

Přemnožení hraboši decimují hanácké lány

Takovou kalamitu přemnožených hrabošů nemají mnozí zemědělci na Hané i v dalších regionech s čím srovnat. Škodu zatím odhadují mezi 30 až 50 procenty úrody. Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský povolil při likvidaci hlodavců výjimku na větší dávku jedu a mluví se také o jeho plošné aplikaci.



Přemnožení hraboši představují hrozbu menších výnosů v zemědělství i hygienické a zdravotní riziko pro člověka. Ilustrační foto: Wikipedia

PETRA PÁŠOVÁ

STŘEDNÍ MORAVA

Hospodářské družstvo v Určicích na Prostějovsku škodu začátkem srpna odhadovalo ztráty 30 procent. „Ještě to spočítané není. Nic podobného jsme ještě nezažili,“ kroutil hlavou předseda družstva Josef Cetkovský. Hlodavci se zatím pustili do obilí a řepky. „Co bude další, se teprve uvidí. V sádkách to teď nepoznáte, ale je riziko, že mohou ožrat kořínky zespodu. Zatím bojujeme,“ uvedl zemědělec.

Čtyřletý cyklus a sucho

Na přemnožené hraboše si stěžovala i Danuše Vymětalová, farmářka z Břestu na Kroměřížsku. „Všechno sežrali,“ posteskla si. Důvodem je podle ní hlavně sucho. „Když sem tam prší, nateče jim do děr, vodu nesnášejí. Loni byl suchý rok. Také mají čtyřletý cyklus a teď jsou na vzestupu,“ říká pestitelka.

Ondřej Synek z rodinné farmy na Prostějovsku uvedl, že některé polnosti bylo nutné zasenázovat. „Nejsou dravci, pro myši není pro ně přirozený nepřítel a přemnožily se. Dvacet procent plochy máme výrazně poškozených, je vidět, jak

stébla stále mizí,“ přidal se mladý muž.

Hlodavci na Moravě

Že jsou přemnožení hraboši velký problém, připouští i Ministerstvo zemědělství. „Lokálně jsou místa s poškozením dosahujícím až padesáti procent úrody. Poškozen je zejména kraj Zlínský, Olomoucký a Jihomoravský. Extrémní výskyt hraboše byl na základě monitoringu provedeném ÚKZÚZ zaznamenán ve 41 okresech České republiky,“ sdělil mluvčí resortu Vojtěch Bílý. V současné době jsou škody hlavně na obilovinách, ale s postupující sklizní se dají předpokládat přesun hrabošů i na další plodiny, jako jsou brambory, cukrová řepa nebo třeba kukuřice. „Škody jsou s průběhem sklizně postupně sčítány. V zasažených regionech lze vzniklými ztrátami na výnosech pohybujícími se v rozsahu třicet až padesát procent očekávat hospodářské škody,“ pokračoval mluvčí.

Zdravotní riziko i pro lidi

Farmář Ondřej Synek si posteskl, že doposud povolená dávka jedu je tak malá, že počet hrabošů nepotlačí. „Holemi je nepobijeme. Měla by vzniknout nějaká výjimka, poházet pole kvalitním jedem, protože dnes máte jedy se sníženým

množstvím účinné látky a myši nemají chuť po tom jít,“ dodal. S tím souhlasí i Josef Cetkovský. „Bojovat lze jedinou návnadami nebo použitím rodenticidů, ale další jiné možnosti nemáte. Některé podvýživní nebo orba, to je jen částečné řešení,“ poznamenal. Že není orba při takovémto přemnožení účinná, ví i ministerstvo. „Hraboši se začali přemísťovat z rozoraných pozemků na sousední pozemky a na místa s vegetací. Na mnoha místech aktuálně situace dosáhla takových rozměrů, že aplikace rodenticidů začíná být jedinou možností, jak omezit populaci tohoto škůdce,“ popsal Vojtěch Bílý.

Proti toxickému jedu

Ministerstvo zemědělství upozorňuje, že přemnožení hraboše je spojeno se zdravotními riziky pro lidské zdraví. Některé studie podle resortu prokázaly, že hraboš polní přenáší zoonózy typu tularémie, leptospirózy, klíšťové encefalidity, toxoplazmózy, spirochetózy a podobně. Počátkem zimy vnikají hlodavci i do sídlišť a zemědělských objektů, do zahrad a do okrajů venkovských sídel.

ÚKZÚZ povolil od srpna do prosince vyšší dávku přípravku na hektar a také jeho plošnou aplikaci. Zejména volně rozhazované granu-

le na nejvíce postižených místech ale vadí ochráncům přírody, myslivcům či ornitologům. Výjimku kritizovalo i Ministerstvo životního prostředí. „Plošnou aplikaci tohoto toxického jedu na zemědělskou půdu považujeme za extrémně rizikovou pro životní prostředí,“ uvedl ředitel odboru druhové ochrany na Ministerstvu životního prostředí Jan Šíma. Otrávit se mohou ptáci i další zvířata zemědělské krajiny jako zajáci nebo srnčí zvěř. Resort varoval i před sekundárními otravami predátorů hlodavců.

INZERCE

Editorial

Vážení čtenáři, tržní cena potravin, které na světě za rok skončí v odpadu, odpovídá podle Organizace pro výživu a zemědělství hodnotě HDP Švýcarska. Každoročně se vyhodí nebo znehodnotí třetina všeho vyprodukovaného jídla, v Evropě tak připadá na jednoho člověka 96 až 115 kg vyhozeného jídla za rok. Bojovat s tím může každý. V rozhovoru s kuchařem Přemyslem Forejtem se dočtete, jak se k problému staví šéfkuchař olomoucké restaurace Entrée.

Zachraňování se věnují i manželé Csikovi, kteří se v Bílé Lhotě starají o zraněná zvířata. I oni se snaží působit na veřejnost a například radí, co dělat v situaci, kdy člověk najde ptáče vypadnuté z hnízda. Věděli jste, že na rozdíl od mláďat savců na ně lze sáhnout rukou a vrátit je zpět nebo posadit na větev?

Na první straně jste si nejspíš všimli příběhu rodiny, která se rozhodla stát se pěstouny. Pokud by vás zajímaly podrobnosti, které s takovým krokem souvisí, navštivte v září Týden (pro) pěstounství v Olomouckém kraji.

Za pozornost podle mne stojí i představení Běloutna, obce s 1 900 obyvateli na Přerovsku, kterou možná řidiči znají kvůli sjezdu z dálnice D1. Lidé přesvědčili starostu, přihlásili se do soutěže Vesnice roku a v kraji skončili první. Vypadá až neuvěřitelně, do čeho všeho se místní pouštějí. Například dobrých dvacet let dělají zásahy v krajině, aby zadržovala vodu, mají suché i mokré poldry, sázejí stromy. Jen letos se musejí obzvláště snažit, aby jim ve vedrech vydržely.

S krajinou dlouhodobě pracuje i správce potštátské honitby. Stanislav Lach na třech tisících hektarů vrací rozptýlenou zeleň, stromofaunu, vodní plochy, remízky. Pomáhá revíru, celkově to ale nestačí, říká. „Máme daleko menší podíl živočišné výroby. Když zmizí organická složka z půdy, její sorpční schopnost se mnohonásobně sníží. Pokud se tento trend nezmění, půdě přilíší pomoci není.“

Pěkný zbytek léta s Hanáckými novinami vám přeje
Ondřej Zuntých, šéfredaktor



Diskuze o čtyřměsíčním povolení zvýšit dávky návnad

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) povolil v srpnu použití přípravku Stutox II ve zvýšeném množství. „Výjimka umožňuje, aby se dávka na jeden hektar přiblížila přibližně poloviční dávce přípravku Stutox I, který byl povolen až do loňského roku a který obsahuje stejnou účinnou látku. Nejde tedy o žádnou zásadní změnu oproti předchozím letům,“ uvedl ředitel odboru přípravků na ochranu rostlin Pavel Minář. Dávka se při aplikaci do nor hrabošů vyjadřuje jako počet granulí do jedné nory plus celková maximální dávka přípravku na hektar. „Dávka na jednu noru se výjimkou nemění. Vzhledem k obrovskému přemnožení hrabošů ale nepostačuje na mnoha místech k tomu, aby se dal přípravek aplikovat do většiny nor na pozemku. Zvýšení však stále nedosahuje hodnoty povolené až do loňského roku u staršího přípravku,“ řekl Minář. Kromě toho ÚKZÚZ vydal výjimku na rozhoz granulí tétoho přípravku v nejvíce zasažených okresech České republiky. Povolení bylo na 120 dnů.



Proti rozhodnutí přišla kritika a Ministerstvo zemědělství povolení k plošnému rozmísťování návnad pozastavilo. „Chtěl bych, abychom s Ministerstvem životního prostředí a dalšími dotčenými orgány státní správy našli takovou metodu, jak zastavit hraboší kalamitu, která reálně existuje,“ ministr Miroslav Toman. „Pokud se nepodaří hraboší populaci dostatečně eliminovat, hrozí, že při mírné zimě, kdy budou mít hlodavci příznivé podmínky, bude příští rok ještě katastrofálnější,“ dodal. (paš, oz)

XXV. Mezinárodní festival vojenských hudeb

30.–31. srpna 2019 | Olomouc

pátek 30. 8. 2019 | Horní náměstí

14:00 Vystoupení souborů mažorettek
16:00 Vojenský umělecký soubor Ondráš
19:30 Vojenská hudba Olomouc & Daniel Hůlka

kostel sv. Mořice

18:00 Brass Band | Ústřední hudba Armády ČR

sobota 31. 8. 2019 | Horní náměstí

10:00 Slavnostní zahájení
vystoupení: Vojenských hudeb ČR, Slovenska, Lotyšska, Nizozemska
12:15 Závěrečný společný koncert



Přemek Forejt, zlatý kuchař z Hané

Nabízí netradiční kuchyni plnou barev, nezvyklých chutí a vůní. Klasický steak nebo kuře tam ale nenajdete. Přesto olomoucká restaurace Entrée patří k nejlepším v zemi. Jak se vaří na Hané, zda žije svůj sen a co by nikdy nesnědl, prozrazuje v rozhovoru šéfkuchař Přemek Forejt.

PETRA PÁŠOVÁ

OLOMOUC

► **Nedávno jste získal ocenění Zlatý kuchař, potěšilo vás to?**

Potěšilo. Bylo to hrozně hezké v tom, že když jsem začínal vařit, tak jsem ke všem těm šéfkuchařům vzhlížel. A pak najednou mezi těmi lidmi stojím a jsem v jedné řadě s nimi. Tak je to moc hezké. Ale chtěl bych říct, že tohle není moje ocenění, je to ohodnocení celého týmu. Nikdy bych Zlatý kuchař nebyl, kdybych neměl partu, kterou za sebou mám. Pro mě je to společná cena.

► **Před dvěma lety jste byli podle Pavla Maurera vyhlášeni jako nejlepší restaurace v České republice...**

Nevím, jaké ohodnocení má větší váhu. Nám každé ocenění, které získáme, dělá radost. Ví se o nás, lidé k nám jezdí a máme plnou hospodu.

► **Jste rodilý Brňák, po zkušené v Anglii jste se tam vrátil, a pak přišla nabídka pracovat v Olomouci. Znal jste město?**

Vůbec. Možná jsem Olomoucí jednou projížděl. Bylo to pro mě město, ve kterém jsem byl jednou jedinkrát, a to opravdu jen na cestě. Vůbec jsem nevěděl, do čeho jdu, jací jsou tady lidé a slyšel jsem i pověry o Hanáčích. Jak se tady vymyslel alobal, že dva Hanáci se přetahovali o desetník. Lidé mi říkali, že do Olomouce ne, ptali se mě, proč zrovna tam? Vlastně to byla obrovská výzva.

► **A jaká pak byla realita?**

Jsme Češi a jsme všude stejní. Jsou lidé, které gastronomie zajímá a které ne. Pokud to ty lidi zajímá a chutná jim, tak si za vámi výlet udělají. Jezdí třeba za Michalem Göthem na Čeladnou, to je taky lán světa u Frýdku-Místku. Přesto jedou, aby ochutnali, co Michal uvaří. To je, myslím, skvělé.

► **Jste na Hané, jak se vám daří ji začlenit do menu?**

Používáme tvarůžky a máme je velice rádi, byť je to surovina, kterou jsem jako dítě moc rád neměl. Na začátku jsme si řekli, že nebudeme vařit z extrémně drahých surovin a to dodržujeme, máme minimum opravdu top drahých surovin. Sem tam se na jídelním lístku objeví třeba Foie gras, ale není to tak, že bychom servírovali jen tuňáky, drahé svíčkové a lanýžy. Hrajeme si s tím, dají se vymyslet levnější věci.

► **Využíváte i lokálních dodavatelů?**

Bereme zeleninu od kluků z Olomouce-Hejčína, jezdí-

mum, opravdu hodně málo. Naopak mě baví lidi, kteří k nám přijdou, mají nějaký předpoklad a pak odchází s tím, že to bylo skvělé. Spousta lidí si myslí, že je to tady strašně snobské a ono to tak není. Na nic si hrát nechceme, děláme to přirozeně a myslím si, že lidi baví to, jací my jsme. Že ta restaurace není jen o tom, co vy vaříte. Jídlo může být sebelepší, ale pokud vás bude obsluhovat někdo, kdo bude nepřijemný nebo se vám nebude dobře sedět v židli nebo podnik nebude mít správnou energii, kterou má mít, tak se tam už nevrátíte. A já si myslím, že my fungujeme jako celek.

► **Stavíte na přírodě, živlech, lze se ještě někam posunout?**

Myslím, že ano. Jsme inspirováni přírodou a mě se na tom líbí to, že si můžeme dělat, co chceme a jak chceme. Máme čtyři živly, kterých se držíme, ale vlastně nás nikdo neomezuje tím, že bychom měli dělat Francii nebo Itálii nebo českou kuchyni. Je to pelmel a co zrovna chceme dělat, to děláme. Lákadlo je v tom, že každý měsíc máme nějakou obměnu. Změníme čtyři až pět věcí. Lidé nikdy v En-



Přemysl Forejt (*1987)

Zkušenosti sbíral v Anglii a Brně. Od roku 2015 je šéfkuchařem olomoucké restaurace Entrée, kterou v roce 2017 vyhlásil gastronomický průvodce Maurerův výběr Grand Restaurant nejlepší českou restaurací. Letos se jako porotce účastnil další řady televizní soutěže MasterChef Česko.

trée nenajdou jídlo, které je na lístku už třeba rok. Máme jedno menu, které se jmenuje Bizzare menu, třínáctichodové menu a to je takový náš podpis. Ale jinak věci rotují a líbí se mi, že člověk vlastně nikdy neví, co dostane.

► **Vaříte, co vám chutná?**

No jasně. To, co já chci jíst, to dám i svým hostům. Nikdy bych jim nedal nic, co by mi nechutnalo.

► **Co vám nechutná?**

Býčí zlázy a hmyz. Ten je hodně na wow efekt, ale že bych si z toho sedl na zadek, to se říct nedá. A býčí koule ne, protože to se prostě nedělá. Nejjí se nicí varlata, chlap tohle nemůže jinému tvorovi udělat.

► **Trvalo vám docela dlouho, než jste se k jídlu projedl. V dětství jste nejedl spoustu věcí...**

To ano. Nenáviděl jsem třeba vepřový bůček a tlusté maso. To bylo něco, co bych v životě nedal do pusy. Ale postupem času jste v nějaké restauraci, ochutnáte, jak to dělají a zjistíte, že to je vlastně dobré a že se to dá udělat tak, že je to skvělé. Takže my teď máme na lístku pokrm, který se jmenuje Fitness bůček, což je vepřový bok, který pečeme asi osm hodin a k němu je

zelenina, která je od kluků ze zahrádky. Jsou tam baby mrkve, ředkvičky, kedlubny. Je to hodně barevný salát a je to hrozně dobré.

► **Co taková klasická jídla, třeba čevabčiči?**

To si pamatuji ze školní jídelny a nebyl jsem z toho úplně nadšený. Když nad tím přemyslím, mleté maso jsme vlastně asi v nabídce nikdy neměli.

► **Původně jste se vaření věnoval nechtěl, jak se to tedy stane, že jste nakonec kuchařem a ještě úspěšným?**

Když jsem pracoval v Anglii, líbilo se mi, že když jste tam někomu řekli, že jste kuchař, tak se na vás dívali jako na poloboha. Tady v Česku to tak nebylo a já jsem si říkal, že chci být ten hrdý kuchař. To byla moje motivace. Chtěl jsem dělat věci, které se dělají ve světě, ale trochu jinak, zábavně. Měl jsem obrovské štěstí na tým a na to, že si mě našel investor, který mi věřil. Tohle se spouště lidem v sedmadvaceti letech nepovede. Měl jsem obrovské štěstí.

► **Máte ambice získat Michelinskou hvězdu?**

Měl jsem cíl získat ji do svých třiceti, to se nestalo a teď si uvědomuju, že jsem z toho vyrostl. Po-

pravdě nevím, co by to s Entrée udělalo. Asi by nám to sefvělo ruče, protože teď si děláme věci, jak chceme a pro lidi. Bojím se, že bychom to dělali pro komisaře, měli bychom strach z toho, co kdyby náhodou přišel a třeba by to nebylo tak dobré. Možná by nám to jen uškodilo. Jsem rád, že tady máme plno i bez toho, aniž bychom hvězdu měli.

► **Přesto máte ještě nějakou ambici?**

Líbilo by se mi mít svou vlastní farmu, to je sen, který mám hodně dlouho, ale zatím jsem se k tomu ještě nedostal. Líbilo by se mi, kdyby restaurace byla, co se týče vlastních surovin, alespoň trochu soběstačná. Ale to je vidina asi hodně do budoucna.

► **Jak hodnotíte českou gastronomii, zlepšuje se?**

Jasně. Hodně tomu pomohlo to, co v televizi dělal Zdeněk Pohlreich, tam se začaly objevovat všechny věci, které v kuchyních byly špatně a lidé to najednou viděli. Myslím si, že dnes otevírají oči a zajímá je, co je dobré.

► **Jak hodnotíte gastronomii v Olomouci?**

Mám rád Steak House, který je hned přes cestu od Entrée. Zajdu si do Kafe jak lusk, líbí se mi Long Story

Short a těším se na to, až otevřou svoji restauraci. Líbí se mi, že v Olomouci nejsme jen my, ale je tady spousta dalších podniků, které stojí za návštěvu.

► **V oblíbené jsou i kuchařky. Nechystáte nějakou?**

Chtěl jsem, ale nevím, jestli bychom to teď časově stihli. A nevím ani, pro jakou cílovou skupinu by úplně přesně byla. Chtěl bych totiž dělat kuchařku, která by byla spíš o krásných fotkách, zajímavých věcech.

► **Vaříte doma?**

Moc ne. Čaj si udělám, ale najím se hlavně v práci. Když mám volný víkend a dcera chce něco uvařit, tak jí udělám nudle s kaem. Když ji vidím, jako bych se díval na sebe. Nemůžu ji nutit do jídla, to dělali moji rodiče - a pak se mi spousta věcí znechutí. Jednou se do toho projí.

► **Co by měl kuchař splňovat proto, aby byl dobrý?**

Měl by být pyšný na to, co dělá a měl by chtít vařit. Nemělo by to být z donucení. Trocha talentu a chuť. Jinak to bude stát za prd.

► **Žijete svůj sen?**

Asi ano. Ale nechci si to připouštět, abych nezůstal na místě. Takže, ne, ještě nežiju svůj sen. (smích)

Obec s vlastním počasím. Nahoře sníh, dole nic

Maršálkův větrný mlýn v Partutovicích na Přerovsku je vidět už zdaleka. Technická památka z první poloviny 19. století je výjimečná tím, že je stále funkční. Nejen za podíl na jejím uchování získala nedávno obec dvě ocenění v soutěži Vesnice roku Olomouckého kraje.

PETRA PÁŠOVÁ

PARTUTOVICE

Je červencové páteční poledne a větrný mlýn německého typu si se zájmem prohlíží tři turistiky. Počty zájemců se různí, v létě jich je nicméně víc než v zimě. „Někdy je to intenzivnější, třeba i dvacet lidí za den, někdy nikdo. Je ale pravda, že se turisté hodně vracejí,“ vysvětluje Jan Kandler, jehož rodina stavbu vlastní. Historie stavby se datuje k roku 1837. „Můj praděda ho koupil v roce 1896, nejdřív měl mlýn na Radíkově a pak si koupil tenhle. Od té doby je v rodině,“ popisuje.

Památka byla plně provozuschopná ještě v padesátých letech minulého století, pak ale přišly modernější stroje poháněné elektřinou. „Udržuji ho a občas, když mám náladu, si ho i pustím. Ale není to tak jednoduché, chce to asi dvě až tři hodiny práce, pak je půl dne srandy a pak zase tři hodiny uklízení. Meleme na prázdno, nechceme živit myši,“ směje se muž, jehož povoláním bylo tesařské řemeslo, a tak si umí spoustu věcí opravit sám. Říká, že je to dědictví, o které je potřeba se starat. „Někdy mi stát přispěje, ale jinak se o to starám sám. Hlavně aby to bylo funkční a zchoval

jsem něco pro další generace. Že obec získala ocenění, mě těší,“ usmívá se Kandler. Mlýn je německého typu a lze jej celý otočit o 360 stupňů. „Je z dubového dřeva a je to o poctivé práci a kvalitním materiálu. V republice jich je několik, třeba Skalička má podobný, i Rimice. Ten náš je ale mimořádný tím, že by se pořád dala mlet mouka. Samozřejmě, muselo by se opatrně, je to už stařeček,“ doplňuje majitel.

Mlýn jako součást obecního znaku

Na technickou památku upozorňují cedule už při příjezdu do obce. „Vede tady cyklotrasa, lidé z okolí o něm vědí. Před asi šesti lety u něj vlastníci otevřeli i kiosek a návštěvnost stoupá. Větrný mlýn je určitě dominantní stavbou. Je jedním z nejvyšších bodů, hned vedle je vartha, nejvyšší bod vesnice,“ přidává partutovický starosta Jaroslav Šindler. Větrný mlýn s šestnácti metry dlouhými

křídly se promítl i do obecního znaku. „Je na něm stříbrný větrný kříž a součástí je i mikulášská berla, která značí náš kostel, zasvěcený svatému Mikuláši,“ přibližuje.

Rozdílné teploty na dvou koncích vesnice

Když Jaroslav Šindler Partutovice popisuje, říká, že jde o krásnou, malebnou vesničku v podhůří Oderských vrchů. Charakteristický je pro ni členitý reliéf s rozdílnou nadmořskou výškou. „Dole začínáme na nějakých čtyřech sta šedesáti metrech nad mořem a navrchu je až nějakých pět set osmdesát. Takže celkové převýšení přes vesnici je přes sto metrů, což je netypické,“ upozorňuje na zajímavost. Rozdíly v počasí mezi spodním a horním koncem vesnice bývají podle něj značné, zejména v zimních měsících. „Dole sníh není a nahoře je ho třeba půl metru. Taky tam dost fouká, i proto tam postavili mlýn,“ dokresluje.

Opravená obecní škola i nové pietní místo

V minulosti ještě k obecním atrakcím patřily lyžařské vleky. Vlek byl lákadlem, v okolí nic takového nebylo. Dnes jsou naopak pyšní na školku a malotřídní základní školu, obě zařízení se navíc před pár lety povedlo opravit. Loni na podzim pak obec vybudovala odpočinkové pietní místo u příležitosti stého výročí vzniku samostatného Československa. „Je to vzpomínka a vyjádření úcty. Na zastupitelstvu jsme si řekli, že nám na obci takové památné místo se vzpomínkou na vznik republiky a světové války chybí. Dělalí jsme to bez projektu, ale myslím si, že se dílo podařilo. Je to místo, kam lidé přijdou, nechají tam vzpo-



Loni na podzim obec vybudovala odpočinkové pietní místo u příležitosti stého výročí vzniku samostatného Československa. Foto: Petra Pášová/Hanácké noviny

mínku, posedí tam chvíli,“ míní Jaroslav Šindler.

Ocenění v soutěži Vesnice roku

V soutěži pořádané Olomouckým krajem nebyly Partutovice nováčkem. Už v roce 2008 získala obec Oranžovou stuhu za spolupráci se zemědělským subjektem. Letos se do soutěže přihlásila po jedenácti letech. „Měli jsme obrovskou radost. Jednak jsme získali Zlatou cihlu v kategorii obnova kulturních památek, to se týkalo mlýna, a v celkovém pořadí jsme skončili třetí. Za sebe můžu říct, že jsem naprosto spokojený, vyšší metu jsem ani neočekával. Byly to měsíce příprav a musím za to všem poděkovat. Nejdříve lidé

váhali, ale pak na nich bylo vidět, že z toho mají radost a že si uvědomují, co jsme za poslední roky udělali. Tak proč se s tím nepochlubit,“ vzpomíná Jaroslav Šindler. Do budoucna by se rád ucházel ještě o lepší umístění.

Vedení Partutovic i s malým rozpočtem zamýšlí zrekonstruovat vyletiště na místním hřišti, kde chybí zastřešení a většij zázemí. K těm větším a taky finančně nákladnějším projektům patří kanalizace. „Je to časový horizont několika let, nejdřív se začne v roce 2022. Bez finanční podpory státu ale nejsme schopni ji vybudovat. Víme už teď, že náklady budou okolo padesáti milionů korun,“ doplňuje starosta Partutovic.



Maršálkův větrný mlýn v se datuje k roku 1837. Technická památka je výjimečná tím, že je stále funkční. Foto: Petra Pášová/HN

HANÁCKÉ NOVINY

**ZÍSKEJTE VSTUPENKY
NA EXTREM
FOOD FESTIVAL
v Olomouci 21. září**

**Stačí si na rok předplatit
Hanácké noviny.**

Odměním deset nejrychlejších.

**Podrobnosti k předplatnému na straně 39
nebo na www.hanackenoviny.cz**



Na velký stan nebo traktor se v Mikroregionu Rozvodí skládají

STŘÍTEŽ NAD LUDINOU

Na vršku zvaném Jelení kopec mezi Bělou a Hranicemi skončil v době ledové svou pouť skandinávský ledovec a prochází tudy hlavní evropské rozvodí mezi Baltským a Černým mořem. Podle tohoto rozvodí, jehož symbol je vidět zdaleka, bylo pojmenováno i společenství obcí.

Mikroregion Rozvodí tvoří Bělou, Jindřichov, Olšovec, Partutovice, Potštát, Polom, Střítež nad Ludinou. Jejich zástupci podepsali partnerskou smlouvu zaměřenou na podporu rozvoje turistického ruchu. Týká se vybudování cyklostezky spojující vesnice i zařízení společného zázemí pro rozvoj turismu a regionálního informačního centra na zámku v Potštátě.

Ve spojení obcí je větší síla

Podle starosty Partutovic Jaroslava Šindlera mikroregion slouží k tomu, aby se řešily problémy, se kterými se nelze vypořádat jen na území jedné obce. „Jde i o finanční



Náves ve Stráž nad Ludinou s budovami školy, kostelem v pozadí a kapličkami orientovanými do 4 světových stran.

Foto: www.striteznlz

prostředky, kdy jedna obec sama na některé projekty nedosáhne. Společnými silami je ale možné uspět. V tom vidím velké plus, díky těmto svazkům jsme schopni řešit některé věci plošně,“ řekl.

Konkrétně tak například koupili velkoprostorový stan o ploše přes 200 metrů čtverečních. „Takto velký stan jedna vesnice užije jen málo a finančně se jí nevyplatí. Proto se pořídil v rámci mik-

roregionu a někdo ho využívá každý týden. Finančně jsme se na tom podíleli všichni. To byl jeden z efektivních projektů, stany už tady máme přes deset let a přes léto jsou v permanentci,“ vysvětluje partutovický starosta. Jako druhý příklad uvádí nákup komunální techniky jako je traktor. Pokud nákladný stroj koupí mikroregion, je dostupný všem členským obcím.

Kromě společných projektů jsou podle Šindlera důležité setkání zástupců samospráv a výměna zkušeností. „Jsem rád, když se setkáváme a řešíme to, co každého trápí. Bez toho je každý sám. Někdo se může třeba i stydět zeptat, kdežto když se takhle pravidelně setkáváme, sdělíme si věci z praxe a dá se zjistit spousta informací,“ doplňuje Jaroslav Šindler. (paš)

REGIONÁLNÍ POTRAVINY Z HANÉ



PŘÍLOHA

Nový předseda Agrární komory Olomouckého kraje Martin Novák Největší hrozbou zemědělství jsou hraboši

V letošním roce se stal novým předsedou Agrární komory Olomouckého kraje, v jejímž čele musí v první řadě řešit její stávající hospodářskou situaci. Dlouholetý ekonomický ředitel úspěšné společnosti Úsovsko. Martin Novák se však chce do budoucna zaměřit především na skutečné zemědělské problémy. Za sebou už má aktuální ročník soutěže Regionální potravina Olomouckého kraje. „Neměli jsme vůbec jednoduchou práci vybrat mezi přihlášenými výrobky ty nejlepší,“ kvituje nový předseda krajské agrární komory.

ADAM FRITSCHER

OLOMOUC

► Jak jste se stal předsedou Agrární komory Olomouckého kraje?

Představenstvo krajské agrární komory je pětičlenné, podle zvyku složené většinou z předsedů pěti okresních agrárních komor. Již šestým rokem zastávám také funkci předsedy Okresní Agrární komory Šumperk a dosud jsem byl i členem představenstva krajské agrární komory, takže mám na co navázat.

► Jaké jsou podle vás hlavní priority a úkoly krajské agrární komory a jejího předsedy?

Hlavní prioritou je stabilizovat ekonomickou situaci. V minulých letech došlo k nakumulování ztrát ve výši několika set tisíc korun, například i vlivem pořádání krajských dožínků, které byly ve dvou z posledních tří let negativně ovlivněny špatným deštivým počasím. Eko-

nomická situace byla také bohužel převažujícím tématem na představenstvech krajské agrární komory. Místo těchto interních a organizačních záležitostí, které je ale nutné vyřešit, bych chtěl upřít pozornost na skutečné zemědělské problémy a koordinaci aktivit okresních komor a centrální republikové agrární komory.

► V červnu proběhlo krajské kolo soutěže Regionální potravina. Jak hodnotíte výsledky letošního ročníku a úroveň přihlášených produktů?

Do letošního, již desátého ročníku soutěže se v našem kraji přihlásilo 78 výrobků od 31 výrobců. Největší zájem byl o kategorii Alkoholické a nealkoholické nápoje. Všechny přihlášené výrobky měly vysokou kvalitu a hodnotící komise neměla vůbec jednoduchou práci vybrat mezi nimi ten nejlepší ve své kategorii. Za dobu konání soutěže řada výrobků své vítězství obhájila a ně-



Foto: archiv Martina Nováka

Martin Novák (*1977)

předseda Agrární komory Olomouckého kraje

Vystudoval Provozně ekonomickou fakultu Mendelovy univerzity v Brně, titul MBA získal na Brno Business School. Od dob studii pracuje 23 let ve společnosti Úsovsko a.s., z toho posledních 18 let jako ekonomický ředitel a aktuálně je také místopředsedou představenstva. Žije v Dubicku, je ženatý, má tři děti (8, 12 a 14 let). Jeho zájmy jsou turistika a myslivost.

kteří výherci už také mají více než jeden vítězný produkt. Je vidět, že místní výrobci si drží vysoký standard svých výrobků. Jejich kvalitu budou moci lidé ocenit na řadě ochutnávek, které budou probíhat na akcích v celém Olomouckém kraji. Namátkou zmíním Mezinárodní folklorní festival v Šumperku 17. srpna, Jesenické dožínky a Farm Food festival na výstavišti v Přerově 7. září, Svatováclavské hody 28. září na zámku Tovačov nebo ochutnávky po celou dobu trvání podzimní etapy výstavy Flora Olomouc 3. až 6. října.

► Překvapilo vás něco na letošním ročníku soutěže Regionální potravina?

Byla to nízká účast výrobců v kategoriích mléčných a masných výrobků. Výrobci si stěžovali na přístup krajské veterinární správy, která je od soutěže odrazovala. Tento přístup mě mrzí. V jiných krajích veterináři výrobcům naopak soutěž doporučují a mezi výrobci ji propagují. Cílem této soutěže není menší výrobce odradit, ale naopak jim pomoci s propagací jejich kva-

litních potravin a dostat jejich jméno a výrobky do povědomí lidí.

► Jaký je podle vás hlavní aktuální problém zemědělství v Olomouckém kraji?

Aktuálním problémem převážně jižní, ale už i střední části Olomouckého kraje, stejně jako třeba jižní Moravy, je přemnožení hrabošů, kteří ve velkém požírají polní plodiny. Některá pole obilí byla poškozena natolik, že nemělo cenu je ani sklízet. Některé z větších podniků hlásí škody až v milionech korun. Významné škody působí hraboši také v ovocných sadech, kde ničí kořenový systém, a dochází tak k odumírání a likvidaci celých stromů. Přemnožení můžeme přičítat jednak abnormálně suchému a tep-

lému průběhu počasí, ale hlavním problémem jsou legislativní změny v možnostech použití rodenticidů, tedy přípravků k hubení hlodavců. V jejich důsledku se výrazně omezila možnost jejich použití a také došlo ke snížení účinnosti těchto přípravků o padesát procent.

► Jak se podle vás vyvíjí letošní sezona a jak byste hodnotil její dosavadní výsledky a první úrodu?

Výsledky mohou být regionálně a lokálně odlišné, ale za celý kraj bych dle dosavadních žňových hlášení očekával u řepky úrodu spíše podprůměrnou, u obilí pak průměrnou. Na přesnější čísla si však budeme muset ještě pár dní počkat. (Rozhovor se uskutečnil ke konci července – pozn. red.)

Regionální potravina Olomouckého kraje 2019 - oceněné výrobky

Masné výrobky tepelně opracované:
KLOBÁSA HOVĚZÍ (Zemědělské družstvo Kokory)

Sýry včetně tvarohu:
OVČÍ BRYNZA (Zemědělské družstvo Jeseník)

Mléčné výrobky ostatní:
POMAZÁNKA TVARHOVÁ S ČESNEKEM (MVDr. Václav Osička)

Pekařské výrobky včetně těstovin:
PARTUTOVICKÝ PECÁK MAKOVÝ (Zemědělské družstvo Partutovice)

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek:
MEDOVNÍK Z DOBROT (Dobrotý sociální podnik s.r.o.)

Alkoholické a nealkoholické nápoje:
LITOVEL GUSTAV 13° (Pivovar Litovel a.s.)

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě:
DŽEM ČERNÝ RYBÍZ S ARONIÍ (Viktorie Zemánková)

Ostatní:
SKALIČSKÝ MED - KVĚTOVÝ LIPOVÝ (Jaroslav Juráň - Včelí farma Skalička)

Jatka ZD Kokory zajišťují Hané kvalitu a čerstvost

Nejvíce chmele na Moravě pěstuje Zemědělské družstvo v Kokorách na Přerovsku. V Tršické chmelařské oblasti hospodaří na dvou set hektarech. Znamé je ovšem také svými masnými výrobky včetně hovězí klobásy oceněné letos značkou Regionální potravina Olomouckého kraje.

PETR KOMÁREK

KOKORY, BRODEK U PŘEROVA

Jatka Zemědělského družstva Kokory stojí více než pětadvacet let v nedalekém Brodce u Přerova. Nejde o nijak velký provoz, zaměstnává zhruba deset lidí. Čtyřikrát týdně poráží kusy hovězího a vepřového dobytka z vlastního chovu. Zvířata přivádějí takřka přímo ze dvora, bez zbytečného stresu z dlouhé přepravy a ustájení v předporážkovém prostoru. „Využitelnost masa, které pochází z dobytka poraženého na jatkách v Brodce, máme takřka sto procentní. Mezi našimi zákazníky je o něj velký zájem, takže nestihnáme pokrývat veškerou poptávku,“ řekl předseda Zemědělského družstva Kokory Vladimír Lichnovský.

Ze získaného masa se dvakrát za týden vyrábějí masné a uzenářské pochoutky. K odběratelům se podle jejich potřeb vozí každý den. Do obchodů, restaurací, podniků nebo jednotlivcům.

Všichni mohou produkty prodávat a konzumovat s jistotou, že neobsahují žádné rostlinné náhražky masa. Kromě jitrnic v nich navíc není ani

lepek, takže po nich mohou s chutí sáhnout i alergici a lidé s bezlepkovou dietou.

Kvalitu řezníků pracujících pro kokorské družstvo dokládá značka Regionální potravina. Loni ji odborná komise udělila Hovězímu masu ve vlastní šťávě. Letos uspěl v kategorii zahrnující trvanlivé, tepelně



Zemědělské družstvo Kokory

JATKA

Výroba a prodej masa, masných a uzenářských výrobků.

tel: 581 741 855
www.zdkokory.cz

neopracované masné výrobky, konzervy a polokonzervy produkt s názvem Klobása hovězí. „S touto klobásou se nám podařilo trefit se do chuti spotřebitelů. Ocenili ji hodnotitelé v komisi a populární je i na pultech v obchodech. Lidé ji upřednostňují před dalšími výrobky z naší brodecké produkce,“ podotkl Vladimír Lichnovský.

Klobásy, párky, salámy, uzená masa, šunka, slaniny, tlačanky či mimo jiné speciality typu uzeného selete jsou k dostání rovněž na farmářských trzích. Přímo po vesnicích se pohybuje pořízná prodejna nabízející čerstvá výseková masa, vařená a uzená výrobky, ale i sezonní speciality a klasické občerstvení.

Zemědělské družstvo Kokory



Vše zapadá do filozofie družstva. Dlouhodobě se snaží co nejvíce zkrátit cestu svých výrobků od zpracování ke spotřebitelům. Výsledkem jsou kromě spokojených zákazníků také ochráněná zvířata a úspora výdajů za energii, skladování a dopravu. „Pro hanácký region na solidní úrovni zajišťujeme zdroj kvalitních, čerstvých potravin s chuťovým laděním zdejší klasiky, a to z vlastních českých surovin a se zaměstnanci našich obcí. Ten, kdo nakupuje zdejší výrobky, přímo

podporuje život hanáckého mikroregionu, kde Zemědělské družstvo Kokory působí,“ připomněl předseda Vladimír Lichnovský.

Jatka v Brodce u Přerova vznikla jako jedno ze středisek Zemědělského družstva Kokory v roce 1992. Zanedlouho se družstevníkům podařilo navázat s vařenou výrobou a posléze se celý provoz rozšířil i o uzenou výrobu.

Původně měly výrobky zásobovat vlastní stravovací zařízení. Časem se však začali ozývat další zájemci – obchodníci, restaurace, různé organizace a jednotlivci. Poptávka rostla, a proto došlo k otevření dvou vlastních prodejen. Nejprve v Brodce u Přerova a později v Kokorách.

Před šestnácti lety nechalo družstvo jatka rekonstruovat v souladu s normami Evropské unie, do které Česká republika vstoupila roku 2004.

INZERCE

HD URČICE

Hospodářské družstvo Určice
798 04 Určice 463, okr. Prostějov

Hospodářské družstvo Určice, sklad ovoce Dětkovice prodává zdravé a chutné ovoce ze své produkce, především jablka v měsících září až květen do vyprodání zásob, každý pracovní den v době 7.30 - 11.15 a 12.00 - 15.00, od 1. 11. každý čtvrtek prodloužená prodejní doba do 17.00

Další informace naleznete na www.hdurcice.cz nebo na tel. čísle 582 357 132

Ocenění Regionální potravina OL kraje 2018 za odrůdu Jonagold

HANÁCKÝ PIVOVAR

SLAVNOSTI PIVOVARU

2. ROČNÍK AKCE

kterou chceme oslavit založení našeho pivovaru

24. 8. 2019

SLAVNOSTI PRO CELOU RODINU 12 - 17 hodin
VSTUP ZDARMA

Prohlídka pivovaru se sládkem každou celou hodinu
Ukázka domovařičství - Podřevnický pivovar
Pro děti skákací hrad a malování na obličej
Pro všechny naše pivo, nealko, káva, dobré občerstvení

TANEČNÍ A HUDEBNÍ VESELICE 17 - 22 hodin
VSTUPNÉ 100 Kč

Slavnostní naražení nového piva - první bečka zdarma

Zahrají nám:
17:30 - 18:30 Alibaba - vlastní folková muzika říznutá starým swingem a blues
19:00 - 20:00 KOFE@VLNA kapela z Olomouce, co hraje svoje a zpívá hezky a česky :)
20:30 - 22:00 DOČUKU - folklorbeat z Valmezu

AREÁL PIVOVARU NA ULICI ŠLECHTITELŮ, OLOMOUČ - HOLICE

Vyhlášená partutovická bábovka je z brambor

Domácí zákusky z Oder jsou dělané poctivě a s láskou. O kvalitě výrobků cukrárny Zemědělského družstva v Partutovicích na Přerovsku svědčí i opakované úspěchy v soutěži Regionální potravina Olomouckého kraje.

PETRA PÁŠOVÁ

PARTUTOVICE

V letošním roce partutovickou cukrářskou výrobu soutěžní porota ocenila za makový pecák. Loni si cenu odnesl koláč hruškový. „Je to vlastně frgál s nádivkou. Výjimečný je tím, že je z tradičních surovin. Naše družstvo pěstuje mák, takže používáme vlastní. Pečeme taky bramborovou bábovku a i ta je z našich brambor;“ řekla vedoucí cukrářka a pekařka Vladimíra Remešová.

Všechno z másla

Cukrářská a pekařská výroba v Partutovicích běží šestým rokem a za jejím vznikem stojí tehdejší předseda družstva, František Maršálek, který minulý rok zemřel. „Chtěl udělat přidruženou malou výrobu, v okolí ji nikdo nedělá a tak si vymyslel, že bychom mohli péct cukroví,“ vzpomněla vedoucí cukrářské výroby. Kromě toho provozuje družstvo také vývařovnu, která vaří jídla pro školu, školku i místní obyvatele. „Máme tady velkou jídelnu, kde jsme začali dělat oslavy a svatby. Výhodou je, že si u nás lze objednat všechno na jednom místě. Koláče, bábovky, dorty včetně jídla na oslavu či svatbu,“ uvedla

cukrářka. Zájem je prý velký, počty se pořád zvyšují. „Lidé se stále objednávají. Ochutnají a zeptají se, odkud cukroví je, a pak si ho u nás objednají. Je tradiční, děláme všechno z másla, nemáme žádná barviva, prostě domácí cukroví, které pekly naše babičky,“ popsala Vladimíra Remešová.

Objednávky brzy skončí, bude plno

Zakázek má s kolegy hodně, někdy je musejí dokonce už i odmítat. První telefonát měli kvůli vánočnímu cukroví už v únoru. „Teď máme posledních pár míst pro objednávky, k o n c e m

září už vyhlásíme stop, bude plno. Zájem se každý rok zvyšuje, přestože jsme o něco zdražili. Ceny potravin jdou nahoru, mzdy také, je to ruční práce. Kilo cukroví u nás přijde na šest

set korun, před šesti lety jsme přitom začínali na třech stovkách. Ale neděláme z žádných polotovarů, nijak nešidíme, je to poctivé, jako domácí,“ vysvětlila.

Složení receptu by hádal málokdo

Zákusem, na který jsou pyšní, je třená bramborová bábovka, ve které jsou kromě brambor kousky čokolády. „Kdo ji ochutná, nevěří, že je z brambor, je hodně vláčná. Bábovku začala péct kolegyně, pak jsme se přihlásili do soutěže a v roce 2013 jsme dostali ocenění Regionální potravina,“ přiblížila vznik receptury Remešová.

Brambory jsou navíc pro družstvo jednou z typických plodin. Každoročně 28. října v Partutovicích pořádají Bramborový den. I tam je možné si bábovku koupit.

Ochutnávka na zámku

Populární je také cukroví, za které družstvo získalo dvakrát ocenění Česká chuťovka. Kromě Regionální potraviny se může pochlubit i označením regionální produkt Moravská brána. V družstvu si cen považují, protože plní svůj účel – tedy dělat držitelům značek reklamu.

Kdo by chtěl další sladké výrobky ochutnat, může si do Partutovic zavolat a nebo se vypravit do Hranic. „Do kavárny na tamním zámku každý týden dodáváme bábovku a taky pařížské rohlíčky, ty jsou nejoblíbenější,“ doplnila Vladimíra Remešová.



Koláče vyráběné v Zemědělském družstvu Partutovice.

Foto: www.zdpartutovice.cz



ZEMĚDĚLSKÉ DRUŽSTVO PARTUTOVICE

Partutovice 105, Hranice
Tel. 777 710 451
www.zdpartutovice.cz




Nabízíme
tradiční domácí
cukroví na svatby, oslavy,
slavnostní příležitosti...

INZERCE



KOJETÍNSKÁ MOUKA

Tradice v novém kabátu



**MLÝN
KOJETÍN**

www.mlynkojetin.cz




Česká potravina




KLASA

Olmín[®]

NA GRILOVÁNÍ



NOVÉ SPOJENÍ LAHODNÉHO SÝRU
A GRILOVACÍHO KOŘENÍ S PŘÍCHUTÍ
BRUSCHETTY



WWW.OLMA.CZ

Oceňované pivo Gustav je silné, ale svižné jako sám Frištenský

Nefiltrované polotmavé pivo Litovel Gustav 13° už podruhé získalo značku Regionální potravina Olomouckého kraje. V soutěži, které se zúčastnilo přes 78 produktů od 31 výrobců, uspělo v kategorii alkoholických a nealkoholických nápojů. O tom, proč se pivo jmenuje po Gustavu Frištenském a jaký vztah měl slavný zápasník k litovelskému pivu, vypráví v rozhovoru emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek. Slavné jméno ho provází celým životem, protože stejně jako on je Frištenský spojen s Litovlí.

PETRA PÁŠOVÁ

LITOVEL

► **Jak dlouhá je vazba Gustava Frištenského na litovelský pivovar?**

Je velmi dlouhá. Gustav Frištenský se narodil v 19. století, jako náš pivovar, šli dějinami ruku v ruce, společně.

► **Jak se vlastně ocitl v pivovaru?**

Mnozí si myslí, že se tady v Litovli narodil. On však pocházel z Kamhajku u Kolína, ale v Litovli zakotvil díky pivovaru, tedy přesněji díky dceři prvního litovelského sládky Josefa Eledera. Frištenský tehdy zápasil ve městech nejen naší vlasti a zavítal i do Litovle. Pro město to byla velká událost, musíme si uvědomit, že neexistovala televize ani rozhlas, psal se rok 1906. Takže když přijel mistr Evropy, chtěli ho vidět v akci. Dochovala se i humorná příhoda, kdy se studenti zdejšího

gymnázia na něj chtěli jít podívat, ale měli tu „rvačku“ zápasníků zakázanou od profesorů. Nalepovali si kníry, půjčovali si klobouky od svých otců, aby tam mohli zamaskováni jít a to se jim opravdu podařilo. V sále nechyběl ani sládek Josef Eleder, velký vlastenec, který tam přišel se svou dcerou Miroslavou. Mimochodem po zápase při večerní vítězství Gustav okusil naše pivo a velmi mu zachutnalo. Na druhý den dostal „za to krásné zápasení“ kytici od Miroslavy a poslal do pivovaru písemné poděkování. Později z toho byla návštěva v pivovaru a za dva roky, 10. srpna 1908, se konala svatba.

► **Sládkova dcera ho tedy oslovila a povedlo se jí ho dostat do chomoutu...**

Dá se říct, že ho položila na lopatky a stačila jí na to květina. Frištenský jako amatér nikdy neprohrál a tohle byla možná jeho jediná prohra, tedy že Miroslavě



Emeritní sládek Miroslav Koutek v Muzeu pivovarnictví v Litovli v expozici věnované Gustavu Frištenskému.

Foto: Petra Pášová/Hanácké noviny

podlehl. Jinak to samozřejmě bylo jeho vítězství. (smích)

► **Jaký měl slavný zápasník vztah k Hané?**

Už jako malý chlapec pracoval na rodinném statku, takže byl zvyklý na práci v zemědělství. Zde na Haně se cítil tudíž jako doma. Později měl v Lužicích u Šternberka pronajatý statek, tam se svým bratrem hospodařili.

► **Jeho osud vás ale provází už od dětství.**

To je pravda. Můj táta se hodně zajímal o sport, mimo jiné se také setkával s různými sportovci a jedním z nich byl i Gustav Frištenský. Dostal od něj knihu vzpomínek, kterou Gustav sestavil a částečně taky napsal, byla z roku 1948 a taky se zápasnickovým podpisem. Knihu jsme měli doma, táta mi ji ukazoval. Už na obálce měla zajímavou fotografii, uvnitř byly různé karikatury černochů, se kterými zápasil. Jako dítě mě fascinovala a stále jsem v ní listoval. Po letech, když mi bylo patnáct, jsem nastoupil do sladovnického učiliště, které bylo jediné na Moravě, Slezsku a ve východních Čechách. Začal jsem se učit pivovarnictví a sladařství, a tak jsem přišel do pivovaru, kde Frištenský několik let bydlel.

► **Dodnes máte kancelář z bytu, kde Frištenský žil...**

Celý život chodím po cestách, kudy slavný silák chodil. Prvních devět let bydlel přímo s rodinou sládky v administrativní budově, a když se byty rušily, právě v tom, kde Gustav bydlel, jsem si zřídil kancelář. Genius Loci tam na mne silně působí. Mám tam staré fotografie,

kromě zakladatele pivovaru Josefa Svozila, prvního sládky Josefa Eledera, tam nechybí ani Gustav Frištenský. Z okna pak vidím na vilu, kde dalších čtyřicet let bydlel.

► **Jste spolu celý život. Kdy ale přišla myšlenka, že byste pivo s jeho jménem uvařili?**

Poprvé mě to napadlo už v devadesátých letech, ale tehdy na to ještě nebyl ten správný čas. Na Gustava se totiž docela pozapomnělo, byla na něm vrstva prachu a bylo potřeba, abychom ho společně oprášili. Jednak si to zasloužil pro sportovní úspěchy, ale také pro jeho morální vlastnosti. Do dnešní doby tak vznikla kniha Silný jako Gustav Frištenský, jeho socha ozdobila prostor před místní sokolovnou a na konci roku 2011 jsme uvařili várku speciálního piva, které jsme nazvali Gustav. V roce 2016 pak vznikla samostatná expozice v muzeu, o rok později byla odhalena pamětní deska na statku v Lužicích a letos, u příležitosti jeho 140. narozenin, odvysílala Česká televize krásný dokument pod názvem Celoživotní zápas Gustava Frištenského.

► **Jaké pivo jste tedy uvařili. Jaký tedy Gustav je?**

Je to třináctistupňové polotmavé pivo, krásné jantarové barvy a spolu se sládkem Petrem Kosteleckým jsme jej šli přímo na míru Gustava Frištenského. Nebyl to váhově těžký zápasník, sám měl okolo devadesáti kilo. Kdybychom pivo udělali například šestnáctistupňové, odpovídalo by to spíše jeho soupeřům. Gustav však byl hbitý, mrštný, v zápase trpělivý, a tak i na pivo po něm pojmenované si musíte počkat. Ve sklepech totiž zraje sto dní. Vaříme ho například na konci srpna, ale chodíme na něj okolo Mikuláše. I když má třináct stupňů, je to pivo svižné, které už ale v sobě má sílu. Že se povedlo, o tom svědčí i to, že hned v roce 2012 jsme za něj získali ocenění Česká pivní pečť.

► **Jak jste ladili chuť?**

Samozřejmě jsme si říkali, že ho obohatíme speciálními slady, tak-

že je tam kromě sladů světlého i část karamelového a trocha bavorského. Upravili jsme chmelení, aby hořkost byla příjemná a přítom výrazná. Je to pivo, které má plné tělo. Zkrátka je to mimořádný výrobek, který odpovídá samotnému Gustavovi.

► **Ze začátku bylo sváteční, dnes je možné jej dostat i čepované. Je oblíbené?**

Ano, je v lahvové i točené podobě. V prodejnách ho zákazníci najdou hlavně v kartonu po osmi lahvích, kde je vyobrazený Gustav i se svými medailemi. Tohle všechno mu je věnováno na jeho počest.

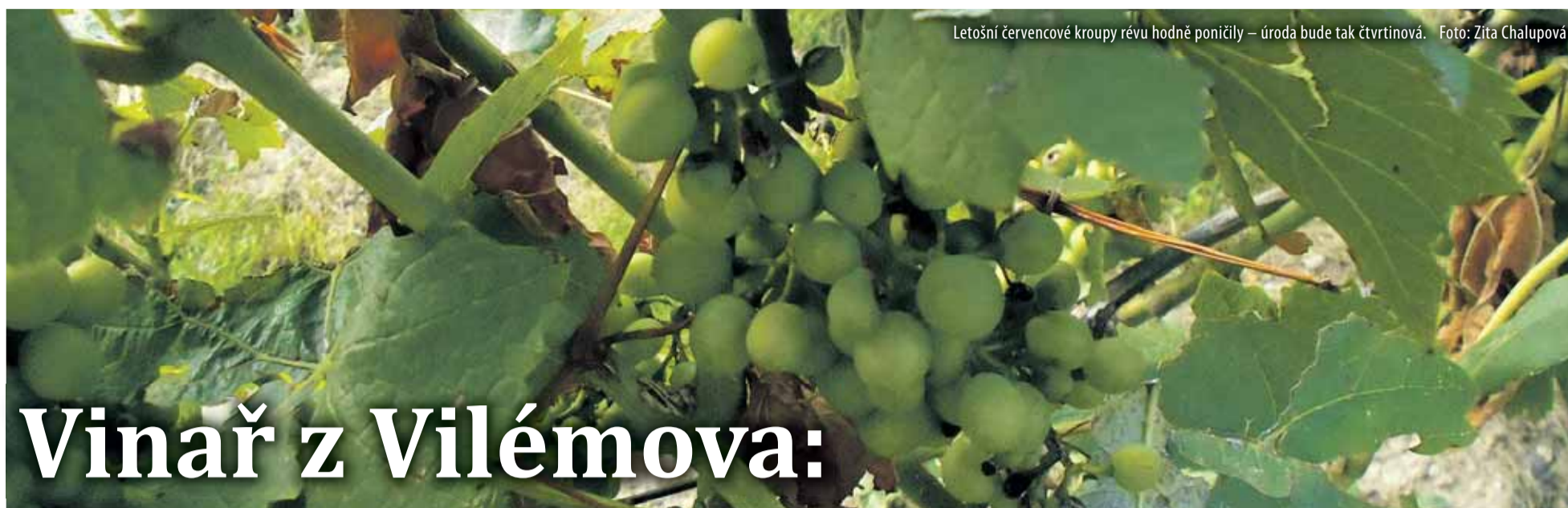
► **Potěšilo vás, že se právě tohle pivo povedlo a získává ocenění?**

Měl jsem z toho velkou radost. Tímto pivem, které se prodává v Čechách i na Moravě, jsme Gustava znova poslali zpět do republiky a lidé se o něm opět dozvěděli. Vždycky se říkalo, běháš jako Zatopek, jsi silný jako Frištenský. Z toho mám největší radost, že jsme opět tohoto velikána dostali do povědomí lidí.

► **Gustav ale není vaším jediným oceňovaným pivem...**

První velkou zlatou medaili získalo litovelské pivo už v roce 1906 a to na mezinárodní gastronomické výstavě ve Vídni. Je úžasné, že náš pivovar vítězil v různých degustacích a na různých výstavách už za Rakousko-Uherska a pak i první republiky. Do devadesátých let se degustační soutěže nekonaly, obnovily se až po roce 1989 a postupně vznikla například nejprestižnější degustační soutěž u nás, České pivo. Pravidelně se ale účastníme i České pivní pečeti nebo Pivexu a i v těchto soutěžích v různých kategoriích získáváme všechna ocenění. Ono totiž není důležité vyhrát někde jednou, mnohem těžší je ocenění obhajovat a být na stupních vítězů neustále. Nám se to od roku 1990, kdy se začaly tyto celostátní anonymní soutěže konat, daří. Jde o ležáky nebo piva výčepní a to nejen v Česku, ale i zahraničí. Za to jsme moc rádi.





Letošní červencové kroupy révy hodně poničily – úroda bude tak čtvrtinová. Foto: Zita Chalupová

Vinař z Vilémova:

Na oslavě ani nepoznali, že nepijí víno z jižní Moravy

Dvacítka odrůd révy vinné před domem, kolem zahradního posezení, za domem holubníky, ve kterých přebývá sto padesát poštovních holubů, dílna – a uprostřed socha světce z Tištiny. Vše dohromady dobře charakterizuje Vlastimila Konečného z Vilémova.

ZITA CHALUPOVÁ

VILÉMOV

► Co vás vlastně živí, protože víno to na Hané asi nebude?

To opravdu není... Já jsem se po vojně vyučil zámečnickem a pracoval jsem v Senici. Ale železo mě nikdy nebavilo, měl jsem spíš vztah k dobytku, ke zvířátům, tak jsem šel (i kvůli bytu) do JZD do živočišné výroby, tam jsem byl tak čtyři pět roků. Pak jsem přesídlil do Vilémova a u sadů jsem dělal zhruba osm let řidiče z povolání. No a potom se dcerka vdala a zeták k sobě potřeboval partáka, tak jsme to dali dohromady. Udělali jsme si tady takovou menší dílničku a opravujeme sochy, památky, už to je osm let. Také jsem byl na operaci se zády, takže jsem toho řízení stejně musel nechat.

► Kdo jsou vaši klienti – obce, muzea?

Většinou jsou to obce. Hodně opravujeme drobné památky po okolí, křížky nebo nějakého toho svatého. Je to zajímavá práce, pokaždé je člověk někde jinde. A jsem pánem svého času, není to jako ve fabrice od šesti do dvou. Mně to tak vyhovuje. Zrovna teď spravujeme památník v Bělkovicích a v Olomouci u sv. Michala se budou dělat nové malby, tak odstraňujeme ty staré zaprášené. V kostele ve Šternberku opravujeme boční oltář a v Nákle máme rozdělaný křížek. Některé zakázky jsou rozvržené na dvě léta, zhruba máme osm až deset akcí za rok.

► Vaším velkým koníčkem jsou holubi, kolik jich máte?

Mám tak sto padesát poštovních holubů.

► Dá to moc práce, postarat se o tolik ptáků? Co to vlastně obnáší?

Pro mou manželku je to utrpení, protože se nikam nedostaneme. Hlavní sezona začíná tak v dubnu a končí v polovině září. A to jsou každý týden závody. Koncem července jsme nasazovali v Ostende, to je závod zhruba tisíc kilometrů, a k tomu jsme dělali ještě jednu pětistovku z Eisenachu. Odtamtud byli holubi puštěni v 6.15 a kolem půl třetí byli první holubi doma. Je to asi pět set kilometrů, a v takovém počasí – klobouk dolů.

Dřív jsem vyhrával, ale teď už je to slabší. Je čím dál víc práce a konkurence nespí. Jak se po revoluci otevřely hranice, všichni začali dovážet

kvalitní materiály. Je to jako při koňských závodech – hledají se nejlepší plemence. V Belgii nebo v Německu se ukáže nějaký šampion, tak všichni hrr – potomky po něm.

► Mají vaši holubi jména?

Nemají, jen když některý vyhraje nějaký závod, tak většinou to jméno dostane.

► Další vaši vášní je pěstování révy a výroba vína...

To už se teď dostává spíš do popředí.

► Máte víno před domem, tady kolem zahradního posezení a ještě velkou vinici vzadu. Kolik celkem pěstujete hlav?

Mám dvě stě hlav včetně stolních odrůd, na vinici v řádce asi dvacet hlav. Začínal jsem v roce 2007, to jsem dělal první výsadbu, takže ty nejstarší hlavy mají dvanáct let. Z bílých odrůd mám Moravský muškát, Rulandské bílé, Rýnský ryzlink, Neuburg, vysadil jsem Tramín. No a pak mám odrůdy na burčák, Irsai Oliver a Sziget, to je taková růžová odrůda. Je z toho takový voňavý burčáček. Z červených mám Cabernet Moravia, ten je před domem, protože je tam chráněný od severu a líp dozrává. Vzadu mám Zweigeltrebe, z něho dělám červené a růžové, pak Dornfelder. Bílého je víc. Stolní odrůdy pěstuji Krystal, ten vůbec nešplíchám, ten je rezistentní, v plotě mám Primu, před domem Olšavu a vzadu Ajvaz, to je modrá odrůda, pak je to Arkadia, ta je taky dobrá, Mohara vpředu, Augustovské, Pomeranč, ten právě dozrává, Jakubské. Dozrává to průběžně, takže to taky průběžně jíme. A co se nesní, dám do burčáku.

► Vy osobně pijete radši bílé, nebo červené víno?

V létě bílé, v zimě červené.

► Když je dobrá úroda, pokryje víno, které vyrobíte, vaši spotřebu?

Určitě, při dobré úrodě udělám 120 litrů burčáku a 350 až 400 litrů vína. Mám hodně kamarádů, kolikrát chtějí na oslavy, přijedou, okoštují, vyberou. Teď jsme měli v Luděfově oslavu, byly tam tři odrůdy a lidi ani nepoznali, že to není z jižní Moravy.

► Kde se vzal nápad pěstovat ve Vilémově víno?

Když jsem koupil tenhle rodinný domek, rostly tady vedle sklepa tři hlavy, něco jako Moravský muškát. Byl to takový kopec zeleného a nic



Vlastimil Konečný ve svém vinohradu. Foto: Zita Chalupová

Vlastimil Konečný (*1962)

Vyučil se zámečnickem, pracoval v živočišné výrobě, poté jako řidič. Dnes pracuje v restaurátorské dílně. Jeho velkými koníčky jsou holubi a pěstování révy vinné. Žije ve Vilémově.

z toho. Tak jsem si řekl, že s tím musím něco udělat. Vyšmikal jsem to a ono to pustilo šlahouny, a dalším rokem to začalo rodit. Pak tamhle na druhé straně bylo modré, taková divočina, z toho jsem udělal červené víno a povedlo se. Tak jsem si říkal, když se tady tomu vínu daří, tak to zkusím. Mám pár kamarádů v Mutěnicích, ti mi doporučili vína, která nejsou náchylná na mrazíky.

► Věděli jste tehdy něco o pěstování vína?

Moc ne. Vinaři vám toho moc neřeknou, tak jsem dostával vždycky k Vánocům nějakou knížku, dnes už jich mám deset, a přes zimu jsem si to pročítal a nějak jsem k tomu došel víceméně sám. Jsem vlastně samouk.

► Když se mluví o víně, vždycky se mluví taky o plísni. Jak to s ní vlastně je?

Plísňe jsou dva druhy a každý vinař si to musí hlídat. Postřikům se nedá vyhnout. Biovíno se dá dělat – už jsou odrůdy, třeba Solaris a Hibernál, které postřiky nepotřebují, ty moje odrůdy se ale bohužel bez postřiků neobejdou. Uvažoval jsem o Hibernálu, uvidím, možná to zkusím.

► A co vaše letošní úroda – nedávne bouřky vám ji skoro celou zničily...

Když byly první kroupy, hrozinky byly malé, takže je to skoro nezasáhlo. A teď' asi před měsícem, jak přišly další, to trvalo 40 minut, nepršelo, jen padaly kroupy. Já jsem byl tak

naštvaný, že jsem týden do vinohradu nešel, protože to omlátilo všechno, listy bylo dole, hrozinky urvané. Trochu se to zlepšilo, ale hodně bobulí je popraskaných. Pro jistotu jsem to ošetřil chemicky, aby se do toho nedala plíseň, ale je to velká škoda. Uvažuji, že příští rok koupím plachty a natáhnu je nad vinici, protože je tam moře hodin oddělaných – a pak jedna hodina, a všechno je pryč. Úroda bude tak pětadvacet procent. Je to smutné, ale někdy to přijde.

► Je práce na vinici velká dřina?

Tak koncem února vinici prostřím. Už poznáte, které šlahouny jsou vymrzlé, jestli nepřezimovala plíseň. Až to začne táhnout mizu, tak se to vyváže, pak ošetření proti přezimujícím škůdcům, postřik na bázi oleje, který je zadusí. Potom šlahouny vyraší, a když mají letorosty deset dvanáct centimetrů, přijde na řadu jarní ošetření, prostředek, který se používá i na ovocné stromy. Pak je pauza a těsně před květem to zase ošetřím. Po odkvětu je další postřik a za deset dní ještě jeden. A pak už jenom procházím vinohrad a kontroluji plísňe. Sklizeň

zvládneme sami, protože jednotlivé odrůdy hroznů dozrávají postupně.

► Když je dobrá úroda, kolik hroznů sklídíte?

Jedna hlava dá zhruba dvě až dvě a půl kila. Hrozny pak zpracovávám na víno, nepoužívám umělé kvasinky, lepší je burčák, naleju tam tři čtvrté litru, čtvrt litru vypiju, a to krásně nastartuje kvašení. Nekvasím v bečkách, ale ve skle, je to sice o tři týdny delší, ale čím pomaleji víno kvasí, tím méně vyprchají buketní látky, takže víno je aromatické, má výraznější odrůdovost.

► Děláte vína suchá, polosuchá, nebo sladká?

Já mám nejradši silnější polosuchá vína. Míň se kazí, mají víc alkoholu.

► Zkoušel jste někdy víno přepálit na brandy?

Vínovice, jednou jsem to udělal, nebylo to moje víno, dovezl jsem si ho, a chutově mi moc nesesedlo. Měl jsem ho asi 70 litrů, tak jsme si s kamarády řekli, že to přepálíme. Ale švestka je švestka.

► Zkoušel jste někdy vyrobit nějaké speciality – slámové nebo ledové víno?

To jsou vína, která se dělají, když toho máte hodně. Mně by se to nevyplatilo. Ledové je hodně obtížné, protože musíte počkat, až bude mínus sedm nebo dokonce devět, musí se to sklízet, když je to zmrzlé, a taky to hrozně pomalu kvasí. Je to spíš taková rarita, třeba jako aperitiv. No, takový sirup pro dospělé.



Zdravý len zažívá v potravinářství renesanci

Obsahuje minerály, vlákninu ale i důležité omega3 nasycené mastné kyseliny, které mají blahodárný vliv na naše fyzické, ale i psychické zdraví. Nejen proto by mělo lněné semínko patřit do jídelníčku každého z nás. Ve svých výrobcích, ale i jako namletá zrníčka, jej nabízí společnost SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Len setý je tradiční českou zemědělskou plodinou. „Je to plodina, která se v našich krajích pěstovala od nepaměti. V posledních desetiletích ji však z polí vytlačovaly ekonomicky zajímavější plodiny. Nyní, když si společnost opět začíná více všimnout zdravotních benefitů lokálně vypěstovaných produktů, začíná „lněná renesance“. Len je totiž nejen pěkná, ale především pro zdraví nesmírně zajímavá rostlina,“ uvedl Ing. Jaroslav Šimek Ph.D. ze společnosti SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Požadavky na kvalitu produkce

Základní užití semene olejného lnu je k produkci vysychavého lněného oleje pro výrobu fermeží, barev, laků aj. Extrahované šrotu a pokruty jsou ceněným dietetickým krmivem. Dále, a to narůstající, je využití lněného semene v potravinářství, farmacii, krmivářství a jiných oborech.

Příznivé účinky lnu

Složky jako omega 3 mastné kyseliny, rozpustná vláknina, vitamin E, lignany a další fenolické látky a peptidy působí protizánětlivě, antioxidantně, hypocholesterolemicky, antikancerogenně a na uvolnění cév. Vzhledem k vysokému obsahu aktivních látek se lněné semeno uplatňuje v prevenci kardiovaskulárních onemocnění, některých typů rakoviny,



Lněné semínko je zdrojem bohatým na vlákninu, minerály, vitamíny nebo také omega 3 mastné kyseliny. V květu je typické svou modrou barvou. Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

diabetu a onemocnění jater. Jako pravidelná součást denní stravy přispívají zdraví kostí a posilují imunitní systém, napomáhají prevenci obezity a zmírňují menopauzální symptomy.

Mletá semínka znamenají víc zdraví

Mleté lněné semínko v Semixu stabilizují a balí v ochranné atmosféře. Díky tomu si semínko zachová všechny své vlastnosti a vaše trávicí soustava se tak může těšit všem výhodám konzumace. Málo se totiž ví, že když lněné semínko jíte neporušené a pořádně jej nerozkoušete, vaše tělo jej neumí nijak využít. Jeho slupka je totiž tak pevná, že ji trávicí šťávy nedokáží zdotat. „Hodnotné látky tak zůstanou skryty a vaše tělo celé semínko vyloučí. A právě proto se v Semixu rozhodli len rozemlít, stabilizovat a rychle zabalit do ochranné atmosféry. Mleté



Lněné semínko je obsaženo také ve snídanových kaších Zdravý život nebo v pekařské směsi. Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

Lněné semínko se výborně hodí do jogurtu, do salátů, hospodyňky pekařky jej rády přidávají i do bábovek, kde krásně nahradí ořechy,“ poznamenal Jaroslav Šimek.

Zdravá dobrota na snídani

Lněné semínko je obsaženo také ve snídanových kaších Zdravý život od Semixu. Jaroslav Šimek však upozorňuje, že ve zdravé snídani je ovšem použito celé, tedy nemleté. „Dobré je tedy kaše dobře rozmělnit v ústech, aby váš trávicí systém mohl plně využít benefitů lnu,“ řekl. Semix len šikovně zapracoval i do Omega 3 lněného pečiva. To má vysoký obsah Omega 3 mastných kyselin a je zdrojem vlákniny. Semix jej prodává jako 27 % pekařskou směs.

Hlavní výhody lnu

- Snižuje cholesterol
- Má vysoký obsah vlákniny
- Je vhodný pro celiaky

Zdravotní aspekty konzumace lněného semínka

Lněné semínko je využíváno jako funkční složka potravin. Jeho předností je, že neobsahuje lepek, obsahuje značné množství vlákniny a vícenenasycených mastných kyselin. Vyznačuje se vysokou antioxidantní aktivitou.

Vláknina

Lněné semínko obsahuje více vlákniny než luštěniny. Z celkové vlákniny je 25 % rozpustné a 75 % nerozpustné. Obě frakce se projevují příznivými fyziologickými efekty.

Tuk a mastné kyseliny

Obsah tuku ve lnu je asi 42 %. V tuku jsou zastoupeny převážně vícenenasycené mastné kyseliny. Významný je podíl kyseliny linolenové a linolové (jejich poměr závisí na typu lnu).

Bílkoviny

Podíl bílkovin ve lnu je asi 20 %. Ačkoli zde nejsou zastoupeny všechny esenciální aminokyseliny, obsahuje len bioaktivní peptidy, které působí antioxidantně a proti vysokému krevnímu tlaku.

Minerální látky

Významný je obsah vápníku (236 mg/100 g), hořčíku (431 mg/100 g) a fosforu (622 mg/100 g). Porce 30 g lnu může pokrýt 7 až 30 % denní potřeby těchto prvků.

Vitaminy

Len je bohatým zdrojem hlavně vitamínu E. Obsahuje především gama-tokoferol (552 mg/100 g), i když preferenčně je absorbován alfa-tokoferol.

Fenolické látky

– mezi obsaženými fenolickými látkami patří lignany, kyselina p-kumarová a kyselina ferulová.

Lignany

– snižují riziko kardiovaskulárních onemocnění

Společnost SEMIX PLUSO, spol. s r. o. je patří mezi přední výrobce sypkých směsí určených pro další

zpracování v pekařských a cukrářských provozech. Aktuálně Semix vyrábí i snídanové a svačinové cereálie, prodávané pod značkou Semix Zdravý život. „Při zpracování zrn klademe důraz na zachování obsažených živin, vitamínů a minerálních látek. Produkty dodáváme pod značkou Semix nebo privátními značkami do tuzemské sítě maloobchodních řetězců Lidl, Kaufland, Globus, Penny Market, Coop, Rossmann, Tempo, Tesco Stores, dm drogerie, Hruška atd. Od konkurence se lišíme i přístupem k ochraně přírody a životního prostředí. V roce 2016 jsme přestali v cereálních výrobcích používat palmový olej a stali jsme se partnerem Koalice proti palmovému oleji,“ řekla Gabriela Salichová, marketingová ředitelka firmy. Dlouhodobě Semix vlastní nebo má v pronájmu šest přírodních areálů v Moravskoslezském, Olomouckém a Zlínském kraji, ve kterých obnovuje původní ráz krajiny a vytváří podmínky k přežití a rozmnožení mnoha dnes ohrožených a chráněných druhů živočichů.

SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

Rybníčky 338
747 81 Otice
www.semix.cz
semix@semix.cz



Lněné semínko mleté bylo v roce 2017 oceněno Potravinářskou komorou ČR za INOVACI ve složení produktu. Foto: archiv SEMIX PLUSO, spol. s r. o.

Složení lněného semínka - nutriční hodnoty (ve 100 g lnu)

Energetická hodnota	2 120 kJ/508 kcal
Tuky	41 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	4,0 g
- z toho polynasycené mastné kyseliny	30 g
- z toho kyselina alfa-linolenová (omega-3)	23 g
Sacharidy	3,9 g
- z toho cukry	0,8 g
Vláknina	28 g
Bílkoviny	19 g

Lidový rok ukazuje zvyky, které by jinak zanikly

Pestrobarevné kroje, cimbálová muzika, tanec, zpěv a hlavně dobrá nálada. Lidový rok ve Velké Bystřici na Olomoucku je tradiční folklorní akce, na kterou se sjíždějí soubory z celé Moravy i ze zahraničí. Začátkem září se jedna z největších přehlídek v okolí uskuteční už po devětatřicáté.

PETRA PÁŠOVÁ

VELKÁ BYSTRICE

Tradice, kdy se ve městě místní obyvatelé scházeli a slavili spolu, je mnohem delší než tři desetiletí. „Ještě před revolučním rokem 1989 byly ve Velké Bystřici velmi oblíbené dožínky. Konaly se v září, vždy po sklizni. Dožínkový věnec se předával předsedovi Místního národního výboru, ekonomu a předsedovi družstva, pak následovala dožínková oslava. Většinou to byl kulturní program, kde vystoupily děti, dospělí, ale byla to hlavně akce velkobystřických obyvatel,“ přiblížil Josef Urban, etnolog Regionálního pracoviště pro tradiční lidovou kulturu při Vlastivědném muzeu v Olomouci.

Hlavní impulz dala spisovatelka Lisická

Změna pak přišla s Helenou Lisickou, olomouckou etnografkou a spisovatelkou, sběratelkou pohádek a pověstí. Ta spolupracovala s velkobystřickým folklorním souborem Haná a s ním také založila festival Lidový rok. „Helena Lisická chtěla v roce 1983 zmapovat zdejší zvyky a hanácký soubor, který vznikl v roce 1976, hodně propagovala. Byla to právě

ona, koho napadlo, že by se dožínky mohly rozvíjet jako folklorní akce. Takže se dožínková slavnost proměnila ve festival Lidový rok. První ročník se konal v září 1990,“ připomněl historii Urban. Soubory předváděly lidové zvyky a tradice na jevišti i mimo něj. Festival se tak koná vždy v září, v posledních letech vždy v termínu prvního víkendu. Letošní termín je od 6. do 8. září.

Městské i zahraniční soubory

Josef Urban vyzdvihuje, že soubory na festivalu prezentují jevištní podobu jednotlivých výročních obyčejů a zvyků. Na Moravě se touto složkou lidové kultury žádný folklorní festival primárně nevěnuje. „Prvních deset let tam hlavně vystupovaly vesnické folklorní soubory z Hané. Postupně ale chtěli organizátoři zapojit i ty městské a nehanácké. Takže od roku 2000 začaly vystupovat i soubory z různých regionů hlavně Moravy, které předváděly konkrétní zvyky z jejich lokalit. Od roku 2005 přehlídka dostala mezinárodní rozměr a dnes jsou vždy dva tři účinkující soubory ze zahraničí,“ popsal odborník na lidovou tradici. Prioritou folklorní přehlídky byla a je právě jevištní



Na Lidový rok do Velké Bystřice se sjíždějí soubory z celé Moravy i ze zahraničí.

Foto: Josef Urban

prezentace výročních zvyků a obyčejů jednotlivých regionů. Především na popud Heleny Lisické se Lidového roku účastnili přední čeští etnografové a odborníci na folklorismus – mimo jiných Zdeňka Jelínková, Jaroslav Štika, Pavel Klapil, Oldřiška Čočková nebo Marie Mrvová. I díky jejich odborné konzultaci získal festival velmi vysokou úroveň a brzy se zařadil mezi významné folklorní akce v České republice.

Třídenní slavnost v nezměněné podobě

Přehlídka má po celou dobu víceméně ustálenou struk-

tu. Startuje pátečním večerem, kdy program nabízí divadelní představení nebo koncert. Letos to bude vystoupení kapely Spirituál kvintet. „Nemusí se prioritně zabývat folklorním. V sobotu odpoledne je vždy program pro děti a vystupují tak i dětské folklorní soubory. Večer následuje vystoupením domácích a zahraničních souborů v uvolněnější atmosféře zakončené ohňostrojem. Nedělní zahajuje mše svatá a dopolední vyhrávání lidových muzik. Poté přichází hlavní program – pásmo představení souborů z různých částí Moravy i Čech

a zahraničních hostů,“ pozval etnolog. Nechybí ani pravidelný doprovodný program, jako je jarmark s kolotoči, stánky, výstavou. Příchozí mohou ochutnat i ukázky regionální gastronomie nebo se podívat pod ruce šikovným řemeslníkům. V minulosti byly součástí festivalu publikace tematicky zaměřená na lidovou kulturu.

Jak se žilo na vesnici

Lidový rok ukazuje zvyky a obyčeje z minulých dob s jejich regionálními odlišnostmi. „Jde o zvyky, které by jinak už zanikly nebo výrazně pozměnily svoji

podobu. Folklorní soubory mají tendenci při vytváření svých jednotlivých pořadů vycházet nejen z pramenů, ale také třeba ze vzpomínek pamětníků, kteří vše sami zažili. Má to smysl, ukazuje to bohatost lidové kultury, obyčejů a zvyků, které v dřívějších dobách byly součástí vesnického života,“ připomněl Josef Urban. „Je to samozřejmě stylizace, folkloristická akce, která je z původního prostředí přenesená na pódiová prkna. Ale přesto si myslím, že pomáhá uchovat krásu minulosti, krásu lidové kultury nejen na Hané,“ doplnil.

Hanáci z Troubek spojují minulost s budoucností

Vystupování v Československu, České republice, na Slovensku i v mnoha evropských zemích. Na poutích, slavnostech, festivalech i nejrůznějších posezeních. To vše má na kontě folklorní spolek Hanák z Troubek, který letos slaví padesát let své obnovené činnosti.

ZITA CHALUPOVÁ

TROUBKY

Počátky souboru sahají až do roku 1938, kdy troubecká organizace Orla uspořádala velkou národopisnou slavnost u příležitosti dvacátého výročí Československa. Soubor tehdy předvedl několik hanáckých tanců. Poté se činnost vyvíjela nepravidelně, soubor sice fungoval, ale s přestávkami. Až v lednu roku 1969 se Marie Rašková, vedoucí Kulturního střediska v Troubkách, rozhodla, že tak už to dál nejde. Od té doby pracuje Hanák pravidelně, bez přestávek, až do dnešních dnů.

„Za celou tu dlouhou dobu činnosti prošlo naším souborem mnoho členů, kteří se velmi aktivně zapojovali do nácvičky hanáckých tanců. Dříve bylo zvykem, že chodily tančit i celé rodiny, mnoho členů k nám jezdilo z Přerova, Tovačova a okolních vesnic. Dnes máme členy i mimo obec Troubky, jak do-

spěle, tak i děti,“ líčí současnost souboru předseda spolku Stanislav Vojtek. Dodává, že věkový rozptyl je velice široký: do souboru chodí tříleté děti i „lidé ve věku xxx,“ jak Stanislav Vojtek doslova uvedl.

Budoucnost je v omladině

Soubor má dnes tři složky pojmenované Hanáček, Hanák-Omladina a dospělý soubor Hanák. „Hlavně v dětech a Omladině vidíme svou budoucnost, protože pod rukama svých vedoucích si pomalu, ale jistě nacházejí lásku k tradicím a folkloru,“ říká předseda.

Stálých členů Hanáku je nyní pětadesát. Na akcích, kde soubor vystupuje, pomáhají při organizaci přátelé spolku a při výročích se schází i skupina starších a bývalých členů, kteří ještě předvedou na vystoupení, jak jim to stále skvěle tančí a zpívá. „Nesmím zapomenout ani na naši skvělou muziku, které patří obrovský dík za to, že nejen

krásně hraje, ale také všechny skupiny spolku doprovází živě na zkouškách,“ říká Vojtek.

Repertoár souboru je velice široký, najdeme v něm tance, písně, tradice a zvyky z Hané. Soubor vystupuje s jednotlivými tanci, ale i s celými pásmi. Sem patří například Zabíjačka, Dožatá, Řemesla, Hospoda, Odvedenci a podobná témata. Na choreografii se v minulosti významně podíleli Alois Běhal a Jan Kadlec. Nyní má soubor v repertoáru i pásmo, která skvěle zpracovala členka Eva Vojtková.

Nedílnou součástí folkloru jsou národní kroje. Hanák tancuje v krásných, ale dle slov předsedy Vojtka finančně velmi nákladných hanáckých krojích. Členové spolku usilují o to, aby noví členové, kteří chtějí tancovat, dostali kroje, které patří spolku, a nemuseli je kupovat sami. Proto se snaží je nejen udržovat, ale i opravovat a stále pořizovat nové.

O lásce k folklóru

Letos má spolek Hanák díky padesátému výročí velký důvod k oslavám. Na Folklorních hodových slavnostech mu už přijeli zatančovat a popřát první gratulanti. V prosinci spolek pořádá tradiční vánoční Posezení u cimbálu, kde



Folklorní spolek Hanák má v současnosti na pětadesát členů.

Foto: archiv spolku

by bilancování a hodnocení činnosti měly vyvrcholit. Kromě toho připravuje tisk nových almanachů, výstavu ze současnosti a historie a do Troubek za ním přijedou také přátelé z Blatáckého souboru ze Ševětína.

„Kdo chce plánovat budoucnost, měl by se dívat do historie. A to je i náš případ,“ říká Stanislav Vojtek. A dodává, že lásku k folkloru nelze asi zdědit, ta se musí pomalu, ale jistě zasít již v dětských srdíčkách

a pak pěstovat. „Je jisté, že všichni naši nástupci u tancování, zpěvu a hraní nevydrží, ale to, co se ve spolku Hanák Troubky jednou naučí, to jim vydrží na celý život a mohou to předávat dále, třeba jen svým dětem nebo vnoučatům. Já mám folklor rád, protože se v něm dá najít spousta odpovědí a moudrosti, které po staletí vytvářeli naši předkové. Byla by velká škoda, kdyby tyto krásné hanácké zvyky zanikly. Člověk, který ve svém vol-

nu přejde dobrovolně práh svého domu a jde dělat něco pro druhé, je buď blázen, nebo svatý. My nejsme ani jedno ani druhé, jen máme přání, aby po nás zůstala v historii stopa, že jsme se snažili udržet tradice z minulosti i pro budoucnost,“ vyznává se v závěru Stanislav Vojtek a přidává hanáckou básničku:

„Hanák tade bude do skonání světa, ale Hanáci z Troubek dyl o štere leta.“

Majitel fotbalového Vyškova úřaduje v Kamerunu

Na tuzemské poměry nezvyklé vedení klubu mají fotbalisté Vyškova – majitel je z Kamerunu. Účastník třetí ligy může díky jeho podpoře přivádět zkušené hráče a pracovat s vlastními odchovanci. Navíc tým doplnilo několik afrických talentů, kteří se pokusí o nastartování své profesionální kariéry.

PETR KOMÁREK

VYŠKOV

Původně chtěl Kingsley Pungong, majitel sportovní agentury Rainbow Sports, spojit své jméno s klubem z Portugalska. Tip na Českou republiku ho ovšem zaujal více.

„Setkali jsme se, lidsky si sedli a začali spolupracovat. Oslovil jsem Vyškov, protože žiji v Olomouci, není to zase tak daleko. Slovo dalo slovo a pláclí jsme si,“ popsal změnu ve vyškovském fotbale jeho nynější jednatel Martin Chaloupecký.

Peníze na posily z domácí scény

S majitelem jsou v kontaktu prakticky neustále. Kamerunec třetiligový tým kompletně financuje. Není tak divu, že se o veškeré dění kolem něj do detailu zajímá.

Činovníkům vedení klubu důvěřuje a často jim při

rozhodování nechává volnou ruku. Vyškovští tak mohou skládat mužstvo z pečlivě vybraných a kvalitních českých hráčů.

Například obránce Aleš Rus a středopolař Tomáš Langer mají z Prostějova na kontě dvě absolutní vítězství v Moravskoslezské fotbalové lize a k tomu zkušenosti s druhou nejvyšší soutěží. Brankář Štěpán Spurný zase nakoukl do prvního týmu Sigmy Olomouc a v poháru si zachytil proti Viktorii Plzeň.

V útoku chtějí na jihozápadě Hané sázet na Michala Klesu. Někdejší hráč Příbrami či Českých Budějovic nasbíral v první a druhé lize dohromady přes 250 startů.

Odborníci z velkého fotbalu

Pungong současně Vyškovu poskytl fotbalové odborníky. „Jsou to lidé z velkého světa fotbalu. Postupně do Vyš-



Jednatel třetiligových fotbalistů Vyškova Martin Chaloupecký. Foto: Petr Komárek/Hanácké noviny



Kamerunský obránce Franck Vanneck Djaleu v dresu Vyškova během loňské sezony. Foto: Petr Komárek/Hanácké noviny

kova jezdí a máme možnost s nimi konzultovat, cokoliv potřebujeme,“ pochvaluje si Chaloupecký.

Šťestí ve dvacetitisícovém městě zkouší také několik nadějných fotbalistů ze sponzorovy akademie v Africe. Letos na jaře oblékli vyškovský dres kamerunský obránce Franck Djaleu, jeho krajan útočník Tony Abega a záložník z Tanzanie John Tibar George.

Podle jednatele Afričské sítě střežní kostru

týmu. Vyškov by pro ně měl být pouze přestupní stanicí, z níž by se mohli dostat do vrcholového profesionálního fotbalu.

Africký stoper se uchýlil v Jihlavě

Tak, jako se to podařilo stoperovi Mohamedu Tijanimu z Pobřeží Slonoviny. Na rozhraní Dražanské vrchoviny, Litenčických vrchů a Hornomoravského úvalu strávil necelé dvě sezony a letos v zimě po něm sáhla

druholigová Jihlava. Tam se stal součástí základní sestavy i oblíbencem fanoušků.

Exotické tváře se učí anglicky a česky, do kabiny zásluhou přístupu ostatních hráčů zapadnou bez problému. Plány s nimi se ale přesto bez komplikací neobejdou. „Pro neprofesionální klub je téměř nemožné dostat sem hráče z Afriky alespoň na jeden rok v kuse,“ přiznává Chaloupecký.

Tým se otevírá možnost pořádně se prosadit pro vyškovské odchovance. Majitel v nich při podrobném sledování všech zápasů vidí velký potenciál. „Z Vyškova se mohou dostat dál nejen kluci z Afriky, ale i naši vlastní hráči, posily z regionu. Do A-týmu zapracováváme mladé kluky z dorostu a budeme v tom pokračovat,“ uvedl Martin Chaloupecký s tím, že v klubu chtějí jen takové hráče, kterým nechybí fotbalové ambice.

Czech Open ve stolním tenise může pomoci na olympiádu



V Olomouci bude startovat i česká špička ve stolním tenise včetně Pavla Šíručka. Foto: Jan Brychta/ping-pong.cz

OLOMOUC

Poosmé přivítá Olomouc nejlepší stolní tenisty světa. Do sportovního centra Omega opět přijedou na Czech Open, jeden z turnajů letošní Světové tour. Zápasů slibující kvalitní podívanou se budou hrát ve druhé polovině srpna.

Diváci se mohou těšit na hráče, kteří patří mezi absolutní špičku. V Olomouci se ke stolům se sítkou postaví současný mistr Evropy Timo Boll z Německa, vicemistr světa Švéd Mattias Falck či řada jejich soupeřů z Asie.

„Turnaje světového okruhu včetně toho v Olomouci lákají ještě více výborných hráčů. V příštím roce se totiž koná olympiáda v Tokiu a dostat se na ni dá i na základě umístění ve světovém žebříčku,“ podotkl místopředseda České asociace stolního tenisu Nikolas Endal.

Czech Open se řadí mezi patnáct největších turnajů Světové tour. Pod střechem sportovního centra Omega se letos bude rozdělovat celková dotace ve výši 190 tisíc dolarů.

Endal potvrdil, že se mezinárodní přehlídka stolních

tenistů uskuteční na Hané i příští rok. V televizi ji sledují diváci po celém světě. Loňské duely o medaile si nenechalo ujít 500 milionů lidí.

Z českých reprezentantů nebudou v olomouckém prostředí chybět Pavel Šíruček, Lubomír Jančařík, Hana Matelová či Dana Čechová.

Program odstartuje kvalifikací. Ta potrvá první dva dny, poté dojde na hlavní soutěž.

Prestižní podnik si naposledy podmanili především stolní tenisté z Číny a Japonska. Dvouhru mužů vyhrál Číňan Zheng Peifeng, jeho krajan Liu Gaoyang a Zhang Rui dominovaly v ženském deblu. V ženské dvouhře do 21 let si zase vybojovala prvenství talentovaná Wang Yidi. Zemi vycházejícího slunce zajistili zlato Kasumi Ishikawová v ženském singlu a Yuto Kizukuri v mužské dvouhře kategorie do 21 let.

„Pohled na letošní startovní listinu plnou světových hvězd je skvělou pozvánkou i pro olomoucké sportovní fanoušky!“ zve na Czech Open, které se koná od úterý 20. do neděle 25. srpna, náměstek primátora Olomouce Martin Major. (kom)

HANÁCKÉ STADIONY

Sokolský stadion v Litovli

Za litovelskou sokolovnou z třicátých let minulého století se nachází několik sportovišť. Jedním z nich je sokolský stadion ohraničený tribunou, na kterém plánovali v mládí, házenkářskou klubovnou i antukovými tenisovými kurty.

Hřiště slavnostně otevřeli v srpnu roku 1933. Deset let předtím litovelští sokolové koupili pozemek, na kterém plánovali i novou sokolovnu. Ta původní stojí v dnešní Husově ulici a slouží jako kostel – Husův sbor – a fara.

Na stavbu sportoviště ale tělovýchovná jednota dlouho nemohla sehnat dostatek peněz (nakonec ji po-

stavila v letech 1934 a 1935 – pozn. red.). V roce 1932 se proto pustila alespoň do budování sousedního stadionu.

Všichni sokolové museli na stavbě odpracovat šedesát hodin. Za část z nich dostali zapláceno – tři koruny za hodinu – a nezaměstnaní členové organizace si tak v době hospodářské krize přišli alespoň na nějaký výdělek.

Plány stadionu vytvořil architekt Alois Dryák, který se dokončení stadionu nedomohl. Zemřel v červnu 1932. Tribuna u sportoviště mohla vzniknout díky finanční

podpoře obchodníka Stanislava Smékala.

Při zpřístupnění hřiště se uskutečnilo lehkootletické utkání mezi Litovlí a Křelovem a atletický přebor Olomoucké a Severomoravské župy.

Hlavní hrací plocha stadionu mezi ulicemi Kollárova a Studentů slouží především pro tréninky a zápasy oddílů házené. Příležitostně se tu konají sokolská cvičení, zasportovat si sem může přijít i veřejnost. (kom)



Sokolský stadion v Litovli na Olomoucku při pohledu z chodníku na ulici Kollárova. Foto: Petr Komárek/Hanácké noviny