Dort musí být sladký," řekla kočička a nasypala do toho cukr. "A trochu slaný taky," řekl pejsek a dal tam sůl. "A teď tam dáme máslo a zavařeninu," řekla kočička. "Zavařeninu tu ne, tu já nerad," povídal pejsek, "dáme tam místo zavařeniny syreček, ten já tuze rád." Tak tam dali několik syrečků. "Mně se zdá, že je málo mastný," řekla kočička, "musíme tam dát několik špekových kůží." - "A oříšky, abychom nezapomněli," řekl pejsek a nasypal tam kornout oříšků. "Oříšky jsou dobré," schválila to kočička, "ale měla by tam jistě také přijít okurka," a dala tam okurku. "A kosti," svolal pejsek, "musíme tam přece dát nějak(nejvýše 4 body)é kosti!" Tak do toho dortu dali hodně kostí. "A přece nějakou myš, myši já tak tuze ráda!" vzpomněla si kočička a dala do dortu čtyři myši. "Tak, a teď několik buřtů hodně pepřovatých, to je něco pro mne," řekl pejsek a dal tam několik buřtů. "A teď to hlavní!" povídal kočička, "přece šlehanou smetanu tam musíme dát!" Dali tam plný hrnec smetany. "A trochu cibule," řekl pejsek a dal tam cibuli. "A čokoládu," řekla kočička a přidala do toho čokoládu. "A omáčku!" napadlo pejskovi, i dali tam omáčku.

Tak do toho svého dortu, dávali a míchali všechno možné, dali tam i česnek a pepř a namíchali tam sádlo i bonbóny, škvarky a skořici, krupičnou kaši a tvaroh, perník a ocet, kakao a zelí, jedlou hlavu z husy a hrozinky, inu všechno možné do toho dortu dali, jen chleba tam nedali, protože pejskové a kočičky chleba zrovna tuze moc rádi nejedí.

Když to všechno smíchali a rozmíchali, byl z toho dort tak veliký jako kolo u vozu. "Panečku, to bude veliký dort, to se nějak najíme!" chválili si to, "a teď to dáme péci." Dali dort péci a těšili se na to, až bude upečený. Kouřilo se z toho, bublalo to, prskalo a syčelo, škvířilo se to, syčelo to a šla z toho pára, smažilo se to, a připalovalo, kypělo to a přetévalo, a čmoudilo to, jako kdyby se staré hadry pálily. Když se jim dort zdál dost upečený, dali ho před dveře, aby vychladl.



## **Užitečná práce (nejvýše 2 body)**

Po příchodu na Turniket si můžete za jeden pomocný bod koupit malé nebo velké pláténko, jehlu a bavlnky a pustit se do vyšívání svíčky dle vlastního návrhu. Hotovou výšivku od vás koupíme my - malou svíčku za 2, velkou za 3 pomocné body. Fantazii se meze nekladou, tvar svíčky není nijak definován. Musí být ale poznat, že jde o svíčku - především musí mít plamínek, a to plamínek mírně nakloněný doprava (jako by zleva foukal lehký vánek). Nakoupit materiál můžete pouze jednou. Nepoužitou bavlnku prosíme vrátit.

Minimální požadavky na výšivku:

malá svíčka 130 křížků, 3 barvy (různé bavlnky)

velká svíčka 250 křížků, 4 barvy

každá barva musí být zastoupena nejméně 25 křížky

všechny křížky musí být nejmenší možné (rastr 1x1)

horní steh všech křížků musí jít jedním směrem (chyby do cca 5% budou tolerovány)

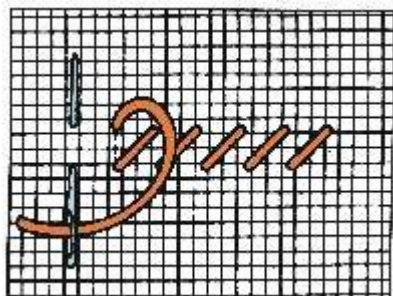
výšivka musí být v rámci možností pečlivá a úpravná (rozhoduje přejímající org)

na rubu napište obyčejnou tužkou název týmu a celkový počet křížků

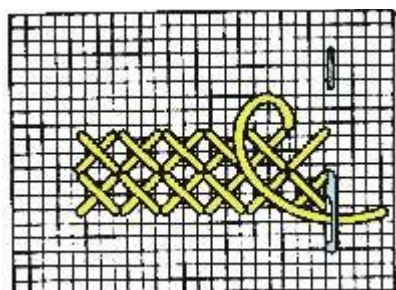
Příklady svíček uznaných za vyhovující v minulých letech jsou k vidění na nástěnce, která bude vystavena na startu a na turniketech. Pokud Vám to připadá nějaké moc stejné, podívejte se na tvořenou standartu Svíček (nebo co z toho nakonec bude). Pochopíte, že vyšitých svíček je pořád zatracené málo.

Návod na vyšívání křížkovým stehem pro začátečníky (citáty z [www.rucniprace.cz](http://www.rucniprace.cz)):

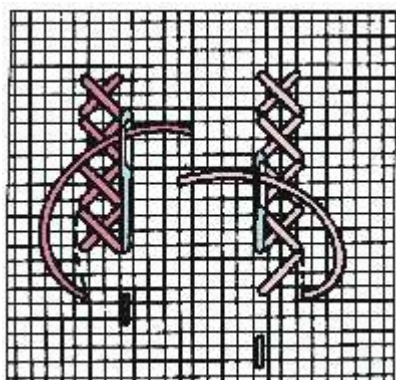
Všechny horní stehy musejí bezpodmínečně jít jedním směrem, potom je dojem z výšivky čistý. Je proto dobré si zvyknout vést spodní steh zprava nahoře doleva dolů. Dle směru vyšívání se osvědčil tento postup:



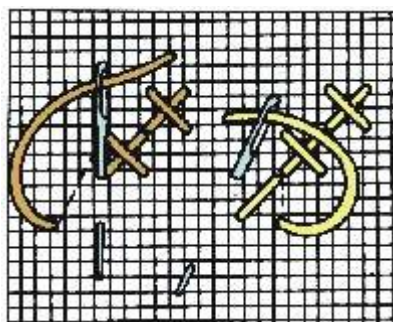
Vyšíváme-li v řadách zespoda nahoru, začínáme první řadu spodních stehů vpravo a směřujeme doleva.



Vyšíváme-li potom horní řadu stehů zleva doprava (a tím dokončujeme stehy), můžeme jednoduše propíchnout k místu vypíchnutí další řady spodních stehů.



Vyšíváme-li jednotlivé řady seshora dolů, dokončujeme nejprve každý steh, teprve potom vyšíváme další. I zde vpíchneme spodní steh vlevo dole a vedeme ho doprava nahoru, horní steh potom vedeme do kříže přes něj a propíchneme rovnou k začátku dalšího stehu.



Takto vyšíváme správně šikmé řady: první spodní steh vedeme zleva dole k pravému hornímu rohu, potom přejdeme rovnou k začátku horního stehu. Vyšijeme ho a přejdeme šikmo dolů k začátku dalšího spodního stehu.

Ať se dílo daří!

