

Číslo 2 - únor 2010 - cena 10 Kč

HLUBOCKÝ ZPRAVODAJ

MASOPUST
SVÁTEK HODOVÁNÍ

nejen o mase s ing. Jiřím Kozlem -

PETR MARKOV
MÁ HLUBOKOU RÁD

HLUBOCKÉ HOLLYWOODSKÉ
HEREČKY

N kdy si tak říkám, že systém p tiletetek nebyla až tak špatná myšlenka. Nebo vám snad jeden rok sta í ke spokojenosti? Zrovna p í na ínání nových diá bych t ch p t let brala, protože mi p ípadá, že rok je minimum na to, aby si lov k sotva stihl zvyknout na stránky diá e a už aby zase za al plnit další a p episovat si staré, le nutné informace, krasopisn do nových kolonek.

Každým rokem si říkám, že po Silvestru nastane P ELOM, a já za nu nový rok s ístým stolem, ístým štítem, vy ešenými financemi – a tím novým diá em. A nic – žádný p elom se nekoná, žádná tlustá ára, jenom zase na konci prvního dosud nezaprášeného m síce ledna zjistím, že se mi na stole (i jinde) kupí nespln né, nedo ešené, nezaplacené, naslibované, zapomenuté a opomíjené, ba dokonce programov nepln né resty.

Takže jsem toho loni hodn nestihla – jako vždy – ale na jeden dluh zapomenout nechci.

Takže: **D kuji neznámému dárci**, který mi na radni ní besídce daroval sadu ozdobných tužek, nezbytných pro správnou noviná ku. *S vep íkem* pro bulvární psaní (snese tu špínu), *se sovou* pro psaní moudrých lánk (ty mi jdou!), *s pohodovou želvou* pro pomalé psaní (když ti to nemyslí, nebo n kdo mluví pomalu), *s papouškem* pro opakované psaní (místo kopírky a diktafonu). A ješt tužku *s kašpárkem*, p edstavte si! K dárku byl p íbalen dopis od Ježíška. Chválil m za skromnost a prozradil, že pro mne m l pod strome ek p ípravenou velkou finan ní výhru, posílení zdraví, vydávání celostátního asopisu a bohatého ženicha. Zjistil však, že nic z toho nepot ebuji – ale protože mne jako svou nejoblíben jší noviná ku

po celý rok sledoval, dárek jsem si p esto zasloužila – proto jsem dostala ty arokrásné tužky.

Musím íct, že dárek mne opravdu pot šil, protože ten n kdo nade mnou HODN p emýšlel a navíc byl vtipný. Takže na n j (krásného neznámého i neznámou) asto vzpomínám a když p íšu – nejrad ji tou pomalou želvi kou – musím se p ítom pod vousy usmívat.

Do nového roku jsem také dostala **k íš álovou kouli**, našt stí tak malou, že budoucnost v ní vid t v bec není – což mne utvrdilo v tom, že nejlíp je prožívat sou asnost a do budoucnosti hled t sice s nad jemi, ale nikoli p ehnanými o ekáváními.

A taky jsem dostala úpln zdarma jednu **lekcí**, to když jsem náhodou vyslechla výchovný koncert, který ušt d oval p tiletý synovec mému dvacetiletému synovi v jeho – e eno mírn – neuklizeném pokojíku. Ta káravá slova, zvláštní v tná spojení, sžíravá ironie, peskování, ba i ten je ák – p átelé, slyšela jsem sebe, k íženou se svou sestrou, babi kou a ješt trochu švagrem. ekn u vám, te už chápu, pro my, autority, lezeme d tem tolik na nervy. Takže já už od letošního ledna nevychovávám, myslím, že sta ilo! D kuji, odcházím (i kdyby v tom pokojíku leželo t ch kelímk od jogurtu, pokrytých plísní, t eba padesát).

P eji vám, abyste si te v únoru už na nový diá opravdu zvykli, abyste si užili masopust a preventivn za ali myslet i na jarní o istu, abyste už ob as ve vzduchu cítili závan jara a aby... vás (nejen maminka – t eba i šéf) nechali žít a hledali ve vás jen a jen vaši dokonalost a asto a vhodn formulovali pochvaly, které si evidentn zasloužíte.

✧ ZPRÁVY Z RADNICE ✧

Z jednání zastupitelstva ze dne 11. 1. 2010

♦ Zastupitelstvo bere na v domí stav informatizace M stského ú adu. Obecní ú ad využívá informa ní systém MUNIS pro vedení agend ú adu a vyslovuje zájem o zajišt ní licence plné verze Elektronické spisové služby (interní databázová úložišt elektronických dokument).

♦ Zastupitelstvo schvalovalo prodej a pronájmy pozemk .

♦ Spole nost Kardiocentrum Vyso ina CZA, a. s. má p íslíbno, že po dokon ení stavby budou dosud pronajaté pozemky pod zastav nými ástmi p evedeny do jejího vlastnictví. Vzhledem k blížícímu se dokon ení stavby (cca srpen 2010) m sta uzav e s investorem smlouvu o smlouv budoucí kupní.

♦ Zákon o ú etnictví umož ňuje p ísp vkovým organizacím s povolením z izovatele vést ú etnictví ve zjednodušeném rozsahu. To uspo í práci p ísp vkovým organizacím a nebude mít vliv na ínnosti m sta.

♦ Sbor dobrovolných hasí Hluboká uvažuje o nákupu nového cisternového vozidla, na které je možno erpat státní dotaci ve výši až 2 mil. K . Žádost nutno podat do dubna 2010. M sto souhlasí s podáním žádosti o dotaci.

♦ Pan Irovský upozornil na nefunk nost m stských webových kamer. Provoz je v kompetenci provozovatele Infocentra. Vzhledem k nevhodnému typu stávajících kamer se eká na jiný vhodný typ a poté budou znovu zprovozn ny.

♦ Zastupitel pan Ouška vznesl dotaz, zda existuje možnost, aby si ob an m sta p edplatil

vyhrazené parkovací místo. Tato možnost v sou asné dob neexistuje vzhledem k platné smlouv s provozovatelem parkovacího systému m sta.

♦ Starosta prezentoval návrh reklamních spole ností na umíst ní reklamních panel na sloupy ve ejného osv tlení. Zastupitelé po diskusi uvedli, že si na v c utvo í názor a pak se k tématu vrátí.

♦ Zastupitel p. mejrek vznesl dotaz na projekt výstavby nových ve ejných WC na hlavním m stském parkovišti. Starosta uvedl, že projekt je zpracováván a v c je ešena v sou ínnosti s provozovatelem restaurace na parkovišti.

♦ Zastupitel p. Fuka navrhl zajistit v rámci informovanosti všech ob an m sta distribuci m stského zpravodaje do všech schránek ob an m sta. Starosta uvedl, že se jedná o finan n pom rn náro ný projekt, nicmén uložil prov ít ekonomickou stránku v cí.



Pod kování

P es nep íze mrazivého po así, sn hu a celkov kritické hospodá ské situace, malí i velcí

Kašparové, Melicharové a Baltazarové donesli ve svých pokladni kách s logem charity ástku ve výši 188.546 K . Sbírali finan ní prost edky na rozvoj charitních služeb, a to p edevším terénní hospicové a odleh ovací pé e M stské charity eské Bud jovice, která zabezpe ňuje svým klient m služby v jejich domácím prost edí. Na tyto služby je ur eno 90 % z výt žku sbírky. Zbývajících 10 % bude na podporu

volno asových akcí pro d ti a mládež. Na republikové úrovni podporuje T íkrálová sbírka humanitární akce i do zahrani í.

D kujeme všem koledník m, t íkrálovým asistent m a koordinátor m za jejich ob tavou p ípravu celé sbírky, za jejich snahu získat prost edky pro dobrou v c.

A p edevším d kujeme vám, že jste jim poskytli podporu, a již fyzickou i psychickou. Akt obdarování je aktem lásky k bližnímu a obohacuje nás všechny radostí z dávání i p íjímání.

Ob ané Hluboké p ísp li ástkou ve výši 17.368 K , za což prosíme, abyste jim tlumo ili dík všech spoluob an , kterým tak skrze n bude pomůženo.

M stská charita B, Mgr. Antonín Klimeš, editelka Bc. Eva Bazalová, koordinátorka T íkrálové sbírky



Valentýnské menu v hotelu Podhrad***

12. – 14. února

Aperitiv – Ramazzotti amaro



Srní paštika s omáčkou
z lesních plodů



Chestová polévka
s bylinkami a krutony



Parmazánová kuřecí prsíčka
s polníkem a pařížskými brambory



Opilé jahody s vanilkovou zmrzlinou



Cena pro 1 osobu: 390 Kč

Rezervace v recepci hotelu
nebo na tel. 387 983 690
Více na: www.podhrad.cz



Novootevřený salón v Hluboké nad Vltavou
v panelovém domě pod kinem PANORAMA
na adrese: Nerudova 825

MASÁŽE

- Relaxační, regenerační, sportovní
- Lávkové kameny
- Okoládová masáž se zábalem
- Medová, jogurtová masáž
- Bakování
- Reflexní masáž
- Anticelulitidová masáž s ozónovým zábalem

PEDIKÚRA, MANIKÚRA

Základní ošetření rukou a nohou se zábalem

Prodej dárkových poukazů

Objednávky přijímám na tel.: 607 731 563

Na Vaši návštěvu se těší

Blanka LOMNICKÁ

Restaurace ZOO Hluboká nad Vltavou

Vás srdečně zveme na
společenský večeř
s cimbálovou kapelou



HRADIŠŤAN

Součástí večera jsou

NETRADIČNÍ VEPŘOVÉ HODY

kteřé jsou zahrnuty v ceně vstupenky.

Rezervace míst a prodej vstupenek
na tel.: 602 391 512, 774 287 223

Cena vstupenky 500 Kč

Akce se koná v úterý 16.2.2010 od 19 hod.

Srdečně zveme: **František Vlček s.r.o.**

restaurace **SOLIDNÍ ŠANCE** – hotel **OBEČ**
náměstí sl. armády 2, 373 41 Hluboká/Vlt.
tel.: 602 879 444 / 387 966 040

hledá

- **vyučené kuchařky a šéfkuchaře,**
nejlépe s praxí v oboru
- **společenský a charakterově bezúhonného**
- **termín nástupu na plný úvazek: 1.4.2010**
– **stručný životopis vítán**



♦ M STSKÁ POLICIE ♦



Strážníci mstské policie se v minulých měsících mimo pravidelné hlídkové
innosti a běžného řešení pěstupků zabývali i těmito událostmi:

- 20.11. pěstupovali nálezy peněz ženky a pěstupovali jejímu majiteli
- 27.11. zajistili odvoz roztrhané srny ze zámeckého parku, pěstupovali nálezy peněz ženky na MÚ
- 30.11. zajistili pěstupování odchyceného psa majitelce
- 1.12. vyjžděli k plánému poplachu alarmu v kostele
- 3. a 10. 12. usmrtívali dopravu v průběhu kácení stromů židovského hřbitova
- 9.12. usmrtívali dopravu během opravy nepojízdného vozidla na Masarykově ulici
- 11.12. zajistili odvoz poraněného kočky, během noci několikrát zklidili hlučící skupinky
- 18.12. vyjžděli na stížnost na ohrožení ostrojem na Vyhliďce
- 22.12. zabránili krádeži jmelí ze stromu na Pražské ulici v Zámostí
- 23.12. uzavřeli místní komunikaci v Bavorovicích z důvodu konání živého Betlému
- 24.12. kontrolovali dopravní situaci během akce v ZOO Ohrada
- 8.1. museli zklidnit hlučného mladíka
- 17.1. ešili blokovou pokutou nepovolený výkup autobaterií na území msta, vykázali
bezdomovce obtěžujícího obyvatele v PENNY

Strážníci v roce 2009 mimo jiné ešili 480 pěstupků, z toho 230 jich »ocenili«
blokovou pokutou a vybrali tak zhruba 25.000 Kč. Poprvé zařadili nasazování »botiček«
(173) což vedlo k poklesu počtu spáchaných pěstupků v některých lokalitách (ZOO, Hamr,
plovárna, Masarykova ul.) a asistovali zhruba u 30 různých akcí. Oznamovali zjištěné
nedostatky kompetentním orgánům, na které rovnou sami odstranili. Ve 13 případech
odchytili nebo zajišovali odvoz nalezeného zvířete.

I v roce 2010 se budeme snažit, aby Hluboká zůstala oblíbenou turistickou
destinací a zároveň aby místní obyvatelé byli turistickým ruchem omezo-
váni co nejméně.

Mstská policie, Masarykova 35 Kontakt: 387 001 334, 774 728 009, 775 965 442

Mstská policie o úklidu sněhu

Se změnou legislativy přišla zodpovědnost za schůdky chodníků na obce a msta. Pokud
kdo – trochu naivně – očekával peřlivě uklizené chodníky (stejně, jako když si je
uklízeli obyvatelé sami), msta že být trochu zklamaný. Není však v silách žádného
msta, aby zajistilo odstranění sněhu několikrát za den. V tšinou je stanoveno po
délce ležitosti, a tak se v některých mstských částech do kají úklidu s
určitým zpožděním. Každý, kdo během sněžení jde po ulici, si musí dávat
pozor bez ohledu na to, zda je chodník průběžně uklizen i nikoli. Na
druhou stranu je pozitivní, že jsou nyní zprůchodněny i chodníky, které
předtím nikdo neuklízěl. Pokud však obyvatel chce mít dokonale
uklizený chodník (nejen zprůchodněný), musí stále sám přiložit ruku
k dílu. Sám jsem toto dilema ešil (bydlím v B) a nakonec převládla otázka
cti. Chci mít chodník uklizený pokud možno dříve a i když je seřadil
přítel, že si někdo zlomí nohu na chodníku, který jsem mohl uklidit
dříve nebo lépe než msta (i když za to nenesu odpovědnost), zvláště, když-li by to
někdo známý nebo dokonce z vlastní rodiny. Zde musím podotknout, že
v tšina hlubockých obyvatel má zřejmě podobný názor a o »svě«
chodníky se i nadále peřlivě stará. Ty, kteří nechávají uklizený
chodník msta, upozorují, že mu to musí také umožnit a odstranit z
něj veškeré předměty bránící úklidu (především auta a různé
složený materiál).

Chci však varovat majitele nemovitostí přiléhajících k pozemním
komunikacím, že a kdyžkoli za chodníky zodpovídá msta, nezabavují se
veškeré vlastní odpovědnosti za materiální škody a zdravotní újmy
způsobené sněhem a ledem. Jedná se o sněh a led, který se nachází na
stejně nemovitosti a spadne na pozemní komunikaci. Každý majitel
nemovitosti musí zajistit, aby sněh a led ze stěchy neohrožoval
zdraví, život a majetek ostatních. Musí proto učinit vhodná
opatření, aby se tak nestalo – mít stěchu opatřenou zábrany, aby
sněh nesjížděl, nebo ho ze stěchy nechat odstranit. Není-li to
možné, musí alespoň označit prostor ohrožený sněhem nebo ledem
zábranou i výrazným upozorněním chodců. Stejně tak majitel
musí zajistit odstranění sněhu a ledu spadlého ze stěchy jeho
nemovitosti z pozemní komunikace.

Také chci na tomto místě vyzvat hlubocké obyvatel, že pokud mají
návrhy a připomínky k úklidu sněhu, mohou se sdělit strážníkům
mstské policie, kteří úklid ve mstě průběžně monitorují, nebo
je dát do schránky MP (dveře č. 35 – naproti kostelu), přičemž
rovnou na mstský úřad.

editel MP Mgr. Karel Hubinger

Vepřové hody

v hotelu

**Záviš z Falkenštejna
od 6. 2. - 13. 2. 2010**



Ke stolu Vás srdečně zveme kolektiv hotelu Záviš!

BLAHOPÁNÍ:

Mstský úad Hluboká nad Vltavou blahopje ob an m, kte í v m síci únoru 2010 oslaví významná výro í

Hafnerová Anna	Hluboká	99 let
Štabr ák Jaroslav	Purkarec	90 let
Mrázková R žena	Hluboká	85 let
Krbcová Marie	Hrozn jovice	80 let
Zeman Václav	Hluboká	80 let
Kostková Marie	Hluboká	80 let
Mallát Roman	Hluboká	75 let
Mare ek Jan	Hluboká	75 let

V m síci lednu oslavili **60 let spole ného života**
»Diamantovou svatbu«

manželé Václav a Ji ina Niedlovi z Hluboké nad Vltavou.

Byl to v historii našeho m sta první svatební ob ad, který se konal v ob adní místnosti m stského ú adu a jehož zápis se poprvé provedl do matri ní knihy s atk vedené u m stského ú adu (tehdy m stského národního výboru).

Do dalších let p ejeme dobré zdraví, spokojenost a osobní pohodu!

Narodili se

Chalupník Radek	Hluboká
Schlehrová Barbora	Hluboká
Veselá Marie	Hluboká
Truhlá Jakub	Hluboká
Vácha Martin	Hluboká
Trnka Ji í	Hluboká

Opustili nás

Suja Josef	Hluboká
Faktorová Ludmila	Hluboká
Berit František	Hluboká



Pod kování

D kujeme všem za vyjád ení soustrasti, za osobní ú ast a kv tinové dary p í posledním rozlou ení s **panem Františkem Beritem**.

Také d kujeme T lovýchovné jednot a oddílů fotbalu Hluboká za vypravení autobusu pro smute ní hosty.
Rodina Beritova

Nová odborná u ebna na SOŠE, COP Hluboká nad Vltavou



Dne 1. 12. 2009 byla na St ední odborné škole elektrotechnické, Centrum odborné p ípravy v Hluboké nad Vltavou uvedena do provozu nová odborná u ebna ur ena k výuce kreslení a simulace elektrických obvod .

Prostory jsou vybaveny po íta í s procesory INTEL Core 2 Quad Q8400 2,66 GHz, opera ní pam tí 4GB, 19-ti palcovými LCD monitory a opera ní m systémem Windows 7 Pro. Tato hardwarová konfigurace je více než nadstandardní a pln dokáže uspokojit veškeré pot eby žák í u ítel po všech stránkách. Na každém po íta í je již nainstalovaný software nap . Multisim (profesionální program pro simulaci, digitální a analogovou analýzu elektrických obvod) a CINEMA 4D (pro práci s grafikou na profesionální úrovni). Díky programu CINEMA 4D Academy Program má škola tento špi kový software k dispozici. Žáci mají možnosti nainstalovat ho do svých osobních po íta a využívat jej k práci týkající se výuky, ale samoz ejm í k práci na osobních projektech mimo školu. Jejich možnosti tím ale zdaleka nekon í. P í výuce se žáci u í instalovat a spravovat opera ní systémy pomocí virtuálních po íta . Škola je zapojena do programu MSDN Academic Alliance, který poskytuje stálou aktualizaci a nejnov jší software spole nosti Microsoft (opera ní systémy, serverové produkty, Visual Studio atd.), díky hardwarové konfiguraci nov po ízených po íta je možné pracovat i s n kolika virtuálními stanicemi zárove .

Celkové náklady na tuto u ebnu inily 492 500 K .

Nadace EZ na tento projekt p ísp la ástkou 382 400 K .

st ední odborná škola elektrotechnická Hluboká nad Vltavou

režie Jiří Havlín **Divadlo Hluboká** **Zdeněk Píkl**

Luděk Radka Kamil Martina Petra Václav Aleš
Šindelář Vacková Švehla Čejdíková Karvanková Kristůfek Chrt

uvádí
vražednou komedii

Silvestr 2009

1. představení	16:30	8.1.	9.1.	19:00
2. představení	19:15	22.1.	23.1.	
		5.2.	6.2.	
		19.2.	20.2.	
		5.3.	6.3.	
		19.3.	20.3.	
		2.4.	3.4.	

Antonín Procházka

Vraždy a něžnosti

KC Panorama
Hluboká nad Vltavou
tel.č.: 774 457 269

www.divadlohluboka.cz

KELT MOTOR JIKOV DAD Kooperativa

Foto na stránce Jan Pírgl, úpln k brzy ráno 1. 1. 2010

Nic není náhoda...

Možná byste se divili, kdo všechno sedl a dobe se bavil na silvestrovském divadelním představení posledního dne v roce v hlubockém Panoramu. A možná si budete víc vážit naší Hluboké, když na ni uslyšíte chválu z úst pana Petra Markova. Ano, autora mnoha scénářů, pohádek, textů písní. Stačí snad když připomeneme nezapomenutelný film *Jak utopit doktora Mráka aneb Konec vodníků v echách* a nebo muzikál *Jedna Noc na Karlštejn*, který jste určitě viděli na nádvoří našeho zámku.

Scénárista a spisovatel pan Petr Markov je autor plodný a pilný (podívejte se na www.petrmarkov.cz). A to, že čerpá inspiraci i u nás na Hluboké, nás může všechny těšit. Poslední dny minulého roku a první hodiny nového trávil pan Markov s rodinou a přáteli na Hluboké. Zeptali jsme se, proč zrovna tady u nás.

Jak to, že pražský umělec slaví Silvestra zrovna na Hluboké?

To už je tak trochu tradice. Jednou, už je to zhruba osm let, jsme s mojí paní jeli za Zdečkem Troškou do Týna nad Vltavou. Natáčel tam svůj první Kameňák. A když už jsme byli na jihovýchodě, ekli jsme si, že navštívíme Hlubokou. Už léta jsem tady nebyl. Naposled jsem tudy, ještě jako student FAMU, projížděl na kánoji pod zámek. A tak jsme přijeli a našli si ubytování v penzionu FAMILY. Ubytovali jsme se tam na víkend, a protože se nám u Pikla líbilo, přijeli jsme opět v létě, pak další rok a další. Teprve po nějakých letech, tedy letech jsme se se Zdečkem Piklem domluvili, že on hraje divadlo a já píšu.

To je neuvěřitelné, takže vy jste nevěděli, že bydlíte u našeho proslulého hlubockého divadelníka. Že by intuice?

Podle mne to byl osud. Na náhody nevěřím. Když jsme se konečně domluvili kdo je kdo, nabídl jsem panu Piklovi a Vocilkovi muzikál *Jedna noc na Karlštejn*, který jsme tenkrát zrovna napsali s hudebním skladatelem Zdečkem Bartákem. Já i Jitka, což je moje paní, jsme měli pocit, že na zámku Hluboká by se báje lépe vyjímal. Pánové se nejdříve trochu báli – inscenovat muzikál není lehká věc – ale nakonec jsme se dohodli.

A výsledek znáte. Dvě úžasné, vyprodané sezóny.

Říkáte, že naši herci se báli, ale copak jste se vy, profesionálové, nebáli své své dílo do rukou amatérského divadla?

Určitě ne. Byli jsme se podívat na to, kolik představení Divadla Hluboká a bylo nám jasné, že to hlubokí amatéři zvládnou. Jednak měli vzor v inscenaci Tšínského divadla, kde měla *Jedna noc na Karlštejn* svou premiéru a jednak jim Zdeněk Barták se synem Danem pomohli tím, že s nimi natočili profesionální hudební nahrávku. Hlubokí se do muzikálu pustili s velkou vervou, a jak víte, dopadlo to na jedničku.



Letos bydlíte u dalšího hlubockého divadelníka, v penzionu pana Švehly – zdá se, že na Hluboké je výskyt herců na metr tvrdě ní vyšší, než kde jinde. To je další osudová náhoda?

Zřejmě ano. Že je pan Švehla herec jsme také nevěděli. Teprve, když jsme ho viděli inkovat v silvestrovském představení *Vraždy a něžnosti*, pochopili jsme, u koho bydlíme. Mimochodem – strašně dobe jsme se bavili. Podle mého názoru už herci Divadla na Hluboké mají do amatérů daleko. Zejména Zdeněk Pikl za poslední tři sezóny ohromně vyrostl. Nejen že dobe hraje, ale skvěle se přehrával do role divadelního producenta, a to, věřte mi, opravdu není žádná legrace.

Hluboká má krásný, pohádkový zámek. Co mu říkáte, když se na něj díváte očima scénáristy? Jedna noc na Karlštejn se hrála i na jiných hradech a zámcích, například v Kutné Hoře, Nových Dvorech, v Hukvaldech, v Teboni, v českém Krumlovu... Ono se to představení prostě na hrady a zámky tak nějak hodí. Nicméně

zámek Hluboká je i v této konkurenci výjimečný. Je to úžasná kulisa, kterou nemůže žádný scénograf, žádný výtvarník nahradit.

To jsme rádi, a také doufáme, že se tu cítíte dobře a budete se sem vracet a tady u nás najdete inspiraci k dalším dílům.

Ježdíme sem často, a nejen na Silvestra, rádi tu trávíme letní svátky, chodíme na houby, na ryby, sjezdíme okolí až po rakouský Linec. Je tady krásně. Jižní čechy jsou krásné, speciálně místní krajina je krásná, je tady hodně co vidět a kam a na co se jít podívat. A v zimě sem ježdíme bruslit. Když – jako tady vlí – se někdy povede, že není sníh a jsou zamrzlé rybníky, najedeme klidně jakých patnáct kilometrů za den, tady na Bezdrevu. Letos nevyšlo po částečně, ale byli jsme alespoň na zimním stadiónu. Je to tam hezké, bruslíte a díváte se na zámek. Hluboká opravdu inspiruje. Je tady klid a působí tady na mně nějaké dobré síly. Před těmi lety jsem tady přišel na to, čemu říkám klíč k dalšímu muzikálu. Jmenuje se *Cesta kolem světa za 80 dní* podle známého Verneova románu. Hudbu samozřejmě složil Zdeněk Barták. Cesta má za sebou už dvě premiéry. Na polské scéně Tšínského divadla – hraje se tam polsky – a v listopadu proběhla druhá premiéra v divadle J.G.Tajovského ve Zvolenu – slovensky.

Letos, 15. května, snad bude mít konečně českou premiéru v Plzni.

Tři jazykové verze – česká, polská a slovenská. W 80 dní dookoła świata – to je úžasné, co všechno umíte! Děláte si legraci? Já samozřejmě píšu česky. Do polštiny libreto a texty písní velice hezky přeložila Hanna Rybicka. Slovenskou verzi zase citlivě přetlumočil a přebásnil pan Daniel Hevier.

A víte, že další z hlubockých divadelních spolků – kulturní společnost Alta – si připravila pro letošní divadelní sezónu hru Toulavý kufr? Je to prý jeden z vašich prvních scénářů a vlastně už to bude takové retro – protože se v ní potkáme s dobou nedávno minulou a například také s přislušňíky VB.

To je pravda. *Toulavý kufr* měl premiéru tuším v roce 1977 v pražském Divadle Rokoko a hrály tam takové hvězdy jako Josef Bek nebo Stela Zázvorková. Začínal v něm i, tehdy mladíčký, Václav Vydra. Na Hluboké se Kufr měl dávat v lednu, ale z technických důvodů byla premiéra odložena na podzim. Režirovat ho bude Gerhard Vocilka.

Můžete v době, která své dílo máte nejraději nebo na které rád vzpomínáte? To je opravdu těžké. Napsal jsem toho poměrně hodně. A když budu parafrázovat Jana Neruda – vše, co jsem napsal jsem psal rád.

V únoru vás čeká další slavná premiéra v Praze. Tušíme, že na velkého! 25. února bude mít svou premiéru muzikál *Baron Prášil*. Je to už čtvrtý muzikál, který jsme sepsali se Zdečkem Bartákem. Má opravdu hvězdné obsazení. Například Daniel Hlávka, Josef Vojtek (se svými těmi ženami v etn. Sabiny Laurinové), Marian Vojtko, Roman Vojtek, Marta Jandová, Kateřina Brožová, Šárka Vaňková, Jiří Langmajer, Vilém Štork, Tomáš Savka, Milan Pitkin a další. Režii má Filip Renč. Hráť se bude v divadle Hybernia, což je nejvýstišnější ryze muzikálové divadlo u nás. Je tam přes tisíc míst a bude se hrát denně. Přijete se podívat!

Jsmo moc rádi, že se k nám na Hlubokou vracíte. Víme, že vás místní divadelníci i obecenstvo velmi oceňují. Je moc dobře, že nám přinášíte uměleckou inspiraci a jsme rádi, pokud ji také u nás nacházíte. O nich kterých krásných příbězích možná opravdu rozhoduje osud a Hluboká má prostě štěstí.

My máme zase štěstí, že máme Hlubokou! Já i Zdeněk Barták sem jezdíme rádi. Tím spíše, že nám pan starosta, ing. Tomáš Jirsa, udělil 30. srpna 2008 na Hluboké domovské právo. Takže sem vlastně jezdíme domů.

■ **Texta a scénárista Petr Markov** je známý zejména jako autor libreta k jednomu z nejúspěšnějších českých muzikálů Zvonokosy, ale píše rovněž divadelní, televizní i rozhlasové hry, pohádky a scénáře k zábavným pořadům a texty písní.

Jistě jste viděli například televizní zábavný pořad *Zlatá ka*, pohádku *Lásko, ty jsi princezna*, filmovou trilogii *Sunce, seno...*, nebo etelnu kterou z jeho knížek...

Více se o něm a jeho díle dozvíte na www.petrmarkov.cz

Foto odkaz: www.divadlohluboka.cz

Program inčností v Klubu maminek



Další informace a kontakty na www.klubmaminek-andilek.estranky.cz nebo na tel. číslo 604 213 804

ÚTERÝ 9:30 – 11:30 hod.



Hrátky s batolátky aneb všestranný rozvoj nemluvnat a předškolních dětí (klub)

Hry a inčností zaměřené na rozvoj:

- smyslového vnímání
- rozumových schopností
- pohybových schopností
- emocionální a dorozumívání
- prožívání emocí
- + volná hra

ÚTERÝ 17:00 – 18:00 hod.

Cvičení pro děti aneb všestranná pohybová příprava předškolních dětí (3 – 6 let, Sokolovna – velký sál)

Hry a inčností zaměřené na rozvoj:

- koordinace
- rychlosti
- síly
- vytrvalosti
- kooperativní hry
- + hudební pohybová příprava



TVRTEK 9:30 – 11:30 hod.

Výtvarná dílna pro maminky + volná hra pro děti (klub)

TVRTEK 19:00 – 20:00 hod.

Kondiční a formovací cvičení pro ženy (Sokolovna, malý sál; vede Jana Divišová)

PROGRAM VÝTVARNÉ DÍLNY V KLUBU MAMINEK

čtvrtek 9:30 – 11:30 hod.

4.2. – malování na tričko 3D barvami (bavlněné tričko s sebou)

11.2. výroba masek

25.2. jarní prázdniny

4.3. – jarní dekorace (včetně ky, zápichy)

11.3. fotografování,

výroba a výběr rámečků

25.3. jarní burza

1.4. – malování na hedvábí (šály, šátky, polštář e...)

6.5. – zvonkohry

3.6. – suchá batika, šablony (letní tričko)



DALŠÍ PLÁNOVANÉ AKCE:

6.2. (sobota) **Lyžování ve Skiareálu Lipno**

vlastní doprava, více informací o lyžařském středisku na www.lipnoservis.cz

16.2. (úterý) **Dětský karneval** od 17:00 – 18:00 hod. v Sokolovně

25.3. (čtvrtek) **jarní burza** dětského oblečení a vybavení

Podrobnější informace budou vždy předem rozepsány ke každé akci na:

– **letáček**, které vyvěšujeme na nástěnkách (Spar Záměstí, trafika Záměstí, Klub maminek, MŠ, ZŠ, zdravotní středisko, vývěsková na náměstí, dětská hřiště) – www.klubmaminek-andilek.estranky.cz – nebo na tel. číslo 604 213 804



Dobrá zpráva pro příznivce pletené módy paní Ludmily Růžkové!

Opět si můžete vybrat z jejích pletených dámských modelů, nyní v prodejně OBUVI u paní Tomkové na Masarykově ulici.

Módu paní Růžkové si také můžete prohlédnout na prodejní výstavě vždy před divadelním představením v představení KC Panorama.

Informace k pletené módě tel. 387 965 751

Restaurant Rosa

– v novém »kabátu« Podskalí 1021

Od února nově nabízíme

v nezakoupeném prostědí:

– **polední menu** za 70 Kč

– **WIFI FREE** každý den 12.00 – 22.00

– **NOVÝ POOL BILLIARD 8ft**

– Dále pro Vás rádi zajistíme **oslavby narozenin, promoce, svatby i firemní večírky, školení**, včetně dataprojektoru a raoutového menu

další info naleznete na www.restaurantrosa.cz

nebo na tel. 736 202 255



Cvičení Qi Gongu

v Hluboké nad Vltavou.

Toto čínské zdravotní cvičení je jednou

z nejznámějších a nejpropracovanějších metod pro udržení zdraví, vitality a dlouhověkosti. Stejně jako tradiční čínská medicína vychází z poznatků o protikladech Yin a Yang, z teorie pět prvků a ze znalosti energetických drah. Přestože využívá poznatky starších tisíciletí, není v rozporu se západním způsobem života.

Seminář se skládá ze tří setkání, vždy 9,00 – 18,00 Soboty: 13.2. a 20.2. a 27.2.2010.

Místo: Hluboká nad Vltavou, nám. sl. armády 26, Knížecí dvůr

Lektor: Václava Pístitoupilová

Cena semináře: 2 500 Kč . **Přihlášky:**

www.tcminstitut.cz, seminare@tcminstitut.cz,

Tel: 387 314 310, 603 201 686

Máme maso a zas maso, k tomu kousek pečen ...

Karneval a masopust v ím

Karneval (u ímánu p vodn Carnival) nebyl ani tak maso–pust, nebo pro masopust m ímánué výraz *carniprivium*, ale spíš ozna ení onoho konkrétního zahájení masopustních svátk . Tedy dne, kdy se všichni dosyta najedí, aby byli silní na následující postní období. *Carni–val* ve významu nabytí síly (*valere*) z masa (*caro, genitív carnis*). Carnival tedy ozna oval spíše jeden konkrétní den spojený s hodováním a maškarami, než celý masopust. Maškary odkazují na onen sv t, se kterým lze b hem tohoto dne navázat kontakt díky magické dob masopustu v období p ed lu mezi zimou a létem. Ve všech archaických kulturách bylo vždy jakékoliv p echodné, zlomové období chápáno jako magické (dny slunovratu, rovnodennosti apod.). Jedná se z ejm o prastarý indoevropský rituál.

Karneval a masopust v echách

Masopust neboli karnevalové období bylo v minulosti období od T í král do Popele ní st edy. Popele ní st edou za íná postní období p ed Velikonocemi. Maškarní zábava, která probíhala zpravidla na masopustní

úterý, tedy v úterý p ed Popele ní st edou, byla vyvrcholením masopustu. Dnes se jako masopust (nebo karneval) ozna uje zejména toto masopustní veselí (ná e n masopust, šibinky, fašank, ostatky aj.).

Masopust, a zvlášt n kolik posledních dní tohoto období (ostatky, fašank, fašanky, kon iny, bláznivé dny, konec masopustu), byl pro lidi v minulosti oficiálním svátkem hodování, b hem kterého bylo t eba se dosyta najíst. Pak následoval dlouhý ty icetidenní p st.

V dob masopustu se na královském dvo e konaly hostiny, ve m stech tancova ky, na vesnici vep ové hody. T m, kdo se slávy nezú astnil, se posílala bohatá výsluška, kdysi na Morav zvaná šperky a v echách zabija ka. Výsluška v tšinou obsahovala huspeninu, klobásy, jelítka, jitrnice, ovar, škvarky. Masopust kon il v noci p ed Popele ní st edou, kdy ponocný zatroubil na roh a rychtá všechny vyzval k rozchodu. Druhý den (na Popele ní st edu) naposledy se konzumovaly masné rohlíky s kávou nebo mlékem, dopoledne ješt byla povolena koalka. Ob d však už byl p ísn postní, což v tšinou bývala o ka s vajíkem, sýr, chléb, va ená krupice, pe ené brambory.

eznictví »U Kozl «

Rozhovor s panem ing. Ji ím Kozlem juniorem byl velice zajímavý.

A taky se k masopustnímu asu nadmíru hodí, nemyslíte?

Za prvé bylo inspirující mluvit s n kým, kdo svou práci žije a baví ho, a také má o svém emesle hodn široký p ehled.

Za druhé o jídle mluvím ráda, z ejm proto, že ráda jím. A za t etí, abych tenhle rozhovor v bec mohla napsat, a p ežila p itom ty barvitě p edstavy eznictví na Masarykov ulici, zásobila jsem rodinu prejtem, vinnými klobásami a jitrni kami – samoz ejm ze zmín ného eznictví. Rodina si chválila a doporu ila podobné lánky psát na pokračování, i se rovnou pustit do psaní románu.

Kapitoly o vegetariánech nejsou žádány.

Jak jste se dostal k eznickému emeslu? Já jsem vlastn v naší rodin ezník v první generaci. M j táta, m j d da, jak z tátovo tak z máminy strany, byli zem d lci. M li pole, dobytek, sváželi s ko mi d evo z lesa... V roce 89, když byla možnost se odtrhnout od zab hnuté zem d lské rutiny v družstvech, tak táta za al obchodovat se zem d lskými komoditami, s ovocem, se zeleninou, dobytkem, skupoval po jednotlivých zem d lských družstvech suroviny a dovážel tam, kde byla poptávka. V roce 92 dostal nabídku pronajmout si v Týn jatky, protože Jiho eský masný pr mysl se cht í téhle pobo ky zbavit. Porážela se tam mlé ná telata, to znamená telata krmená jenom mlékem a vozilo se to všechno do Ruska. Tady o to maso nebyl zájem, p estože se tam zabýjelo hodn kus , když jsem se ptal pam tník , nikdo si nepamatoval, že by tady maso mlé ných telat bylo na pult b žn k mání.

Takže v roce 92 jatky pronajal a v roce 97 koupil. Já shodou okolností maturoval v té době na škole na zpracování masa (obor Technologie zpracování masa a masných výrobk) v Praze, protože jsem tuhle práci cht íl d lat vždycky. Na brigádu na jatka jsem chodil od 14 let. A když jsem studoval vysokou školu zem d lskou v Bud jovicích, tak jsem už normáln chodil do provozu. Takže já jsem vlastn první ezník z rodiny Kozl , který na to má papíry a je vyu en v oboru.

Bývalo to jíst krásné emeslo, m j prad de ek byl ezník a máme ješt fotky, jak maso skute n svážel s vozíkem s velkými psy. Totalitní ezníci schovávali jatýrka a b ek pod pult, ale dnes – všude tolik krásného masa. Jako t eba ve vaší prodejní na Hluboké. Jak se te da í eznickému emeslu? Zem d lci samoz ejm všichni v d li, jak zabíjet domácí zví ata, jak zpracovávat maso, tradice domácích zabija ek byla b žná – takže k ezni in m li blízko. Také um li a vždycky se snažili zpracovat všechno, co z toho zví ete mohli výt žít, to, co chovali, spot ebovali do poslední k ži ky.

Ale když to vezmu v sou asnosti... Vlastn v roce 2003 nastal takový velký boom, kdy se musely za ít dodržovat jednotná pravidla p íkázaná EU. Nemyslím jenom ezníky, ale to platilo pro všechny, kdo zpracovávají potraviny ur enou pro lidskou spot ebu. ezník m bylo na ízeno, že musí být všechno vybavení v nerez, kachlí ky do stropu, nesmí se potkat lidi, kte í zví ata porážejí na jedné chodb st ími, kte í porcují maso, lidi, kte í d lají uzenu musí mít odd lené šatny, prádlo, prost všechno – což znamenalo zainvestovat obrovské peníze.

A sou asn s tím nastal as, kdy si zákazníci za ali uv domovat, že ne všechno maso je stejné, reklama jim radila jíst nízkotu né jogurty



a nízkotu né maso... To se teno znamenalo, že do masných a potravin – ná ských provoz se nalily obrovské finan ní ástky, ale sou asn se snížil odb r, klesla spot eba masa na hlavu, která byla kolem 80 kil za totality a dnes je spot eba kolem 40 – 50 kil na osobu. Takže situace je momentáln taková, že ten, kdo jakýmkoli zp sobem zpracovává potraviny, to te d lá proto, že nic jiného d lat nechce nebo nem že, anebo že po ád v í, že se to n jakým zp sobem zm ní. Ale m j osobní názor – bohužel v mnoha ohledech potvrzovaný, je, že se to nezm ní, protože se stravovacími návyky se zm nil i p ístup lidí k va ení. Spousta lidí z mojí generace neumí va it, a nejsou ochotní va it, i kdyby to um li. Takže s tím souvisí zpracovávání polotovar . P íkláníme se k evropskému nebo spíš americkému stylu života, kdy se nakupují hotové polotovary, které se dod lají v mikrovlnce, a to je p esn postup, který erstvému masu v bec nesv d í. erstvé maso a mikrovlnka k sob absolutn nejde.

A nemyslíte, že p íjde zase as, kdy lov k bude chtít mít kvalitní tradi ní jídlo, a k tomu svého peka e, svého ezníka, svého zelíná e, kterého zná, v í mu a chce od n j za své peníze ov enou kvalitu? Pokud si lidi za nou vážít sami sebe, toho, co jí, tak k tomu dojdeme. Problém je ale

také v tom, že živnostníci, kteří v roce 2003 investovali do svých provozoven, si tehdy ekleli, že nejlepší je to, co si sám vytyším, sám porážím a také si sám prodám. Všichni si po řídili prodejny na takových místech, kde byla nejvyšší koncentrace lidí. Na náměstích, v centrech měst. V Budjovicích na náměstí, v Hluboké na hlavní ulici. A to jsou dneska mrtvé zóny, nesmí se zásobovat, nesmí tam auta, nesmí tam být hluk...

A lidé, kteří přijdou na náměstí nebo do centra, kde nezaparkují, nebo jen dříve, odtud nebudou vozit nákupy. Jedou na periferii, kde si nakoupí všechno v jednom místě.

Snad už musí skončit hledání nejlevnějšího maso u tebe v nejlevnějším obchodním středisku zci. Není pravda, že ve všech supermarketech je maso špatné, ale nejsem si jistý, že personál je správně školený. Kdežto když přijdete k ezníkovi a eknete, že chcete maso na guláš, nebo udlat vepřovou nebo ptáky, tak ve většině malých eznictví dostanete radu, jaké maso vzít, jak ho nakrájet, a co s ním provést. A nedostanete ho předem zabalené v plastovém balíku.

Jenže malé kamenné obchody prostě mizí, málokterá žena přijde dnes z práce k ezníkovi, pekaři, do drogerie a do zeleniny. Přibude hned do marketu a za hodinu nakoupí, ale už nemá tolik času hlídat kvalitu a kupuje vlastně anonymní produkty od výrobce, kterého osobně nezná.

To je fakt, je to záležitost deseti let, kdy se takhle město vyvíjela. Bohužel to je vidět nejen u nás v ečách, ale takhle hloupí jsou i jinde. Ale české specifikum je, že máme nejvyšší počet supermarketů na obyvatele ze všech zemí východního bloku. A město v centrech jsou mrtvá.

Jatka se vnují vždycky porážení veškeré škály zvířat nebo se poráží jeden druh masa? Za bývalého režimu, to je období, které já si moc nepamatuju, protože v roce 89 mi bylo deset let, se stavily obrovské provozy, kde se zabíjelo všechno. Prasata, ovce, býci, krávy... Týnská jatka byla specifická v tom, že to nebyl až tak velký provoz. Jsou vlastně v obytné zástavbě. Sice kdysi v té lokalitě byly jako první budova, samozřejmě, ale když pak bylo nedostatek stavebních ploch, tak se obestavilo okolí domy. Takže tam toho prostoru tolik nebylo a byl to opravdu jediný provoz, kde se porážela speciálně jen ta mláďata.

Jinak třeba v Praze byly ty obrovské masokombináty, kde se dělalo tisíc kusů praset za den. Dneska tam není žádný. Budjovická jatka fungují, ale jsou asně majitel to má rozdělené tak, že v Budjovicích se zabíjí hovězí a ve Strakoncích v dalším provozu vepřové.

Jak to tedy funguje, vy máte někde zmluvená zvířata, ta musí vyrábět a vy je koupíte? My máme svou vlastní porodnu, kde jsou prasnice, ta rodí selata, pak máme svou výkrmnu, tam selátka dovezeme a vykrmíme a když jsou vykrmená, tak si je zabijeme.

Takže vy si ručíte za kvalitu masa od narození do konce? Tím jsme si na sebe v podstatě ušili břicho, protože takhle dlouhý etec, který je plný záměrně, kdy zvířete projde přes šedesát rukou, než se dostane na pult eznictví – je obrovsky organizovaný náročně a bohužel maso není cihla, takže se v žádné fázi nedá nějak šidit. A když potom selže lidský faktor, tak je problém.

Jak to vychází z asov? Od narození až k řezu na talíři? Selata, když se narodí a než dosáhnou váhy asi 25 kil, z stávají v porodně. Pak se převeze do výkrmny a asi ve 110 dnech, kdy mají jateční váhu, to je kolem třech sto, sto deseti kil, se převeze k nám na jatka a tam už proběhne porážka a další zpracování. My starší prasata neděláme, jsou provozy, které zpracovávají i starší prasnice, vlastně právě ty rodí ky, ale to zas musí být jiná porážková technologie a z jejich masa se dělají trvanlivé masné výrobky, suché salámy a podobně.

Masný repertoár, který prodáváte v prodejně, je všechno vámi vyrobené? Zvalně většinou opravdu ano. Až na suché salámy a sušené vajíčka, to už je jiný dodavatel. Ale první maso, všechny huspeniny, sekané, prejty a jiné eznické lahůdky, jsou naše. Začali jsme pátrat po starých tradičních



p vodních recepturách, které jsou dobré v tom, že se do nich zpracovává hodně masa – a ty používáme. Protože my maso produkujeme a potebujeme ho zpracovat, tak pro nás by bylo kontraproduktivní přidávat sójový preparát a maso házet do eky. Máme ho tolik, že do tradičních receptů se dobře zpracuje.

Proto jsou asi ty vaše huspeniny a talíře tak dobré... Takže jsme probrali prasátka. A co ostatní zvířata?

Máme i svůj hovězí dobytek, krávy i býky, ale tam nedržíme tak velké stádo, takže část máme smluvně zajištěnou dodavatelem, protože tady v Jižních ečách je pořád dost lidí, kteří se živí jenom chovem hovězího dobytka, mají na to místo, mají na to technologii. U nich nakupujeme, když máme sami málo. Jehlata, jehnědí maso okrajově, je o něco tak malý zájem, že nestojí ani za e. O velikonočních ano, ale jinak v ebec. Jehnědí maso je přitom nejzdravější ze všech mas, plus telecí, ale spotřeba bohužel minimální.

A drbež? S drbeží jsme začali, protože nastupujícímu trendu drbežího masa jsme se nechtěli bránit a kdybychom dělali, že to nevidíme, tak bychom přišli o zákazníky. Lidé dnes mají zakódováno přijít na jedno místo a tam nakoupit co nejvíce. Takže jsme udělali v provozu ještě nějaké technické změny a máme svou boudu na drbeží maso. Kupujeme maso z Vodňan, což je tradiční dobrá značka, denně kupujeme první chlázená kuřata a poručujeme si je podle standardních norem. Sice je to pořád o tom, že drbeží maso se dneska »vyrobí« za měsíc, což je zase proti přirodu, protože na dvorku by rostlo dvakrát – třikrát tak dlouho. Ale je to zase jen proto, že lidé chtějí, aby kuřecí bylo pořád na krámě, pořád stejné, pořád první, bez ohledu na roční období, prostě pořád se vyžaduje výkon, výkon, výkon, bez přirodních zákonů.

Prasata a skot, se v ečách chová pořád stejný, jaký chovali naši dědekové? Je pár ustálených genotypů praset, každá v ečích země má svůj typický druh prasete i skotu, který jí vyhovuje. My jenom pokračujeme v tom, co tady bylo. V tradici, že lovkyby mláďata, co vyrůstalo kolem n, v jeho země pásu. Vepřové maso, správně upravené, je velmi kvalitní surovina, ale se souasným životním stylem nemá téměř nic společného. Jinak si dneska můžete koupit bůvek z Dánska, z Belgie nebo odkudkoli z Evropy.

A jaký je v tom rozdíl? Je to zase jenom o genetice té konkrétní země. Těba v Rakousku už dneska prasata chovají tak, aby měla co nejvyšší ty nejdražší partie, velké kýty, malé hlavy, malé laloky, malé boky, málo sádla. A jak se to dá ovlivnit? Ne, nijak geneticky ovlivnit to není, jen vybírají k chovu cíleně určitá zvířata, která to mají takhle výhodně rozloženo. Takže selata m naroste v ečích pečená kýta než obvykle.

V Itálii a Maarsku se přestují prasata, která mají zase obrovský přídělek sádla, protože na jejich tyrolské špekly, prosciutta, potebují maso se špekem, to už je dneska taky u nás známá lahůdka a na to se musí chovat zvířata, která ten špek mají.

A vy tyhle v ci neza nete vyráb t, když nám to na dovolené tak chutná? Ono se to tady nedá vyrobit. Prosciutto se dá ud lat, ale nebude mít stejnou chu , protože tahle masa zrají v p írodních komorách, jsou ochucená mo skou solí a konkrétními bylinkami ze zem , odkud pocházejí. Hodn d ležitý je vítr od mo e a vlhké klima, a to se tady nedá nahradit

Takže jsme zase u toho, že každý národ by m l vyráb t to své... P edpokládám, že nejste vegetarián. emu vy dáváte p ednost? Když si jdete vybrat sva inu k vám do obchodu, co si dáte? Vegetarián nejsem a jím úpln všecko. Rád si dám – t eba práv když se d lají huspeniny, trochu uva ené k že, jenom s cibulí a se solí, zapiju pivem a jsem spokojený.

To je hezká eznická sva inka! A jak mají ezníci asov rozd lené zpracování masa? Dneska je možné si naplánovat porážky ze dne na den. Nemá samoz ejm cenu porážet v den, kdy víte, že druhý den jsou objednávky polovi ní. Porážíme t eba v pátek dopoledne, p ípravuje maso tak, že p es víkend m že dob e vychladnout, zrát, aby se mohlo v pond lí za ít zpracovávat.

Jak dlouho trvá cesta masa od chvíle, kdy se porazí, až na eznický pult? Dneska bohužel jen 24 hodin. Což je málo. Protože 24 hodin po porážce má maso – jakékoli maso – nejhorší kvalitu. Pro ? Protože maso je erstvé a dostává b hem zpracování obrovské teplotní výkyvy, šoky. Teplota t la je kolem 37 stup , pak ho hodíte do pa ící vany, která má 60 až 65°, pak ho z té vany vyndáte, ístíte, chladíte ho studenou vodou a pak ho dáte do chladírny, kde jsou 4°, aby se rychle ochladilo, protože veterinární p edpisy jsou neúprosné.

A v podstat maso vep ové by m lo zrát aspo t i dny v chladírny , aby se vytvo il ten správný pom r tuk , vody, minerálních látek, všechny ty správné v ci, které v surovin jsou. Když se vyexpeduje hned za t ch 24 hodin, tak sice v n m všechny ty složky jsou také, ale je to stejné, jako když utrhnete zelené jablko ze stromu. Je krásné, bez kazu, ale není zralé.

Jenže kdyby se nechalo maso v chladírny t i dny, tak ono z té tmav ervené dostane sv tle r žovou barvu, druhý den na krám by už nem lo sv tle r žovou, ale jenom r žovou a t etí den by bylo šedé. A to je sice práv ta nejlepší doba na va ení a jiné úpravy, maso je m kké, k ehké, š avnaté, správn uleželé, výborné, ale lidí si ho nekoupí. Protože si myslí, že je staré.

Vy musíte asi hodn p esn odhadovat, kolik jakého masa p ípravít, kolik se ho prodá. Díky tomu, že máme v jednom míst porážku, bourání masa i expedici, ned láme to tak, abychom jeden den zabili prase, vychladili do druhého dne a pak hned maso porcovali a t etí den za ali udít. To opravdu musí projít alespo týdním cyklem, kdy se maso nasolí, nechá se uležet, aby si odpo ínulo a pak se z n j dá n co d lat. Máme dneska 15 vlastních filiálek a díky tomu, že už to d láme dlouho, tak víme dop edu, kolik masa zhruba budeme pot ebovat, naplánujeme a odhadneme množství na rozvoz.

Naporcované maso se rozd lí na to, které bude ještě n jak zpracováváno, a na to, které p jde rovnou do obchod ve stavu erstvého masa. Podle objednávek ud laných dop edu se rozváží na jednotlivá místa, provozy. Máme svých vlastních 15 obchod , zásobujeme školy, školní jídelny, penziony, restaurace, hotely. V tšinou si tyhle provozy zásoby ned lají, t eba školní jídelny mají zákaz maso skladovat. Opravdu d lají objednávky ze dne na den, cht jí maso chlazené a hned ho zpracují.

Když se zmrazí maso erstvé, není problém, jde o to, že se nesmí po rozmrazení znovu zmrazovat. Ale v dnešní dob není d vod maso mrazit, je ho sedm dní v týdn, 24 hodin denn , tolik, že si m žete vybírat...

Je eznický rok n jak rozd len, poznáte, jestli je léto nebo zima? Pochybují, že by si dnešní lov k bral k srdci p st, který následuje po masopustu a p estal jíst maso. V lét se prodávají víc uzzeniny, masa na gril, protože se opéká a griluje. Dneska už v tšina moud e kupuje na gril krkovi ku, žádnou suchou kýtu, ale prorostlé maso. V grilování jsou lidé docela vzd laní, protože tuší, že z masa bez kosti a bez sádla ani sebelepší kucha neugriluje nic š avnatého. A když už z staneme u masopustního tématu – dob e se prodávají speciality zabija kové, huspenina, škvarky, ovary.

am... a jitrnice a jelítka... Jak to, že jsou v kvalit takové rozdíly...? Tam je to opravdu o zkušenosti a umu eznického mistra, který ochucuje dílo. Když chce n kdo ud lat poctivou jitrnici, nezbude mu nic jiného než vzít tu né maso, uva it ho, správn rozemlít nebo rozsekat a smíchat s ko ením.

A podle toho, jakou kdo má chu , tak takovou má jitrnici. M žou to d lat ty i ezníci ze stejných surovin, ale výsledek se m že hodn lišit.

D jí se ještě dneska klasické domácí zabija ky? Ješt si lidé najímají ezníka? Ješt po ád v zimní sezón lidi volají a cht jí p j it ezníka. Ale i když se tahle tradice ještě trochu udržuje, je to hodn o tom, že dneska na vesnicích bydlí lidi z m st a vadí jim, že se rozprašuje p írodní hnojivo na pole, protože oni sedí na zahrad a nevoní jim to, vadí, že jsou p es víkend prasata hlu ná, když mají hlad, nebo je jim horko, nebo zima a ruší ráno ze spaní... Takovou tu kakofonii zvuk , v ní a toho všeho, co k vesnici vždycky pat ilo, už v mnohých vsích v bec nenajdete. Stejn jako byste marn hledali prase v chlívk u chalupy, není už to v bec b zná v c.

Je pravda, že když jsme jednou zkusili zpracovat p lku prasete doma, že to domácnost zatíží velkou mastnotou – to si neznalý lov k p edem v bec nep edstaví. Lidi se nau ili, když už cht jí zabija ku doma, že p íjdou k nám, koupí si p lku prasete, krev, st eva a ud lají si to doma sami. Takže mají ísté maso a nemusí se doma trápit s tím, kdo zabije prase, spa í, co ud lají s vnit nostmi, takže si vyberou vlastn jen to jednoduché ze složit jšího.

Je pravda, že zabija ku jsem jako dít milovala, jen mi d lalo problém, že prasátko, které jsme chodili drbat, musí um ít. Lidé na venkov tenhle problém moc ne ešili, prase bylo opravdu ur eno k zásob masa a po ítalo se s tím, že jednou k zabija ce dojde. Zabíjelo se v zim , aby bylo p es zimu co jíst. Horší bylo, když si kráva zlomila nohu a musela se dát zabít a rodina tak p íšla o mléko a s ním spojené další mlé né výrobky.

A nevj tší problém byl, když se t eba v lese n co stalo koni, který v bec nebyl primárn ur en k tomu, aby se sn dl.

Prase už zkrátka bylo v chlívk u pro to, aby se sn dlo.

Vy sám máte odbornou školu, ale co ostatní zam stnanci, je problém sehnat lidi? Na jatkách musí být vyu ení lidé, nikdo jiný by to nemohl d lat. Máme dobré ezníky, ale jsou v tšinou o generaci starší než já. Lidí v mém v ku je hodn málo. Na ezníka se dneska nikdo neu í. Ta škola, kde já maturoval v roce 98 – a bylo nás 80 v ro níku, plus ještě nástavbové studium, už ve své podob neexistuje. Dneska je škola slou ená s hotelovou školou, protože není zájem.

Na u áku v Tábo e totéž, kapacita je t íkrát taková, než je tam d tí. Takže možná za deset let nebudou ezníci. Ale to asi není problém jen ezník . Máme spoustu manažer , ale koho budou za deset let ídit a co budou jíst, to nevím.

Pokud se má eznické emeslo d lat poctiv , tak mistr nem že na ulici na n koho houknout a íct: poj k nám ezat maso. Možná m že íct poj vozit cihly, házet písek do mícha ky, ale tady u nás je odborná zp sobilost základ. Takže bohužel tady trochu eznické emeslo naráží na soumrak Boh .

Ale jídlo snad bude pot eba vždycky... Problém je, jak íkám že doháníme americký zp sob stravování, protože jsme neochotní va it. D ív byly domácnosti postavené trochu jinak, ženy va ily teplé ve e e, v 25 letech m ly d tí a rodinu a v novaly se domácnosti, dneska je na n vyvíjený velký tlak, pracovní, cestují, mají prost jiný program.

Lidi nestojí o to, jst tu ná jídla, a ud lat dietní vep o knedlo zelo, to prost nejde. Paradox je, že nikdo nechce va it jakoby nezdrav a postaru, ale p ítom máme nevj tší obezitu za posledních 30 let. V tšina se cpe hamburgery a polotovary. Jde o to, že když va íte doma klasické jídlo, tak si vyberete, z eho budete va it. Koupíte si sice vep ové, ale vezmete kousek, který je dietn jší a sníte kolik chcete a zbytek si oh ežete k ve e i nebo druhý den. Když je to kvalitní jídlo, vydrží vám den dva v lednici a není s ním problém. Ale když se zakousnete do jídla z fastfoodu, v p lce zjistíte, že sice už máte dost, ale p ece ho nevyhodíte... Když už jsem si ho koupil, tak ho dojm!

Jak ezník snáší myšlenku, že musí pomoci na onen sv t takovému po tu zví at? Ud lat se to musí. Ne íkám, že to n kdo d lá rád. I porážení zví at je o p ístupu lov ka. Dneska jsou moderní technologie d lané velmi šetrn , v podstat bezbolestn , když pomínu faktor toho, že ukon ím život n jakého živého organismu.

Ale po ád to není takové, že by za to m l být ezník n jak praný ován. D lo se tak od nepam tí a pokud budou lidi chtít jíst kvalitní živo íšnou bílkovinu, tak to prost budou muset d lat.

A je to o zvyklosti toho kraje. Když se podíváte na n jaký dokument, jak n které národy p ístupují k t mhle záležitostem, jak zví ata trápí ve

vietnamských restauracích, nebo v Indii kvůli svátku nějaké Bohyně ... Tak my tady, kde se nejdříve omráčí zvíře elektrickým proudem, když bhem tisíciny sekund je v bezvědomí a necítí nic, nemusíme mít špatné svědomí. Má zřejmě mnohem lehčí smrt, než prožijí některé lidi.

Víte, co je mi líto? V Linci nakoupíte na místním trhu kravské, kozí nebo kobyli mléko přímo do donesené lahve, domácí nudle a italské těstoviny tam prodávají babičky ze statku, ezník má připravené játrové knedlíky a hory masa na stánku venku – kde je ta přísná evropská hygienická norma, kterou my tady musíme dodržovat? Ve Francii jdou ryby ze sítě rovnou na dřevěný špalek, jedním sekáčem je zabíjejí celý den a lidé si tam přesto – nebo právě proto – chodí koupit čerstvou rybu. Tržnice všude v západních zemích fungují, protože jsou tam odněpaměti a jestli se u nás muselo násilím změnit to tradiční, všechno šmahem považovat za něco neistého, zrušit a začít znovu a jinak, nevím, jestli to bylo správné. Proto dneska lidé jezdí ochutnat čerstvé mléko na Šumavu na statek, ale už to stejné mléko vám nesmí prodat na místním náměstí na trhu.

Záleží na přístupu lovčů. Lidé tam, kde si nenechali vzít tržnice a trhy, pochopili, že pokud má potravinářská země nějaký trh jak fungovat, je třeba zachovat základní pravidla. Přestože je vyzkoušené, že dřív u nás nebyly nějaké katastrofální hygienické problémy, přestože nebyly technologie jako dnes, prostě se pracoviště umylo a šlo se domů. Dneska podle předpisů musíte všechny plochy polít všemožnou chemií a když prolítne provozem moucha, tak bychom snad mohli zavítat...

A co maso od biozemědělce? Představím si biomaso, ale jen pokud si ho objednáte na nějaké biofarmě a dojedete si pro něj. Bio je o tom, že to zvíře

se páslo na pastvině nehojené DDT. Hodně pochybuju, kolik takových pastvin tady asi máme, nicméně nějaké plochy možná najdete. Bio zvíře by nemělo být zavazující proti své vůli ve stáji, mělo by mít možnost se pást venku, když bude chtít, na pastvině, která je chemicky neošetřovaná. V tom místě, kde žilo, by mělo být odborně poraženo a tam byste si také mohli zajít a dostat z něj kus čistého bio masa. Odvezete si ho domů a tam ho sníte.



Ale jakmile vám někdo v supermarketu v Ostravě řekne, kupte si tady u nás bio maso ze Šumavy, tak už je to o tom, že pro to jel kamión, 20 lidí s tím masem pracovalo, dávali ho do igelitu, lepili na něj barevné nálepky, pak leželo 3 dny v chladničce ... tak to už není žádné bio. Protože bio znamená soulad s přírodou a pokud vy na něj vypleškáte tolik pohonných hmot a jiných vstupů, tak už to dávno není bio.

Stejně jako když k nám rakouští bio odborníci přijdou pro zmo, vezou ho k sobě do mlýna, tam ho namelou, nabalí kují a prodají nám ho zase zpátky v bio kvalitě. Tak se to děje, ale je podle mého naprostý nesmysl.

Kde byste byl nejradši ezníkem? Byl jsem se podívat v provozech v Německu, v Rakousku, Holandsku. V Holandsku jsou strašně přísná pravidla, prasata je tam bráno jako strašlivý znečišťovatel, zamořením ovzduší poňaj, exkrementy koně. Chtěl bych mít statek někde v rakouských Alpách, tam si chovat pár kusů hovězího

dobytka, vlastní prasata, starat se o ně a prodávat. To by bylo docela příjemné. Tam je lidem dovolováno, aby své emoce dávali podle svého nejlepšího svědomí a svědomí. Samozřejmě na kontrolu přijde, ale pokud vidí, že ten lovčí s tím zvířetem a surovinou zachází tak, jak se má, tak mu nikdo nebude chodit po domě s vlhkým remem a teplým remem a mít výšku kachlíků.

A co na to český svaz zpracovatelů masa?

Spotřeba masa k datu 30.9.2005 / Doc. MVDr. Ladislav STEINHAUSER, Csc. (Zdroj Internet)

Americký iluzionista David Alane strávil 44 dní jen o vodě zavřený v plexisklovém boxu nad Temží, čínský bylinkář chemik z provincie Sichuan vydržel bez jídla dokonce 49 dní. Mniška z tibetského kláštera přitom celý život konzumovala jen 0,5 kg potravin za měsíc, přesto se dožila devadesátiletí. To

pro měřiče sníží za svůj život 5,5 tuny masa, z toho nejvíce vepřového asi 2,8 tuny. Jsou to přibližně dva býci, téměř deset prasat a pes tisíců kůřat. Dělá vás to? Vždyť za svůj život k tomu vypijete velký bazén vody o 70 m³, tedy asi 1000 litrů za rok což je jen necelé 3 litry denně. Pro měřiče Američan je ve spotřebě masa v tšišpašák. Sní za svůj život v průměru celých 9 tun masa. To je 35 milionů tun masa, které musí USA pro svůj trh ročně vyprodukovat. Někdo spočítal, že podle průměrné americké spotřeby bychom pro souasných šest miliard lidí potřebovali rovných šest zemí koulí, anebo šestkrát zvýšit souasnou produkci. Spotřeba masa závisí na řadě faktorů, nejen finančních možnostech, ceně, dostupnosti, ale také na zvyklostech a vlivu kultury obyvatel i módních trendech. Byla a je i určitým odrazem blahobytu. Nejvyšší spotřebu masa na osobu uvádí USA – na úrovni 121 kg, dále Španělsko 118 kg, Dánsko 116 kg, Rakousko a Austrálie 110 kg. Průměrná světová spotřeba masa na osobu a rok 2001 však byla 38,3 kg, v rozvinutých zemích 77,5 kg, v Evropě 72 kg, v EU 91,8 kg. V rozvojových zemích je průměrná spotřeba masa na obyvatele jen 27,5 kg. Toto číslo však v sobě skrývá obrovský rozptyl od velmi nízkých hodnot – Etiopie 0,5 kg, Bangladéš 3,1 kg, Indie 5,2 kg ale také Čínu, která nedávno vykazovala spotřebu blízko 20 kg, dnes už přes 51 kg. Nejoblíbenějším masem na světě je svým podílem přes 40% celkové spotřeby vepřové maso i přesto, že miliony lidí islámské a židovské víry toto maso zcela odmítají. Největšími jedlíky vepřového masa jsou

Rakušané – 71 kg, Dánové – 70 kg a Španělé – 66 kg. Průměrný český sní za rok 41 kg vepřového. Je tradiční surovinou v kuchyni Írán – 34 kg, Korejci, Filipínci a Vietnamci. Je oblíbené i u obyvatel Severní a Jižní Ameriky, nepohrnou jí ani Afričané. V pořadí druhým nejkonzumovanějším masem na světě je drbeží maso. Jeho úspěch je ovlivněn především jednoduchostí chovu drbeže, nízkou cenou masa a přijatelností pro většinu kultur a náboženství a v poslední době hraje svoji roli i dietetické vlastnosti a jednoduchá kulinární úprava. Světový průměr na osobu je okolo 11 kg, od 2 kg v chudých zemích až 25 a více kg v průměrně rozvinutých zemích. Nejvyšší spotřeba drbeže je ve státech Karibské oblasti okolo 50 kg, USA 48 kg, Izraeli 45 kg, což je srovnatelné s našimi západoevropskými sousedy. Hovězí maso je preferováno mezi obyvateli USA 43 kg, Kanady 32 kg, Austrálie 40 kg, zemích latinské Ameriky (Argentina 57 kg Uruguay 54 kg), Norsku, Švýcarsku 30 kg, Francie 27 kg, Itálie 22 kg. Zajímavostí je, že mezi hovězí maso se patří maso buvolů indických, které tvoří asi 10% světové produkce hovězího masa. Největšími producenty tohoto masa je Indie, Pákistán a Čína. Není bez zajímavosti, že toto maso je nabízeno za velmi příznivé ceny z exportních indických a bangladéšských podniků i do Evropy. Samozřejmě musí být deklarována jako buvolí. Globální spotřeba hovězího masa na obyvatele stagnuje těsně pod 10 kg v rozvojových zemích okolo 6 kg. Pokles zájmu o hovězí maso v evropských zemích v posledním období negativně ovlivnil výskyt BSE. U nás je souasná spotřeba hovězího masa okolo 11 kg na osobu a rok. Skopové maso ovlivňuje celosvětový trh s masem málo. Je však důležitou složkou potravy v řadě především chudých regionů. Průměrná spotřeba skopového masa ve světě je 1,8 kg, přičemž nejvyšší je v Mongolsku 41 kg, na Novém Zélandu 24 kg na Islandu 25 kg a dále v Austrálii, v Arabských zemích a Severní Africe. Stále vyšší popularitu má ve špičkových restauracích značkové jehnědí maso z Nového Zélandu, Austrálie a Irsku.

**Foto k článku a titulní strana: Jan Pírgl
Vtipný nápad s jitrnicí a želátkem v žulovém provedení před prodejnu realizovalo mnoho Hluboká. Zastavuje se u něj a fotí hodně turistů.**

Hollywoodské here ky na hlubocké scéně

Tak se mi to p ece poda ilo: byla jsem na káv s pravou hollywoodskou hére kou! Jmenuje se *Myra Marlow*, je to dáma mírn unavená životem v bláznivém sv t šoubyznysu, proto se uchýlila k nám na venkov a hodlá tu inkognito sepsat své pam ti. P esto neodmítla malé interview a vzala s sebou svou sousedku, *Wila May Wilcox*, která se zabývá prý i v št ním budoucnosti. Dámy našť stí dob e mluvily esky, byly vcelku sympatické a tvrdily, že p estože divadelní sezóna na Hluboké práv vrcholí, zvládají všechno, domácnost bez posluhova ky, ba i jiné povinnosti, například ty pracovní. Myra mi hodn p ipomínala **Elišku Adamovou** a Wila May byla trochu podobná paní **V e K řížové**, ale to byl asi jen m j dojem... Protože pan **Josef Jirátko**, jeden z op rných pilířů divadelního spolku **K řížáci**, mi nazna il, že letošní divadelní p edstavení táhnou p edevším ženy, byla jsem o to zv dav jší.

Takže dámy, závisí letošní divadelní kus hlavně na vás?

Wila May: To je pravda. P evážně tedy na My e, ale ti okolo se taky snaží. Ono tím, že známe roli, jí také trochu pomáháme, v tom je odkázaná taky na nás. Protože jí nahráváme. Kdybychom zapomn li text, bylo by to na h e vid t.

Tuhle hru hraje dost divadel i ochotnických spolk a jediné, co o ní zatím vím, že hlavní roli hraje here ka z Hollywoodu, televizní hv zda.

Myra: Ano, Myra Marlow, celebrita, here ka, která už má všeho dost! Vždycky musela hrát n koho jiného, než krásnou ženu – hrála malýho kluka, nebo pitomou copatou holku, dokonce i kulhavou bábu – a p itom je žena v nejlepším v ku! Má problém s tím, že hledá své vnit ní št stí a své skute né já. Práci v Hollywoodu zabalila a odst hovala se na rok na americký venkov. Chce napsat sv j životopis a popsat všechno, co na obrazovce zažila.

Jak se vám to hraje? Ztotožnila jste se dob e s touhle rolí? Je to hra ze sou asnosti?

Myra: Ano, nic historického, možná osmdesátá, možná devadesátá léta, doba nedávná. Je to docela zajímavé, p ijíždím se svým manažerem Tomem Lamontem (Josef Jirátko) na ves, kde se chci usadit. Ostatní herci hrají mě sousedy – Cora – Marie Prokešová, Reba – Jarka – e ková, Wila – V ra K řížová, Piney – Míra en k.

Wila May: A ti sousedi otravujou, unavujou a jsou vlezlí. Jak to tak n kdy bývá.

Myra: A já chci nahrávat na diktafon sv j životní p íb h, abych ho pak mohla p episovat, jenomže chodí jeden soused za druhým, jeden soused je takový pomalejší, jednodušší, prost Piney, v n n komu štípe d íví, vozí lidem hn j a chytá skunky, takže – oh, promi te, jak to íct – pat i n smrdí. Ne, tuhle skute nost jsme našť stí nijak um lecky nedokreslovali. Poslední

pánská role p ichází až na záv r, je to sám šerif! – Karel B hounek.

Takže vy, Myra, asi v bec neslezete z jevišti ? Ne. Vzdálím se na pouhé t i stránky textu, ke koncí hry, kdy jim jdu ud lat aj a oni si povídají a dojdou k názoru, že jsem asi zabila svou sestru. Jenže oni netuší, že tu jsem si vymyslela, aby mi tam nechodili a v n neotravovali. Svou nebezpečnou sest i ku Saddy, napovídala jsem jim, že nemá ráda cizí lidi, že jim ušmíkně ucho, že je šfšená. Ovšem kapku mi to p erostlo p es hlavu, p iznávám, tak jsem ji musela zase jako poslat pry – a oni hned myslí na vraždu!

Wila May: Krásná zápletka je, když se Piney do té vymyšlené sest i ky zamiluje, a p ijde na námluvy dokonce navon ný vanilkou, v ruce kytku, s vlastnoru n vyrobenými bonbony..... Romantické je to!

Myro, to ale muselo být textov pro vás hodn náro né!

Myra: Je to náro né, protože i p i zkouškách se procházela hra vždycky po úsecích, my p išli po týdnu, všichni už to um li a já... Já tam sedím na jevišti, jeden p ijde, n co ekne, odejde, druhý p ijde, odejde a já tam jsem po ád, a nestíhala jsem se to všechno dou it. A když jsem se dou ila, jeli jsme zas další úsek, takže zase všichni byli rychle nau ení a já zase opožd ná. Wila May um la text první, dokonale p ipravená.

Wila May: Já totiž nemívám moc trému, ale kdybych tu roli neum la, tak bych byla nervózní. Když vím bezpeč n , že text umím, jsem v klidu. I když stát se m že samoz ejm cokoli, zradí vás pam á je zle! A jak se bojím, abych jim to nezkazila, n co nespletla, tak se hodn snažím text rychle zapamatovat. Ale tenhle text se pamatuje docela dob e. Ono to tak i bývá, že nejd ív je vám ta hra taková cizí, pak se s ní sblížíte a pak už si prožíváte každou tu scénu, jako by to bylo doopravdy.

Myra: Ona je May taková tajemná žena, v ští budoucnost, te mi z ruky – a ona to d lá skute n tak v rozhodn , že se skoro bojím, že to opravdu umí.

T ším se na Elišku Balzerovou, jedu na její p edstavení – M j báje ný rozvod – p íští týden. Hraje ji úpln sama!

Wila May: Ta hra je nádherná, vid la jsem ji, to je divadelní koncert. A je to obdivuhodný výkon. Nicmén , to, že je na jevišti sama, je dobré v tom, že jak tu hru zná, tak i kdyby se odchýlila od textu, za improvizovala, nic se nestane. Ale když jste na jevišti dva nebo t i, a ten jeden n co zm ní, když tomu druhému nehodíte tu správnou nářádku: *Dáte si aj? Ne,*

DIVADELNÍ SOUBOR
KRÍŽÁCI
uvádí komedii Johna Patricka

„RAJČATŮM SE LETOS NEDAŘÍ“

15., 16., 29., 30. ledna • 12., 13., 26., 27. února
12., 13., 26., 27. března 2010.
Vždy od 19.00 hodin.
Předprodej a představení v KC PANORAMA.

Hrají:
Gazeta Myra Marlowová – ELIŠKA ADAMOVI, Tom Lamont – JOSEF JIRÁTKO,
Cora Cumpová – MARIE PROKEŠOVÁ, K Harperová – JAROSLAVA ČENKOVÁ,
Piney – MIROSLAV ČENĚK, W. M. Wilcoxová – VĚRA KRÍŽOVÁ,
Šerif – KAREL BĚHOUNEK.

aj nechci, já z n j jenom v štím budoucnost. Zkrátka, kdybyste zapomn la na aj, tak už to ztratí smysl.

Myra: Pro mne je dobré, že nejsem na jevišti vysloven sama, po ád tam za mnou n kdo chodí a vždycky je to o n em jiném. Ta se ráda napije, dob e pomlouvá, ta v ští z karet, Piney p ijde se sekerou, tak to se trochu bojím. Sousedky m p ed ním varovaly, kdyby náhodou p išel takovej vysokéj, zarostlejš, smrdí po skuncích, tak to je Piney a ten lidem štípa d íví – ale nikdy nevíte, že?

Ale eho byste se bály, vždy už jste toho odehrály!? Pamatujte, kdy jste za ínaly?

Samoz ejm pamatujeme. Hrajeme od roku 89, nejd ív v Sokolovně, Dv Mary ky a v 90 se hrála Lucerna. P edtím se taky hrálo, ale to byla jiná generace a jiná parta lidí.

M li jsme retrospektivní výstavu v Panoram , je to tak archivováno, když se podíváte na fotky, lov k se docela díví jak to uteklo. Texty her sice pak rychle pustíte z hlavy, ale když n jakou tu hru opakujeme, tak už vám sta í polovi ní práce. Kdybyste chtě la, abych n co z toho zarecitovala, nevzpomenu si, ale když se ji budu u it, tak už mi odstavce budou naskakovat samy, je to tam n kde vzadu v hlav schovaný. Když jsme loni hráli D e ka asi po p l roce znovu na Šumav , v pohod nám to šlo.

Osoby a obsazení:

Myra Marlowová	Eliška Adamová
Tom Lamont	Josef Jirátko
Cora Cumpová	Marie Prokešová
Reba Harperová	Jaroslava Čenková
Wila May Wilcoxová	Věra Křížová
Piney	Miroslav Čeněk
Šerif	Karel Běhounek

Režie: Petr Piša
Zvuk: Stanislav Janů
Text sleduje: Marie Jirátková
Inspicience: Ladislava Vítovcová
Scéna: Jiří Prokeš, Vlastimil Mach

PŘEDPRODEJ VSTUPENEK:

KC PANORAMA – Hluboká nad Vltavou
tel.: 387 966 170 nebo 774 457 269.

Zbýlé vstupenky před představeními.

Stejn jako prosinec, i leden byl v hlubocké základní škole plný aktivit a dění. Nejdležitější aktivitou ovšem bylo – u dětí!

Leden je měsíc před pololetním výsvědčením... a tak se psaly čtvrtletní písemné práce a znalostní testy, zkoušelo se, v nichž některých případech se tak trochu bojovalo o lepší známky...

❖❖ Píjmnou společenskou akcí byl v pondělí už 2. Společenský ples SDH Hluboká nad Vltavou a ZŠ Hluboká nad Vltavou.

Večer 15. ledna se v sále hotelu Parkhotel sešli k tanci a zábavě rodiče dětí, bývalí žáci i paní učitelky. Všichni si užili píjmnou atmosféru, taneční hudbu v podání skupiny Panorama, předtanění dívek z kroužku Aerobicu Centra volného času, vedených Lenkou Dvořákovou a hned dvě zajímavá taneční vystoupení spolku perfektních holek Bavorovice. Zlatým hřebem plesu byla také letos tombola, v níž díky sponzorům bylo 110 velmi pěkých cen, z nichž mohli všichni výherci velkou radost. Podkování nepochybně patří hlavním organizátorům plesu – paní učitelce Janě Březkové a starostovi hasičského sboru panu Jiřímu Karvánkovi.

❖❖ Díky sněhové nadílce se žáci 3.A a 3.B na týden stali lyžaři... Lyžařský výcvikový kurz probíhal na sjezdovce v obce Dubí. Pod vedením paní učitelky – instruktorek lyžování Zuzany Plíhalové, Markéty Tesárkové a Heleny Lífávcové zvládly výcvik výborně všechny děti a i z úplných nelyžářů – za čtrnáct dní se nakonec stali hrdinové, kteří po prvních nesmělých lyžařských pokusech na cvičné louce sjeli i velkou sjezdovku. Navíc byli úspěšnější i v různých lyžařských soutěžích – slalomu, sjezdu na zádech, odměnou jim byly nejen hezké diplomy, ale hlavně radost z toho, že se naučili lyžovat.

❖❖ Sníh si užívaly i děti, které chodí do školní družiny. Pravidelnou součástí odpoledního programu se stalo sázkování a bobování na kopečku v parku.

❖❖ Velký den v lednu prožívali budoucí prváci. Přišli, v doprovodu maminek, tatínků, sourozenců, babiček i dědek k zápisu do 1. postupového ročníku základní školy. Ve škole je vítaly pohádkové postavy a v pěkně vyzdobených třídách paní učitelky. Tam děti předvedly, jak krásně umí říci básničku, jak dokážou namalovat třeba svou maminku, samozřejmě, jak poznávají barvy a umí splnit i další důležité úkoly. Za odměnu si pak mohly děti vybrat ten který z mnoha dáreků, které pro ně vyrobili starší kamarádi školáci.

A odměnou – především v podobě podkování – si zaslouží dívky z třídy 8. B a paní učitelky z 1. stupně, které během dvou dnů zápisu v novally budoucím prvákům a jejich rodičům svjvolný čas.

❖❖ A velký den ještě jednou! 28.1.2010! Den pololetního výsvědčenění. Pro žáky 9. třídy poslední pololetní výsvědčenění na základní škole, pro děti z prvních tříd naopak výsvědčenění první, předávané i píjmaně tak trochu slavnostně a v tšinou i radostně.

A radost z hezkých známek určitě přišla i do následujícího dne, který byl dnem prázdninovým.

První setkání s Prahou.

V minulém vydání Hlubockého Zpravodaje jsme vás krátce informovali o akci 4. třídy, které se v doprovodu paní učitelky vydaly na své První setkání s Prahou, v rámci stejnojmenného projektu. O tom, jak celá akce probíhala a jaké mají zážitky, vám napsaly děti ze třídy 4. A a 4. B.

První setkání s Prahou

Dne 7. 12. jsme se třídou jeli na výlet do Prahy. Cílem cesty byla návštěva české televize. V budově české televize se nás ujala paní prvdkyně a exkurze začala. Nejprve nás zavedla do promítacího sálu, kde jsme zhlédli krátký film o české televizi, v němž jsme se dostali na pracoviště, které není možné běžně navštívit z důvodu rušení provozu i ochrany naší bezpečnosti. Také jsme zhlédli prezentaci z obecné historie televize. Prohlédli jsme si studio, kde jsou uloženy pohádkové kostýmy, paruky, filmové zbraně a mnoho dalších rekvizit. Vyzkoušeli jsme si práci kameramana a jako upomínku na návštěvu české televize jsme se vyfotili na královském trnu v roli

Kavířích horách. Na závěr exkurze nám prvdkyně představila hasičský záchranný sbor české televize.

Z Kavířích hor jsme autobusem přejeli na vyšehradský hřbitov. Ten se nachází v sousedství kostela sv. Petra a Pavla. Na hřbitov je pochováno přes 600 významných osobností české národní kultury. Například jsou zde pohřbeni Karel Apek, Božena Němcová, Jan Neruda, Bedřich Smetana. Výlet se mi moc líbil, hlavně v české televizi jsme se dozvěděli mnoho zajímavostí.

Jan Hošek, 4. A



První setkání s Prahou

Dne 7. 12. jsem jela autobusem s třídou 4. A a 4. B na školní výlet do hlavního města české republiky Prahy. Jako první jsme navštívili v Praze českou televizi. Celým výletem nás provázela prvdkyně. V české televizi se mi líbilo zkoušení pohádkových paruk a historických přelb. Navštívili jsme interiéry, kde se natáčí po ad pro děti Kouzelná školka. Viděli jsme mnoho televizních studií, kde se natáčí různé televizní pořady a soutěže. Líbilo se mi setkání s Františkem a Majdou v Kouzelné školce. Po prohlídce jsme se nasvalili. Potom jsme se vydali na Vyšehrad. Prošli jsme dvěma branami z kamene a došli ke gotické rotundě sv. Martina. Pak jsme si prohlédli kostel sv. Petra a Pavla, u kterého se nachází vyšehradský hřbitov. Rozdělili jsme se do skupin a prvdkyně nám rozdala testy, které jsme vyplnili. Líbilo se mi hledání hrobů známých českých osobností například Boženy Němcové, Antonína Dvořáka. Potom nás autobus odvezl ke Staroměstskému náměstí, kde stál obrovský vánoční strom. Ve skupinkách jsme si mohli projít vánoční trhy a zhlédli jsme také orloj a pohyblivý Betlém. Pak jsme odjeli autobusem zpátky na Hlubokou.

Celý školní výlet se mi líbil.

Pavlna Jelenová, 4. A

Praha

Ráno v 7:00 hodin jsme vyjeli autobusem do Prahy. Cestou se nám nic nestalo. Prvním cílem naší cesty byla česká televize Kavířích hor. Tam už na nás čekala paní prvdkyně. Viděli jsme model celé české televize. Také jsme zhlédli krátký film o české televizi. Podívali jsme se do studia, kde zrovna odklízeli kulisy od Trapas a stěhovali vci na poště pro tebe.

krále nebo královny. Jako diváci jsme se zúčastnili natáčení pořadu pro děti Kouzelná školka. Procházel jsem chodbami dílen, kde se vyrábějí kulisy a rekvizity a přivádějí se po ady. Viděli jsme zmenšený model všech budov na

Další část prohlídky bylo studio, ve kterém mli právní pauzu při natáčení Kouzelné školky. Vyfotili jsme se s Magdalenou Reifovou, která hraje Majdu a také s Františkem. Následně nám ukázali studio, kde zrovna natáčí Zázraky pro výrody. Další studio bylo uráno pro natáčení Dobrého rána a Sama doma. Poslední studio bylo staré studio, kde se už nenatáčí. Zde jsme si natočili vlastní pohádku.

Druhým cílem byl Vyšehrad, kde jsme dostali úkol pořídit brány, kterými projdeme. Zaujal mě i sousoší. Naším úkolem bylo vyprávět povídku o Bivojovi.

Pak jsme šli na hbitov Slavín. Zde jsme dostali plno úkolů: například hledat hroby slavných osobností.

Posledním cílem bylo Staromstské náměstí. Tam jsme si mohli něco koupit. Zde se mi nejvíce líbil Orloj. **Jakub Raus 4.B**

Výlet do Prahy

Jednoho dne se nás paní učitelka tvrdě zeptala, jestli bychom nechtěli jet na poznávací výlet do Prahy. Samozřejmě jsme všichni souhlasili. 7. prosince 2009 ráno v 6:45 hod. jsme měli společně sraz u naší Základní školy v Hluboké nad Vltavou. Na cestu jsme měli objednaný zájezdový autobus. Cesta do Prahy trvala asi 2,5 hodiny. Když jsme dorazili do hlavního města, měli jsme naplánovanou exkurzi v České televizi na Kavčích horách. Ujala se nás paní učitelka, která nás zavedla do

natáčení studií. V jednom studiu se připravoval poad Trapasy a ve druhém se natáčela Kouzelná školka. Měli jsme možnost si vyzkoušet, jak se doopravdy natáčí film.

Po exkurzi v České televizi jsme se vydali na Vyšehrad. Než jsme na Vyšehrad dorazili, měli jsme pořídit, kolika branami jsme prošli. Paní učitelka, která s námi jela, nám vyprávěla o historii Vyšehradu. Na neďalekém hbitov jsou pohřbeny i známé osobnosti. Paní učitelka nám zadal úkol, abychom si zapamatovali nějaká jména těchto známých osobností jako například Waldemar Matuška.

Náš autobus nás popovezl blíže k centru a my jsme obě dívky došly až na Staromstské náměstí. Tam se zrovna konaly vánoční trhy, na kterých jsme měli možnost si něco koupit.

Když jsme si vše prohlédli, podívali jsme se společně na orloj, který právě začal hrát. Neďaleko orloje byl vystaven i živý Betlém, který jsme si nemohli nechat ujít.

Potom jsme se vydali zpátky k našemu autobusu a vyrazili na cestu domů. Řidič našeho autobusu nás všechny v pořádku dovezl až k naší škole, kde na nás čekali rodiče.

Kamila Pfefferová 4. B

Výlet do Prahy

Naše učitelka 4.B se domluvila, že pojedeme na pouhý výlet do Prahy společně se 4.A. Do Prahy jsme se vydali 7. prosince. Cesta byla dlouhá – trvala asi tři hodiny. Naším cílem byla

eská televize na Kavčích horách a beseda o kriminalitě mládeže. Ale od paní učitelky, která čekala před českou televizí, jsme se dozvěděli, že místo besedy se pojedeme podívat na Vyšehrad.

Vešli jsme do budovy České televize. „Páni, ta byla velká!“ Viděli jsme dva moc zajímavé filmy a také model celé budovy T.

Poté jsme se rozdělili na dvě skupiny. Viděli jsme pět studií, ve kterých se připravovalo natáčení Kouzelné školky, poad Pošta pro tebe, Sama doma, Zázraky pro výrody a reklama na Trapasy. Dále jsme si mohli natočit kus nějaké pohádky.

Potom jsme šli na Vyšehrad, kde nám paní učitelka ukázala mnoho věcí: starodávňý kostelík, chrám svatého Petra a Pavla, ty i velké sochy a hbitov, na kterém jsme měli vyhledat hroby známých osobností například Boženy Němcové. Také jsme si zasoutěžili. Jako další část výletu nás čekalo Staromstské náměstí, kde jsme si mohli prohlédnout vánoční trhy. Viděli jsme Staromstský orloj a dva pamětné Betlémy. Jeden svítil a druhý byl z dřeva.

A už následovala cesta zpět. V autobuse byl klid, nikdo ti nespal. Není divu, byli jsme všichni unaveni po náročném dnu. Dorazili jsme v 19:00 hod. před naši školu. Výlet se mi moc líbil.

Kateřina Kubeřová 4. B

zprávy a foto ze školy:

Lucie Burianová a Vendula Welserová

Zastávkový jízdní řád ze stanice Hluboká n.Vlt., Pod Kostelem do stanice Družba - IGY pro linku MHD 4

Min	Zastávka	Hod	Pracovní dny	Pracovní dny - prázdniny	Soboty, Neděle, svátky
	Hluboká Nádrazí D	0			
	Hluboká, SOŠ elektrotechnická	1			
	Hluboká., Lovecký zámek, rozc.	2			
0	Hluboká, Pod Kostelem	3			
2	Hluboká, Sportovní areál	4			
4	Hluboká, Zámostí - most	5			
5	Hluboká, U Pulc	6	27	27	
7	Hluboká, Barborka	7	10	10	
10	Hluboká, U Mezinárodní školy	8	32	32	09
12	Hosín	9			
13	Hosín, U Školy	10	29	29	29
16	Hrdějovice, To na	11			00
17	Hrdějovice, Tšínská	12			
19	Hrdějovice, Náves	13			29
20	Hrdějovice, U Školy	14			
21	Kněžské Dvory - sokolovna	15	27	27	27
23	Kněžské Dvory - to na	16	30	30	
24	Kněžské Dvory - škola	17			
25	Roberta Bosche	18	20	20	28
27	Suchomelská	19			
29	Strakonická - Möbelix	20	32	32	32
31	U Trojice	21			
33	Družba - IGY	22			
34	Mariánské náměstí	23	15	15	15
36	Poliklinika Sever				
38	Senovážné nám. - pošta				
42	Nádrazí				

Zastávkový jízdní řád je platný pouze pro spoje jedoucí mezi vybranou výchozí a cílovou stanicí.

Nejsou zahrnuty spoje, které končí dříve než v koncové stanici nebo jedou po jiné trase.

Veškeré informace najdete na adresách: <http://portal.idos.cz/>

<http://jizdnirady.idnes.cz/vlakyautobusy/spojeni/>

<http://www.jizdni-rady-idos.info/>

Memoriál Miroslava Dvo áka o K iš álový puk

Paní Alena Dvo áková je manželka hlubocké hokejové legendy – férového lov ka a sportovce t lem i duší Miroslava Dvo áka – který bohužel už p ed rokem prohrál sv j t žký životní zápas s nemocí.

Zeptali jsme se na její dojmy z prvního žákovského turnaje, který sehráli mladí hokejisté na po est jejího muže koncem prosince.

Kdo s nápadem na po ádání turnaje p išel?

Vymysleli ho Karel Pražák a Karel Vácha a p išli za mnou s myšlenkou uspo ádat žákovský hokejový turnaj. Naši rodinu to pot šilo, je hezké, že bývalí kamarádi nezapomínají. Cht la bych všem, a také sponzor m, velmi pod kovat!

Turnaj se hrál v áse mezi Vánoci a koncem roku, takže to bylo v docela náro ném áse, ale všichni to zvládli skv le, jsem vd ná i personálu našeho sportovního centra, který hned po Vánocích chodil do práce. Moc mn pot šilo, jakou starost si všichni dali s organizací turnaje, bylo za tím vším hodn práce a starostí. Slavnostní zahájení prob hlo tady na Hluboké, v režii Michala Machá ka a bylo moc hezké, úvodní slovo m l pan Šálek, u ledové plochy instalovali velikou, asi dvoumetrovou Mírovu fotku a já a náš nejmladší vnuk David jsme slavnostn vhažovali bule. Všichni, kte í Memoriál dávali dohromady se snažili ze všech sil. Bylo znát, že cht li uspo ádat ve jménu svého kamaráda takový hokejový turnaj, který by mu byl ke cti.

V turnaji bojovali starší žáci, p ijeli z ech i ze zahrani í. Vyhráli Bud jovice, poslední zápas hráli s Let any a byl to krutý boj. Líbilo se mi, že všichni bojovali jako tyg í, i tady na Hluboké v tu chvíli hráli o sedmé a osmé místo Kladno s Tren ínem a rvali se jak o život. Já v tu dobu už v Bud jovicích p edávala poháry se starostou Tomášem Jirsou vít z m. Všichni kluci to brali smrteln vážn , bojovali o každý puk. Co jsem slyšela, tak si všichni moc chválili, nadšení, že na takovémhle turnaji ješt nebyli. Bylo to perfektn zorganizováno, všechno klapalo, udržovali kvalitní ledovou plochu, perfektn p íravenou kabínu, dokonale zorganizovaný p ísún jídla, takovou pé i prý nikdo ješt nezažil.

Zdá se, že všechno m lo tu správnou atmosféru – sportovní bojovný duch Míry Dvo áka na vše asi dohlížel. Z ejm to bude za átek n eho nového, hezkého, tradi ního...

Así ano, když jsem nedávno mluvila s Karlem Pražákem, ten už zve na p ístí rok Spartak Moskvu, Kana any... Stoprocentní zázemí Hluboká pro hokejový sport nemá, samoz ejm Bud jovice hrají klí ovou roli, protože tady na nekrytém zimním stadionu nejde ru ít za to, že neza ne přšet nebo chumelit...

Cht la bych všem pod kovat, za tohle hezké gesto, za ten nápad, za to, že kamarádi na svého kamaráda nezapomínají, všem sponzor m, kte í p ísp lí, m stu Hluboká, které si vzalo tuhle myšlenku za svou, všem mladým kluk m – ú astník m turnaje – že bojovali a prali se za dobré jméno hokeje. Škoda, že tyhle sporty jsou dneska hlavn o pen zích, a už mén o sportovním duchu, Míra byl vždycky férový hrá a t žce nesl jakékoli podrazy – a to nejen ty na led . A jako máma dvou hokejist jsem p esv d ená, že hokejistí až tak doma nepot ebují manekýnu, ale spíš ženskou, která jim po ádn uva í a vytvo í doma rodinnou pohodu a bezpečné zázemí.

Alena Dvo áková ví, o em mluví, nezapomenutelný mužský se srdcem velkého sportovce Miroslav Dvo ák byl syn m ur ít velkým sportovním i lidským p íkladem, ale díky své profesi byl ásto mimo domov a na tréninky vozila syny denn máma .

Jestli se zrodila na Hluboké nová sportovní tradice, bude to dob e. Když už na tomhle sv t bohužel m žeme ovlivnit málo z toho, co bychom si p áli, zachovat aspo vzpomínku na skv lého lov ka m žeme.

Zprávy z tisku:

Memoriál Miroslava Dvo áka – O k iš álový puk

Ve dnech 26. – 28. prosince se v eských Bud jovicích a na Hluboké nad Vltavou uskute ní velký mezinárodní hokejový turnaj starších žák . Turnaj má p ípomenuout památku skv lého hokejisty Miroslava Dvo áka.

Duchovním otcem této akce je bývalý hrá , trenér a funkcioná Karel Pražák. Ten se spolu s p ípravným výborem zasloužil o to, že eské Bud jovice uvidí výběr obsazený mezinárodní žákovský turnaj.»Chceme podpo í žákovský hokej a zároveň p ípomenuout výborného lov ka a hrá e Míru Dvo áka,« íká Karel Pražák.

Jak jste p išel na myšlenku pustit se do po ádání turnaje pro žákovská

mužstva? Byl jsem se podívat na stadiónu na mládežnický hokej. Ptal jsem se, jak vlastn mládežnický hokej dnes funguje a jaký mají mužstva program. Zjistil jsem, že náklady na hokej p esahují u n kterých rodi jejich ekonomické možnosti a ten program je tudíž omezený.

V té chvíli vás napadla myšlenka na uspo ádání turnaje, který by nesl jméno eskoslovenské hokejové legendy? Ono to bylo skoro rok od úmrtí Míry Dvo áka a tak jsem se spojil s Karlem Váchou, který je rodinný p ítel Dvo ákových, a navrhl jsem mu p íkáv , abychom uspo ádali turnaj ve jménu Miroslava Dvo áka.

Pro jste vybrali zrovna kategorii starších žák ?

To je kategorie, kdy do eských Bud jovic p išel Míra Dvo ák a v tšina kluk z kraje práv v této době do Bud jovic chodí. Chceme p ípomenuout Míru Dvo áka a ukázat ostatním kluk m, že šance tady je po ád. Kluci z kraje mají možnost se prost ednictvím Bud jovic prosadit.

Jaké byly vaše první kroky k uspo ádání turnaje?

Nejprve jsme oslovili starostu Hluboké nad Vltavou panu Jirsu. Požádali jsme ho o podporu m sta i jeho osobní. Pak jsme jeli požádat rodinu Míry Dvo áka. Rodina s tím souhlasila. Dále jsem si domluvil sch zku s hejtmanem Jiho eského kraje a požádal jsem ho o podporu této akce cílenou na jiho eský výb r. Základ turnaje bude postaven na HC eské Bud jovice a jiho eském výb ru. Cht l jsem, aby si to mezi sebou rozdaly špi ky kraje a eských Bud jovic, abychom v d li, jak si v kraji stojíme s talenty.

Postupn za al vznikat p ípravný výbor turnaje. Koho jste do p ípravného výboru p íbral?

Oslovil jsem Vaška Ma íka, se kterým jsme hráli. Ten se bude s námi angažovat v získávání finan ních prost edk a zároveň m že poskytnout výhodné podmínky pro ubytování mužstev. Dále jsme požádali Rudolfa Vejskrba, což je p edseda sportovní komise Jiho eského kraje, další byl Lud k Pavelka z Jiho eského hokejového svazu. Tím se to celé za alo.

Základem takového turnaje jsou nemalé finan ní prost edky. Jak jste shán l pot ebné peníze?

Jiho eský kraj dal 40 000, m sto Hluboká dalo 30 000 a my každý 20 000. Takže jsme už do za átku m li n co založeno. P ípravili jsme rámcový rozpo et a za ali jsme shán t soupe e. P vodn jsme cht li Kana any, ale na to už byla p íliš krátká doba.

Jak jste tedy shán li zahrani ní soupe e na turnaj?

Radek oupal zajistil Kärpät Oulu, Jarda Brabec zajistil AIK Stockholm, Pavel Pýcha Duklu Tren ín. P vodn jsme cht li Salcburk, ale to nevypadalo dob e a tak Lud k Pavelka zajistil Linec a tím jsme m li zahrani ní mužstva. Pak jsme to doplnili ješt Letci Let any a PZ Kladno. Základ turnaje je, že si každé mužstvo zahraje p t zápas b hem dvou a p l dne.

Podpo ilo vaši myšlenku i m sto eské Bud jovice?

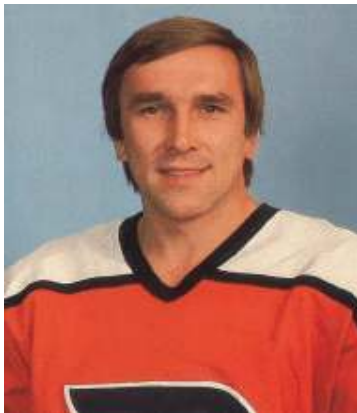
M sto nám odmítlo finan n p ísp t a poskytlo nám pouze slevu na ledy. Nebudou nám ú tovat jako hobby mužstvu, ale jako žák m HC. Vzhledem k tomu, že tady Míra odehrál celou kariéru to považuji za velmi slabý p ístup.

Osm mužstev a každé odehraje p t zápas , to je hodn velká porce zápas . Kde všude se bude hrát?

Budeme hrát na obou plochách v eských Bud jovicích a každý den jedno utkání na Hluboké nad Vltavou. V p ípad nep ízn po así máme blokovan led v Bud jovicích.

O jaké ceny se vlastn bude hrát?

První cena bude k iš álový puk. Je vyroben ve zdejší sklárn a bude putovní. Mužstva si odvezou zmenšené kopie. I další ceny budou velmi zajímavé a atraktivní.



Bude na programu krom žákovského turnaje ještě něco jiného?

Před finálovým zápasem jsme připravili ocenění starých trenérů mládeže. Budou to Zdeněk Kaucký, Václav Lenc, František Vacovský a Vladimír Mls. Všechna ostatní ocenění budou předávat bývalí skvělí hráči a rodinní příslušníci Míry Dvořáka. Ceny pro nejlepší hokejisty jsou opravdu bomba.

Můžete prozradit o jaké ceny jde? Máme podepsaný dres od Vaška Prospala, Radka Dvořáka, Aleše Kotalíka, Romana Turka a Martina Straky. Hokejku od Davida Výborného atd. Jsou to velmi zajímavé ceny a byl jsem mile překvapen ústupem všech těch, kteří nám ceny poskytli. Ceny budou krom jiných předávat i Roman Turek, Antonín Španinger, Josef Melichar, Václav Mařík, Jan Vodňánek a přijede dokonce i Milan Nový.

Miroslav Mayer, 20.12.2009

✧ SPORT ✧

Memoriál Miroslava Dvořáka, konečné pořadí:

1. HC České Budějovice
2. Letci Letánský
3. Oulun
4. AIK Stockholm
5. Jihočeský výběr
6. Dukla Trenčín
7. PZ Kladno
8. Linz

Díky všem sponzorům:

JETE, ALEA Sportswear, Mosto Hluboká, mosto České Budějovice, Jihočeský kraj, český svaz ledního hokeje, Hoch, stavitelství Vácha a syn, MANI s.r.o., Vltavín s.r.o, MANE holding, Pneu Dvořák, EGE, Milan Král, český Caparol, Dobrá voda, Strabag, Bupospol, Kärcher čistící stroje, Agriprod, KOH-I-NOOR Hardtmuth a.s., Hochtief, ing. Karel Chochołušek, Jiří Dobeš, Sting CZ, RAMVEJBUS, Servis výtahy Bohumil Placer, Tonstav service, AKUPI, DAVID SERVICE, JUPEKO, Motor Jikov, Rekka sro, Autodoprava Houška, Savoy hotel, kavárna Placidus, Klika restaurant, www.fotoonline.cz, PP Sport, Chotomate sro, D.I.M. s.r.o., A.F.C Controls s.r.o, Pokorný Ivo, A.T.A. technik s.r.o., EZ a.s., Bohemia Color Zeman, Candmrk, Penzion restaurant centrum s. r. o., Milan Vopička, Alena Dvořáková, Ing. Jiří Boček – editel n. p. Budvar, Michal Macháček, Julius Trávníček podlahářské práce, Polidar, Jaroslav Brabec.

PANORAMA

Vstupenky možno rezervovat nebo zakoupit v pracovní dny od 8.00 – 10.00 hodin, Nebo 1 hodinu před začátkem představení!!! Rezervované vstupenky nutno vyzvednout nejpozději 30 minut před začátkem představení, poté budou uvolněny k prodeji!

Biograf

Středa 10. února – Protektor. R 2009.

Drama /romantický. *Co všechno jsme ochotni zradit pro lásku?* Hrají: Jana Plodková, Marek Daniel, Klára Melíšková. Režie: Marek Najbrt. P ístupný od 15 let.

Středa 17. února – 3 sezóny v pekle.

R/SR/SRN 2009.

Drama/historický/romantický. *Píše se rok 1947 a doba je jeho smyslností, extravagancí, humoru a nekonečnou ekvádání.* Hrají: Kryštof Hádek, Karolina Gruszka, Jan Kraus. Režie: Tomáš Mašín. P ístupný od 12 let.

Středa 24. února – 2012 . USA/Kanada – 2009 Drama/ak ní/sci-fi. *Mayský kalendář byl m l dosáhnout konce svého t ináctého cyklu 21. prosince 2012...* Hrají: John Cusack, Amanda Peet, Woody Harrelson. Režie: Roland Emmerich. P ístupný od 12 let. Začátek představení od 19.00 hod.

Komorní scéna



Pátek a sobota
5. a 6. a 19. a 20. února
Vraždy a nevěsty

Divadlo Hluboká v produkci
Zdeňka Pikla
Divadelní představení – komedie.
Rezervované vstupenky držíme
maximálně 30 minut před
představením !!!

středa 10. února – CESTUJEME ... po Jižní Americe nás provede J. Michal v 17.00 hodin. Sál MÚ Hluboká nad Vltavou

Pátek a sobota 12. a 13. 29., 30. února

Letos se rajat m nedá í

Občanské sdružení Křížáci
Divadelní představení – komedie
Rezervované vstupenky držíme
maximálně 30 minut před
představením !!!

ALŠOVA JIHO ČESKÁ GALERIE VÝSTAVY

Hluboká, AJG, zámecká jízdárna
stálá expozice: Gotické umění / Malířství a sochařství, české sochařství 20. století, Flámské a holandské malířství 16.–18. století

České Budějovice, Wortner v d m AJG
4. 2. – 21. 3. Pozitivní dezorientace.
Pohlídka 5 souasných výtvarných umělců.
Pořádáno ve spolupráci s Oblastní galerií Vysočiny v Jihlavě.
Slavnostní zahájení výstavy 4. 2. / 17:00.

Bechyn

stálá expozice: Mezinárodní muzeum keramiky, Nejstarší česká odborná škola keramiky v Bečyni, Mezinárodní keramická sympozia

Každou neděli a ve státní svátky volný vstup do všech expozic a výstav AJG.

Změna programu vyhrazena!

V neděli 28.2.10

se bude konat

Dětská párty

kde: Townshend Mezinárodní škola
kdy: 14.00 až 17.00 hod.

Pracující muž 32 let hledá pronájem pokoje

do 2 500 Kč na Hluboké. Nekuřák.
tel. 739 921 842



HLUBOCKÝ ZPRAVODAJ číslo 2. Únor 2010. Ročník 41. Vychází měsíčně. Vydává město Hluboká nad Vltavou, Masarykova ulice 36, 373 41 Hluboká nad Vltavou. **Kulturní nabídka** (Panorama) 774 457 269 přes den. **Redaktorka** Alena Mitter (dříve Růžičková), ☎ 775 622 006. E-mail: alenoviny@volny.cz. **Redakční kruh** ing. Eva Smrková, Marie Krejcarová, Jan Piska. **Grafika, fotografie**: ing. Jan Pírgl. **Odborný poradce**: Zdeněk Brodec, Adam Růžička. Redakční úžava dvacátého měsíce, ale vítáme příspěvky dříve! Za obsahovou správnost příspěvků ručí autoři. Náklad 650 výtisků. **Tisk**: Herbia Print B. Podávání novinových zásilek povoleno Českou poštou, s.p., editelstvím odštěpného závodu Jižní Čechy v České Budějovicích, j.zn.:p-5696/96 ze dne 4. listopadu 1996, ev. číslo: MK R e. 109 10. Nevyžádané rukopisy a fotografie nevracíme. Anonymy neuveřejňujeme. Děkujeme za vaše informace, upozornění a zprávy, které nám poskytnete.