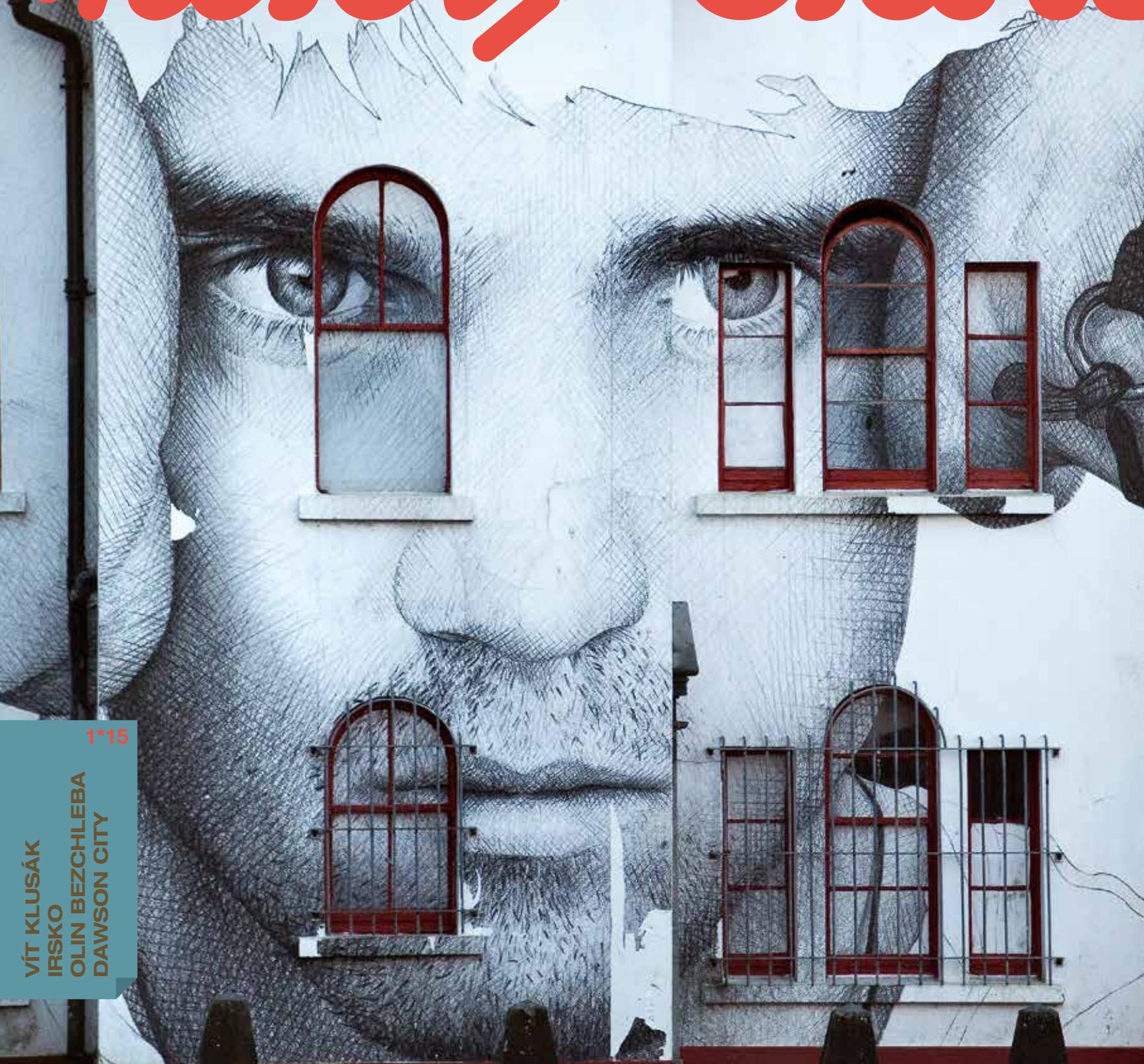


Viastr, -cestov



1*15

VÍT KLUSÁK
IRSKO
OLIN BEZCHLEBA
DAWSON CITY



Jiří Kolbaba, cestovatel a klient Allianz

1 věc,
která
mě baví.
Cestování.

Na cesty s Kolbabou

- spousta užitečných rad na cesty přímo od Jirky Kolbaby
- vychytaná funkce Svolávač
- rychlé sjednání cestovního pojištění s 15% slevou



S vámi od A do Z



na začátek



Stanislav Bernard
spolumajitel Rodinného pivovaru Bernard

Dokumentarista Vít Klusák v rozhovoru říká, že se se svým kolegou Filipem Remundou nenutí do rolí angažovaných a správných hochů, kteří s kamerou v ruce bojují proti zlořádu. Ale jejich filmy v tom dobrém slova smyslu angažované jsou, nechť diváka jenom pobavit nebo u nich vyvolat pouhé emoce. Otvírají zajímavá a důležitá témata, přinášejí nové pohledy a právě proto, že se filmaři do ničeho nenutí, nejdou do natáčení s předem jasnými závěry, jsou jejich dokumenty působivé a často vyvolávají debatu. Rozbíjejí některá zažitá společenská tabu a klišé. Určitě mě bude zajímat film o Andreji Babišovi, který Vít Klusák právě natáčí.

K dobrému podnikatelskému záměru někdy stačí podívat se do minulosti, zavzpomínat. Co se dřív běžně dělalo a dnes z nějakého důvodu na trhu chybí. Olin Bezchleba si vzpomněl na skleněné zavařovací sklenice opatřené gumou z časů našich babiček. Našel i několik starých receptů a založil manufakturu na původní české lahůdky, které se tu dělávají jako dřív. Protože je kuchař s bohatými zkušenostmi, přichází také s vlastními dobrými recepty. A má na trhu úspěch.

Další články můžete brát jako pozvánky do dvou krajín i kulturou zcela rozdílných míst – fotoreportáž vás zve do Irska a reportáž do Maroka. Pověstnou třešinkou na dortu je pak doslova lahůdkový čínský porcelán ze sbírek známých českých šlechtických rodů.

Držte se i v novém roce!

vlastní cestou 1¹⁵

obsah

leden – únor – březen

editor
Boris Dočekal
redakce
Stanislav Bernard
Zdeněk Mikulášek
Markéta Navrátilová
design
Štěpán Malovec
jazyková poradkyně
Věra Bláhová
tisk
Indigoprint, s. r. o.
vydavatel
Rodinný pivovar Bernard, a. s.

Magazín Vlastní cestou vychází čtvrtletně. Chcete-li jej dostávat do poštovní schránky, navštivte www.bernard.cz (hlavní menu > Magazín Vlastní cestou). Vaše připomínky a náměty můžete zasílat na pivovar@bernard.cz

Magazín Vlastní cestou je zaregistrován na Ministerstvu kultury ČR pod evidenčním číslem MK ČR E 14164.



foto na obálce > Markéta Navrátilová

- | | |
|--|---|
| 04 – U dokumentu jsem trochu omylem...
rozhovor s dokumentaristou Vítem Klusákem | 26 – Baťa ze mě nebude
rozhovor s Olinem Bezchlebou |
| 10 – Novinky
informace z pivovaru | 29 – Oheň
fejton Arifa Salichova |
| 12 – Klišé
povídka Ireny Hejdové | 31 – Novinky
informace z pivovaru |
| 16 – Starý čínský porcelán
lahůdka ze světa umění | 32 – Dawson City – Vánoce
komiks |
| 19 – Novinky
informace z pivovaru | 34 – Kde se točil Gladiátor
reportáž |
| 20 – Irsko drsné a krásné
fotoreportáž | 38 – Zámek ve Žďáru nad Sázavou
Vysočina a okolí |

www.bernard.cz

U dokumentu jsem trochu omylem, ale jsem tam omylem docela rád

říká dokumentarista

Vít Klusák

Není to tak, že bychom se nutili být angažovanými a správnými hochy a s kamerou v ruce bojovat se zlořádem.



Jste synem slavných rodičů. Maminka je novinářka Jana Klusáková, tatínek známý jazzový pianista Emil Viklický, o němž jste natočil film Ocet. Jaká byla vaše cesta k dokumentu?

Jsem zbloudilec. Mě zajímal film, ale nechtěl jsem točit dokumenty. Přihlásil jsem se na něj z prostého důvodu, že známí a kamarádi bráchy Pavla, který na FAMU studoval scenáristiku, mi říkali, že nemám chodit na hranou režii, protože to není dobrá katedra. Jenže mě zajímal hraný film. Doporučili mi, že pokud se chci naučit dělat filmy, ať se přihlásím na dokument. Ten mimochodem studoval i Jan Svěrák nebo metály ověnění Filip Renč a Robert Sedláček. Jan Hřebejk a Alice Nellis taky nestudovali hranou režii, ale scenáristiku. Katedra hrané režie tehdy byla nějaká podivně zastydělá... asi. Takže jsem se přihlásil na dokument. A pak u něj zůstal. Ale pořád si říkám, že jednou možná přeskočím do toho šuple s herci, maskérkami a kaskadéry... (smích). Zatím se trvám u dokumentu, protože mi ve všech ohledech připadá jako podstatnější šuple. Navíc ve dvaceti, kdy jsem začal studovat na FAMU, jsem neměl takřka žádné životní

zkušenosti, nic jsem nestihl zažít. Takže bývá se tématy, která leží na ulici, a příběhy vycházejícími z reality mi přišlo mnohem vhodnější než ve dvaceti letech fabulovat.

Jak vznikl váš první film Ocet?

Ročníkové cvičení ve druháku je žánrově vymezeno jako portrét. Věděl jsem, že bych měl někoho portrétovat a že tím filmem strávím dva semestry práce, a tak jsem si říkal – hergot, kdo mě doopravdy zajímá? A náhle mi došlo, že pořádně neznám vlastního otce; zdálo se mi to jako dobrá příležitost skrz film se o něm, potažmo i o sobě, něco dozvědět.

Změnil nějak tenhle počin váš vztah k otci?

Musel jsem se uchýlit k cestě portrét bez portrétovaného a nahradit tátu dvojníkem, protože Emil ve filmu odmítl vystupovat, vymluvil se, že ještě má dost času na to, aby o něm vznikaly portréty. Vydal jsem se tedy po stopách jeho života, takže jsme rozebírali jeho odpadky, analyzovali s odborníky jeho auto ve vztahu k osobnosti majitele a tak podobně. Myslím, že to naše vztahy, nebo spíš nevztahy, nezhoršilo ani nezlepšilo. Když jsem film dokončil, zkopíroval jsem

ho – v té době se ještě používaly VHSky – a jednu neoznačenou jsem strčil do obálky a poslal mu ji. Měl jsem před očima takové ty scény z amerických hororů, jak nepopsanou kazetu vložíte do přehrávače a z televize vystoupí strašidlo... (smích). Ani nevím, jestli si ji otec pustil. On už předtím intervenoval na FAMU, aby ten film nevznikl. Volal tehdejšímu panu děkanovi Kochmanovi a ten mi pak vynadal, jak jsem si mohl dovolit dělat film o panu Viklickém, který s tím nesouhlasí. V tu chvíli mi došlo, že mu otec neřekl, že jsme příbuzní. Takže jsem děkanovi odvětil: „Vy možná nevíte, že Emil Viklický je můj otec.“ Ve sluchátku bylo asi minutu ticho. A potom padla věta: „Aha, do toho se nebudu plést, na shledanou.“

Na FAMU jste začal spolupracovat se svým spolužákem Filipem Remundou. Po úspěchu s filmem Český sen máte s Filipem na kontě několik dokumentů, které jsou společensky a politicky angažované. Souhlasíte?

My děláme některé filmy spolu a některé každý sám za sebe. Ale myslím, že náš záběr je širší, nejde jen o vyložení politicky zaměřené náměty, ačkoliv dokument je už ze své podstaty politický, protože se zabývá společností a vztahy v ní.

Jak vybíráte témata a jak probíhá tenhle výběr ve dvou?

Výběr tématu – to je alchymie. Něco se stane a my najednou máme pocit, že by se to mělo udělat, promluvit o tom, že je tam prostor skrz film cosi pojmenovat a dostat se někam dál, než jak se o tom zatím mluvilo. Nasvítit téma z jiného úhlu. Překročit klíše nebo rozbít nějaké tabu. To jsou asi klíčové pohyby pro to, aby si člověk řekl – hergot, tohle bych měl natočit. Ale nejsou na to žádná objektivní měřítka. Nemůžu říct, že bychom si odškrtli pět požadavků, které téma musí splnit. Prostě najednou cítíme, že je to ono. Navíc je asi výjimečné, jak si s Filipem rozumíme a že na té egomanské režijní pozici spolu dokážeme vyjít. Mnozí kolegové vůbec nechápou, jak se dokážeme shodnout. Ale i když jsme docela rozdílní lidé, v tomhle si rozumíme dokonale. Často se stane, že u nás obou zájem o námět vzplane úplně ve stejnou chvíli.

Systematicky se zabýváte aktuálními a kontroverzními otázkami české společnosti. Z vašich dokumentů je patrná občan-



prosinec 2014

ská angažovanost, nevede už to k výběru témat?

Ono dá spoustu práce, aby film vznikl. Vždycky si říkám, že když už tu energii mám do toho nabušit, projezdit ty stovky, tisíce kilometrů a sehnat peníze, mělo by to s nějakým pohnout, nastartovat alespoň na chvíli společenskou debatu. Mně se nechce filmem jen něco konstatovat nebo vytvářet nějakou emoci. Aby film někoho potěšil nebo pobavil, mi přijde málo. Mám dojem, že teď toho vzniká tolik. Internet je bezbřehý. Člověk si může večer sednout a pustit si a přečíst milióny věcí. Nemá smysl do té řeky přispět něčím, co nemá žádné vyšší ambice, žádnou přidanou hodnotu. Není to tak, že bychom se nutili být angažovanými a správnými hochy a s kamerou v ruce bojovat se zlořádem. Ale když už něco dělat, tak aby z toho nebyla zbytečnost, která jen prolítne mediálním prostorem.

Mají pro vás vaše filmy stejnou hodnotou v době vzniku nebo třeba i po deseti letech?

Nejsem si jistý, jestli toto dokážu z pozice autora posoudit. Karel Kosík říká, že autor je nejméně povolán k tomu, aby interpretoval vlastní věc. S Filipem máme jeden z úhlavních zájmů, aby naše věci přežily aktuální dobovou vlnu, která se kolem nich přežene. Filmy by měly být podnětem, zprávou i konzervou pro diváka, který ji otevře třeba za deset, dvacet let. Důležité je, aby pro pochopení těch filmů nebyl určující dobový kontext a to, jakým způsobem témata zpracováváme, ale aby v nich byla nadčasovost. Proto nás zajímají obecné principy – nyní tak módní termín korupce je přece obyčejná chamtivost v kombinaci se zneužíváním moci a to je věčné. Nás prostě nezajímají konkrétní zákony, které se za chvíli změní. Hledáme obecnější roviny fenoménů okolo nás.

Který z těch filmů pro vás tuhle hodnotu má?

Každý byl pro mě podstatný z jiného důvodu. Často se v některých povedlo něco, co z pozice autora nijak neovlivníte. V dokumentu hraje velkou roli náhoda. Třeba to, jak Barack Obama v populárním telefonátu zrušil americký radar. To byla neuvěřitelná pointa našeho tříletého sbírání materiálu o tom, jestli má v Čechách vyrůst americká základna, nebo ne. Kvůli tomuto filmu jsme byli dvakrát v Americe, podruhé se samotným Topolánkem. Byli jsme i na summitu NATO v Bukurešti. Měli jsme pocit, že není šance to natáčení ukončit, protože pořád se něco dělo, ten příběh byl bezbřehý. A najednou buch, zazvonil telefon a Obama řekl: „Děkujeme, už po tom netoužíme.“ Tehdy to dezorientovaný premiér Fischer oznámil na narychlo svolané tiskovce a my jsme věděli, že máme konec filmu. A ještě k vaší otázce, když už si teda mám tahat triko (smích)... Filmový kritik Kamil Fila



VÍT KLUSÁK
*1980

Vystudoval katedru dokumentární tvorby na FAMU, kde nyní působí jako pedagog. S Filipem Remundou je spoluautorem dokumentů Český sen, Český mír, Spříznění přímou volbou, Život a smrt v Tanvaldu, Dobrý řidič Smetana. Sám je autorem dokumentů Vše pro dobro světa a Nošovic a Dělníci bulváru. Spoluzaložil nezávislou filmovou produkční společnost Hypermarket Film.

na otázku Josefa Chuchmy, který dokumentární film za posledních pětadvacet let považuje za podstatný, odpověděl, že Vše pro dobro světa a Nošovic. Což mě nesmírně potěšilo; ten film mám rád, ale málokdo ho zná. Myslel jsem si, že když už by někdo chtěl vybrat některý z našich filmů, řekne Český sen – pro jeho nápad, známost a možnost i jistou spektakulárnost.

Kamil Fila také napsal, že vaše filmy stojí na straně slabších a často jsou o tom, co jakoby není.

Je to jako film Ocet. Je v té nezamýšlené řadě filmů, které pojednávají o tom, co nakonec není nebo nikdy nebylo. Což je společný jmenovatel filmů, který jsem si předtím neuvědomil. Ocet je o otci, který není přítomen, Český sen o hypermarketu, který neexistuje, Český mír o radaru, který se nakonec rozplyne a stane se z něj virtuální koule a Nošovice o občanském odboji jedné vesnice proti zlotřilé automobilce. Ale ten odboj ve skutečnosti žádný nebyl. Kamil Fila zachytil tenhle vracející se princip, který souvisí většinou s tím, že my tím filmem vdechujeme život něčemu, co doopravdy není. Kdyby ten film nevznikl, tak by se nepojmenovalo něco, co dosud jméno nemělo.

Co zrovna teď točíte?

Od srpna natáčím portrét Andreje Babiše. Sleduji ho, protože ve mně zájem o toho pána podněcuje ta neuvěřitelná rozporuplnost. Je nesmírně bohatý, má všechno – moc i peníze, a přitom tvrdí, a zatím to vypadá, že to myslí vážně, že usiluje o správu věcí veřejných. Jeho kritici argumentují, že mu

jde o to, aby rozmnožil nebo alespoň ochránil své bohatství. Působí lidově, ale zároveň je mazaný jak liška. Zajímá mě v těch mnoha kontrastech.

Už jste něco rozklíčoval?

Ten film bude odpovědí nejen pro diváky, ale i pro mě samotného a nemyslím to jako autorské alibi. Teprve ve střihně, když se ta věc skládá, si autor uvědomuje, čeho se vlastně dopustil. Natáčení dokumentu je trochu, jako když člověk vnímá věci z rychlíku. Je to chaotický proces, kde není čas ani klid zkoumat, čeho se dopouštíte. Až když to začnete dávat dohromady, začíná z toho lézt, jaká ta věc je a co přesně říká. Zatím jsme ve fázi sběru materiálu a pečlivě jsme sledovali pana Babiše v průběhu komunálních voleb. Teď se zase začínáme potkávat a já ho budu točit do března. Andrej Babiš je taková vděčná figura, která se ke všemu vyjadřuje a nehovoří tím politickým ptydepe. A já si najednou uvědomil, přestože jsem s ním viděl spoustu televizních rozhovorů, debat, přestože o něm vycházejí knížky a on jezdí na různé mítinky a rozdává koblíhy v metru, že vlastně vůbec nevím, kdo to je. Uvědomil jsem si, že je to podobné, když jsem portrétoval svého otce. Tak teď jsem si pracovně nazval svůj film – Neznámý Andrej Babiš.

S Filipem Remundou připravujete projekt Polský bůh...

Polský bůh je první film, který neděláme podle vlastního námětu. Oslovil nás producent Zdeněk Holý. Rádi bychom pořídili česko-polský dvojportrét národních mentalit, které jsou pozoruhodně odlišné

v tom, že Češi jsou největší evropští ateisté a Poláci mají naopak k pánubohu nejbližší... Bude to vlastně film o filmu – parta českých dokumentaristů putuje katolickou krajinou Polska a točí seanci vymítání ďábla nebo kliniku, kde se homosexualita léčí modlitbou – a my budeme točit, jak ten film vzniká. Takže vlastně vyšleme skupinu bezvěrců do krajiny věřících a budeme pozorovat, jakým způsobem se tyto dva úhly pohledu protnou, jestli najdou společnou řeč.

Kdo ze současné světové dokumentaristiky vás nejvíc oslovuje?

Víc koukám na hrané filmy. Sleduji cokoliv, co udělá Haneke, Anderson, ale i Tarantino, Soderbergh... Mě víc baví, jak se s filmovým jazykem nakládá na poli fabulované kinematografie. Tím se obloukem vracíme na začátek – u dokumentu jsem trochu omyl, ale jsem tam omylem docela rád.

Můžeme od vás čekat i hraný film?

Možná jo, zatím píšu. Někdo by to mohl zařadit do ranku filmů pro děti, ale spíš to bude film o nich, o tom, jak skupina dětí rozpozná nějakou krutou nespravedlnost a pochopí, že dospělí nemají vůli a sílu se jí postavit. Tak ty děti vezmou spravedlnost do vlastních rukou, teda ručiček. Měl by to být vostrej film, kde dvanáctiletí kluci jednájí sami za sebe, chci ukázat, jak přemýšlejí. Podstatný moment je také to, že jsem si vybral hrdiny na rozhraní mezi rodinným hnízdem a společností. To mě zajímá, ta hra na uvědomění si, že jsem součástí nějakého širšího celku.



MINIPIVOVARY

Kompletní řešení pro minipivovary, malé a střední pivovary

Připravíme Vám na míru šité řešení s důrazem na efektivitu a maximální kvalitu výroby piva. Filozofie našeho prodeje je založena na oboustranně výhodné spolupráci a dlouhodobém partnerství. Naše stroje a zařízení naleznete na třech kontinentech. Disponujeme vlastní konstrukční kanceláří, která vyvinula celkem 78 typů strojů pro potravinářský průmysl a pivovarnictví. Stabilní tým 45 zaměstnanců výroby zajišťuje vlastní výrobu, uvedení do provozu i zaškolení personálu na místě. Jsme připraveni zajistit kompletní servis pro Váš pivovar či minipivovar.

Kontakt:

tel. 518 376 100, e-mail: anticoro@anticoro-babik.cz
www.anticoro-babik.cz



anticoro Bábík



Pivovar Bernard se rozhodl ocenit dalšího hokejistu Bernardovou cenou fair play. Tentokrát ji převzal Petr Ton, který přiznal svoji chybu a zařídil u rozhodčích stornování trestu nesprávně uloženého soupeři. Zdá se, že hokejoví kavalíři ještě nevymlíeli.

V krajském finále soutěže Cena Hospodářských novin Firma roku 2014 vybojoval pivovar Bernard třetí místo v Kraji Vysočina. Soutěž patří svým všeoborovým a také regionálním záběrem k největším podnikatelským kláním v zemi.

Rodinný pivovar Bernard výrazně zabodoval v soutěži Česká chuťovka, když získal hned čtyři ocenění za dobrý tuzemský potravinářský výrobek v kategorii pivo. Jsou to: Černý ležák s jemnými kvasnicemi, Jantarový ležák s jemnými kvasnicemi, Bernard kvasnicová jedenáctka a Sváteční ležák s jemnými kvasnicemi.

Magazín Vlastní cestou vyhrál letošní soutěž CZECH TOP 100 a stal se nejlepším magazínem v kategorii B2C, v níž se hodnotí periodika zaměřená na firemní zákazníky. Je to už jeho dvacáté čtvrté ocenění od října roku 2005, kdy začal vycházet.

Rodinný pivovar Bernard uspěl v pátém ročníku soutěže speciálních a neobvyklých piv vyrobených v České republice Cerevisia Specialis – Pivní speciál roku 2014. V nejpočetněji obesané kategorii neobvyklých piv, v níž bylo přihlášeno rekordních čtrnáct značek, získal Bernard švestka nealko druhé a Bernard Bohemian Ale třetí místo.

Na slavnostním vyhlášení Výročních cen měsíčníku Pivo, Bier & Ale získal Rodinný pivovar Bernard celkem tři ceny. První za nejpůsobivější lahev roku (Bernard Bohemian Ale 0,75 l), druhou v kategorii Golden Ale za Bernard Bohemian Ale a třetí za nejlepší nový ale v České republice v roce 2014.

našich svatebčanů, samu sebe v našem manželství, obloženou bramborovo-celerovým pyré, politou redukcí z balsamica a opepřenou směsí mnoha druhů pepřů, které jen uspíší můj konec.

Tehdy, před patnácti lety, jsem se jen smála na všechny kolem, vrhala zamilované pohledy na svého novomanžela, plula zahradou nazdobenou lampiony z Číny a armádou číšníků z nejluxusnějších pražských restaurací. Všichni mi říkali, jak hrozně mi to sluší, a já věděla, že mi závidí. A díky té jejich závidí jsem si připadala ještě krásnější.

I když úplně nejkrásnější jsem byla ve Štěpánových očích. Miloval mě k smrti (která ale nikdy nepřišla). Zahrnoval mě luxusem, dárky a vším, čím jen lze ženu zahrnovat. Víte přece, jak jsem náročná – ale on přesto dokázal uspokojit všechny mé touhy – a to, že nikdy zvlášť neuspokojoval tu sexuální, vlastně ani tak nevadilo. Jemu stačily neustálé doteky a vědomí, že mne má jen pro sebe, mně život v luxusu. Nic nám nechybělo, všechno bylo dokonalé, až na to, že to celé mi připadalo čím dál příšernější.

Střih.

A teď tu stojíme proti sobě jako dvě mouchy chycené v pavučině, třepetáme křídélky jako tolikrát předtím a oba přemýšlíme, jestli nám to opravdu stojí za to. On si jistě říká, že ve svém věku už by rád žil příjemným, klidně i trochu důchodcovským životem. Napracoval se až až, vybudoval malé impérium, které mu zajistilo pokojné stáří – tedy pokojně, kdyby v té své obří vile nepotkával mě.

A já si zase říkám, že ve svém věku bych si zasloužila stihnout ještě zažít něco hezčího, než jsou ty nekonečné hádky s mým o pětáctýřicet let starším manželem. Jenže oba si zároveň v duchu říkáme, že ve svém věku se už/ještě nechceme mořit s únavným rozvodem a s ním souvisejícím ještě únavnějším majetkovým vyrovnáním.

Štěpánem kdysi požadovaná a mnou útrpně přijatá předmanželská smlouva jistě hodně věcí ulehčí, ale i tak jsme příliš líní (on) a příliš zistiň (já) na to, abychom měli odvahu to ošklivé slovo rozvod vytáhnout. Nebo ne?

„Nenávidím tě, ty bastarde,“ procedím už jen znechuceně mezi zuby a dám si záležet na tom, aby se mi v puse obkroužené rtěnkou Dior zlověstně zablýskly.

„Ty už mi ani nestojíš za to, abych tě nenáviděl,“ řekne on a zlověstně se mu zaleskne jeho zubní protéza.

„A co teda navrhuješ, ty starej kreténe?“ řeknu a jsem sama zvědavá, co z něj vypadne. Jestli bude mít koule mi říct, že se se mnou rozvádí, tak se do něj snad znovu zamiluju. I když to samozřejmě myslím spíš jako takový bonmot, já už se asi nezamiluju nikdy a do něj už teprve ne, nemůžu milovat mumii. Koukám na něj a hlavou mi běží všechny ty společné roky. Nebylo to špatně, ale postupně se to zhoršovalo. Luxusní dovolené, na nichž jsme krátké koktejly prokládali dlouhými hádkami. Poklidné domácí večery, které se přelily v noci plné výčitek a pláče. Nekonečné zoufalé umrtněné malicherné

výměny názorů a invektiv. Vlastně trochu doufám, že ten rozvod navrhne. A zároveň se toho strašlivě bojím, protože tuším, že mé zlaté roky by tím nadobro skončily. Už otevírá ústa, tváří se potměšile. A já zalapám po dechu.

Střih.

Třetí dějství, první stání. K soudu se dostavuju v decentním černém kostýmku a tváním se zasmušile. Tenhle kostýmek i tenhle výraz jsem si původně připravovala na Štěpánův pohřeb. Tak jsem pro něj našla alespoň nějaké využití. Popotáhnu si punčochy a přejedu se rychle pohledem ve výloze, kolem které kráčím. Vypadám skvěle, v zrcadle by to bylo asi o něco horší, ale sklo výlohy je milosrdné. Vedle mě kráčí ten hodně drahý (nějaké peníze jsem si za ty roky ulila) a charismatický právník. Jasně, ten Štěpánův je ještě dražší, ale rozhodně nevypadá tak dobře.

Jen tak cvičně, abych si dokázala, že jsem vlastně už skoro svobodná, jsem se ho před týdnem pokusila svést. Červenal se jako malý kluk, blekotal něco o ženě a dvou dětech a vystrašeně přede mnou couval, jako bych byla nějaká čarodějnice. Připadala jsem si trochu nemístně. Vlastně mě ještě nikdy žádný muž neodmítl a tohle bylo špatné znamení toho, že v nové životní etapě už pravděpodobně nebudu tak žádaná a žádoucí jako před patnácti lety. Co se dá dělat, dobře mi tak, konec zvonec.

Štěpánův právník nás zdraví už z dálky pokývnutím hlavy, na rozdíl od toho mého mě obhlíží mlsným pohledem. Nejspíš proto, že váží asi o sto kilo víc a je asi o třicet centimetrů menší. Věčný zákon nabídky a poptávky, jak jsem jen mohla zapomenout. Na pražském trhu s bílým masem sice v posledních letech trochu přituhlo a konkurence se přiosťřila, ale nejspíš bych tady pořád ještě měla svůj okruh zájemců, i když trochu prořídlejší a s poněkud zoufalejšími exempláři.

K chodníku hladce přirazí Štěpánovo auto, jeho šofér (měla jsem ho svěst) byl vřdycky frajer. Pozdraví mě pokynutím hlavy a jde Štěpánovi otevřít dveře. Štěpán se vybelhá z vozu, až je mi ho skoro líto, takový věchýtek... Než se dojmu, vrhne na mě nesmlouvavý pohled a já mu ho stejně nesmlouvavě oplatím. Tohle je válka, drahoušku, a někdo z ní musí vyjít jako poražený. A já to rozhodně nebudu. Teda doufám.

Střih.

Patnáct let je v životě takový mžik. Jedno patnáctileté manželství se vám vykouří



z hlavy, ani nevíte jak. Za dalších patnáct let máte pocit, že se vám to možná jen zdálo nebo že jste to viděli v nějakém filmu, jen si nemůžete vzpomenout, jak se jmenoval a na jakém kanálu ho dávali. Zkusíte to napsat na facebook: „Prosím vás, nevíte, jak se jmenoval ten film, v kterém hrála ta hrozně krásná ženská a měla za muže toho starého, hrozně šeredného chlapa a měli se hrozně rádi a pak se teda rozvedli a byl to dost hárdkór? Bylo to celé takové hořkosmutné, ale vlastně to dobře dopadlo. Mám to trochu v mlze, tak díky za tipy. Pls share!“

Takže je mi padesát a je to teda taky dost hárdkór. Před třiceti lety by mě nenapadlo, že se dožiju tehdejšího věku své matky. A koukněte, je to tady. Díky celoživotní absenci harantů visících mi na každém prsu i prstu mám stále ucházející figuru a na ulici se za mnou muži pořád ještě otáčejí. I když nepopírám, že jde spíše o starší ročníky. Ano, chodím po ulici, dokonce jezdím tramvají a bydlím v paneláku v Kobylisích. S kočkou. A je mi vlastně fajn. I když místo časopisů na křídovém papíře teď čtu nejraději letáky z Lidlu, i když teď nakupuju v second handu na rohu

u metra a lodičky YSL jsem nevytáhla už celé roky. Prostě klišé na klišé.

Střih.

Ten rozvod byl samozřejmě ošklivý a Štěpán a jeho právník mě oškubali jako zkušené šlapky opilého kunčafta. Můžu si za to samozřejmě sama, kdybych nebyla mladá a blbá, bylo by všechno jinak. Ale to už si teď člověk může těžko vyčítat, stejně jako se úplně zbytečně, stokrát a stále dokola může sám sebe ptát, jestli to všechno trápení stálo za to, jestli všechny ty roky nepromarnil, jestli žil život, za kterým se na smrtelné posteli ohlédne jako za naplněným. Nikdo vám nikdy neřekne, jestli byste se měli líp, nebo hůř, kdybyste se v určitém životním okamžiku vydali jinou cestou než tou, kterou jste si zvolili. A možná je to i lepší, proč se zbytečně trápit nějakými chimérami? Lepší si užívat toho, že jste to všechno nějak přežili a že smrt je ještě stále v nedohlednu, i když už přece jen blíž než tenkrát.

Když ráno vstávám, sprchuju se a pak se před zrcadlem dávám dohromady, občas si představuju, že stále žiju se Štěpánem. I když vím, že to není možné, i kdybych chtěla a i kdyby on

chtěl. Dneska by měl narozeniny, bylo by mu pětadevadesát. To už by bylo fakt klišé, kdyby se tohoto věku dožil, a ještě větší, kdybychom se zrovna dnes potkali, padli si do náruče a dožili své zmařené životy bok po boku. Nic takového – Štěpán poklidně zemřel rok po našem rozvodu, v náručí své nové mladé přítelkyně. Rafinovaně si ji nevzal, ale ona o něj tak rafinovaně pečovala, že jí stejně odkázal, co se dalo.

Jeho děti vzteky skřípou zuby ještě teď. Já ne. Já jsem ráda, že mám svůj klid. A jestli mi to stálo za to? A není to jedno? Jsem ráda, že už je to všechno pryč.

Ještě bych se vám možná mohla alespoň zmínit o Tondovi. Je mu pětapadesát, bydlí v přízemí a nic mu neunikne. Není tak překvapivé, že jsem mu jednoho dne neunikla ani já. Občas se vídáme, jestli chápete, jak to myslím. Jasně že je to jiná liga než Štěpán. Ale já jsem taky v padesáti jiná liga než před třiceti lety. I když tu rtěnkou Dior mám samozřejmě pořád (úplně mě Štěpán neoškubal a taky jsem se naučila šetřit), možná mi sluší víc než kdy dřív. I Tonda ji má na mně rád. A já mám za to ráda jeho. Je mi s ním dobře, tak nějak obyčejně, někdo by možná měl i pocit, že nudně. Ale na pocity různých kolemjdoucích jsem nikdy moc nedala. Hlavní je, že nám to funguje. Včera mi přinesl kytku konvalinek, ve vzduchu bylo cítit jaro a já měla pocit, jako by mi bylo znovu dvacet. A byla jsem vlastně ráda, že už mi těch dvacet dávno není. Šli jsme pak spolu parkem, třešně kvetly, kolem se batolily děti a pobíhala štěňátka a...

Cože? Že to nemůže jako klišé skončit? A proč ne? Celý život je klišé, říkejte si, co chcete. A teď už si jděte po svých. A až půjdete někdy kolem hřbitova, můžete se stavít na Štěpánově hrobu. Má to tam pěkně, občas jdu náhodou kolem a zastavím se. Ani tu sítku přes obličej na to nepotřebuju, ani černé šaty, ani zlomený výraz. Jsem tu jen já, moje rtěnka Dior, pár vzpomínek a to úplně stačí.

Irena Hejdová (1977)

Vystudovala Fakultu humanitních studií Univerzity Karlovy a scenáristiku na pražské FAMU. Napsala například scénář k filmu Děti noci, který získal Českého lva, a podílela se na scénáři ke snímku Fair Play. Její povídky vycházejí v souborech edice Česká povídka. Je autorkou scénářů ke dvěma úspěšným dokumentárními seriály České televize – Navždy svoji a Čtyři v tom.

Starý
čínský porcelán



Sběratelství čínského porcelánu začalo už v 16. století, kdy se tento atraktivní produkt, dovážený po nově objevených obchodních cestách, stal znakem luxusu a společenského postavení a začal zdobit sídla nejbohatší evropské aristokracie. Zpočátku se mu dokonce přisuzovaly nadpřirozené vlastnosti, schopnosti odhalit jed v podávaném jídle nebo uzdravit nemocného. Přestože šlo jen o iluze, postupně se čínský porcelán stal důležitou součástí jídelní etikety Evropanů, kteří ušlechtilé nádobí začali užívat především k servírování nových exotických nápojů – čaje, kávy nebo horké čokolády. Brzy se však uplatnilo i při uchovávání vína nebo pro příležitostné podávání piva. Za tím účelem bylo v Číně objednáváno nádobí podle tradičních evropských tvarů, jako byly korbele, džbány nebo cechovní konvice. U nás se s čínským porcelánem setkáme v řadě sbírek na hradech a zámcích, kde zdobí hlavně orientální kabinety plné exotických kuriozit.

- ← Korbel, 1750–1770, státní zámek Hluboká nad Vltavou
- ↗ Šálek tvaru džbánu, 1700–1730, státní zámek Mnichovo Hradiště
- ↘ Džbán s měděným víčkem, 1635–1650, státní zámek Hluboká nad Vltavou



Bohemian Ale [ejl]



Okořeňte si i Vy svůj den svrchně kvašeným speciálním pivem Bernard *Bohemian Ale*, jež lze v nadsázce nazvat „sektem mezi pivy“. Dokvašuje totiž přímo v lahvi, a to díky kvasnicím, které jsou do lahve během stáčení přidány. I přes svých 8,2% alkoholu má svěží ovocnou vůni, čistou sladovou chuť se špetkou pikantního koriandru a jemnou hřejivostí v doznívání.

Ale je svrchně kvašené pivo z ječného sladu. Jeho historie sahá až do středověku a pro jeho výrobu se používá speciální typ svrchních kvasnic, které oproti kvasnicím spodním mění cukry na alkohol a oxid uhličitý při vyšších teplotách a zároveň dodávají pivu ovocný nádech. Kromě toho jsou vůči alkoholu odolnější, díky čemuž dokáží pivo více prokvasit a dosáhnout tak vyššího obsahu alkoholu.

S tímto pivem, na českém trhu unikátním, se můžete těšit na výjimečný zážitek, který se zcela vymyká tomu, na co jste byli až doposud zvyklí!

Na zdraví!

text a foto Markéta Navrátilová

fotoreportáž

Irsko

drsné

a

krásné



Větre ošlehaná tvář pastevce, kterému se pod nohama motají jeho dva věrní pomocníci, je plná hlubokých vrásek. Vrásek, které odrážejí tvrdý život na pobřeží Atlantiku. Ale stejně tak by mohly být i metaforou pro trnitou a drsnou irskou historii.

Klima na západním pobřeží Irska je teplejší než u nás, teploty většinou neklesají pod nulu a sněží opravdu jen výjimečně. Proto je možné do země svatého Patrika přijet třeba i na Mikuláše. Bude to trochu sychravé, chvílemi melancholické, každopádně deštivé, ale slunce se několikrát denně také ukáže a zalije krajinu do žlutých, okrových, oranžových, zelených i nevšedně modrých barev. Je zvláštní vidět v prosinci svěží zelenou trávu a duhu několikrát denně, stejně tak jako čelit silnému studenému větru s drobnými kapičkami deště, které vytrvale a nesnesitelně bodají do tváře.

Ale hned po setmění můžete vyměnit zdánlivou nehostinnost irské přírody za útulné místo v typické irské hospůdce s přátelskou rodinnou atmosférou, kde vás zahřeje nejen skvělá whiskey a živá hudba, ale také všudypřítomná rybí polévka z darů moře, která je místní obdobou naší bramboračky. A do půlnoci pak budete u krbu vzpomínat, co jste zažili během dne...



Baťa ze mě nebude

Olin Bezchleba | podnikatel

Nejsem milovník konzerv, ale když jsem poprvé uviděl v jihlavské Farmářce skleničky s těsnicí gumičkou a zavařenými paštikami, vzpomněl jsem si na babičku, která takhle zavařovala třeba hovězí na houbách, a řekl jsem si – zkusíš to. Kapr cibulář na pivu byl opravdu dobrý a srnčí paštika? Doslova vynikající. Za kvalitou a úspěchem výrobků značky Via Delicia stojí kuchař a podnikatel Olin Bezchleba a jeho Bezchlebova rodinná konzervárna.



Jak se vystudovaný průmyslovák dostane ke kuchařině?

Na elektropřmyslovku jsem šel díky souhře okolností. Ale ke kuchařině mě táhly geny, už jako dítě jsem se zajímal o vaření. Po maturitě jsem si udělal večerní hotelovku, a jakmile jsem měl papír, uvažoval jsem, jak se dostat do dobré restaurace. Nechtěl jsem jít do nějaké pučky a zůstat u držkovek a výpečků se špenátem. V roce 1994 jsem se náhodou dověděl, že nový francouzský šéf restaurace U Malířů hledá Čecha, který nebude zkažený předchozí praxí. Když jsem mu řekl, že jsem ještě nikde nevařil, řekl – výborně, já tě беру. Zůstal jsem tam přes rok a pak jsem prošel řadou dalších restaurací. Třeba na Vikárce jsem se přiučil českou klasiku a taky jak udělat jídlo pro kvantum lidí, protože tam chodily výpravy turistů, v jiných restauracích jsem se přiučil mezinárodní kuchyni.

To jste, řečeno jazykem z totáče, byl vlastně fluktuant!?

Místa jsem měnil zhruba po roce zcela záměrně a nebylo to bráno tak, že bych byl fluktuant, který nikde nevydrží. Chtěl jsem se toho co nejvíc naučit, vařil jsem například i v japonské restauraci.

Pak jste ale dostal nabídku z Francie...

Chtěl jsem jít vařit na zaoceánskou loď. Udělal jsem

si lodní knížku a začal se učit angličtinu s rodilými mluvčími. Když už jsem čekal na letenku od agentury, která zajišťovala posádky lodí, viděl jsem inzerát, že někdo shání kuchaře ochotného cestovat. Nakonec se z toho vyklubala firma Knorr. Hledala vývojového kuchaře, který má v sobě nějakou kreativitu a zároveň trochu ovládá kalkulace. Vyhrál jsem konkurs a ocitl se v Zábřehu, kde se vyráběly polévky v sáčku a majonézy. Říkal jsem si – vyzkouším to a pak se zase vrátím k tomu svému. A zůstal jsem skoro jedenáct roků.

Ale není to o něčem úplně jiném než o vaření v restauraci? Jak si má člověk představit kuchaře – vývojáře?

On se ani tak moc neliší od klasického kuchaře. Akorát vaříte ze surovin, ze kterých můžete. V případě polévek máte veškerý sortiment zeleniny, ale nakrájený a usušený, koření je stejné, občas do toho padne nějaký extrakt, aroma...

Ale sem tam i nějaké to éčko, ne?

Sem tam. To mi vadilo, ale nebylo jich zase tolik a postupně se odbourávaly. A ten trend pokračuje.

Restaurace jste střídal po roce, jak to, že jste najednou jedenáct let vydržel u jedné firmy?

Myslím, že to bylo tím, že jsem se pořád musel

něco učit. Navíc projekty, na kterých jsem pracoval, nebyly na týden, ale třeba i na rok. A vy chcete to miminko vyplípat až do toho pytlíku.

Co vám dalo nejvíc práce?

Nejvíce dají člověku zabrat taková ta typická jídla, o kterých každý má nějakou představu. Třeba svičková. Snaha každého vývojářského kuchaře je udělat to tak, že když je jídlo uvařené a vy obal schováte, nemělo by být poznat, že jste vařil z pytlíku.

Obávám se, že u takové svičkové to není možné.

Já myslím, že jednou to možné bude. Způsoby sušení a další věci se pořád posunují dopředu. Dá se udělat leccos, ale stálo by to velké peníze. Všechno, co dáváte do základu svičkové, máte v tom pytlíku v sušeném stavu. Kvalitní mrkev a petržel, které se trhají v sezóně, kdy jsou nejchutnější. Existuje i ocet v prášku.

Jedenáct let..., proč jste odešel?

Ze Zábřehu jsem přešel do vývojové centrály ve Francii. Pak se ale firma rozhodla centrum z finančních důvodů zrušit a mně nabídla, že můžu přejít do Polska. Tam se mi ale nechtělo. V roce 2008 jsem se vrátil do Zábřehu a založil eseročko Designfoods.



na pracovišti

Jak vás napadlo začít dělat konzervované pokrmy, jak to dělaly naše babičky?

Vzpomněl jsem si právě na babičku, která tyhle sklenice používala. Ale ještě než jsem začal s konzervováním, nabízela moje firma potravinářským podnikům servis. Jako ostřílený vývojář a potravinářský technolog jsem malým firmám, které nemají vlastního vývojáře, nabízel, že jim vyvinu recept podle jejich přání. Z jejich surovin a pro jejich technologii. Pak jsem si ale řekl, že vymyslím noty pro ostatní, ale ovoce mé práce sklizejí oni. Začal jsem uvažovat, co by se stalo, kdybych vyvíjel něco sám pro sebe, vyráběl to a prodával. Tehdy u nás neexistovaly farmářské trhy. Když jsem přišel s prvními skleničkami, ještě to tady bylo doslova v plenkách.

A co recepty?

Já jsem sbíral knížky o vaření, ty staré, ale přece jen trochu novodobější, kdy už se nevařilo ze skřivanů, vrabců a veverek. Hledal jsem uvěřitelnější receptury z dostupnějších surovin. Lákala mě doba první republiky. A inspirací byl nálezný staré knihy, kde jsem našel složený papír s několika ručně psanými výtečnými recepty, jako je třeba kuře na divoko nebo naložená kýta. To jsou přesně jídla, která se hodí na zavařování. Oni tenkrát neměli lednice, mrazáky, tak zavařovali drůbež, prostě všechno, co kolem nich běhalo a plavalo.

Nicméně asi nebylo jednoduché přijít na trh s úplně novým produktem. Dneska jsou vaše výrobky pod značkou Via Delicia v různých farmářských prodejnách, jaké ale byly začátky?

To víte, že to nebylo ze dne na den. Když člověk s něčím začíná, v koutku duše věří, že uspěje. Ale

nebylo to, jako když přicházíte s úplnou novinkou. Starší lidé říkali – já, takhle jsme kdysi zavařovali. Začal jsem s vepřovým masem ve vlastní šťávě a s králičí paštikou někdy v létě před čtyřmi lety. Udělal jsem od každého pár desítek skleniček s etiketou a jeli jsme s kůží na jeden z prvních farmářských trhů v Olomouci. Sledoval jsem reakce lidí, kteří přišli na náš stánek. Dávali jsme jim ochutnat a slyšel jsem pro mě trochu potupné komentáře nebo pochvaly typu – já, to je dobrý, jako bývala ta čínská konzerva. Téměř všechno jsme prodali. Ale bylo potřeba přijít s dalšími produkty, protože mít na stolku jen dva nebylo úplně ono. S recepturami nebyl problém, navíc šlo o výrobu relativně malých množství. Dělal jsem to sám o víkendech, protože přes týden jsem jezdil za klienty a věnoval se své standardní práci.

Na vašich webových stránkách se píše o manufaktuře, asi nemáte v úmyslu otevřít si fabriku. Ono by to asi třeba kvůli surovinám ani nešlo, ne?

Proč ne, šlo by to. Samozřejmě je to vždycky o tom, že musíte mít zdroje suroviny, na základě kterých můžete stavět svou nabídku. My jsme tady omezení jak prostorově, tak tím, že všechno děláme ručně. Je nás sedm.

Máte v úmyslu expandovat?

Já se vždycky snažím zareagovat na poptávku, takže teď jsme ve stádiu, kdy nám to pořád ještě dostačuje. Ale obávám se, že to nebude stačit našim zákazníkům. Pak jsou ještě další možnosti, třeba organizační – přijmout nové lidi a začít pracovat na směny. Ne že bych neměl ambici postavit fabriku, ale určitě ne takovou, kde by trubkami proudily

OLIN BEZCHLEBA

*1972

Vystudoval elektroprůmyslovku a pak se vyučil kuchařem. Pracoval v řadě renomovaných restaurací, jedenáct let byl vývojovým kuchařem firmy Knorr. Před šesti lety založil vlastní společnost a pod značkou Via Delicia vyrábí masové konzervy, například různé paštiky, ale i džemy z planě rostoucího ovoce a další produkty, které jsou v nabídce řady farmářských prodejen.

paštiky do skleniček. To ne, Baťa ze mě nebude. Musí u toho pořád být lidská ruka.

Když přijдете s novinkou, jakou byla nedávno třeba kachní paštika, kolik musíte vyrobit a prodat, aby se to vyplatilo?

Je to stejné jako u jiných výrobků, řádově je děláme po stovkách. Aby se vám to vyplatilo, musíte v ceně rozpustit veškeré náklady, včetně energií, nájmu... Z toho vám vyjde výrobní cena. A podnikáte proto, abyste jednak udržel celý ten cirkus v chodu plus aby se něco vydělalo. Podle toho kalkulujete cenu v obchodech.

Stalo se vám, že jste přišel s něčím, co se na trhu nechytlo?

Taky. Kupodivu třeba bezinkový rozvar. U masných produktů se to nestalo, ale jsou věci, které jsou kvůli dražším surovinám hůř dostupné. Třeba taková konfitovaná kachní stehýnka, kde se s cenou dostáváme nad magických dvě stě korun. To už je pro řadu lidí problém.

Kdo vlastně kupuje vaše produkty?

Když nakupující rozdělím na ty, kteří neotáčí každou korunu, a ty, co spíš jdou po slevách. Máme různá dárková balení. Ten, co otáčí každou korunu, ho koupí, ale jako dárek pro někoho. Je pro něho docela dostupný, protože co dneska koupíte za dvě tři stovky? A balení je atraktivní, obsah, myslím, dobrý. Ti, co neobrací každou korunu a jdou po farmářských potravinách, nakupují pro sebe a svou rodinu. A když jim to chutná, mluví o tom se známými a to je nejdůvěryhodnější reklama.

ilustrace Luděk Bárta
text Arif Salichov

fejton

Oheň



Asi už vážně stárnu, protože se stále častěji vracím do vzpomínek. K nejmilejším patří ty, které se vážou k dávným letním pobytům na chatě. Byli jsme mladí a bohatí jen tím, co nám pánbůh nadělil na dětech. Prakticky nikdo v údolí neměl auto, na chatu jsme jezdili vlakem a náklady tahali v obrovských báglech na hřbetě. Tráva a kopřivy kolem potoka se kosily kosami, už zemřelý soused je uměl perfektně naklepávat. Žili jsme prostě, nikdo nikomu neměl co závidět, a jak to tak dnes vidím, byli jsme docela šťastní.

Nejkrásnější byly večery. Osazenstvo údolí se společně sesedlo na kládách kolem jednoho ohně, na okraji lesa se slétaly světlušky, vzduch voněl hořícím jehličím a ještě něčím prastarým, tajupným a romantickým. Na vrbových prutech se opékaly vuřty, v potoce se chladily lahvičky. Kolem obcházel náš jezevčík Bonifác a tiše loudil, jen mého budoucího zetě vynechával, protože ten mu nikdy nenechal ani kousíček.

Pak jsme uložili děti, usnaly v chatách při měkkém světle petrolejek. Kdo měl, přinesl a dal kolovat láhev fernetu, slivovice nebo rumu. Cítili jsme, že k sobě patříme a že

jsme spolu rádi. Povíдалo se o všem možném, a když jsem vzal do ruky kytaru, zpívali i ti, kterým to moc nešlo, což ovšem vůbec nevadilo, protože jak s oblibou říkám, zpívání není záležitostí hudebního sluchu a hlasových dispozic, ale srdce.

V údolí padla tma, z lesa začal tajemně houkat sýček, ovšem nebe nad námi se rozzářilo myriádami hvězd. Bylo možné z nich číst celá souhvězdí jako v nějakém obrovském naučném atlasu. Nikdy nezapomenu na nelíčený údiv několika mladých mužů z Prahy, kteří přijeli na víkend k sousedům a viděli to nebeské divadlo zřejmě poprvé.

Když jsme se rozsoupli, chodilo se spát hodně po půlnoci, a pokud měli trampové z osad u zříceniny Rokštejna nějaký potlach, budili nás navíc ze spánku, protože se složitě a hlučně motali údolím. K tomu všemu se jednou stalo, že jeden chatař pod zhoubným vlivem alkoholu zamířil na nocleh do nesprávné boudy, kde ho naneštěstí vyhmátla vlastní manželka, a já musel následující večer svolat osazenstvo jako velebníček do chrámu páně a zaníceně jim

kázat o potřebě křesťanského odpuštění, abych odvrátil naprostý rozkol v údolí.

Ještě pořád mají lidé své chalupy a chaty, ale jak slyším a vidím, je to zhusta o něčem jiném. Starodávné svištění kosy nahradil rykot benzinových sekaček a křovinořezů a pažit kolem téměř má kvalitu wimbledonské trávy. Obydlí už jenom málokde blikají tichým světýlkem petrolejek, ale vybaveny elektrinou nebo alespoň autobateriemi září do tmy jako osamělé kotvící parníky. Přírodní ohniště zarůstají plevelem a griluje se separátně přímo u jednotlivých chat. Někteří si pro ten účel vnesou pohodlný zahradní nábytek a na bohatě prostřených stolech, osvětlených LED diodovými zářivkami, trůní mísy s marinovanou krkovičkou. Jedinci na sebe hledí přes obří PET láhve s pivem, obklopeni grilovacími omáčkami a dresinky, a ztěžklá mysl ani nedovolí vnímat chladnou krásu hvězd a neinspiruje ke zpěvu.

Dostihl nás svět pokroku, individualismu, konzumu a obžerství.

GEA

COMPACT-STAR™



Inovační koncept varny pro 40–100 hl

GEA Process Engineering s.r.o.
Londýnské náměstí 2
639 00 Brno
gpcz@gea.com
www.geap.cz

engineering for a better world



Sládek roku



(Zleva) Antonín Borovička, Zdeněk Mikulášek, Josef Vávra, Stanislav Bernard a Jiří Vincenc

Z PIVOVARU

Velkého úspěchu dosáhl Rodinný pivovar Bernard při vyhlášení cen Sdružení přátel piva 2014, které proběhlo v Úněticích. Bernard získal celkem pět cen, a stal se tak nejúspěšnějším pivovarem v České republice. Kromě jiného obdržel cenu Pivovar roku 2014 a Sládkem roku 2014 se stal spolumajitel pivovaru a vrchní sládek Josef Vávra.



VÁNOCE

DAWSON CITY



Kde se točil Gladiátor

Kdo chce poznat typické marocké město a jeho orientální atmosféru, nejspíš si vybere Fés nebo Marrákéš. To druhé je možná zajímavější, a nejen kvůli náměstí Djemaa El Fna, které se každý večer mění v jednu obrovskou jídelnu s desítkami stánků, v nichž se nabízejí místní speciality, a jinde se předvádějí kejklíři s ospalými hady. Je to zážitek pro jazyk i pro oko. Z Marrákéše se ale dá udělat i několik zajímavých výletů, stačí si na tři čtyři dny půjčit auto, s čímž nebývá problém.

Cílem výletu číslo 1 je nepochybně Aït Ben Haddou, kasbah vzdálená od Marrákéše necelých 200 kilometrů. Jízda po docela slušných asfaltkách zabere zhruba dvě a půl hodiny. Samotná cesta příliš zajímavá není, leží na ní jen pár zaprášených vesnic a městeček a kolem, až na úsek vedoucí lesem, jen samé kamení a písek. Kasbah znamená pevnost či v případě Aït Ben Haddou spíš opevněnou vesnici na návrší, která kdysi chránila cestu, po níž putovaly karavany se zbožím. Už z dálky vypadá impozantně a člověk se rázem ocitne v jiném světě. I když se přesně neví, kdy byla postavena, představu člověka o době kolem začátku letopočtu naplňuje více než vrchovatou měrou. Zaparkovat se dá před informačním střediskem v zaprášené, nevzhledné vesnici na druhém břehu většinou vyschlé řeky. Bohužel na parkovišti vždycky postává několik samozvaných průvodců. Jsou hodně neodbytní a zbavit se jich (k prohlídce kasby člověk nikoho nepotřebuje) vyžaduje silný hlas a trochu ostřejší slovník.

Čím víc se člověk blíží k samotné kasbě, tím užasleji zírá na hliněné hradby, věže a domy. Není divu, že právě tady se natáčelo hodně historických filmů, těmi nejznámějšími jsou Ježíš Nazaretský a výpravný Gladiátor, v němž hlavní roli vytvořil Russell Crowe. Většina podobných staveb je v Maroku ve velmi špatném stavu, Aït Ben Haddou je i díky tomu, že ji zapsali na seznam Světového kulturního dědictví UNESCO, poměrně zachovalá. Zvlášť to platí o bráně před kasbou, ale tu postavili jako dekoraci filmaři a neobtěžovali se zbourat ji. V samotné kasbě dnes už bydlí jen pár rodin, které se kromě několika oslů (pokud je v řece víc vody, může si turista zaplatit převoz) starají hlavně o výběr nevysokého vstupného a prodej suvenýrů, například malý velbloud zhotovený z kůže vypadá docela dobře. Za malý bakšiš lze nahlédnout i do jednoho z domů a udělat si tak obrázek, jak asi bydleli a většinou ještě bydlí místní Berbeři.

Komu se tady opravdu zalíbí, může v „nové“ vesnici i přespat. Je tady také několik restaurací. Z té u informačního střediska se nabízí krásný výhled na kasbu i okolní zvládnou krajinu. Ale pozor na jídlo – možná to byla náhoda, ale po požití zdejšího, chuťově skvělého kuřecího tajinu došlo u jednoho z nás na zvracení a průjem.

Nedaleko Aït Ben Haddou leží městečko Ouarzazate, které je východiskem pro pěší túry v této části pohoří Vysoký Atlas.

A zajímavá jsou nepřilíh vzdálená jezera, která v kamenité poušti na první pohled působí jako fata morgana.

Zhruba stejně daleko jako Aït Ben Haddou je přímořské rybářské městečko Essaouira. Solidní silnice a většinou minimální provoz svádí k vyšší rychlosti, zvlášť když v jednom aktuálním průvodci se píše, že marocká policie není vybavená mobilními radary. Chyba, už je! Za překročení povolené rychlosti o třicet kilometrů požadují dva policisté tři sta dirhamů, tedy necelých osm set korun. Na evropské poměry to není moc, ale po kratší debatě schovává policista blok a spokojuje se s pouhou třetinou. Až pak si uvědomím, že to taky mohli vzít jako uplácení, a z představy pobytu v marocké policejní cele mě lehce zamrazí.

Písečné pláže u městečka nejsou pro koupání úplně ideální (ostatně nejznámější turistické středisko Agadir také není nic moc), zato prohlídka rušného rybářského přístavu, typické místní architektury a dobře zásobené tržnice zejména s bohatou nabídkou koberců stojí za to. A mořské ryby připravované ve zdejších restauracích jsou opravdu skvělé.

Podstatně blíž Marrákéše leží horské středisko Imlil (1750 metrů nad mořem), odkud se dá podniknout nezapomenutelná túra na nejvyšší horu Vysokého Atlasu Djebel Toubkal (4167 metrů). Hodně zdatní jedinci prý zvládnou výstup i sestup za jediný den, ale určitě je lepší zvolit přespání v některé z výše položených chat (cestou leží několik rázovitých vesniček) a vyrazit k vrcholu druhý den ráno. Do Imlilu se pak člověk vrátí v pozdním odpolední a mnohem víc si tak v daleko větší pohodě užije nádherná panoramata a také aspoň trochu nakoukne do skromného života zdejších horalů. Ale je tu i řada jiných, méně náročných, bohužel neznačených cest.

Na zpáteční cestě poblíž dalšího horského střediska Asni (také odtud se dá podniknout několik více či méně náročných túr, asi nejlepší je celodenní výlet do vesnice Moulay Ibrahim, která leží v neobyčejně malebném údolí, a dá se v ní i přespat) vidíme u silnice nádherně opravenou kasbu, brána ve vysoké zdi je otevřená, a tak zastavujeme a jdeme se podívat dovnitř s rizikem, že nás odtud bohatý majitel, respektive někdo z jistě početného personálu vyhodí. Opak je však pravdou. Kasbu obklopuje krásně upravená zahrada a nikde nikdo. Chvilí posedíme v příjemném stínu stromů u malé fontány, a když se objeví mladý muž v černých kalhotách a bílé košili, chystáme se zmizet. Muž se zdvořile zeptá, odkud jsme, a když odpovíme, že z České republiky, doslova se mu rozzáří celý obličej. Tahle kasba se jmenuje Tamadot a před několika lety ji přestavěli v luxusní pětihvězdičkový hotel. A prvním hlavním hotelovým manažerem byl Čech!

Takže jsme pozvaní na prohlídku, byť naše oblečení zrovna luxusní není. Zahrada za kasbou je stejně upravená jako ta u hlavního vchodu. Nechybí velký bazén a pohodlná

sezení v zastíněných zákoutích. Máme štěstí, v nejluxusnějším apartmánu (noc tu přijde zhruba na padesát tisíc korun, v běžném pokoji pak na dvanáct tisíc) zrovna nikdo nebydlí, a tak se můžeme podívat dovnitř, obdivovat draze, ale celkem vkusně zařízený interiér i malý bazén jen pro hosty. Je to zvláštní – takový luxus v místě, kde kromě hotelu prakticky nic není. Ptáme se, kdo sem jezdí, že to nejspíš budou nějakí bohatí ropní šejkové s početným harémem, ale prý hotel vyhledávají Evropané, hlavně Britové a Francouzi. Nakonec proč se nenechat ráno vyvézt někam do hor, udělat túru a kvečeru splavit únavu v bazénu a pak si na zastíněné terase pochutnávat na marockých i mezinárodních delikatesách, které nabízí hotelová restaurace. Stačí „maličkost“ – mít dost peněz.

O kus dál narážíme na další opravenou kasbu, tentokrát jde o luxusně vybavenou restauraci pro několik set hostů. Ale je před sezónou a podnik s několika velkými sály je prázdný. Na marocké poměry je tu docela draho, a tak jdeme pryč s tím, že se najíme až v Marrákeši za polovinu. Vzápětí za námi vyběhá hubený číšník a ptá se, proč odcházíme. „Máte příliš vysoké ceny,“ odpovídám a mladík začne smlouvat jako někde na tržnici. Kompromis je přijatelný a hovězí tajine vynikající. A tentokrát bez jakýchkoliv následků.

Oblíbeným místem, kam o víkendech jezdí obyvatelé Marrákeše, je asi padesát kilometrů vzdálené údolí Ourika. Teče tu potok a teplota bývá mnohem příjemnější než v rozpáleném městě. Údolí končí ve vesnici Setta Fatma, kde je několik slušných restaurací a pohodlná cesta k malému vodopádu. Na pohodlí si tady vůbec potrpí. Břehy potoka jako by byly jedním velkým obyvákem. Všude je neuvěřitelné množství čalouněných sedacích souprav, koberců a křesel (těžko říct, co s nimi dělají, když začne pršet, velké deštníky nebo nějaké provizorní stříšky tu

nevidět), takže se tu najednou může pohodlně usadit i několik set lidí. A ti, kteří nepřijeli jen relaxovat, si mohou udělat menší i větší túry. Ale pozor – výstupy na blízké vysoké hory se bez průvodce na rozdíl od Djebel Toubkal nedoporučují.

Na zpáteční cestě zastavujeme na obřím trhu v jednom malém městečku. Tady ale není nabídka jako v turistickém Marrákeši. Kromě potravin jde často o krámy, o jejichž účelném užití se dá úspěšně pochybovat. U jednoho z provizorních stánků nás zastavuje asi třicetiletý Maročan. Tvrdí, že byl v Česku, a dokonce umí i několik českých slov. Chvilí se bavíme a pak jako obvykle v podobných místech a u podobných lidí přijde nejprve nabídka zaručeně stříbrných (?) šperků a pak prosba, spíš nepříjemné naléhání, abychom ho i s jeho starým strýcem někam odvezli. Možná o nic nejde, ale opatrnost je matka moudrosti. Když odmítneme, Maročan rychle změní chování, začne být agresivní a máme co dělat, abychom nasedli do auta a zmizeli. Možná jsme neměli ani vystupovat, protože mezi davy nakupujících žádné bledé tváře nebyly a ty domorodé se netvářily zrovna přívětivě.

S nečekanou agresivitou se setkávám i při vracení auta, které večer předávám na ulici, kde jsme parkovali každý den. Dobře oblečení mladíci z agentury jsou v pohodě, ale najednou se přičítí čtyři nebo pět Arabů a začnou křičet a vzrušeně gestikulovat. Dlouho nechápu, o co jde, zatímco hádka se stupňuje. V ulici sice jsou parkovací automaty, kam jsem vždycky hodil příslušný počet mincí, aby tam auto mohlo stát až do rána. Teprve teď si všimnu, že na parkovacích stojanech jsou černé igelitové pytle. Konečně pochopím. Podle těch chlapíků jsou večer a v noci zakryté automaty mimo provoz a auta za poplatek hlídají oni. Prostě – jiný kraj, jiný mrav. Ale je to jen drobná kaňka na pobytu v jinak celkem pohodovém Maroku.

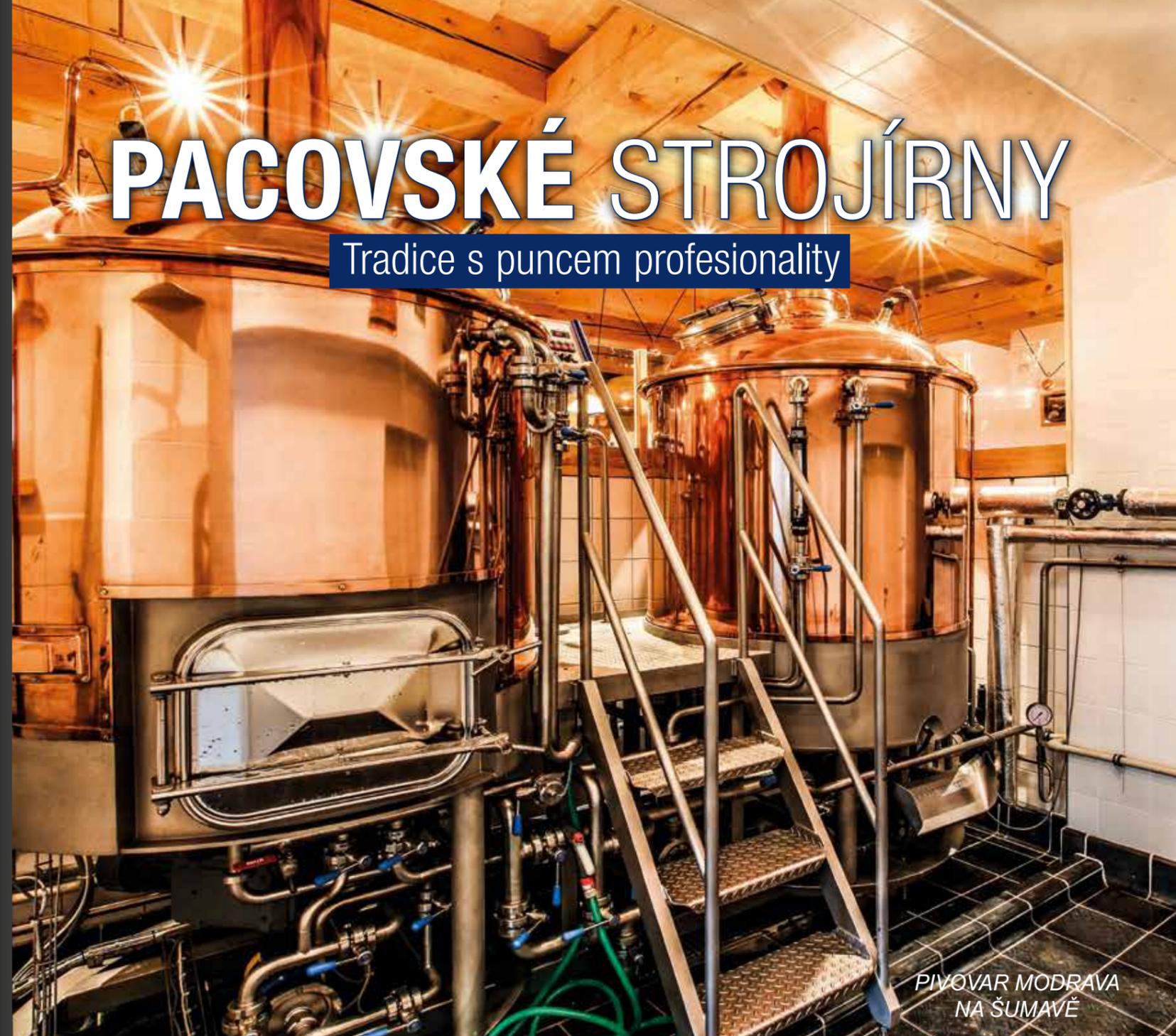


Zámek ve Žďáru nad Sázavou

Původně býval žďárský zámek klášterem. Za svůj vznik vděčí Bočkovi z Obřan a Smilovi z Lichtenburka, kteří v roce 1252 pozvali na Vysočinu cisterciáky z Nepomuku. Darovali jim pozemky a pamatovali na ně i ve svých závětech. Nejprve žili mniši v dřevěném srubu, až později postavili kamenný kostel a další budovy. Husité klášter vypálili, ale postupně byl obnovený. Novou podobu mu vtiskl uměnilovný opat Václav Vejmluva, který na počátku 18. století pozval do Žďáru významného architekta Jana Blažeje Santiniho-Aichla. Klášter se tak stal jedním z nejvýznamnějších církevních sídel své doby. Santini také postavil na Zelené hoře nad klášterem poutní kostel svatého Jana Nepomuckého (památku zapsanou na seznamu Světového kulturního dědictví UNESCO jsme v magazínu už představili).

Císař Josef II. klášter zrušil a v držení panství se postupně vystřídal několik významných šlechtických rodů. Od roku 1930 pak patřil chlumecké větvi Kinských. Po listopadu zámek, pole, rybníky a lesy vrátili hraběti Radslavu Kinskému. Nyní o majetek pečuje jeho syn Constantin s manželkou Marií.

V zámku dlouhá léta sídlilo nedávno zrušené Muzeum knihy. Dnes je tady k vidění výstava barokního umění ze sbírek Národní galerie a dále dvě expozice – jedna je věnovaná Santinimu, druhá historii rodiny Kinských.



PACOVSKÉ STROJÍRNY

Tradice s puncem profesionality

PIVOVAR MODRAVA
NA ŠUMAVĚ

**MODERNÍ PIVOVARSKÉ TECHNOLOGIE
Z PACOVSKÝCH STROJÍREN NA BÁZI
OSVĚDČENÝCH RECEPTUR ČESKÝCH
LEŽÁKŮ**

PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s.
Nádražní 697, 395 01 Pacov, Česká republika
tél: +420 565 410 111, fax: +420 565 442 709
info@pacovske.cz, www.pacovske.cz



CHEMOPROJECT NITROGEN a.s., Chemoprojekt, a.s.,
PACOVSKÉ STROJÍRNY, a.s., SAFINA, a.s.,
TECHNOEXPORT, a.s., VUAB Pharma a.s.

SAFICHEM group

2015

- LEDEN -

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

- ÚNOR -

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

- BŘEZEN -

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

- DUBEN -

			1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12	
13	14	15	16	17	18	19	
20	21	22	23	24	25	26	
27	28	29	30				

- KVĚTEN -

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

- ČERVEN -

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

- ČERVENEC -

				1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12		
13	14	15	16	17	18	19		
20	21	22	23	24	25	26		
27	28	29	30	31				

- SRPEN -

						1	2
3	4	5	6	7	8	9	
10	11	12	13	14	15	16	
17	18	19	20	21	22	23	
24	25	26	27	28	29	30	
31							

- ZÁŘÍ -

						1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13					
14	15	16	17	18	19	20					
21	22	23	24	25	26	27					
28	29	30									

- ŘÍJEN -

							1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11				
12	13	14	15	16	17	18				
19	20	21	22	23	24	25				
26	27	28	29	30	31					

- LISTOPAD -

										1
2	3	4	5	6	7	8				
9	10	11	12	13	14	15				
16	17	18	19	20	21	22				
23	24	25	26	27	28	29				
30										

- PROSINEC -

							1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13						
14	15	16	17	18	19	20						
21	22	23	24	25	26	27						
28	29	30	31									



NEPTÁME SE
KOLIKÁTÉHO,

- ALE -

KOLIKÁTÉ