

Fazolová

2,5 l hrnec – 8 porcí

Suroviny:

Slanina, 1 x cibule, 1 x mrkev, 1/4 celeru, 1 x konzerva fazolí (červené fazole ve slaném nálevu, nebo bílé fazole v tomatovém nálevu), 2 dcl rajského protlaku, sůl, pepř, libeček, zázvor, koření do polévky, hladká mouka, 1/2 citrónu.

Příprava:

Nakrájíme slaninu na drobné kostečky a vložíme do rozehřátého hrnce. Vysmahneme a vložíme na malé kousky nakrájenou cibuli, promícháváme. Po chvíli vložíme mrkev a celer nakrájené na drobné kostky. Osolíme, opepříme a promícháváme. Jakmile je zelenina osmažená, zasypeme moukou (jednu až dvě lžíce), promícháme, necháme osmahnout. Zalijeme vodou (nebo vývarem z brambor, či zeleniny) a mícháme, uvedeme do varu. Přidáme rajský protlak, koření do polévky, sůl, fazole a celkově dochutíme, případně osladíme kostkou cukru, dobře promícháme. Přes sítko vymačkáme citron. Povaříme cca 10 min. a odstavíme.

ngg_shortcode_0_placeholder

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA

Hovězí s palačinkou

2,5 l hrnec – 8 porcí

Suroviny:

3 x stroužek česneku, 1 x kousek čerstvého zázvoru, 1 x cibule, 1 x mrkev, 1 x celer, 1 x pórek, 1 x kostka masoxu, 20 dkg hovězí přední, 2 x kost špiková, hladká mouka, 4 x lžíce oleje, vejce, 0,5 dcl mléka, sůl, pepř, polévkové koření. Zavářka:

Dva stroužky česneku a oloupaný zázvor nastrouháme na malé kousky. Do hrnku, cca 2,5 dcl,

rozklepeme vejce, přidáme trochu mléka, nastrouhaný zázvor s česnekem, sůl, pepř a dvě lžíce hladké mouky. Rozkvedláme a zahustíme moukou, či naředíme mlékem na řídké těsto, obdobné jako pro palačinky, v množství cca 2 dcl. Na rozpálenou pánev nalijeme přiměřeně olej, rozetřeme a uděláme dvě palačinky, dáme vychladnout a nakrájíme na centimetrové pásy, které nakrájíme ještě napříč a dáme na misku.

Polévka:

Do hrnce dáme cca litr vody a uvedeme do varu. Vložíme maso a kost. Osolíme lžičkou soli a pomalu vaříme. Asi po 1/2 hodině přidáme nastrouhanou mrkev, celer, cibuli nakrájenou na tenká kolečka, nastrouhaný zázvor, lžičku soli, trochu mletého pepře a udržujeme na mírném varu. Kontrolujeme, zda je maso měkké. Jakmile je maso měkké, vyjmeme maso i kosti z vývaru. Vývar přecedíme a zeleninu propasírujeme přes sítko do misky. Z masa okrájíme tuk a libové části nakrájíme na malé kousky a vložíme zpět do vývaru. Dochutíme masoxem, či polévkovým kořením, dolijeme převařenou vodou na potřebné množství a uvedeme do varu na několik minut.

Očistíme a opereme pórek a nakrájíme kousek na tenká kolečka. Nakrájíme rovněž na malé kousky zbytek česneku. Vše vložíme do vroucí polévky, uzavřeme pokličkou a odstavíme. Na talíře dáme nakrájenou palačinku a zalijeme horkým vývarem.

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA

Zeleninová polévka

2,5 l hrnec, 8 porcí

Připravte si:

2 mrkve, 2 petržele, 1/4 celeru, 1 větší cibuli, 2 stonky řapíkatého celeru, 2 plátky čerstvého zázvoru, 2 stroužky čínské česneku (českého stačí jeden), lžičku oleje, 1/5 Hery nebo másla, lžíci hladké mouky, půlku citrónu, sůl, pepř, kmín, 4 listy čerstvé bazalky nebo sušenou, případně chilli. Do kastrólu dáme lžičku oleje. Po zahřátí přidáme drobně nakrájenou cibuli, mícháme a necháme zesklovatět. Přidáme HERU a poté na kostky nakrájenou mrkev, petržel a celer. Stonky řapíkatého celeru podélně rozkrojíme a

nakrájíme na tenké plátky a přidáme. Nezapomeneme promíchat. Přidáme lžičku soli. Chvilí podusíme a pak přidáme na jemno nakrájený zázvor a česnek. Přihodíme mletý kmín a pepř dle chuti. Promícháme a zasypeme lžící hladké mouky. Jakmile se mouka rozmíchá se zeleninou, zalijeme litrem studené vody. Můžeme také přidat 1 kostku zeleninového bujónu. Potom opatrně se solí. Polévku za stálého míchání uvedeme do mírného varu. Kdo má rád trochu ostřejší chuť, přidá na špičku nože mleté chilli. Dolejeme vařící vodou asi 2,5 cm pod okraj hrnce a vaříme, až bude zelenina dostatečně měkká. Přidáme na drobno nakrájenou bazalku. Opatrně dosolíme a okyselíme citrónem. Ještě 5 min. necháme na mírném varu (Pozor, ráda utíká). Jestliže vaše snaha dopadla tak, jak je vidět na obrázku, pak můžete konzumovat.

ngg_shortcode_1_placeholder

Dobrou chuť přeje Tonda OK2WPA

2013 - UHF Contest

5.10. – 6.10. 2013 se náš radioklub OK2OHA zúčastnil UHF kontestu z QTH Hvězdárna Lošov. Toto QTH jsme vybrali z několika důvodů. Na hvězdárně v Lošově jsme již byli několikrát, avšak v 80 letech minulého století. Na toto místo nás tenkrát přivedl Mirek Kousal OK2WDC, náš tehdejší vedoucí operátor a chtěli jsme si tím Mirka připomenout. Dalším důvodem bylo otestovat stávající podmínky pro UHF pásma na tomto QTH. Oslovil jsem hospodáře občanského sdružení Hvězdárna Olomouc, které hvězdárnu Lošov využívá, a požádal o souhlas s našim pobytem na pozemku hvězdárny a poskytnutí připojení na síť 230V. Vše jsme od kolegů hvězdářů bez problému dostali. Vzhledem k počasí jsme se rozhodli, že se závodů zúčastníme pouze v sobotu. Na stanoviště jsme dorazili ráno po 8 hod. našeho času ve složení Franta OK2PYD, Milan OK2VWM, Tomáš OK2TK a Tonda OK2WPA. Rychle jsme postavili provizorní procoviště na volném prostranství a na stožár umístili antény pro tři pásma, 70cm (20W), 23cm (10W), 13cm (10W). Zatímco jsem se snažil uschopnit 23 a 13 cm, kolegové již na 70 cm zapisovali do logu první spojení. Nakonec se další pásma podařilo zprovoznit. Kolem poledne se nečekaně objevil Josef OK2UWJ, čímž nás příjemně překvapil. Odpoledne nás zima a nepříjemný vítr donutily naší účast na závodě ukončit. Lokalita nás překvapila otevřením prakticky na všechny strany, i když je v nadmořské výšce pouze 386 m. Na 70 cm jsme udělali 28 spojení. Několik spojení s německými (např. DB6NT) a rakouskými stanicemi. Rovněž spojení se stanicemi OK1 od německých hranic šla dobře. Pěkná spojení máme také s řadou slovenských

stanic, jednou maďarskou stanicí a samozřejmě se stanicemi OK2. Na 23 cm jsme dosáhli 4 spojení a na 13 cm 3 spojení. Účel této mise, otestování lokality Lošov, jsme splnili. Zdá se, že tato lokalita není vůbec špatná a můžeme ji zařadit do našich budoucích uvah.

ngg_shortcode_2_placeholder

NAS server - 2. část

Nejprve bylo třeba připravit PC, zabudovat a připojit nachystaný disk. Win XP byly nainstalované, takže jsem PC spustil a v bios zkontroloval, jestli je vidět připojený disk a CD mechanika. Také jsem zkontroloval, jestli umí základní deska boot z USB flash paměti. Vše bylo v pořádku. Boot jsem nechal nastaven na disk s Windows. Je třeba počítat s tím, že na připojeném disku se smažou data a případně je zálohovat na jiný disk. Po restartu jsem pomocí utility nahrál z USB flash paměti ISO soubor SW FreeNAS a vypálil na CD. Flash paměť s programem jsem odpojil a do volného USB portu zapojil čistou flash paměť 2GB. Restart, nastavení CD mechaniky v bios jako bootovací a opět restart. Boot z CD proběhl v pořádku a objevil se jednoduchý provodce instalací. Po poradě s manuálem jsem úspěšně instaloval FreeNAS na USB flash paměť. Vlastně jsem jen čekal, až si SW otestuje hardware. Následně se proces zastavil na jednoduchém Console menu, kde jsem zadal IP adresu a masku podsítě pro FreeNAS v rámci domácí sítě (DHCP server jsem nastavil na stejnou statickou adresu) a zadal IP adresu výchozí brány a DNS serveru, což jsou v mém případě stejné adresy. Ostatní parametry, by měli jít nastavit přes uživatelský web interface. Opět po poradě s manuálem jsem PC restartoval a nastavil v bios boot z flash paměti. Zhruba po 15 minutové konfiguraci opět naskočilo jednoduché menu. Další konfiguraci jsem již prováděl přes web rozhraní, ale o tom v další části.

NAS server - 1. část

Zhruba před dvěma lety jsem začal uvažovat o nějakém domácím úložišti dat, abych mohl z různých počítačů pracovat se stejnými daty. Nakonec jsem se rozhodl pro (NAS) Network-Attached Storage – připojená síťová paměť. V té době se samozřejmě dalo zařízení NAS pořídít od různých výrobců. Vzhledem k tomu, že jsem při hledání na webu narazil na volně přístupný SW FreeNAS, jsem se nakonec rozhodl, že si toto zařízení postavím sám.

SW FreeNAS

FreeNAS® – Network-Attached Storage (NAS) (připojená síťová paměť), systém založený na FreeBSD a vydaný pod BSD licencí. NAS poskytuje operační systém, který je optimalizovaný pro ukládání a sdílení souborů. FreeNAS je od verze 8.0 (květen 2011) dále vyvíjen vývojáři iXsystems. Pokud máte zájem,

stáhněte si částečně přeložený manuál verze 8.3.0 (download na této stránce). To je verze, kterou momentálně používám. Podrobnější informace k verzi 8.3.0 najdete na odkazu: <http://sourceforge.net/projects/freenas/files/FreeNAS-8.3.0/RELEASE/>. Momentálně je k dispozici verze 9.0.1.

Poznámka:

FreeBSD je distribuce linuxu – operační systém. Na tomto systému je vystavěna implementace NAS funkcí. Není třeba mít z tohoto prostředí obavy, NAS se obsluhuje z přehledné webové stránky. FreeNAS je k dispozici v kompilaci pro x86 (dvaatřicet bitů) nebo x64 (čtyřiašedesát bitů).

První pokusy

Pro instalaci jsem použil starší PC s procesorem Intel P4 a pamětí 2G. Instaloval jsem FreeNAS 8.2.0 x86. Výhodou je, že neinstalujete nic na disk. Takže je třeba:

1. PC – s procesorem Intel P4 a pamětí 2GB, volný konektor SATA a připojenou CD mechaniku
2. USB paměť – min. 2GB
3. Volný disk SATA
4. Staženou image poslední verze SW FreeNAS x86, určenou pro CD.

Vše je podrobně popsáno v originálním manuálu, který si můžete stáhnout v .PDF. Podívejte se také na tyto odkazy:

http://doc.freenas.org/index.php/Main_Page; [http://web.freenas.org/support/;](http://web.freenas.org/support/)
http://doc.freenas.org/index.php?title=Main_Page&oldid=9629

2013 - Polní den Slavkov

Polní den 2013 jsme prožili na osvědčené lokalitě Slavkov. V sobotu foukal velmi silný vítr a situace vypadala tak, že stožáry s anténami nepůjdou snadno postavit. Po svačině proběhla příprava stanoviště a stavba stožáru s anténní soustavou na 2 m kupodivu hladce. Stejně tak stavba stožáru s anténami pro 70 cm, 23 cm a 13 cm proběhla tentokrát bez jakéhokoliv pádu. Takže jsme zahájili závod včas. V průběhu začátku závodu se na stanovišti s více pásmy stalo několik veselých příhod. Na 13 cm bylo nutné připájet konektor na kabel, naučit se zacházet se zařízením a s pásmem. Na 70 cm a 23 cm se z počátku projevila drobná neznalost ovládání TRX Kenwood, při přepínání mezi dvěma přijímači a pokusech o spojení v okamžiku, kdy nebylo dané pásmo zvoleno jako hlavní. Tyto záludné překážky byly úspěšně překonány společným úsilím OK2WPA a OK2UWJ a na všech třech pásmech proběhla první spojení. S telegrafem vypomohl OK2LET. Na stanovišti 2 m probíhalo vše standardně a u mikrofonu se střídali OK2PYD, OK2VWM, OK2TK, OK2LET a OK2UWJ. Počasí nám přálo a v neděli se vítr zmírnil a vydatně svítilo slunce. Podmínky se zdály horší. Oproti loňskému roku nebylo slyšet tolik německých a italských stanic. Letošní Polní den proběhl opět rekreačním způsobem k všeobecné spokojenosti. Návštěvou nás poctili také dva hosté a podařilo se otestovat nový stan ve větrných podmínkách. Letošní Polní den se vydařil.

Setkání členů OK2OHA

Vážení přátelé,

dne 28.6.2013 se koná schůzka radioklubu OK2OHA v Kapitolce (Samotišky) v 18:00 hod. Na programu je Polní den 2013 a jiné důležitosti. Prosím o vaši účast.

Zvláště srdečně zvu Pepu OK2UWJ.

73! Tonda OK2WPA

2013 - II.Subregionál

II. Subregionál 2013 proběhl z chaty Milana OK2VWM v lokalitě Sv. Kopeček. Skoro celý víkend bylo pěkné počasí, až v neděli dopoledne začaly přeháňky. U pásma 144 MHz a 432 MHz se střídali OK2VWM, OK2PYD, OK2LET a OK2WPA. Podmínky byly dobré, maximální DX pokořil hranici 700 km. V lokalitě bylo slyšet hodně německých stanic na pásmu 144 MHz, což vyvolávalo nadšení, protože s 50W výkonu bylo možné udělat spojení přes 700 km, i když bylo pásmo silně zarušeno. Myslím, že poprvé v historii radioklubu OK2OHA se podařilo udělat spojení se švýcarskou stanicí. Letošní II. Subregionál proběhl ke spokojenosti účastníků.

2007 - VHF CONTEST ŽĎÁRNÁ

ngg_shortcode_3_placeholder