32. číslo / 2018

Občasník obyvatel a přátel obce Česká

Zprávy z České

Milí spoluobčané!

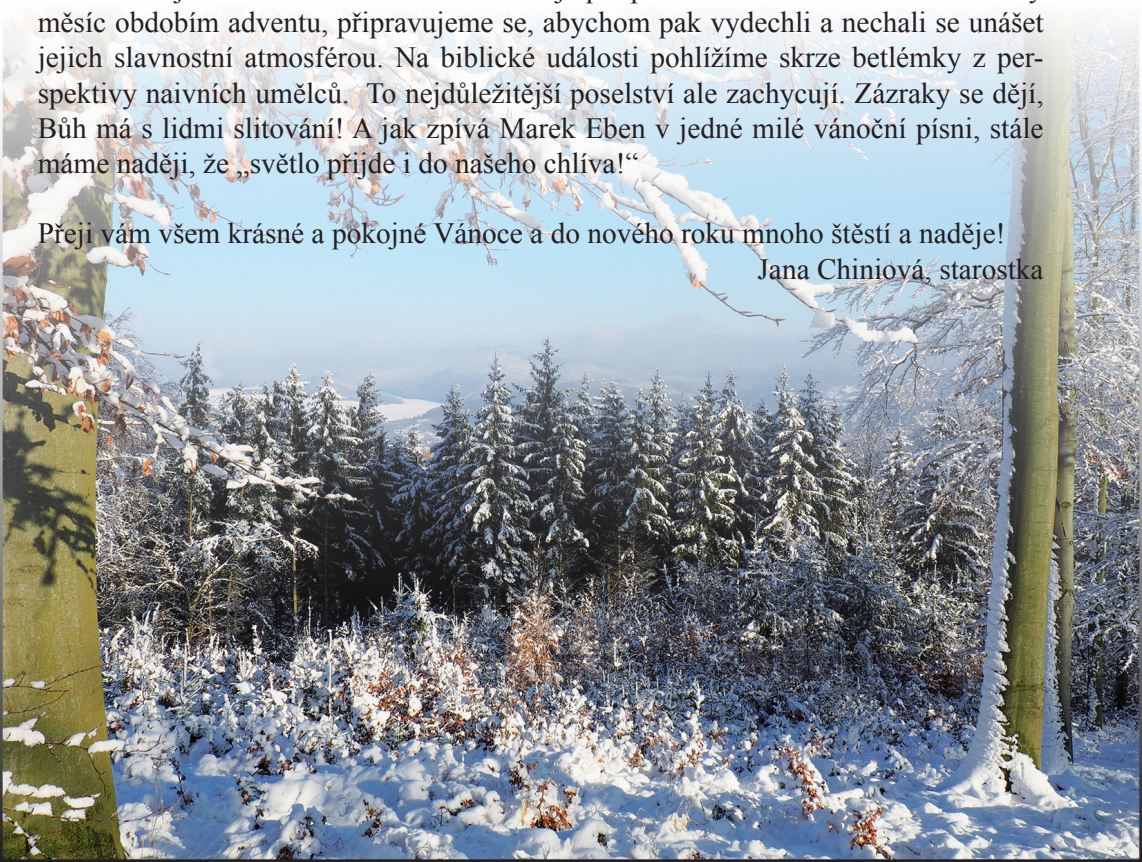
Všechny sváteční události jsou příležitostí, abychom se v navyklém běhu života zastavili a pokusili se podívat na svět tak nějak jinak. Pomalu končí rok, kdy jsme se z odstupu jubilejních sta let ohlíželi za dosavadním životem naší republiky.

Nebyly to vždycky časy jednoduché, ale nějak jsme je přežili. Mnoho dobrého se povedlo, jiné věci už by se zase nikdy neměly opakovat. Přemýšlíme, jak dál, jak se toho špatného vyvarovat, aby zavládl v zemi pokoj a mezi lidmi dobrá vůle. Podle Bible právě toto provolávali andělé, když ohlašovali příchod Spasitele na svět: „Sláva na výsostech Bohu a na zemi pokoj, lidem dobrá vůle!“ Vždyť už tehdy se o pokoj lidé marně snažili a dobré vůle bylo stále žalostně málo. Až bylo jasné, že všechny ambiciózní plány končí spíše jako to pověstné babylonské zmatení a pokud lidstvem nezatřese nějaký „zásah shůry“, nic se nezmění.

Vánoce jsou k našemu zastavení tou nejlepší příležitostí. Blížíme se k nim celý měsíc obdobím adventu, připravujeme se, abychom pak vydechli a nechali se unášet jejich slavnostní atmosférou. Na biblické události pohlížíme skrze betlémky z perspektivy naivních umělců. To nejdůležitější poselství ale zachycují. Zázraky se dějí, Bůh má s lidmi slitování! A jak zpívá Marek Eben v jedné milé vánoční písni, stále máme naději, že „světlo přijde i do našeho chlíva!“

Přeji vám všem krásné a pokojné Vánoce a do nového roku mnoho štěstí a naděje!

Jana Chiniová, starostka



Koleda Marka Ebena

1. Doba se nám dopředu moc nepohnula,
problémy jsou stejný jako v roce nula,
hotely jsou narvaný a jak se s váma jedná,
je to nemlich to samý, co v roce jedna.

R: Jenže dny se krátí
a mnohem dřív se stmívá,
už vyšla hvězda, za ní zlatá hříva,
a z téhleté hvězdy naděje vyplývá,
že světlo přijde i do našeho chlíva.

2. V politice se to bere pěkně zkrátka,
většinou to odskákají neviňátka,
ať už vládne Herodes nebo jiná bedna,
výsledek je stejný dnes i v roce jedna.

3. Lidská duše připomíná někdy skládku,
v každým rohu najdeš trošku nepořádku,
každý má své hlubiny a své studny
bez dna,
jen jeden byl nevinný od roku jedna.

Betlém našich dnů

Článek s tímto názvem vyšel v odpoledním vydání Lidových novin 23. 12. 1919. Autorem nebyl nikdo jiný než redaktor, spisovatel a básník (později autor slavné Lišky Bystroušky) Rudolf Těsnohlídek. On sám se stal účastníkem vánočního dramatu, které by si lépe žádný spisovatel nevymyslel. Dramatu, které mělo šťastný konec, i když zpočátku to nevypadalo nijak dobře. Podobně jako celý evangelijní příběh, jehož začátek si právě o Vánocích připomínáme.

Starý rozložitý smrk nad Bílovicemi je jistě letos největším vánočním stromem v našich zemích a betlém bez jeslí na tvrdé, zmrzlé půdě bez pastušků, bez živé duše kolem, je pravým betlémem necitelné poválečné doby... shrnuje Rudof Těsnohlídek otřesnou událost, jejímž se stal účastníkem.

A skutečně, nebýt Velké války, tento příběh by se nikdy nestal. Co se tehdy vlastně odehrálo? Těsnohlídek se spolu se dvěma přáteli vypravil do bílovických lesů pro vánoční stromeček. Bylo již pozdní odpoledne, snášela se tma, majestátní ticho lesních velikánů narušoval jen krákot vran slétávajících se neomylně k tušené kořisti. Ale nechme spisovatele, aby nám to sám povyprávěl nejlépe:

Sletěly se, aby tu jako vždy vyčkaly smrt, a jejich ponurý krákot byl vzlykem lesa nad hynoucí bytostí. Stanuli jsme v lidské, nešetrné zvědavosti, a tu zanesl k nám vítr slabý sten. Bylo to jako přelud, a poněvadž člověk má duši otupělou, vyšlapanou jako ty jeho cesty, byl by šel dále, kdyby sten nebyl se ozval znovu. Byl to dojemný nářek, bezbranný, umdlévající, loučení se světem. Tak naříká vysoká, je-li smrtelně poraněna. Chtěli jsme jí zkrátit muka a zamířili jsme napříč sečí podrostem k domnělé srnčí. Kolik tu bylo malých vhodných vánočních stromků, avšak nepovšimli jsme si ani jediného! Viděli jsme před sebou v tu chvíli jen starý rozložitý smrk, jehož koruna chýlí se bokem jako hlava pod starostmi a utrpením. Stál sám a sám nad sečí jako stráž, opodál dole jeden druh, druhý vysoko nad ním. Blížíce se k němu, seznali jsme, že sten je slábnoucím pláčem dítěte. Strnuli jsme úlekem. Představili jsme si, jak tu stojí ve vetchých hadérkách, v tenké sukničce a čeká. Snad je tu matka postavila v závětří houštiny, aby počkalo, až nasbírá klestí, a ono bojí se tmy a nadcházející noci, a proto pláče, aby vzbudilo v ní soucit; snad šlo s většími sourozenci také pro stromek a zabloudilo jim a neví, kudy vyjít z lesa. „Oč jsi ubožejší než lesní zvěř, malá duše lidská," říkali jsme si v duchu. Ale když jsme rozhrnuli poslední větve podrostu, spatřili jsme hrůzu větší, než jsme očekávali. Leželo tu malé robátko, nahé, jen čepeček na hlavě a košilku rozhalenou, na špinavé tenké peřince a nepatrná dolinka mezi kořeny mu byla kolébkou, jeslemi tohoto betléma. Malé tělíčko zmodralo již mrazem, ručky hrabaly sníh a jehličí, neboť poprvé asi polekalo se a padlo zas tělíčkem na studenou matku zemi, čekajíc že bude méně necitelnou než matka, jež ji tu nechala. Volali jsme, ale odpovídal nám jen les hněvivou ozvěnou, jako by se bouřil nad zlým činem člověka, který ho chtěl učinit spoluviníkem. Nikde na poprašku sněhu nekmitl se stín, nikoho zde nebylo. Zvedli jsme je a spěchali, abychom je vrátili životu. Dlouho, velice dlouho trvalo nám nějakých těch tři sta kroků k nejbližší cestě. Dítě přivinulo se do cizí náruče, sípavý dech a dušený tichý kašel ustával, oči se zavřely. Jako by usínalo navždycky. Avšak u prvého jasného světla nad prahem myslivny, které zářilo pokorně a zlatě jako hvězda třem králům z legendy tmou, když jsme poodhrnuli cípek šátku, zjevil se úsměv na rtech dítěte, ač oči byly zamčeny a ručky nehybné, ale úsměv ten byl sám v tu chvíli světlem tak mírným a nesmírně vděčným, že i duše naše vyjasnily se nepoznaným blahem.

Dodejme, že již druhého dne bylo nalezeňátko přepraveno do brněnské dětské nemocnice, kde se muselo zotavit ze zápalu plic. Tam dítě spolehlivě poznali – vždyť se tu Liduška před měsícem léčila, byla slabá, na svůj věk 16 měsíců nevyvinutá. A jak příběh souvisí s válkou? Liduščin otec byl ruským zajatcem, který v naší zemi jen dočasně pracoval na statku, aby po konci války opět zmizel v Rusku. Lidušku i s její matkou tak zanechal samotné v poválečné bídě. Služka s malým dítětem jen těžko sháněla práci, bída a zoufalství ji nakonec přemohly. O dítě prý cynicky neprojevovala zájem, i když se později sama přihlásila, k činu přiznala a hájila u soudu. Kdo ví, zda tento odsudek není příliš příkrý, snad se prostě smířila s tím, že Lidušce bude lépe jinde a když nemá sama sílu se o ni postarat, musí se od ní odstřihnout. Podle svých slov prý skrytá v lese čekala, až děťátko kolemjdoucí naleznou, a uprchla teprve až viděla, že se Lidušky ujali. Těsnohlídka příliš nepřesvědčila, soud ji potrestal 5 měsíci těžkého žaláře. O jejím dalším osudu už nevíme, hádám asi moc šťastný nebyl.

Zato Liduška své štěstí „pod stromečkem“ nalezla, ujali se jí bezdětní manželé Polákovi z Brna, pro které byla pokladem. Později se dobře provdala, s manželem se přestěhovali do Prahy, kde se dožila požehnaného věku v rodinném kruhu. Dalo by se říct pohádkový konec. Ještě pohádkovější bylo ale všeobecné pohnutí a vlna solidarity,

Liduška se svými novými rodiči

kterou svým příběhem Liduška vzbudila a která nezůstala bez plodů. Iniciátorem tu byl opět Rudolf Těsnohlídek. Přemýšlel, jak opuštěným a potřebným dětem pomoci. Při cestě do Dánska se mu zalíbil starý skandinávský zvyk vybírat pod ozdobeným stromem peníze na chudé. Co kdyby se Brno nechalo inspirovat Kodaní? Sám zařídil vztyčení prvního Vánočního stromu republiky na brněnském náměstí Svobody, slavnostní rozsvícení proběhlo 13. 12. 1924. Sbírka na opuštěné děti mohla začít. A lidé se nenechali dvakrát pobízet, spojili se pro dobrou věc a tak se již v r. 1928 mohl začít budovat dětský domov Dagmar (architekt Bohuslav Fuchs ho zdarma vyprojektoval). Zprovozněn byl hned následujícího roku. Pojmenování nebylo náhodné, jméno Dagmar přiřkli kdysi Dánové půvabné přemyslovské princezně Markétě, která se provdala za jejich krále. I ona měla prý soucitné srdce a myslela na chudé. Naše vzájemnost s Dánskem byla během slavnosti rozsvícení stromu dotvrzena i společným zahráním dánské a československé státní hymny.

A tak šťastný konec kalí jen pomyšlení, že sám iniciátor a hlavní hybná síla celého projektu Rudolf Těsnohlídek se otevření domova již nedožil. Ač pomohl tolika dětem k nalezení štěstí, sám je ve svém složitém a bouřlivém vnitřním životě nenašel. Zemřel vlastní rukou, zastřelil se 12. 1. 1928 přímo v redakci Lidových novin, jeho manželka skončila svůj život vzápětí poté, co se zprávu dozvěděla.

Vánoční stromy pro Brno – loučení v České!

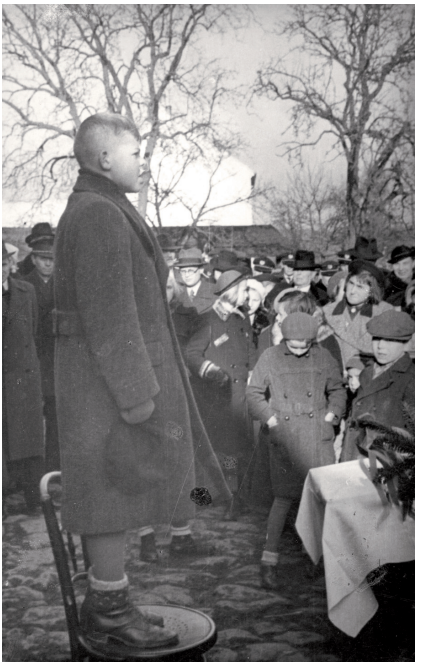
Při letošním jubilejním stém výročí vzniku republiky jste pravděpodobně zachytili zprávu (nebo dokonce sami viděli), že vánoční strom přivezlo na náměstí Svobody místo náklaďáku koňské spřežení. Navázalo tak na původní tradici a urazilo s těžkým nákladem celých 15 km, než ho z Bílovic nad Svitavou přivezlo. Co ale možná netušíte je skutečnost, že v historii byl několikrát Vánoční strom republiky vypraven do Brna i z naší obce. Pokácen byl v lesích pod Babím lomem (poblíž dnešního Podlesí) a pak už naložen a svezen z kopce do nejbližší vesnice směrem na Brno, tedy k nám. Na prostranství před Baumannovou hospodou pak probíhalo slavnostní předání. Na obci se nám dochovaly jak fotografie, tak i záznamy v kronice. Ten obsáhlejší je z r. 1937:

V neděli dne 28. listopadu rozloučili jsme se se čtrnáctým vánočním stromem republiky, který bude vztyčen v Brně. Velký smrk 23 m vysoký byl poražen v pátek ve svinošickém revíru zvaném „Slavíčka“ a dovezen do České.

Přijeli si pro něj činitelé brněnské sociální péče o mládež. U vyzdobeného stromu, připraveného na voze k odjezdu, před hostincem u Baumannů, sešla se celá obec, jak děti tak i dospělí.

Tajemník Vašíček všem srdečně poděkoval. Dále promluvil o významu vánočního stromu republiky, zvláště letošního, poněvadž letošní vánoce poprvé slavíme osiřelí, bez nezapomenutelného otce, presidenta Osvoboditele.

Za lesní správu promluvil ředitel Svoboda a za žactvo se se stromem rozloučil žák Miloš Štípl z České Těsnohlídkovou básní. Starosta obce Vincenc Driml odevzdal ná-



Žák Miloš Štípl přednáší

Představitelé města Brna přebírají před hostincem U Baumannů strom

městkovi starosty města Brna, dru Ečerovi strom a s ním současně první dar Kč 500.–. Dr. Ečer poděkoval za dar a připomněl, že dnes je zvlášť zapotřebí. V době, kdy se ve Španělsku a v Číně střílí do bezbranných dětí, se u nás v republice obrátila pozornost nás všech, aby nebylo hladových a opuštěných dětí. Slavnost zakončena byla hymnami.

Obnos Kč 500.– složen byl od korporací a sice: Sokol Kč 50.–, polit. strana národně soc. Kč 50.–, strana lidová Kč 50.–, republikánská Kč 50.– a soc. dem. Kč 50.–, sbírka po obci vynesla Kč 189.50, zbytek doplacen z obecní pokladny. Děti obecné školy v Lelekovicích vybraly mezi sebou Kč 100.– a složily je jako první dar hned při kácení stromu. Odjížděl tedy strom takto doprovázen první účinnou podporou brněnským dětem.

Šestispřeží běloušů, před nimiž jel jezdec se standartou a na bryčce dva trubači, všichni v historických krojích, se pohnulo, provázeno hudbou a davem občanstva k Brnu.

Na ryby s Honzou Malinkou

Nebojte, nebudeme hledat udici, podběrák ani přemýšlet, kde prosekáme led, abychom si nějakého toho kapříka na vánoční stůl vylovili. Honza nás zavede „na ryby“ do světa kulinářství, jako kuchař, který se jimi nechal okouzlit už před léty a nyní se jim plně věnuje ve firmě Ocean48. Snad nás pro tento zdravý pokrm nadchne svým zajímavým povídáním nebo i dvěma konkrétními receptíky „pro laiky“, o které jsem ho požádala. Ale pěkně od jeho začátků doma v České:

Honzo, jak ty ses vůbec k vaření dostal, přitahovalo tě odmalička?

No jasně, už jako malý kluk jsem stával s babičkou a mámou u plotny a hleděl jim pod ruce, abych se je pak pokoušel napodobovat. Dokonce si pamatuji svoje první jídlo, byla to míchaná vajíčka, ale protože jsem byl fakt malý, ještě jsem za to dostal za ušiska. Tak od dvanácti už jsem se pouštěl do složitějších pokrmů, jako třeba guláš a podobně, pořád mě to lákalo.

Takže volba povolání byla pak jasná?

Na střední jsem šel na hotelovou školu Fortika do Lomnice, kde teda toho samotného vaření zas tak moc nebylo. Až ve druháku jsme začali s přípravou rautů, to mě pak hodně chytilo. Na vysoké jsem pokračoval v managementu hotelnictví, v magisterském studiu jsem si k tomu přidal ještě psychologii, ale během toho jsem už byl normálně zaměstnaný v různých brněnských restauracích, takže se to tak dobře skloubilo.

Překvapilo mě, když jsem na internetu zachytila zprávu, že jsi jako kuchař už přednášel někde na vysoké škole? Říkala jsem si, že jsi na to ještě docela mladík…

No jo, to bylo ještě během studií na bakaláře, měl jsem ve své škole přednášku o gastronomii v Brně. Právě proto, že jsem to znal už z té druhé strany, věděl jsem, jak to kde funguje, jaká jsou tam zákoutí…

A jak ses dostal k těm rybám, v našich krajích to přece jen není až tak oblíbené jídlo, že?

Pravdou je, že když jsem začínal, daly se tady kvalitní ryby (kromě kapra, pstruha) sehnat jen velice těžko. Poslední roky se to hodně změnilo k lepšímu. Kdo byl jako

já zvyklý v mládí jen na rybí prsty a maximálně kapra o Vánocích, je pak lahodností kvalitně připravených ryb příjemně překvapený. U mě nastal ten zásadní zlom na dovolených v Chorvatsku. Tam mě to chytilo.

To mi připomíná, že jsi jednou z hlavních tváří brněnských Slavností moře, že? Mohl bys o nich povědět něco víc?

Slavnosti moře pořádá Ocean48. S touto firmou jsem spolupracoval nejprve asi 5 let externě. Po škole jsem byl nějakou dobu zaměstnaný v zámecké restauraci Monâme v Medlánkách, ale šéf Oceanu si mě odtud vytáhl, nějak jsem se mu zalíbil, vytipoval si mě. Je to fajn chlapík, se kterým jsme si padli do oka, nabídl mi práci na plný úvazek, jsem zde teď na pozici manažera kvality. To znamená, že vše, co se zde vyrábí, mi musí projít přes ruce. Je to zajímavá práce, která mě hodně posunula, i když samotného kuchaření mi dost ubývá, musím také hodně hlídat lidi. Slavnosti moře jsou „dítětem" Oceanu48. Je to festival kvalitních jídel z ryb a mořských plodů, která si jinak můžete dávat právě na dovolených u moře. Ochutnávat už chodí na desetitisíce návštěvníků. Začínali jsme se třemi stánky u kapličky na Minské, po 6 letech nám nestačil ani park na Slovaňáku, takže jsme se přesunuli na Kraví horu. Nyní míváme 10 až 15 stánků, každý má aspoň 2 000 jídel a skoro vždycky se prodají, takže počítám, že se tam tak minimálně 30 – 40 tisíc lidí otočí.

Tak to tedy musí být docela zápřah, než všechny obsloužíte, že?

Je, akce trvá dva dny od rána do večera, ale už 14 dní předem musíme připravovat ta kvanta jídla. Jsme na to 4 kuchaři, zbytek obstarávají externí pomocníci.

A když nestihneme tuto akci, kde se dají tvoje jídla ochutnat během roku?

Firma začínala s jednou prodejnou ryb na Minské, teď jich má jen v Brně pět, otvírá je i v dalších městech. Já připravuji jídla v bistru v Kr. Poli na Palackého a teď taky v „hladovém oknu" nahoře na České (naproti oknu s pizzou), kde se dá kromě ryby koupit i kvalitní jídlo s sebou za velice solidní cenu.

Jak tě poslouchám, ty se teď prakticky věnuješ jenom rybám?

Já už jsem snad 2 měsíce nejedl maso, takže teď se těším k babičce, že mi konečně uvaří něco „normálního"!

Asi máš z práce těch ryb a vůbec vaření až nad hlavu, ne? Máš vůbec někdy chuť vařit ještě doma?

Mám to štěstí, že mě vaření pořád dost baví, takže docela rád doma přítelkyni něco připravím, klidně i tu rybu, chobotnici…

Mimochodem, jakou rybu máš vlastně ty nejradši, jestli se to dá říct?

Mně třeba hodně chutná treska tmavá. Když se dobře upraví, má velice jemnou

chuť bez rybinového zápachu. U nás je treska docela opovrhovaná, ale je to výborná a cenově dostupná ryba.

Odkud odevšad vozí vaše firma ryby?

Ryby vozíme skoro z celého světa. Máme třeba výhradní smlouvu s ománským sultánem na dovoz tuňáků, z Ománu vozíme i mahi mahi (další výborná dravá ryba), ze Severního moře tresky, platýze, něco z Jadranu… Samozřejmě máme i místní dodavatele na sladkovodní ryby, z Blanska bereme pstruhy, siveny, z Pohořelic kapry, pak tam máme i exotičtější sladkovodní ryby, třeba okouna nilského, který jinde než v Nilu nežije, takže ho musíme vozit z Afriky…

Asi děláte vše z čerstvých ryb, nebo i z mražených? I když… slyšela jsem, že stejně co vidíme na pultu jako čerstvé, bylo původně zmražené…

No ono to totiž ani jinak nejde. Ty ryby by totiž transport nevydržely, takže ideální je, pokud se okamžitě po vylovení přímo na lodi zamrazí (jsou pak označené jako sea frozen). Už když se ta ryba vyskladňuje, nechá se pomalu rozmrazit, takže k nám dorazí jako čerstvá, to je ten nejšetrnější způsob dopravy. Pak se taky dodávají ryby klasicky mražené, které si pak povolujeme sami. Jediné dvě čerstvé ryby, které se k nám dodávají bez zmrazení, jsou z Chorvatska: mořský vlk a pražma královská.

Je v tom chuťově velký rozdíl?

Pro cvičený jazyk ano. Obecně lze říct, že oproti čerstvým mívají zamrazené ten typický nepříjemný rybinový odér. Ale k té čerstvosti: ryba se musí upravit buď okamžitě po vylovení, tak do jedné dvou hodin, protože pak nastupuje rigor mortis (posmrtná ztuhlost), maso je absolutně tvrdé, nedá se jíst a povolí teprve asi po 48 hodinách. To vezmeš tu rybu vodorovně za ocas a ona je rovná, ani se nehne. A nebo se tedy rychle zamrazí, a tím se vlastně tento stav překlene, takže pokud nemáme možnost rybu upravit okamžitě po vylovení, je to ideální způsob.

Jak je to s recepty, experimentuješ, vymýšlíš si nějaké i sám?

Určitě, prakticky tak 90 % si vymýšlím sám. Já hodně používám českou kuchyni a komponuji do toho ty ryby. Nedávno jsem třeba dělal rybí svíčkovou, rybí guláš... Ono to funguje, člověk má z toho sice zpočátku v hlavě trochu hokej, ale výsledek stojí za to.

Ona vlastně česká kuchyně na ryby nijak moc zaměřená není, že?

Dříve byla docela hodně, ale pak to upadlo. Ono tady taky prakticky nebylo nic k sehnání, kromě těch našich sladkovodních. V poslední době se to ale otočilo a naopak nastává boom.

Já mám třeba takového kapra dost ráda…

Já ho mám taky rád, má výborné maso, ale dost lidí jím opovrhuje. Třeba jsem z něho zkoušel dělat indické kari a to byla taky pecka.

Čeho se ale trochu bojím, to jsou mořské plody…

Je pravda, že ty jsou hodně náchylné na zkažení a pak z nich bývají těžké otravy, musí se to s nimi umět. Pak taky na ně mívají někteří lidé silnou alergii, třeba na krevety, na mušle je to typické. To ti nejprve začnou brnět rty, takže pokud se to stane, tak to rychle vyplivnout a doufat, ty reakce bývají opravdu dost těžké.

Co ústřice, taky prodáváte?

Samozřejmě, ty mám já osobně moc rád. Je fakt, že není ústřice jako ústřice, záleží na tom, ze kterého moře pochází (lepší bývají zpravidla ty z chladnějšího, já mám nejradši irské) a dokonce i ve kterém měsíci se uloví (vždy ob dva měsíce jsou dobré). A je taky fakt, že jsem si na ně musel zvyknout, první tři jsem vyzvracel, než mi to začalo chutnat. Ale je to především ta mazlavá hlenovitá konzistence, kterou člověk musí „překousnout“, pokud si je chce vychutnat, pak je to ale lahůdka. Je to jako by sis lokla mořské vody a do toho to čisté maso.

Prý je to taky hodně zdravé?

Je, dokonce se to dávalo nedonošeným dětem, kvůli vysokému obsahu vitamínů, minerálů a všech těch důležitých látek. Říká se, že dvě ústřice na den pokryjí po této

stránce vše, co tělo potřebuje. Takže je to velice zdravé, ale těžko to nutit někomu, kdo to není schopný pozřít.

Co jsi vůbec jedl nebo i připravoval nejzvláštnějšího?

Mořského ježka, to je japonská specialita, taky jsme to zkusili dovážet, ale moc se to nechytlo. To se vezme živý ježek, rozstřihne se, vypláchne a jediná věc, která se pak použije, je pět takových srpečků jiker. Jí se to za syrova, hostům to vybereme na talíř přímo před očima, ale popravdě je (ani mě) to úplně nenadchlo. Chutná to jako smetana s cukrem, do toho slané moře, je to takový koktejl mnoha chutí s hořkým ocasem. Moc se to neprodávalo, museli jsme to pak dojídat, než jsme to vyhodili, ale v Japonsku se po tom můžou utlouct. Tam se to vyvažuje zlatem, to jsou pak ježci třeba jako kopačák.

Máš nějaký kuchařský vzor, někoho, kdo tě inspiroval?

Nevím, jestli ho někdo tady bude znát, ale kupříkladu to byl francouzský kuchař Paul Bocuse. Bohužel nedávno zemřel.

Kdo se ráno brzy budí, možná tě zachytil v pořadu Dobré ráno v České televizi. Jak ses tam dostal prosím tě, a jaké to je před kamerami?

Toto nebyla má televizní premiéra, už loni jsem byl v pořadu Sama doma. Dostal jsem se tam na doporučení šéfa své předchozí restaurace, kam chodili lidi z televize na jídlo a měli zájem o někoho vhodného pro natáčení. Oba pořady byly přímý přenos, takže jsem byl nejprve dost vyklepaný. Navíc prostoru tam zas tak moc není, třímetrová stěna, kam na vás míří třicet kamer, reflektorů… a hlavně tam není co dělat,

S francouzským kolegou v televizi

protože je to hrozně dlouhý čas, takže po většinu doby tam postávám, míchám prázdné kastroly a až teprve udělají přímý záběr, tak se tam něco odehrává. Ale už mají na mě v televizi číslo, tak jsem tam asi nebyl naposledy.

A ještě poslední otázka: co budeš chystat letos na Vánoce?

Vzhledem k tomu, že jsem až do 23. v práci, kde budeme připravovat objednávky z našeho rezervačního systému, tak toho bude opravdu hodně! Chystáme 500 l polévky (tři druhy), obalované kapry (zákazníci doma můžou rovnou smažit), nabízíme speciální strouhanku, 2 typy bramborového salátu. Od každého minimálně tak dva tři tisíce porcí, a až tohle vše připravíme, tak jdu filetovat 3 tuny lososa. Ty Vánoce jsou v tomto ohledu opravdu šílené.

Ty jo, to snad pak ani nebudeš chtít na Štědrý večer rybu vidět, ne?

Já se na to těším! Až konečně budu mít všechno za sebou, sednu v klidu ke štědrovečernímu stolu a dám si kapra se salátem!

Děkujeme Honzovi za rozhovor, přejeme mu, aby vše šťastně zvládl, a na závěr ještě slíbené rybí recepty:

1. Tradiční Fish and chips

Ingredience: 200 g tmavé tresky, 300 ml světlého piva, 100 ml perlivé minerálky, 50 ml Coca Coly, 250 g hladké mouky, 1 kávovou lž. kypřícího prášku, špetka soli a pepře, 200 g brambor typu B, olej na smažení, 100 g mraž. hrášku, snítka máty, máslo

Postup: Z mouky, piva, minerálky, Coly a kypřícího prášku uděláme hladké těstíčko. Tresku nakrájíme na 2–3 cm široké nudličky, které osolíme, obalíme v hladké mouce a potom v těstíčku. Z těstíčka vkládáme rovnou do rozpáleného oleje a smažíme do zlatohněda.
Hranolky: Brambory nakrájíme na 2x2 cm silné hranolky. Smažíme na 140 stupňů cca 5 minut, vyjmeme z oleje, necháme okapat a zamrazíme. Zmrzlé vkládáme do oleje rozpáleného na 190 stupňů a smažíme dozlatova.
Hrášek spaříme v osolené vodě, vodu slijeme a hrášek rozmixujeme tyčovým mixerem, přidáme nakrájenou mátu, kousek másla, osolíme a opepříme.
Na talíř servírujeme hranolky, smaženou tresku a hrášek. Vhodným doplňkem je majonéza, sladový ocet nebo citron.

2. Mořský vlk se zeleninou julliene a omáčkou beurre blanc
Ingredience: 2x filátko z mořského vlka, 1cuketa, 1mrkev, 1paprika, 2 dcl bílého vína, 100 g másla

Zeleninu nakrájíme na tenké proužky (julienne), volíme sezónní zeleninu. Takto připravenou zeleninu orestujeme na pánvi s olivovým olejem a máslem na skus.
Mezitím na druhé pánvi pečeme filátko z mořského vlka. Na rozpálenou pánev s olivovým olejem vložíme filátko z mořského vlka, kůží dolů, a pečeme na straně kůže z 90 %, poté otočíme a ochutíme solí a pepřem.
Na omáčku beurre blanc svaříme 2 dcl bílého suchého vína s bobkovým listem na polovinu. Odstavíme ze sporáku, odstraníme bobkový list a do svařeného vína pomalu zašlehováme studené máslo nakrájené na kostičky, dochutíme solí a pepřem.

Připravované akce

18. 1. 2019	Obecní ples	20,00 hod. v sokolovně
26. 1. 2019	Myslivecký ples	
22. 1. 2019	Úvodní lekce tanečního kurzu pro dospělé (zdarma!) Kurz je určen pro začátečníky a velmi mírně pokročilé, bude probíhat vždy v úterý v 19,30 v sokolovně. Cena za 9 lekcí 2 400 Kč/pár.	
2. 3. 2019	Fašank	

Pozor! Odvoz odpadu bude během svátků probíhat jako obvykle, pouze první týden v lednu se o den posouvá.

Obec Česká Vás srdečně zve na

OBECNÍ PLES

v pátek 18. ledna 2019 od 20 .00 hod do obecní sokolovny.

K tanci a poslechu hraje skupina Gava Band.

Vstupné 120,- Kč

Od 7. ledna 2019 je možno zakoupit místenku na OÚ Česká.

Ohlédnutí za uplynulými akcemi

Letos se na farním charitativním jarmarku vybralo rekordních 136 138 Kč.
Peníze poputují k dětem na Papuu-Novou Guineu. Děkujeme!

Výroba adventních věnců

Lampionový průvod – uspávání berušek

Rozsvícení vánočního stromu

Mikulášská pro děti

Sport

AC Lelekovice, z.s. – fotbalový oddíl aktuálně

Podzimní část fotbalové sezóny 2018–2019 skončila a je čas se za ní ohlédnout. Byla velmi úspěšná.

Především je nutné podotknout, že zájem o kopanou v našem mikroregionu narůstá. Počet členů i počet družstev se zvyšuje a to je velmi příjemné zjištění. V současné době máme pět družstev. Kromě „Áčka“ mužů i mladší žáky, starší přípravku, mladší přípravku a minipřípravku. Kluků i holek ve věku 5–18 let je zaregistrováno přes 70. Kromě domácích tvoří významný podíl hráči z České, nemálo je borců z Ivanovic, Brna či Vranova.

V tabulce městského přeboru Brno-město jsou muži AC Lelekovice po podzimu celkem suverénně na prvním místě s náskokem 7 bodů na druhého. Cíl je jistý. Postoupit do krajské 1. B třídy. Máme skvělého trenéra, spoustu šikovných mladých i starších hráčů a skvělou partu. Hrajeme pěkný fotbal, tak to snad vyjde. Jaro ukáže.

Stejně velkou radost nám v městském přeboru dělají i mladší žáci. Také opanovali v tabulce první místo o šest bodů před druhými. Jsou bez prohry a se skórem 48:5.

Kluci a holky ze starší přípravky bohužel těžce snášejí ve velmi náročné skupině jednu vysokou prohru za druhou. Hrají většinou proti o rok starším a o hodně lepším

protihráčům. Náš tým byl totiž velmi necitlivě nalosován do skupiny, do které výkonnostně nepatří. Věříme, že nám městský svaz vyjde vstříc a na jaro nás přelosuje do skupiny D, kde již určitě okusíme chuť vítězství.

Mladší přípravka hraje pravidelně vyrovnaná utkání a po podzimu okupuje střed tabulky. Zde vyrůstá základ pro naši fotbalovou budoucnost a je plný nadějí.

Minipřípravka se zatím soutěží neúčastní. Přátelská utkání však ukazují sílu a nadšení těch nejmenších. Tato základna se rozrůstá a těší nás nejvíc.

Jedinou naší mrzutostí je absence trenéra těch nejmenších. Zoufale jednoho či lépe dva hledáme, nejlépe z řad tatínků, dědečků či strýců, a to pro vedení těch malých, šikovných a nadšených kluků z minipřípravky. Je to krásná práce s dětmi. Rádi zaškolíme. Najde se někdo?

Nové zastupitelstvo obce Lelekovice odsouhlasilo vypsání výběrového řízení na dodavatele stavby nových šaten u hřiště Na Poňavě v Lelekovicích. A protože je kromě projektů a všech vydaných stavebních povolení také požádáno o dotaci u MŠMT, nic nebrání realizaci stavby. Ta by měla být zahájena od nového roku a teoreticky do konce září hotová. Tak snad to všechno vyjde a začátek příští sezóny 2019–2020 bude víc než slavnostní.

Fotbalový klub z Lelekovic děkuje všem hráčům a činovníkům za báječnou reprezentaci a přeje všem svým členům a příznivcům krásné Vánoce a šťastný nový rok 2019!

Ivo Barták

Fotbalová budoucnost AC Lelekovice

Zpravodaj obce Česká. Ev. č. MK ČR E 21297. Neprodejné! Vydává OÚ Česká nákladem 440 výtisků. Připomínky a podněty: na e-mail hruskadada@seznam.cz nebo tel. 605 121 428 (D. Hrušková) nebo doručte na OÚ Česká. Redakční úpravy vyhrazeny.

Uzávěrka dalšího čísla: 15. února 2019