

## PRAHA

### Sochy Ellen Jilemnické

Kamenné a bronzové sošky Ellen Jilemnické vystavuje Staroměstská radnice. Návštěvníci uvidí návrhy sousoší bratří Čapků pro pražské náměstí Míru nebo návrh do sousoší na památník obětem komunismu v Praze na Újezdě. Diváci si prohlédnou i bronzový model brány, se kterou se umělkyně zúčastnila soutěže na sochu před Kongresové centrum. Výstavu doplňují plastiky a kresby z posledních několika let.

**Expozice potrvá do 14. září. Staroměstská radnice, Staroměstské náměstí 1, tel.: 02/2448 2751, otevřeno denně kromě pondělí od 10 do 18 hodin.**

## Akce víkendu

### HRAD SOVINEC

#### Slavnosti rytíře Kobylky

Děj slavnosti přenesl návštěvníky do roku 1619, kdy úspěšná protestantská Thurnova armáda přiměla neutrální moravskou šlechtu vstoupit do války. K vidění budou ukázky starodávných a téměř zapomenutých řemesel, divadelní vystoupení, předvedou se i šermíři, kejklíři, kati, plavci ohně, vrhači nožů a další umělci. Součástí akce bude dobová a současná tržnice. Program začíná po oba



Snímek archiv

dva dny od 9 hodin a končí v 18 hodin. V sobotu budou lidé navíc od 19 hodin svědkem útoku loupežníků, připraven je i country bál a ohňová show. Zájemci si budou moci také upéct placku na staré peci a vyrobit hrneček na hrnčířském kruhu.

**Celodenní vstupné je pro dospělé 60 Kč, důchodci a mládež zaplatí 30 Kč, děti do 6 let neplatí nic. Informace na tel.: 0647/295 113**

## STŘEDOČESKÝ KRAJ

### NOVÉ STRAŠECÍ

#### Hornclass 2002

V sobotu od 19:30 zazní koncert Hornového klubu České filharmonie, kterým začíná 11. ročník mezinárodních kursů ve hře na lesní roh "Hornclass 2002". Kursy potrvají do 25. srpna, jejich součástí bude dalších pět koncertů a proměnných vystoupení.

**Hotel Duo, Okružní 1049, Nové Strašecí**

## ÚSTECKÝ KRAJ

### ÚSTÍ NAD LABEM

#### Výstava zbraní

Výstavu chladných a palných zbraní z 18. až 20. století si mohou prohlédnout návštěvníci ústeckého Městského muzea. Výstavu Militaria, která potrvá do 28. září, připravili ústečtí historici ze sbírek Městského muzea.

**Městské muzeum, Masarykova 3, tel.: 475 210 937, otevřeno úterý až pátek od 9 do 17 hodin a v sobotu od 10 do 18 hodin.**

## LITOMĚŘICE

#### Obrazy v tunelu

Prostory bývalého železničního tunelu pod centrem Litoměřic zaplnily obrazy a sochy téměř tři stovek umělců. Občanské sdružení Salva Guarda v netradičním místě uspořádalo až do 29. září druhý Salón českých, moravských a slezských malířů a sochařů. Výstava představí také 17 výtvarníků z Německa a návštěvníci si budou moci vybraná díla zakoupit.

## PARDUBICKÝ KRAJ

### LITOMYŠL

#### Život a smrt

Návštěvníci litomyšlského muzea a galerie si mohou prohlédnout výstavu obrazů a plastik Josefa Hnízdila. Znamý umělec se v roce 1991 vrátil do Čech po 16 letech tvůrčího života v New Yorku a nyní žije a maluje v Praze.

**Expozice potrvá do 29. září. Zámek Litomyšl, 2. patro, otevřeno denně kromě pondělí od 9 do 12 a 13 do 17 hodin.**

## PLZEŇSKÝ KRAJ

### MARIÁNSKÉ LÁZNĚ

#### Chopinův festival

Vystoupení francouzské klavíristky Marylin Frasniové, italského

## Výstava

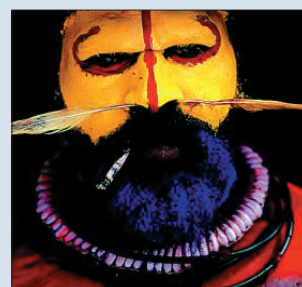
### Stále je co objevovat

Zcela novou kolekci stovky fotografií předních autorů publikujících v časopise National Geographic mohou zhlédnout návštěvníci starého Karolina v Praze, které je jinak veřejnosti uzavřené. Tematické okruhy zahrnují exotické obrazy krajiny, pozoruhodné reportážní záběry i unikátní snímky divokých zvířat. Prakticky každá z fotografií je v České republice vystavována poprvé, řada snímků má i svou světovou výstavní premiéru. Plocha některých snímků dosahuje téměř dvou metrů čtverečních.

Výstavu zpestří zajímavý interaktivní program. Formou stálé projekce na velkou plazmovou obrazovku



Snímek archiv



zovku se návštěvníkům představí výběr toho nejlepšího co natočili kameramani pro National Geographic Channel. K dispozici bude rovněž obsáhlý elektronický archiv kompletních 112 ročníků časopisu National Geographic. Vedle fotografií bude na výstavě i expozice map, k dostání je zde i kniha „Divoká příroda ve fotografii“.

**Výstava potrvá do 15. září. Karolinum, Ovocný trh 3, Praha 1 otevřeno denně od 10 do 19 hod. Informace: www.national-geographic.cz**

## BRNO

### Symfonická a kantátová tvorba

Od 15. do 24. srpna se na hradu Špilberk koná letní hudební festival velké symfonické a kantátové tvorby. Pod širým nebem, ve zdech bývalé pevnosti se představí Státní filharmonie Brno, z Prahy přijede Česká filharmonie a z Polska Národní symfonický orchestr Polského rozhlasu Katowice. **Hrad Špilberk, začátky představení vždy ve 20 hodin.**

## ZLÍNSKÝ KRAJ

### LUHAČOVICE

#### Finská krajina

Díla malíře Josefa Velčovského mohou lidé spatřit v místní Art Gallery. Na svých plátnech zachycuje tlumené barevné finské krajiny s balvany a zátoky jezer s majáky. Má velmi široké výrazové spektrum, což zřejmě ovlivnila také jeho záliba v cestování. Vedle Velčovského tvorby jsou ve výstavních prostorách galerie na Lázeňském náměstí i samostatné práce 50 českých a slovenských výtvarníků.

**Art Gallery, Malá Kolonáda, tel.: 067/713 27 19, otevřeno denně mimo pondělí od 10 do 12 a od 14 do 18.**

ského pianisty Pietra de Maria či polského klavíristy Piotra Paleczného budou lahůdkou letošního 43. ročníku mezinárodního Chopinova festivalu. Uskuteční se od 17. do 24. srpna a je připraveno celkem 12 koncertů. Doprovodnou akci festivalu bude výstava prací výtvarníka Jana Kristoforho s chopinovskou tematikou v hotelu Bohemia.

**Koncerty se odehrají v Společenském sále Casina, v Městském divadle, v zámku Kynžvart i na Kolonádě. Informace na: www.marian-skelazne.cz.**

## JIHO-MORAVSKÝ KRAJ

### SLAVKOV U BRNA

#### Šperky Jiřího Beldy

Stříbrné secesní šperky Jiřího Beldy jsou k vidění v galerii Holar ve slavkovském zámku. Šperky jsou replikami, které vznikly podle návrhů nejslavnějšího českého secesního umělce Alfonse Muchy. Svolení mu k tomu dali Muchovi potomci. K vidění jsou například prsteny, náušnice, přívěsky, brože a náhrdelníky zdobené rubíny, českými granáty a zirkony. **Výstava asi 30 cenných kusů potrvá do 25. srpna. Palackého náměstí 1, tel.: 05/4422 1685.**



## Nejbližší aukce

**České centrum fotografie**  
sobota 7. září  
Praha, Mánes  
Obor: obrazy, sklo,  
fotografie

**Forum 9/11**  
sobota 14. září  
Praha, hotel Jalta  
Obor: umění, starožitnosti

**Nuselská 19**  
sobota 21. září  
Praha, Národní dům  
Smíchov  
Obor: umění,  
starožitnosti

**AAA**  
neděle 22. září  
Poruba, zámek  
Obor: umění,  
starožitnosti

**Pictura**  
neděle 22. září  
Praha, Rudolfinum  
Obor:  
výtvarné umění

**Meissner  
– Neumann**  
sobota 28. září  
Praha,  
hotel Inter-  
Continental  
Obor: umění, starožitnosti



**Obrazové hodiny z 30. let  
19. stol. se budou dražit  
v síni Meissner -  
Neumann. Vyvolávací cena  
60 000 korun.**



Snímek Galerie 41

Snímek Jan Diviš

# Umění na riviéře

**O**brazy, sochy, stříbro, šperky, starožitný nábytek a spousta dalších krásných výtvarů užitého umění z dávných časů čeká v těchto dnech na kupce na mezinárodním veletrhu umění a starožitností Monte Carlo Antiquités ve výstavních prostorách nazvaných Espace Fontvieille v Monte Carlu.

Je to už sedmé vydání veletrhu, jehož prestiž rychle stoupá a který každoročně přiláká návštěvníky italské riviéry a Azurového pobřeží z celého světa. Loni v srpnu jich přišlo na jedenáct tisíc.

Veletrh má vysoký společenský lesk, ostatně koná se pod záštitou monackého knížete a jeho návštěvu nikdy nevynechá ani oblíbený princ Albert.

Pořadatelé z místní agentury Promocom se mohou vykákat dlouhou řadou celebrit, které sem v minulosti přišly nasát atmosféru a nakoupit umění.

Prestiž veletrhu zaštiťuje generální manažer Federace italských obchodníků s uměním Carlo Teardo, který spolu s veletržním výběrem dohlíží na to, aby mezi vystavovatele byly vybrány jen galerie, jež obstojí v mezinárodní soutěži.

Sběratelé a milovníci umění, kteří by si chtěli odvézt od jižního moře něco pěkného na památku, se nemusí bát, že naletí na fal-



Snímek: Carlo Teardo Antiquario

Uvedení Marie do chrámu (ikona, Novgorod, zač. 16. stol.)

zum. Nad pravostí exponátů a nad tím, aby jejich popisy opravdu odpovídaly skutečnosti, totiž bdí odborná veletržní komise.

Vystavovatelé jsou z Monaka, Itálie, Francie, Španělska a Belgie. Pro každého, kdo se ocitne v těchto dnech na italské riviéře nebo na Azurovém pobřeží a návštěvu

tohoto veletrhu, jehož prestiž rychle stoupá, si dopřeje, to bude příležitost vidět, jak vypadá jihoevropský trh s uměním, o kterém tady toho příliš mnoho nevíme. **(ká)**

**Veletrh Monte Carlo Antiquités  
Espace Fontvieille Monte Carlo  
Do 18. srpna  
Více na [www.promocom.mc](http://www.promocom.mc)**

## INZERCE

**GALERIE Vltavín** Galerie Vltavín a Aukční síň Vltavín, s. r. o.,  
Ostrovni 6, Praha 1  
**bere do svých aukcí a vykupuje za hotové  
díla těchto autorů:**  
K. Lhoták, J. Zrzavý, J. Čapek, J. Šíma, L. Jiřincová,  
V. Bošík, V. Boudník, O. Janeček, O. Kubín, F. Kupka,  
F. Muzika, J. Lada, V. Špála, F. Tichý, A. Mucha, F. Hudeček, J. Váchal,  
B. Matal, Toyen, K. Černý, B. Reynek aj.

**Připravované aukce: Praha – 5. 10. 2002, 2. 11. 2002, 1. 12. 2002**  
Veškeré informace na tel.: 02/24 93 09 98, 24 93 39 60, 24 93 46 08  
e-mail: [info@galerie-vltavin.cz](mailto:info@galerie-vltavin.cz) <http://www.galerie-vltavin.cz>  
**Otevřeno denně: 10–12, 13–18 hod.**

IN-00072B

**AAA**

ANTIKVITY ART AUKCE

Dejvická galerie Vincence Kramáře, Wuchterlova 18, 160 00 Praha 6,  
pořádá v době od 3. 7. do 29. 8. 2002 **prodejní výstavu obrazů na  
téma Praha a zároveň prodejní výstavu zrcadel převážně  
z období 19. a 20. století.**

Otevřeno po–pá: 11–17 hod. (platí pro galerii i pro prodejnu starožitností)  
Po celou dobu trvání výstavy přijímáme k prodeji obrazy s pražskými  
motivy a zajímavá zrcadla.

**VSTUP ZDARMA**

Bližší informace – tel. a fax: 02/24 32 24 18, 02/24 32 32 18  
[www.aukcniidum.cz](http://www.aukcniidum.cz), e-mail: [galerie.aukce@seznam.cz](mailto:galerie.aukce@seznam.cz)  
e-mail: [AAA@ova.pvtnet.cz](mailto:AAA@ova.pvtnet.cz)

IN-00002C



# Svět v okamžiku

**M**áte rádi fotografii? Máte ji rádi natolik, že byste chtěli mít vybrané dílo klasika nebo současného autora třeba nad psacím stolem? Potom by možná stálo za to zajít se o Pražský dům fotografie v Haštalské ulici na Starém Městě.

Tato specializovaná galerie se v posledních dnech připomíná v souvislosti s krásně nostalgickou výstavou českého fotografa Miloně Novotného Londýn.

Většina vystavených záběrů vznikla v roce 1966. Stojíme-li uprostřed síně, a jsme pamětníci těch časů, ocitáme se znovu v neopakovatelné atmosféře Londýna poloviny 60. let. A nejsme-li pamětníci, pochopíme, proč se na 60. léta vzpomíná jako na skvělou dobu.

Pražský dům fotografie nabízí ovšem i další lákadla. Je tu oddělení, kde si zájemce může vybrat z nabídky katalogů a monografií českých i světových fotografů. Z poslední doby se nabízí třeba monografie Miloně Novotného, kterou sestavila kurátorka jeho výstavy Dana Kyndrová (Kant 2000, 490 Kč).

Nejnověji vyšla kniha Dany Kyndrové Žena s krásným mottem Františka Hrubína "Mezi vdechnutím a vydechnutím/Nesmírný krásný život" (Kant 2002, 590 Kč). Jsou v ní její fotografie ze 70. až 90. let.

Zvláštní prostor je vyhra-



Miloň Novotný: Jazz club

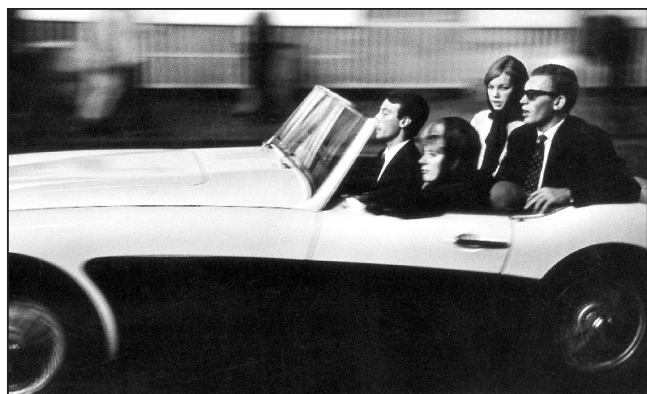
zen prodejní galerii. Občanské sdružení Pražský dům fotografie sdružuje kolem pěti desítek významných českých fotografů. V prodejní galerii jdou nejvíc na odbyt Jan Reich, Ivan Pinkava a Karel Kuklík. Cenové rozpětí současných fotografií je veliké, a tak si na své přijdou lidé

s nejrůznějšími finančními možnostmi. Je tu například Pinkavova fotografie Isolda nebo Saturn a Venuše po 76 000 korun, Zátíší Jana Reicha za 4600 korun, Muž s koňmi Jindřicha Štreita za 25 000 korun nebo Ukrajinská hospodyně Karla Cudlína za 23 500 korun.

Pro sběratele tato galerie nabízí portfolia deseti archivních zvětšení z originálních negativů (například Jaroslava Rösslera).

Má smysl sledovat výstavní program Pražského domu fotografie. Tomu, kdo vytrvá, totiž nabídne systematicky budovaný přehled odkazu české avantgardy, klasiků současnosti i vybraných jmen nejmladší generace fotografů. A co víc, pořádají se tu i výstavy světových autorů.

(ká)



Miloň Novotný: Noční jízda

Platit platebními kartami se stalo součástí běžného života většiny lidí. Podobně jako nákupy na splátky se tak placení kartou stává nepřehlédnutelným trendem současnosti. A právě tyto dva trendy dnešní doby spojuje kreditní karta CCS Kredo.

## Kreditka pro každý den

Kreditní karta CCS Kredo, MasterCard Electronic, skýtá mnoho výhod, které byste u běžné platební karty těžko hledali. Samozřejmě tou největší je možnost opakovaného nákupu na splátky bez ručitele a zdlouhavého papírování. CCS Kredo představuje jedinečnou finanční rezervu, kterou máte vždy po ruce. Můžete využít výhodných nákupních příležitostí a neomezovat se momentálním stavem své peněženky. Půjčovat si můžete, kolik chcete a kolikrát chcete, až do výše vašeho úvěrového rámce, který je od 5 000 do 70 000 Kč. Nakupování nikdy nebylo tak snadné!

- první kartu dostanete zcela zdarma
- nepotřebujete ručitele ani účet v bance
- minimální čistý měsíční příjem alespoň 6 500 Kč
- nezbytností je věk od 18 do 65 let a české občanství

## Máte kam sáhnout, když je třeba

Když v obchodech platíte kreditní kartou CCS Kredo, můžete zůstat v pohodě. Máte totiž možnost využít bezúročné období až 40 dnů a pravidelně splácet celou vyčerpanou částku. V tomto případě nemusíte zaplatit na úroci ani korunu navíc. Anebo si splácení můžete rozložit třeba do 30 měsíců! Úrok platíte vždy jen za tu část půjčky, kterou jste ještě nehradili.

Kartu si můžete snadno přizpůsobit své momentální situaci i vašim potřebám. CCS Kredo vám umožní například libovolně měnit výši měsíčních splátek i způsob jejich placení nebo si můžete nastavit denní i měsíční limit pro čerpání hotovosti. Sami si určíte minimální měsíční splátku, a to buď 10 % ze zůstatku, nebo 3 % z úvěrového rámce plus úroky a poplatky. Kdykoli můžete splatit mimořádnou splátku a ušetřit tak na úrocích, a to bez penále za předčasné splacení. Navíc si schopnost splácet půjčky můžete pojistit. S kreditní kartou CCS Kredo jste prostě pánem svých financí.



## CCS Kredo - výhody pro každého

- při nákupech s kreditní kartou CCS Kredo máte až 40 dnů bezúročné období
- CCS Kredo platí v 18 000 obchodech a 1 900 bankomatech v České republice - všude tam, kde uvidíte logo MasterCard Electronic
- vysokou bezpečnost plateb zajišťuje okamžitá 100% autorizace všech transakcí
- s kreditní kartou CCS Kredo získáte 8% slevu při nákupu z katalogu CCS Triangl
- ke kartě CCS Kredo si můžete zřídit až dvě dodatkové karty pro své blízké

Informujte se o podmínkách získání kreditní karty CCS Kredo na Zákaznickém centru CCS Kredo 02/83 10 10 83 nebo na [www.ccskredo.cz](http://www.ccskredo.cz).



# V Praze můžete ochutnat Belgii

**S**lavnostní otevření nejnovější pražské restaurace nazvané Les Moules se sice teprve připravuje, ale zkušební měsíční provoz už má úspěšně za sebou.

Les Moules patří do mezinárodního řetězce značkových restaurací Belgian Beer Café. Jde o vynález belgické pivovarnické skupiny Interbrew. Restauraci je už po světě 35 a jsou provozovány na bázi franchisingu. O tu pražskou se stará smíchovský pivovar Staropramen. Podobné restaurace najdete přirozeně v mateřské Belgii, ale také ve Francii, Lucembursku, Nizozemsku, Španělsku, Maďarsku, Rumun-

## LES MOULES

Café - Braserie

### Doporučený recept

#### Studený předkrm

Tenké plátky ze sušené Vlámské šunky s rukolou, čerstvými fíky a medovým dresinkem

#### Teplý předkrm

Pečené papriky s bazalkovým pestem a mušlemi sv. Jakuba na lůžku z rukoly

#### Polévka

Pravá belgická čirá tomatová polévka s rybím masem a mušlemi

#### Hlavní jídlo I.

Muše na tmavém pivu Leffe s cibulkou, slaninou, pommes frites a bylinkovou majonézou

#### Hlavní jídlo II.

Pečené jehněčí kolínko protýkané česnekem s fazolkobramborovým salátem s tymiánovým aroma

#### Moučník

Variace belgických lanýžů se sladkou omáčkou z třeshového piva Belle-vue



Snímky: Irena Hošková

sku, Chorvatsku, Velké Británii, USA, Austrálii, na Novém Zélandě, Slovensku a Ukrajině. Spojuje je nejenom společný koncept a belgická piva, ale ve všech najdete hodiny s ručičkami trvale ukazujícími za pět minut dvanáct. Jde o památku na dobu, kdy v Belgii měli oficiální uzavírací hodinu o půlnoci. Hostinští se vymlouvali na to, že se jim zastavili hodiny, a mají tedy ještě pět minut na zavření.

Pražský interiér odpovídá tradičnímu belgickému pivnímu baru s dominujícím mohutným dubovým výčepním pultem. Tady můžete v praxi ochutnat většinu toho, o čem dnes píšeme v rubrice nápoje. Na čepu jsou tradiční belgická piva Stella Artois, Hoegaarden White, Leffe Blond a Leffe Bruin. Pro toho, kdo se chce belgickým pivním výzkumům věnovat podrobněji, mají ještě lahvové Belle-Vue

Krik, které chtějí od podzimu čepovat, Hoegaarden Forbidden Fruit a Duvel (Dábel. Pozor na něj - má 8,5 % alkoholu !) Na čepu je ještě domácí Velvet a Staropramen Granát, v lahvích u nás v licenci dělané japonské pivo Asahi, Staropramen světlý ležák a nealkoholické pivo Rallye. Z Belgie přijel výčepník, který našince zasvětil do tajů čepování belgických speciálů. To, co znamená pro Francouze víno, to je pro Belgičany pivo. Mají speciály vhodné jako aperitiv, k hlavnímu jídlu i digestiv.

Ovšem nejenom pivem živ je člověk, i když i takový je-



Pravá belgická čirá tomatová polévka s rybím masem a mušlemi

dinci se najdou. Největší zajímavostí restaurace Les Moules, což je po našem muše, je příprava u nás netradičních jídel, která si Belgičané k pivu oblíbili. Přiznám se, že třeba kombinace piva a muší se mi poněkud nezdála. Takové dobře vychlazené chablis se mi k nim zamlouvalo daleko víc. Když jsem však ochutnal muše na černém pivu s cibulkou a slaninou a muše svatého Jakuba s omáčkou Zabayone z tmavého piva Belle Vue a s čer-





Variace belgických lanýžů se sladkou omáčkou z třešňového piva Belle-vue



Pečené papriky s bazalkovým pestem a mušlemi sv. Jakuba na lůžku z rukoly

venou řepou, tak si o řízné pivo přímo říkaly.

Co Belgičany přivedlo do Prahy? "Chtěli jsme v kolébce pivních tradic ukázat českým milovníkům piva naše speciality, protože věřím, že je dokáží nejlépe ocenit," řekl nám marketingový ředitel společnosti Interbrew Luc Bastiaensen. Provozovatel Les Moules Filip Nyklíček k tomu dodává: "V Praze je už zastou-

pena každá významnější národní kuchyně, jenom belgická tady nebyla. Přitom jde o kuchyni nesmírně zajímavou a navíc v Praze žije poměrně silná belgická komunita." Šéfkuchař Les Moules Otto Kohout překvapil na stáži v Belgii své partnery znalostí přípravy mořských ryb. Čekali suchozemce, který o mořské havěti nic neví. "V Belgii jsem s tamními kolegy sladil



Šéfkuchař Otto Kohout

své představy s jejich tradičními recepturami. A naučil se jejich cukrářské speciality – čokoládové lanýže a pověstné pralinky."

Les Moules není žádná "lidovka". Nejde však, díky silným pivovarnickým partnerům, o další z pokusů zlatokopecských pseudorestauratérů, kteří za horentní sumy nabízejí podprůměrná jídla a špatně ošetřená piva i vína. Pokud si udrží i nadále kvalitu, kterou nasadili na startu, jistě se brzy zařadí mezi špičkové restaurace pravidelně oceňované v kulinářských průvodcích, jako je třeba ročenka Gurmán.

**Libor Ševčík**

libor.sevcik@economia.cz

## Vařte s námi

### Mušle na tmavém pivu

4 porce

- 2 kg čerstvých modrých mušlí nebo Imperiál
- 6 jarních cibulek
- 10 dkg anglické slaniny
- 2 dl piva Leffe bruin
- olivový olej

Mušle pečlivě vytrídíme, očistíme a důkladně propláchneme v osolené vodě. Na olivovém oleji orestujeme slaninu a nakrájenou cibulku. Přidáme mušle a zalijeme pivem. Když se pivo začne vařit, protřásáme mušle, aby se všechny v páře otevřely. Ochutíme nakrájenou petrželkou a koriandrem.

### Pečené jehněčí kolínko

pro 4 osoby

- 4 jehněčí kolínka (každé 350 – 400g)
- 1 větší hlavičku česneku
- olivový olej
- provensálské koření
- 4 dl bílého vína
- sůl

Kolínka prošípikujeme česnekem až ke kosti, posolíme, pomážeme olejem a obalíme v provensálském koření. Každé zvlášť zabalíme do alobalu a necháme marinovat 12 – 36 hodin v chladu. Potom je, už bez alobalu opečeme ze všech stran na pánvi na olivovém oleji. Vložíme do pekáče, podlijeme výpekem z pánve a podlijeme třetinou vína. Dáme do trouby a při 120 °C pečeme 2 – 3 hodiny doměkka za občasného podlévání vínem. Podáváme s bramborovým salátem se zelenými fazlovými lusky.



Snímky: Irena Hošková

Mušle na tmavém pivu Leffe s cibulkou, slaninou, pommes frites a bylinkovou majonézou



# Piva se sílou vín

**P**ítí piva není v Belgii pouze gastronomickým, ale také estetickým zážitkem. Belgičané, v jejichž pivovarech se vaří zřejmě nepestrější nabídka speciálních piv na světě, si totiž velmi potrpí na to, jakým způsobem své oblíbené nápoje servírují i konzumují. Na každý druh mají Belgičané jinou sklenici, každý se hodí pro jinou příležitost či k jinému jídlu. Především pítí archívních a speciálních piv bývá v těchto oblastech opravdovým svátkem. Až téměř obřadem, který může připomínat snad rituály spojené spíš s vínem než s pivem.

Podobnost s vínem není v Belgii náhodná. Dají se tady totiž koupit piva, která mají k vínu blízko. Například piva

typu Lambic, jejichž receptura je zřejmě nejstarší mezi pivny vyráběnými v rozvinutých zemích, se připravují podobným způsobem jako víno. Jsou závislé na přírodních, vlastních kvasnicích a spontánně kvasí v dřevěných sudech.

Přestože je Belgie velmi malý stát, nabídka piv je tady pestrá jako zřejmě nikde jinde na světě. Daří se tady i malým, rodinným či hospodským pivovarům, které nabízejí velmi rozmanitou produkci. „Pivo přichází a odchází, avšak v každém okamžiku se jich v Belgii právě čtyři nebo pět set vyrábí a na sedm stovek jich je ve sklepeních,“ píše novinář a spisovatel Michael Jackson ve své Encyklopedii piva.

V Belgii je pravidlem, že i obyčejné pivnice nabízejí kromě tradičních značek na čepu více druhů piva. K dobremu bontonu patří, že by jich mělo být nejméně pět nebo šest. Existují ale i speciální pivní bary, kde si lze vybrat i z více než stovky značek.

Světově nejznámější belgickou značkou je Stella Artois, jež patří mezi piva plzeňského typu. Množstvím alkoholu (5,0 %) se řadí ke zlatému středu. Nejprodávanější pivo plzeňského typu v Belgii je ale Jupiler, který se vaří ve městě Liege. Český pivař zřejmě ocení značku piva Cristal Alken, které v Limburku

vaří francouzská společnost Kronenbourg a které má silnou chmelovou chuť typickou pro řadu českých piv. Tradiční pilsnery obsáhnou zbytek se dělí speciály. Zbývá toho na ně dost, Belgie patří mezi deset zemí s největší spotřebou piva na světě.

Belgický Lambic zřejmě dostal jméno podle malého městečka Lambiek v údolí říčky Senne, kde jej kdysi začali vyrábět. Znalci označují tento druh za nejneobvyklejší pivo na světě. To je dáno nejen tím, že se jedná o pšeničné pivo, ale především způsobem výroby. Lambic se často neprodává jako čisté pivo, ale míchá se do několika jiných variací. Například Gueuze vzniká smícháním „mladého“ a vyžrálejšího piva Lambic. Na originální chuti druhu

Kriek se zase podepisují třesně, které se celé přidávají do piva při kvašení. Další variací z tohoto okruhu je Faro – vzniká mícháním Lambicu s přísadou cukru nebo karamelu.

Belgičané rozlišují pivní druhy také podle barev (bílá, červená, tmavozláta...). Mezi takzvaná pšeničná bílá piva – většinou se jedná o dezertní aromatické nápoje s příchutí různých druhů ovoce nebo koření – patří například Oud Heggards prodáváný s druhovým označením Witbier. Do kategorie červených piv, které místní milov-



Belgické hospody mají dlouholetou tradici

níci piva přezdívali belgické burgundské, můžeme zařadit zase značku Rodenbach ze západních Flander. Tmavozláte pivo zase připomíná styl Old Ale a nejznámější je Madame Rose z historického města Oudenaarde.

Belgie, podobně jako Nizozemsko, je také Mekkou takzvaných klášterních piv, která vaří mniši. Jedná se většinou o velmi silná speciální piva, která zrají v sudech i několik let. Klášterů, jejichž mniši se věnují pivovarnictví, je několik, ale pouze se může pochlubit originálními recepturami. Ostatní vaří většinou licenční produkty. Mezi nejznámější patří Westmalle v provincii Antverpy a Orval z provincie Luxembourg. Orval navíc vaří pouze jedinou značku, kterou prodává v neobvyklé láhvi podobné kapce. Právě tento pivovar se navíc může pochlubit typickou sklenicí ve tvaru masívního kalichu. Právě tradice klášterních pivovarů svědčí o tom, že Belgičané jsou na svoje pivní hodnoty pyšní a stále je udržují.

**Josef Albrecht**

Vše o pivu najdete na [www.svetpiva.cz](http://www.svetpiva.cz)



## Základní pivní styly v Belgii

### Pilsener

Tradiční pivo plzeňského typu zastupují například značky Stella Artois, Jupiler, Export nebo Cristal Alken.

### Silná piva

Mezi místními jsou velmi oblíbená, lze vybírat například ze značek Jenevier, jalovcového piva Dikkenek nebo Hopjenever. Kvůli jalovcové příchuti se těmto druhům přezdívala chmelový gin.

### Lambic

Zřejmě nejstarší evropské pivo vyráběné spontánním kvašením. Koupit lze i variace na tento nápoj označované jako Gueuze, Kriek a Faro.

### Belgická Ale

Velmi silná speciální piva. Zřejmě nejznámější jsou De Koninck, Duvel, Mechelen Bruynen nebo Gourden Carolus.

### Klášterní piva

Specialita Belgie a Nizozemí. Úspěch slaví hlavně Westmalle, Westvleteren, Chimay, Rochefort a Orval.





# Surfing

**Š**koda, že William Shakespeare neměl pravdu, když nám ve své Zimní pohádce omylem přisoudil moře. V případě, že by Českou republiku alespoň z jedné strany omývaly modré vody oceánu, mohli bychom se oddávat jednomu z nejkrásnějších sportů na světě – surfingu.

Surfing je prapředkem všech „prkénkových“ sportů. Jeho počátky se tradičně přisuzují dávným obyvatelům Havajských ostrovů, kteří dokonce v modlitbách prosili bohy o příznivý vítr. Přestože dnes je kulturní záležitostí, odnepaměti je spojen až s mystickou úctou k moři.

Ostatní sporty příbuzné surfingu – například snowboarding či windsurfing – stojí na dalším vývojovém stupni: Všechny nějak využívají moderních technologických vymožeností, ať už je to motorový člun nebo jen vázání. Surfing nikoliv. Je to nejstarší a nejčistší forma jízdy na prkně – jezdec je úplně sám v mohutných příbojových vlnách a – laicky řečeno – nemá se čeho chytit.

Pohled na profesionály, kteří s neuvěřitelnou lehkostí zvládají tunely lámajících se vln, je úchvatný. Snad by se i mohlo zdát, že na surfingu není nic zvlášť složitého. Lehnout si na prkno a pustit se proti bouřící hladině na širé moře je srovnatelné s jízdou na snowboardu po černé sjezdovce. A to si pak ještě

musíte stoupnout, držet rovnováhu a sjet první vlnu...

Surfing je mimořádně technicky náročný sport, který si žádá týdny, měsíce a roky tréninku. Ve vnitrozemských oblastech není možné si ho vyzkoušet, obtížnou dostupnost ještě násobí fakt, že vybavení se tu prakticky vůbec neprodává. To všechno vás ale nesmí odradit. Když vyjedete k moři a začnete trénovat, od prvního momentu budete fascinováni a rádi překousnete modřiny po celém těle a litry slané vody v žaludku. Toho všeho bude totiž zpočátku požehnaně.

## Koupit si vybavení

K surfingu je kromě samotného prkna potřeba ještě provaz, kterým se jezdec k surfu přiváže, vosk, jež se maže na horní část, aby nebyla tak kluzká, a „hřeben“ na odstraňování vosku. Opravdu nemá cenu tady shánět vybavení. Nákup nechte až k moři. Ať už budete v USA, na Novém Zélandě či kdekoli jinde, zaručeně najdete spoustu obchodů s novým i použitým vybavením.

Nejlevnější nová prkna se dají ve Spojených státech koupit za cca 350 dolarů, ale pro začátek postačí vybavení z druhé ruky. V surfbazarech je možné sehnat prkna ve výborném technickém stavu a stojí řádově o desítky až stovky dolarů méně. Na úvod si určitě poradíte velký, aspoň 3 metry

dlouhý surf – lépe na něm udržíte rovnováhu, ať už vstoje, nebo vleže.

## Vrhnout se do vln

Až tedy nakoupíte vybavení, najděte si místo s menšími vlnami, namažte vrchní část surfu voskem, lano si oviňte kolem kotníku nohy, kterou budete mít při jízdě vstoje vzadu, a pusťte se do vody.

První a základní dovednost je ležet na surfu a pádlovat rukama proti vlnám. Ačkoliv se to na pohled nemusí zdát náročné, voda vás během několika vteřin přesvědčí o opaku. Jednoznačně si najdete někoho, kdo vás bude učit. Na plážích jsou školy samozřejmostí. Instruktor vám vysvětlí, že je rozdíl zdolávat vlny před zlomem a po zlomu, naučí vás vlny podplavávat a prorážet a nakonec – po sérii pádů a přemetů, kdy si s vámi voda bude dělat, co chce – si i stoupnout.

Když budete trénovat opravdu intenzivně, asi za týden až deset dní už se na prkně nějakou dobu udržíte a dokonce i sjedete svou první vlnu. Až se k moři dostanete příště, budete už vědět, jak „na věc“, fázi ležení a pádlování si zopakujete během jednoho dne a pak už můžete plynule pokračovat ve zdokonalování surfářských dovedností.

**Adéla Poláková**

## Tip

V jihozápadní Francii, na pobřeží Atlantického oceánu, leží malebné středisko Biarritz, evropský surfářský ráj. Rozlehlé město se proslavilo polovinou 19. století, kdy sem zavítala císařovna Evženie, manželka Napoleona III., a na pláži postavila palác (dnes luxusní Hotel du Palais).

Nádherné pláže a modré vlny Atlantiku lákají každoročně do Biarritzu obrovské množství surfařů z celého světa. V létě se tu koná proslulý Biarritz Surf Festival, jehož se zúčastňují ti nejlepší jezdci z celé Evropy, Ameriky (včetně Havaje) i Austrálie a Nového Zélandu. Město je příjemné, rušné a plné mladých lidí.

Kromě surfování tu můžete hrát golf, tenis, jezdit na koni, vodních lyžích, potápět se, hrát pétanque atd. Spoustu užitečných informací najdete na internetové adrese [www.touradour.com/surf/shops/Billbiarfr.htm](http://www.touradour.com/surf/shops/Billbiarfr.htm). Fotografie Biarritzu si můžete prohlédnout na [www.touradour.com/towns/biarritz/album.asp](http://www.touradour.com/towns/biarritz/album.asp).





# Triglav

## Vrchol, který zdobí vlajku

**J**e sedm hodin ráno a my se v lyžařském středisku Pokljuka připravujeme k výstupu na nejvyšší vrchol Slovinska Triglav. Balíme do batohů jídlo a oblečení na tři dny a rozdělujeme si horolezecké helmy, lana a karabiny. I když nás čeká „pouze“ vysokohorská túra, tohle horolezecké vybavení se nám podle našich slovinských průvodců bude hodit.

Pokljuka je známá pořádáním závodů Světového poháru v biatlonu. Uprostřed smrkových lesů, ležících ve výšce asi 1200 metrů nad mořem, které se v restituci vrátili slovinské katolické církvi, stojí výcvikové středisko místní armády. Takže se tu setkávají dva světy: Církevní rozjímání nad přikázáním nezabíješ tady přerušují výstřely sportovních a vojenských pušek.

Od začátku cesta prudce stoupá. K vrcholu jsme se vydali z jihovýchodu. Z jižní strany vede na Triglav řada trekingových cest, severní stěna s ledovcovým polem je vyhrazena pouze horolezcům.

Vzhledem k délce výstupu doporučují odborníci rozložit cestu do dvou dnů. Nás čeká třídní přechod celého masívu Julských Alp. Asi po dvou hodinách les končí. Střídá jej kosodřevina a o chvíli později tráva a bílé vápencové skály. Trochu tady krajina připomíná slovenská pohorí Velká a Malá Fatra nebo Belanské Tatry. Dolomitský vápenec, který tvoří zdejší vrcholy, je ale mnohem tvrdší materiál.

Za další hodinu přicházíme na chatu Vodnika ve výšce 1817 metrů nad mořem. Slovinci horské chatě říkají „koča“ a v okolí



Snímek: Radim Procházka

Triglavu je jich několik. Na všech lze pojist a ubytovat se. Není třeba brát s sebou do hor spacák, protože správci poskytují dvě deky a povlečení.

Na chatě Vodnika je ale poslední možnost nabrat si vodu do zásob. Vrtulníky sice na výše položené nolehárny dopravují jídlo i pití, voda je tam ale nejvzácnější elixír. Pokud na některých chatách teče, pak není pitná a slouží pouze k hygieně.

### Dvě nebezpečí

Poprvé vidíme část toho, co nás v následujících hodinách čeká. Vrchol Triglavu sice skrývá mlha, ale je vidět chatu Planika (2408 m. n. m.), kde dnes budeme spát. Krabíčka posazená na hraně rozlehlého kotle nevypadá, že se do ní vejde několik desítek noležníků.

Musíme zdolat ještě více než šest set výškových metrů. Asi po hodině vý-

stupu nám průvodci oznamují, že přímá cesta na Planiku je příliš nebezpečná, protože tam hodně padá kamení. To je při výstupu na Triglav jedním ze dvou největších nebezpečí. Proto máme s sebou horolezecké helmy. Teď je ale necháváme v batozích, tady není třeba riskovat. Je před polednem, a tak můžeme pokračovat směrem na nejvyšší položenou (2515 m. n. m.) a největší chatu v oblasti – Triglavsky dom s třemi sty lůžek.

Začíná pršet. Počasí je druhým největším nepřitelem turistů na Triglavu. Je stabilnější dopoledne, a tak je lepší si hodně přivstat. Nejnebezpečnějším meteorologickým rozmarem je bouřka, které jsme byli naštěstí ušetřeni. Pod Triglavem je několik pomníčků připomínajících oběti blesků.

Ještě ne úplně promoklí přicházíme do Triglavského domu. Někteří poprvé ochutnávají místní specialitu – jotu. Je to velmi hustá polévka se zelím a uzeným masem, která za 6 eur lehce nasýtí i nejhladovější horaly. My žíznivější si raději dopřejeme více pív. Stojí tady 3 eura, takže je to pro našince trochu dražší, ale žízeň je veliká a zásoby vody se vyplatí ušetřit na horší časy.

Nevěříme našim průvodcům, když tvrdí, že déšť za pár desítek minut ustane. Mají pravdu, zvolili jsme si správné ochránce. Po dvou hodinách vyráží „vrcholová“ skupina k Triglavu. Nasažují si helmy, úvazky a karabiny a odcházejí nahoru do mlhy. My ostatní, méně zdatní, chvíli sestupujeme a poté se po vrstevnici vy-



dáváme k našemu dnešnímu cíli – chatě Planika. Po dvaceti minutách se mlha na okamžik rozeštoupí a my vidíme na hřebenu, který směřuje k Malému Triglavu, siluety našich kolegů.

Asi ve čtyři hodiny jsme u cíle. Na chatě Planika (2408 m. n. m.) není voda ani na mytí, takže skromnou hygienu musíme provést z vlastních zásob. Při tříeurovém pivu, jehož účinek posilujeme přinesenou moravskou slivovicí, plánujeme zítřejší výstup.

Vpodvečer se počasí zcela mění. Sluneční paprsky prokreslují údolí pod námi, kde vidíme i mohutný stín vrcholu Triglavu. Před setměním přichází „vrcholové“ družstvo. Kolem deváté jdeme spát, zítra budeme vstávat velmi brzo. Je nás na pokoji asi dvacet, a tak jako nevoják mohu poprvé v životě obdivovat neuvěřitelnou kakofonii chrápání a hlubokých výdechů. Únava je ale tak silná, že by tady usnula i princezna na hrášku.

## Nad ránem k vrcholu

Vstáváme v půl čtvrté. Je tma a prší. Průvodci opět osvědčují svou zkušenost, když tvrdí, že déšť za chvíli ustane. Vyrážíme s mírným zpožděním oproti plánu – po půl páté. Vzorňější účastníci mají na hlavách čelovky. My ostatní se musíme spolehnout na vlastní zrak. Není to ale nic náročného. Obloha se už začíná rozjasňovat. Procházíme rozlehlým kotlem přes sněhová a suťová pole. Asi za dvacet minut jsme u skály. K postupu vzhůru nám nyní pomáhají ocelové, asi dvacetcentimetrové tyče zaražené do masívu. V některých úsecích je střídáno podobné hromosvodu.

Máme na hlavách helmy, úvazky a skoby zůstaly v batozích. Tato cesta je prý méně náročná než ta včerejší. Na ní se někteří karabinami k ocelovému lanu pro větší pocit bezpečí



Vrtulníky zde rozvážejí zásoby pro vysokohorské chaty



Místní flóra je z rodu alpských květen

připoutávali. Výstup skutečně není pro člověka zvyklého na vysokohorskou turistiku nijak těžký. Jen v některých místech je poněkud strmější než například přechod mezi Velkou a Malou Studenou dolinou ve Vysokých Tatrách.

Přicházíme do sedla, kde odkládáme batohy a pokračujeme k vrcholu. Rozednilo se, ale Triglav zahluje mlha. Cesta nyní vede

po hřebenu a v některých úsecích ani není třeba se přidržovat rukama. Fouká. Za dvacet minut se z mlhy vynořuje malý plechový přístřešek s kuželovou střechou. Ten stojí na vrcholu a je nejbezpečnějším úkrytem před bouřkou. Funguje totiž jako z hodin fyziky známá Faradayova klec.

Výš už ve Slovinsku nemůžeme vystoupit. Jsme 2886 metrů nad mořem.

Triglav je národním symbolem a najdete ho i na slovinské vlajce.

Dolů není příliš vidět, pouze na východě se občas v mracích objeví vycházející slunce. Po deseti minutách odcházíme.

Sestupujeme jihozápadním úbočím. Po pětácti minutách opouštíme skalní masív s ocelovými stupy a lany a dál pokračujeme po normální horské cestě. Odtud nás budou nadále provázet stopy po bojích. Zdejší krajem vedla za první světové války frontová linie mezi Rakouskem a Itálií. Hlavně v okolí vrcholu Krn (2182 m. n. m.) dodnes leží na stráních nábojnice, polní lahve, ostnaté dráty a kosti z mul, které pomáhaly vynášet vojenskou techniku do vysokých nadmořských výšek. Na této frontě bojoval Benito Mussolini a jako zdravotník tu sloužil Ernst Hemingway.

Na chatě Dolič (2164 m. n. m.) nás čekají ti, co se ani dnes neodhodlali k dobytí vrcholu. Je devět hodin ráno a mohl by následovat poklidný sestup do údolí. Cesta končí až pod zmíněným Krnem. Už před námi není žádný technicky náročný úsek. Pouze dlouhý pochod ve výšce okolo 1500 metrů nad mořem, kde jsou v červenci louky plné desítek krásných květů.

**Radim Procházka**

radim.prochazka@economia.cz



Zdánlivě vypadající kříž je ve skutečnosti rozcestník

