

Bělohradské listy



Vydáno 20. 10. 2023 • Ročník XXIII • Cena 16 Kč

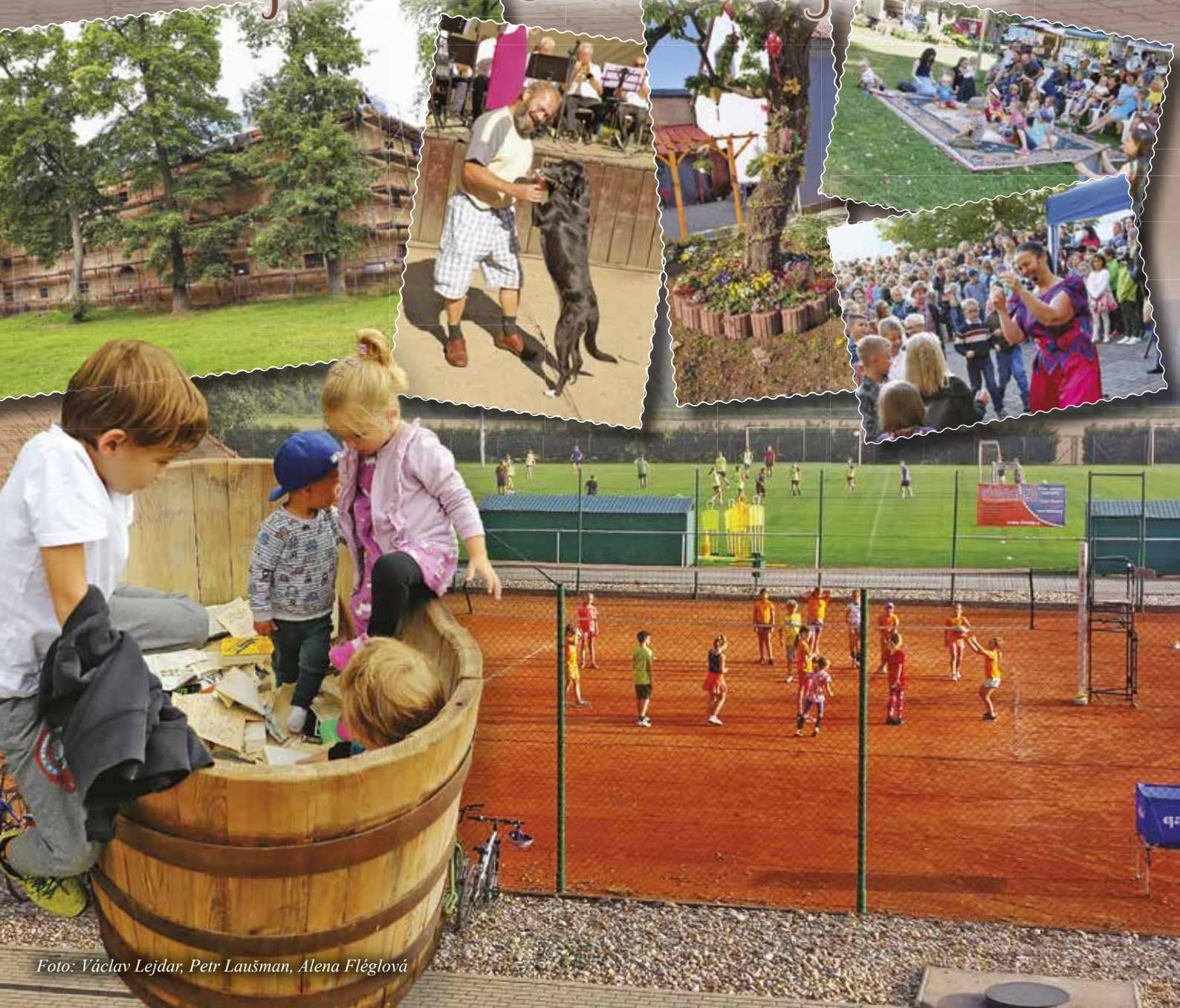
5 / 2023



ET HABITAVIT INNOBIS



Objektivem Bělohradských listů



Simona Schánilcová



Jakub Matouš

– vítěz Memoriálu Luďka Kučery



Jiří Sehnal

– Začít od konce



Simona Kunčíková

– Cesta do Santiaga



Tomáš Lejdar a David Pažout

– Jak jsme šli z Bělohradu do Bělehradu



Další číslo vyjde: 15. 12. 2023

Fotografie na obálce:

01 **Oltář v zámecké kapli**
Petr Laušman
24 **Podvečer**
Jiří Sehnal

Babí léto

Jeho začátek byl deštivý, rozplizlý a nijaký, ale nakonec se z něj vyklubalo teplé a dlouhé léto nečekaně přesahující až do poloviny října. Babí léto jako vystříženě. Žádný prudký zlom z teplých srpnových dní rovnou do mrazu, jak tomu bylo v minulých letech. I proto jsme si mohli užít víc akcí konaných pod širým nebem. A že jich letos bylo: Koncerty všeho druhu, hasičské akce, divadelní představení v zámeckém parku, zábavy pro děti a také sousedská posezení, jaká se pořádají v přilehlých vesnicích. Třeba v Brtvi nebo v Hřídenci. V Brtvi jich bývá tradičně víc, zvláště velký úspěch mívá drakiáda nebo letní lyžařské závody, které hasiči ještě vylepšili nastříkáním pěny na svah. Klouzalo to jedna radost. O legraci při takových akcích rozhodně není nouze, a těžko říct, jestli si ji víc užívají děti, nebo dospělí.

Hřidelecké posezení bývá nostalgičtější, protože se tam sjíždějí i ti, co už v Hřídenci nebydlí. Setkávají se tudíž všechny generace včetně té nejstarší (90 a víc) a hodně se vzpomíná. Ale ani tam nechybí legrace, hudba a skvělé pohoštění. A víte, co je nejhezčí? Co člověka nejvíc potěší a zahřeje u srdce? Vidět, kolik všude přibylo dětí!

V tak teplém a vlídném podzimu člověk nějak víc vnímá krásu krajiny, ve které žije. Při neustálých deštích, vichru lomejícím holými větvemi a chladu, co zalézá pod svetr, to rozhodně necítíte. Koneckonců – ani se vám v takovém počasí ven nechce. Kdežto teplé večery k procházkám vyloženě lákají. Stmívá se brzy a rychle. A když se začnou rozsvěcet lampy, dostanou město i vesničky stulené v zeleni okolních vršků snovou atmosférou.

Mám ráda bělohradský zámecký park. Za každého ročního období, i když to barevné podzimní je asi nejpůsobivější. V noci se cestě přes park spousta lidí raději vyhne, ale brzy zvečera, když město kolem ještě žije, má procházka zšeřelým parkem nádech filmového záběru.

Takových téměř filmových záběrů by se v Bělohradě samozřejmě našla spousta. A víte, který je nejhezčí? Nebo nejpůsobivější? Řekla mi to moje sousedka: „Když jdeš za tmy z Brtve a otevře se ti pohled na hladinu Pardoubku, ve které se odrážejí desítky světél. To je krása!“

Šla jsem se tam podívat. A víte, že měla pravdu?

Můžete se jít dnes večer přesvědčit osobně. Přejí vám hezký a vlídný podzim.

*Hana Marie Körnerová,
foto: facebook - brtevští*



BĚLOHRADSKÉ LISTY — Časopis Bělohradu a okolí

Periodický tisk územního samosprávného celku Lázně Bělohrad

Vydává: Město Lázně Bělohrad. Vychází jako dvouměsíčník.

Redakční rada: Ladislav Stuchlík (šéfredaktor), Eduard Čeliš, Alena Fléglová, Hana Friedrichová, Hana Marie Körnerová, Václav Lejdar, Josef Špür, Jaroslav Voves.

MK ČR pod č. E 10901, ISSN 2533-8005

Povoleno: Město Lázně Bělohrad, Městské kulturní středisko, Barákova 3, 507 81 Lázně Bělohrad

Adresa: 739 629 482 / 493 792 484

Telefon, fax: mks@lazne-belohrad.cz

E-mail:

Sazba, tisk: Tiskárna ARPA, Kotkova 792, 544 01 Dvůr Králové nad Labem

Korektury: Martin Žantovský

Zeptali jsme se za vás

Co nás čeká v lázních?

Jaké kulturní akce chystá společnost Lázně Bělohrad do konce tohoto roku?

Pro širokou veřejnost, lázeňské klienty i místní obyvatele chystáme do konce roku bohatý program. Připravili jsme kulturní i gurmánské zážitky, ze kterých si určitě vybere každý.



V restauraci Bohumilka chystáme po úspěšné letní grilovací sezóně do provozu udírnu, kde si hosté pochutnají například na klobáskách, bůčku, kýtě nebo pstruhu. Na svatého Martina nás čeká Svatomartinské posvícení s taneční zábavou a v prosinci si určitě nenechte ujít Štěpánskou zábavu s tombolou. Pro letošní rok jsme se rozhodli připravit netradiční Otevřený Silvestr. Každý, kdo se bude chtít pobavit, dobře najíst a užít si atmosféru s přáteli, může přijít do Bohumilky bez nutné rezervace.

Ve Spa Resortu Tree of Life jsme do konce tohoto roku připravili taktéž zajímavé kulturní akce a gastronomické zážitky. Tradičně se můžete těšit v listopadu na talk show Haliny Pawlowské, jejímiž hosty budou pro tentokrát Barbora Kodetová a Jana Švandová. Pravidelně v naší restau-

raci Vernissage pořádáme tematické večere, které přenesou návštěvníky do různých koutů světové gastronomie, a klienti tak mohou ochutnat formou bohatého rautu speciality například z Asie, Francie, Ameriky, ale i z Česka či Itálie. Vybrané večery jsou speciální, obohacené o hudební doprovod s živou hudbou, který navodí tu správnou atmosféru. V průběhu listopadu pak chystáme tradiční Svatomartinské menu. Tak určitě přijďte ochutnat pečenou husu nebo výtečný husí kaloun.

Před Štědrým dnem si vás dovoluujeme pozvat do kostela Všech svatých, kde se můžete zaposlouchat do vánočních melodií a prožít tu pravou atmosféru. Mezi svátky ve Spa Resortu Tree of Life chystáme sváteční koncert nejnámější české šansoniérky Radky Fišarové, která zazpívá světové šansony a další sváteční melodie. Určitě to bude velmi příjemný zážitek a slavnostní zakončení letošního roku. Pokud již začínáte přemýšlet nad vánočními dárky, poukaz na večeri, kulturní akci či wellness by jistě každého potěšil.

A co dalšího se chystá v příštím roce?

Hlavní novinkou roku 2024 je otevření nového Centra komplexní rehabilitace, které navazuje na stávající Rehabilitační ústav. Díky modernímu vybavení a erudovanému personálu budeme schopni poskytnout tu nejlepší péči pacientům se závažným onemocněním i vyšším stupněm tělesného postižení. Pavilon je dvoupatrový a v každém patře je umístěno 30 rehabilitačních lůžek. Rehabilitační ústav disponuje kvalitním vybavením a moderními přístroji pro rozvoj hrubé a jemné motoriky i kognitivních (poznávacích) funkcí. Pokud se chcete stát součástí nově vznikajícího týmu, dejte nám o sobě vědět. Rádi vás u nás přivítáme.



s Halinou NA VĚTVI

13. 11. 2023 18.00
BARBORA KODETOVÁ
JANA ŠVANDOVÁ

Svatomartinské MENU

6. - 12. 11. 2023
RESTAURACE
VERNISSAGE

Sváteční ŠANSON

26. 12. 2023 18.00
RADKA
FIŠAROVÁ



RESTAURACE BOHUMILKA
LÁZŇŮ BĚLOHRAD

Svatomartinské POSVÍCENÍ

11. 11. 2023 19.00
TANEČNÍ ZÁBAVA
S ŽIVOU HUDBOU

Štěpánská TANEČNÍ ZÁBAVA

26. 12. 2023
UŽIJTE SI S NÁMI TRADIČNÍ
ZÁBAVU S TOMBOLOU

Otevřený Silvestr S NOVOROČNÍM PŘÍPITKEM

31. 12. 2023
PŘIJĎTE SI UŽÍT KONEC ROKU,
NEZÁVAZNĚ, BEZ NUTNOSTI REZERVACE!

PŘIDEJTE SE K NÁM

*a přispějte ke spokojenosti
našich hostů...*

Hledáme nové kolegy na pozice:

ŠÉFKUCHAŘ/KA
KUCHAŘ/KA
ČÍŠNÍK/SERVÍRKA

www.belohrad.cz/kariera



LÁZŇŮ BĚLOHRAD
KLÍČ KE ZDRAVÍ



Starostka odpovídá

Plánuje město nějaké pozemky pro výstavbu rodinných domů?

Ano, v Tyršově ulici běží II. etapa zasilování 12 parcel. V současné době se připravuje projekt pro územní a stavební řízení, a pokud budou všechna rozhodnutí státních orgánů kladně vyřízena, tak bude projekt předán do konce letošního roku.

V příštím roce proběhne výběrové řízení na dodavatele výstavby inženýrských sítí a následně zastupitelstvo města rozhodne, kdy a jakou formou (obálková metoda či dražba) pozemky rozprodá.

Případní zájemci necht' sledují webovou stránku města, sociální sítě či úřední desku. O prodeji budeme informovat s dostatečným časovým předstihem.

Prý se ruší obřadní místnost ve Fričově muzeu.

Ano, ve Fričově muzeu opravdu obřadní místnost končí a chtěli bychom, aby budova sloužila co nejdříve svému původnímu účelu.

Rada města svým usnesením ze dne 26. 9. 2023 odsouhlasila jako novou obřadní místnost přízemní sál v budově nového úřadu. Kromě svateb tu bude probíhat i vítání občánků.



Informace starostky

Ráda bych občany města informovala o možnosti pronájmu víceúčelového sálu v přízemí budovy nového úřadu, zasedací místnosti a vstupní haly určené na výstavy. Primárně je tento prostor určen pro jednání zastupitelstva města, nově jako obřadní místnost a také pro kulturní a vzdělávací akce organizačních složek města (městské kulturní středisko a knihovna) a místních spolků. Pro ně jsou prostory k dispozici zdarma. Ostatní zájemci si mohou prostory pronajmout za úplaty dle platného ceníku a provozního řádu (bližší informace naleznete na webu města: kultura a sport – víceúčelový sál).

Alena Kuželová – starostka města, foto: Ladislav Stuchlík, Petr Laušman



**POTRAVINOVÁ BANKA
HRADEC KRÁLOVÉ, Z.S.**

OCITLI JSTE SE V NOUZI?

Město Lázně Bělohrad ve spolupráci s Potravinovou bankou Hradec Králové, z. s., nabízí svým občanům dočasnou pomoc při zvládnutí náročného období v jejich životech, a to možností využívat potravinovou pomoc.

O JAKOU POMOC SE JEDNÁ?

Potravinové balíčky – obsahem potravinových balíčků jsou čerstvé potraviny, které jsou denně sváženy z Královéhradeckého kraje, trvanlivé potraviny, základní drogistické zboží, dětská výživa, pleny. Balíčky je možné přizpůsobit zdravotnímu stavu a s tím spojenému dietnímu stravování.

KOMU JE POMOC URČENA?

Tuto pomoc mohou čerpat zejména rodiče samoživitelé, vícečetné rodiny, děti a mladiství v nepříznivé situaci, senioři, lidé s psychickým či tělesným postižením a další osoby sociálně vyloučené nebo žijící v sociálně vyloučených lokalitách.

JAK VÝDEJ BALÍČKŮ PROBÍHÁ?

Potravinová banka bude pomoc distribuovat ve spolupráci s Městským úřadem Lázně Bělohrad. Výdej bude probíhat v předem určeném termínu na domluveném místě. Pro více informací či při zájmu o potravinovou pomoc je možné se obrátit na sociální pracovníci obce, která bude evidovat zájemce o pomoc, obsluhovat objednávkový systém a koordinovat distribuci potravinových balíčků.

*Mgr. Simona Davidová,
sociální pracovníce
tel.: +420 497 772 107*



DEN ARCHITEKTURY

Celorepublikový festival věnovaný architektuře se uskutečnil letos poprvé i u nás v Lázních Bělohradě.

Bohatý program zahájili autoři nové radnice David Pavlišta a Vojtěch Ružbatský ze studia re:architekti komentovanou prohlídkou budovy. Po zhruba hodině se diváci přemístili do farního kostela Věch svatých, kde na ně čekala expozice nálezů objevených během antropologického a archeologického průzkumu tamní krypty, a mohli si tak poslechnout odborný výklad antropoložky Mgr. Marcely Horákové. Kdo měl odvahu, mohl vystoupat až na kostelní věž, prohlédnout si krásy Bělohradu a vyslechnout si něco o historii kostela a přilehlé fary od Josefa Klazara. Někteří zájemci o architekturu zvládli oběd pouze během chůze směrem k zámku, protože už od 14 hodin na ně čekal pan Ing. Jiří Balský, ředitel NPÚ ÚOP v Josefově, s přednáškou a komentovanou prohlídkou o díle génia českého baroka J. B. Santiniho. Diváci mohli nahlédnout do unikátní kaple zámku, projít se po nádvoří a prozkoumat zbytky barokní fasády. Kdo byl již unavený, mohl přijít a začíst se do knih o architektuře v zámecké oranžerii (Památníku K. V. Raise), kde byl čtenářský koutek plný knih nejen pro děti, ale i dospělé. Odvážnější se pustili do výroby dřevěných autíček a domečků s řemeslnými dílnami spolku Balbinea. Celý program zakončila bohoslužba za zemřelé patrony kostela, jejich rodiny a za všechny pohřbené v kryptě bělohradského kostela Věch svatých doprovázená hudbou od Václava Holana Rovenského – Requiem české z roku 1694 v podání Krkonošského Collegia Musica.

René Vítar, foto: Petr Laušman, Alena Fléglová, Jaroslav Voves, Václav Lejdar



Čas na zdraví

Simona Schánilcová, nutriční terapeut



ŠESTATŘICETILETÁ **SIMONA SCHÁNILCOVÁ**, ROZENÁ STEIGEROVÁ. ŠEST LET JE V DANÁ ZA ANTONÍNA SCHÁNILCE. MÁ DVA KLUKY, SAMUELA A SEBASTIANA. PRO MNOHÉ MÍSTNÍ JE ZNÁMÁ Z FOLKLORNÍHO SOUTĚŽE HOŘEŇÁK, KDE DLOUHÁ LÉTA TANCOVALA. VYSTUDOVALA FARMACEUTICKÁ ASISTENTKA NA VYŠŠÍ ODBORNÉ ŠKOLE V HRADCI KRÁLOVÉ. PO STUDIU PRACOVALA DESET LET V JIČÍNSKÉ LÉKÁRNĚ. PŘI PRÁCI ABSOLVOVALA V PRAZE DÁLKOVÉ STUDIUM NUTRIČNÍ TERAPIE.



V létě tohoto roku vzniklo v Lázních Bělohradě v Husově ulici nové pracoviště nutriční terapeutky Simony Schánilcové. Pro Bělohradčany je srozumitelnější napsat, že sídlí v ordinaci MUDr. Paďoura. Určitě je zajímavé se o této nové ordinaci a Simoně Schánilcové dozvědět něco víc. Co nabízí, jak nám může pomoci a co ji dovedlo až k této službě, jsme se rozhodli zjistit.

Už při práci v lékárně jsem si uvědomila, že lidé řeší svoje zdravotní problémy sekundárně, zjednodušeně – až nastanou. Berou velké množství léků, což se mně od počátku nelíbilo a chtěla jsem tomu předejít a pomáhat jim, aby léky nemuseli v takové míře brát.

Přivedlo mě to na dráhu výživy, celostní péče o člověka, co se týče stravy, pohybu a spánku.

Na základě toho jsem si otevřela od prvního června letošního roku vlastní praxi. Jsem velice vděčná MUDr. Michalu Paďourovi, který ve mně asi viděl nějaký potenciál a nabídl mně svoji vlastní ordinaci. Jsem v ordinaci nepravidelně, někdy ve středu, někdy ve čtvrtek, podle telefonické nebo e-mailové dohody.

Člověk se zeptá, kdo ke mně terapeuticky patří. Jednoduše, patří sem všichni, kteří chtějí být zdraví, a to samozřejmě chce každý. První klientela je od MUDr. Paďoura. Jsou to lidé s vysokým cholesterolem, léčící se s vysokým tlakem a podobně. Mají chronická onemocnění, která se dají správnou stravou hodně ovlivnit.

Pacient, nebo chcete-li klient, přijde na první konzultaci a tam si řekneme, jaká má ten člověk očekávání. Mám bioimpedanční přístroj, kterým změřím hmotnost, otok v těle, zánět, přístroj určí metabolický věk, na kolik se tělo cítí, změří množství tuku v těle, svalovou hmotu a další parametry. Tím dostanu širokospektrální obraz daného člověka. K tomu klient vyplní rozsáhlý dotazník, který probere jeho život od dětství do současnosti. Díky těmto informacím jim mohu vypracovat časovou životní osu. Ta často ukazuje, že většinu zdravotních problémů jim způsobil stres. Podle mých zkušeností klidně i přes devadesát procent. Stres, bohužel, dnes vládne světem. Na základě těchto

informací jim zpracuji komplexní plán dalšího postupu, ve kterém je nejen jídelníček, ale i jednoduché jídelní recepty a rady do života. Odvíjí se to také podle toho, kde člověk pracuje, například ve třísměnném provozu, v kolik hodin chodí spát, v kolik hodin jí, prostě jaký má životní rytmus.

Podle vypracovaného plánu by se měl pokusit stravovat, spát a prostě žít. Samozřejmě si nemyslím, že to bude na sto procent, ale měl by se snažit, aby se plánu přiblížil co možná nejvíce. Během terapie si klient zaznamenává různé stavy, například bolesti hlavy, nespavost a podobně, a já po čase vidím, jak se situace vyvíjí.

Abych byla trochu konkrétnější, začala jsem s těmito konzultacemi v červnu a již nyní se objevují výsledky, například v podobě snížené váhy, lepšího spánku, větší hybnosti a zlepšení celkového zdraví. Příkladem je paní, která měla zánět v těle a ten se podařilo díky stravě úspěšně eliminovat.

Mohu říci, že největší motivací byly moje děti. Když se narodily, chtěla jsem pro ně samozřejmě to nejlepší. Už na mateřské jsem si uvědomila, co mě stáhlo na školu nutriční terapie. Zdraví. Začala jsem vařit zdravější jídla a dodržovat nějaká pravidla. Do toho přišly manželovy vleklé zdravotní obtíže, což jsme také vyřešili pomocí upravené stravy. To asi rozhodlo o cestě dalšího profesního života. Jako doklad správnosti této cesty mohu uvést příklad vážící se k našim dětem. Děti většínou po nástupu do školky onemocní nějakou přenosnou chorobou. Naším klukům se to vyhnulo a věřím, že je to zvýšenou odolností díky stravě.

Našla jsem si takové hezké moto: „**Kdo si teď neudělá čas na zdraví, bude nucený si později udělat čas na nemoc.**“

Děkuji za rozhovor a věřím, že alespoň některé ze čtenářů to povede k zamyšlení nad svým zdravím. A pokud chcete vědět víc, otevřete si stránky www.nutrisimi.cz nebo zavolejte na číslo: 728505176.

Ladislav Stuchlík

foto: archiv Simony Schánilcové

Pivovarník s mediální minulostí



V minulých číslech Bělohradských listů vycházel čtyřdílný seriál podrobně mapující pivovary v okolí Bělohradu. Dnes si představíme pivovar, jehož výrobní prostory nelze navštívit, ani není možné k němu přijet na vrátnici, přesto ale vrátil Bělohradu pivo. Jak je to možné a oč se jedná, přibližuje sládek a majitel v jedné osobě Jan Beneš.

Jak ses k pivovarnictví dostal?

Někdy před deseti lety jsem ochutnal pivo IPA. Jde o svrchně kvašené pivo, které pochází původně z Velké Británie. Po přesunutí tohoto stylu do Ameriky z toho vzniklo pivo hodně hořké, světlé, s vyšším % alkoholu a intenzivní na aroma. Tento styl mě zaujal tak, že jsem se začal pít po jeho historii, jak se vyrábí a jaké má složení. Postupně jsem se seznamoval s lidmi, kteří s vařením tohoto druhu piva měli zkušenosti, a zjišťoval jsem, čím je možné docílit požadované barvy, vůně a chutě. A začal jsem pivo vařit doma.

Pak jsem objevil, že existují tzv. létající pivovary. Takový pivovar neváří ve vlastním pivovarském zařízení, ale buď si nechá pivo podle receptu uvařit na zakázku, anebo si přímo pronajme výrobní kapacity v existujícím pivovaru a tam si své pivo vyrobí. Pivovarů tohoto typu jsou u nás už desítky.

No, a když jsem zjistil, že tohle existuje, pohltilo mě to natolik, že jsem před dvěma lety absolvoval kurs sládků v pivovaru v Lomnici nad Popelkou. Tam jsem se seznámil nejen se sládkem Mirkem Vaníčkem, ale i s dalšími lidmi, kteří měli zkušenost s vařením piva v pivovarech. Letos v lednu jsem založil vlastní značku pivovaru HOAX CRAFT BREWERY.

Proč zrovna HOAX?

HOAX proto, že termín má propojení na mou mediální praxi. I když výraz znamená poplašnou zprávu, proti které v seriózní novinářině stále bojujeme, já ten název vnímám jako určitou nadsázku.

Proto jsem zvolil tento i lehce provokativní výraz. Navíc tím, že pivo není názvem svázané s žádným místem, je možné ho vydávat za místní v jakémkoli regionu, ve kterém bude jeho výroba probíhat nebo kde bude firma sídlit. Představte si, že by se jedno z piv jmenovalo třeba Bělohradská dvanáctka a celá firma třeba Honzův pivovar. Ano, je to české, a podle některých tudíž hezké. Ale založil jsem létající pivovar proto, abych se mohl v kreativitu rozmáchnout a zaletět tam, kam to jen jde, což je koneckonců úkol menších pivovarů.

Kde tedy pivo vyrábíš?

V Lomnici nad Popelkou. Tam jsem začínal, dělal jsem tam kurs na sládků a také jsem se tam toho hodně naučil. Mám štěstí, že mě parta příjemných lidí vyšla vstříc a tihle profici byli tak laskaví, že mě nechali uvařit těch letošních pár várek piva, které teď prodávám.

Jaké druhy piv nabízíš a kde můžeme tuto novinku ochutnat?

Mám tři. Jedno je 14%, další jsou 12%. Přitom ale ta jedna dvanáctka, konkrétně Brut IPA, je prokvašená natolik, že má objem alkoholu jako třeba 16% ležák. Je to proto, že se vyrábí speciální technikou a vaří při nižších teplotách. Já raději říkám: „Pozor na tu dvanáctku, není 12 jako 12.“ Na tomto příkladu je hezky vidět, že ukazatel extraktu uváděný v % pro běžného konzumenta v podstatě nic neznamená.

Tady v Bělohradě projevil Renda Sedláček z Bohumilky tolik odvahy, že v létě každých 14 dní na grilování nabízel nějaké moje pivo. Jsem rád, že bylo možné konzumentům ukázat i jiné pivo než tradiční oblíbený ležák. Jsem přesvědčen, že se kreativní piva ke grilování hodí. Dokonce mě potěšilo, když někteří lidé přijeli na grilovačku jen proto, aby ochutnali mé pivo. Protože stáčí do lahví i do sudů, dodávám do speciálních obchodů, pivoték a hospod. Piváři mohou ale zakoupit a ochutnat nejbliž třeba v cukrárně na Pecce nebo v kavárně ve Valdštejnské lodžii.

Nakolik už tě pivovarnictví zaměstnává?

Rozhodně se už nejedná o pouhý koníček. I když kromě samotného vaření piva je nutné zabezpečit objednávky, etikety, rozvozy, uskladňování a veškerou administrativu, stále ze dvou třetin se věnuji mediální oblasti. Mým cílem je piva neustále zlepšovat, mít je čistá, přímočará a propojovat je s neotřelým a kreativním marketingem, který k těmto stylům piv zkrátka patří.

Jaroslav Voves, foto: Petra Nováková

Naše West Coast IPA je klasická. Díky chmelům Simcoe, Idaho 7 a Columbus voní po pryskyřici a borovici. Má kořeněné aroma a lehká citrusová vůně vyvažuje mírně zamitou chuť. Stand Up je pořádná hořká, ale zároveň dobře pitelná West Coast IPA, která vás postaví do pozoru.

EPM: 14% | ALK. 6,0% obj. | IBU: 50

WWW.PIVOVARHOAX.CZ

HOAX CRAFT BREWERY

STAND UP

0,75 l

IPA 14
West Coast

HOAX CRAFT BREWERY uvádí na trh pivo, které bylo vyrobeno v Lomnici nad Popelkou. Složení: jíst, slad, upravený dimer. SVĚTLÉVČNÉ KVAŠENÉ SILNÉ PIVO. NEPILNOVÉ ANPILNOVÉ. Chcete před přímým setkáním s lidmi přinést zprávu o naší společnosti a o našem. MINIMÁLNÍ TRVANĚLIVOST DO: 12 měsíců. @pivovarhoax

Tu máme dávku citrusového aromatu, a hlavně se ochutnávačovo a prověřeno v oblasti Citrusové, Citra a Ananásu. Naše Session IPA je dvojitá na sladkou chuť, světlá, lehká, jemně kořeněná a světlá hořká. Vopř jsme ji pivořá tak, aby se mohla pít ve všech klimatických zónách. High Light vám vyjasní den.

EPM: 12% | ALK. 6,0% obj. | IBU: 25

WWW.PIVOVARHOAX.CZ

HOAX CRAFT BREWERY

HIGH LIGHT

0,75 l

IPA 12
Session

HOAX CRAFT BREWERY uvádí na trh pivo, které bylo vyrobeno v Lomnici nad Popelkou. Složení: jíst, slad, upravený dimer. SVĚTLÉVČNÉ KVAŠENÉ SILNÉ PIVO. NEPILNOVÉ ANPILNOVÉ. Chcete před přímým setkáním s lidmi přinést zprávu o naší společnosti a o našem. MINIMÁLNÍ TRVANĚLIVOST DO: 12 měsíců. @pivovarhoax



PRVNÍ BĚLOHRADSKÝ VÍTEŽ TENISOVÉHO MEMORIÁLU LUŽKA KUČERY

Jakub Matouš

Na památku mladého místního tenisty Lužka Kučery se od července 1971 hraje na kurtech v Bažantnici jeho memoriál. Letos již 53. ročník. V dosavadní historii se nikomu z bělohradských hráčů nepodařilo tento uznávaný krajský turnaj ve dvouhře mužů vyhrát. Hned v prvním ročníku měl k titulu nejbližší Vladimír Závěský, který po pětisetové bitvě prohrál s Ladislavem Bezkočkou z 1. ČLTK Praha. V roce 2023 se tedy přepisuje historie prvenství a tradiční obraz akademického malíře Karla Dlaboly si odnáší JAKUB MATOUŠ (* 27. července 2003 v Jilemnici), tenista TJ Lázně Bělohrad.

Konec kouzelného měsíce září přímo vybízel ke krátkému rozhovoru s Kubou, tak jej oslovují spoluhráči, kamarádi i blízcí. Jak jinak než u kurtů v Bažantnici. Byl čas i pro fotoaparát Jardy Vovše...

MEMORIÁL LUŽKA KUČERY

Vždycky je fajn vyhrát domácí turnaj. Zvláště když se to nikomu předtím nepodařilo. I když byl letošní ročník trochu slabší. V semifinále jsem ve třech setech porazil spoluhráče Ráďu Machka a ve finále 6:2, 6:2 Honzu Blažka ze Dvora Králové. Turnaj mi docela sedl.

TENISOVÉ ZAČÁTKY

Začínal jsem s pinkáním u cvičné stěny. To mi byly tři roky. Od čtyř jsem trénoval s Martinem Menčíkem a od deseti v Pardubicích s Honzou Čapounem, jehož táta Jaroslav byl ve své době krajskou tenisovou legendou... V Bažantnici dvakrát týdně s Liborem Kindlem.

TENISOVÉ MANČAFTY

Teď třetím rokem hraji za bělohradské áčko. V Pardubicích jsem dva roky hostoval v dorostu a jednou ve starších žácích. Hráli jsme tu nejvyšší soutěž.

KLADY, ZÁPORY, RAKETY

Bekhend i forhend ujdou. I běhání po kurtu. Nejsem žádný ranář, čekám na chybu soupeře. Měl bych zlepšit servis, ten se dá zlepšit vždycky.

Rakety? Šest let jsem měl babolety, přešel jsem na dunlopy. Myslím, že babolety mi seděly víc. Potřebuji trochu těžší rakety.

DEBLY A BAŽANTNICE

Debly hraji od starších žáků z Bódou Bezdíčkem. Tady s nestárnoucím Jardou Hanušem, který na kurt si vždycky bere několik tašek, jako by šel z lidlovského nákupu...

V Bažantnici je snad nejkrásnější to tenisové prostředí. Ale odpoledne hodně vadí při hře stíny vysokých stromů. Všichni hráči naše prostředí chválí.

TEREZA A KLÁRA LAMIOVY

Často spolu trénujeme. Ony jsou velké ranařky, což je moc fajn pro mix. Já jsem spíš vraceč, hodně liftuji. S holkama je zkrátka perfektní tenis.

DIVIZE

Klíčový byl poslední zápas s LTC Pardubice. Měli jsme i smůlu. Doma s Chrudimí měl Jarda Hanuš dva mečboly, a přesto prohrál... No, divizi jsme neudrželi, návrat nebude vůbec lehký, není totiž slabých týmů. Oporou jsou holky, ty drží body.

JINÝ SPORT A MIRAI

Občas si dám s kluky florbal a volejbal. Na kole jsem pravidelně jezdil z Bělé do Bažánky, teď hlavně autem. Cyklistiku si dávám v létě v okolí moravské Lednice. V zimě to jsou sjezdovky a snowboard.

MŮJ NOVAK, RAFA NADAL A NAŠI

Novak Djoković je neskutečný borec, 24 Grand Slamů. Od malíčka na něho koukám, doma mám pokoj obložený jeho plakáty a obrázky. Jsem levák, a proto fandím i Nadalovi, teď vylítl i mladý Alcaraz. Z našich Lehečka, už je asi třicátý na světě. V Bělohradě je velkou nadějí Samík Kindl. Je fajn, že tenis hraje z naší rodiny i brácha Martin (24) a Terežka (12).

VEJŠKA

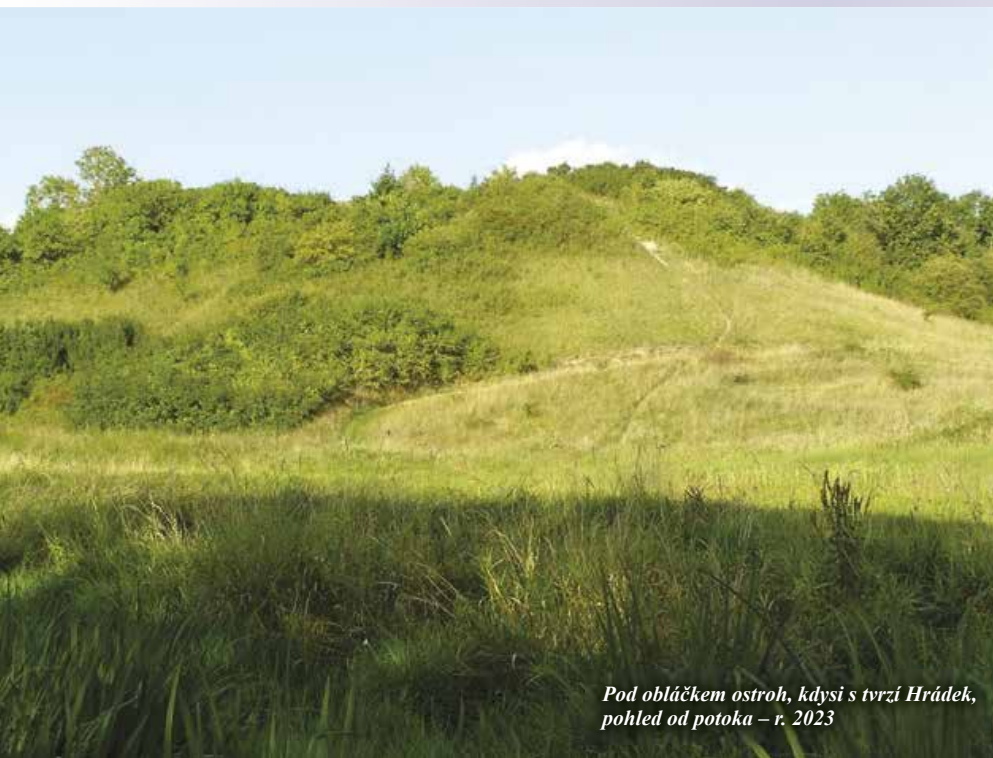
Letos jsem odmaturoval na novopackém gymplu a dostal se na pardubickou vysokou ekonomickou – obor provoz podniku.

Eduard Čeliš,
foto: Jaroslav Vovše



Tvrz Hrádek

PRVNÍ STŘEDOVĚKÁ STAVBA V NOVÉ VSI



Pod obláčkem ostroh, kdysi s tvrzí Hrádek, pohled od potoka – r. 2023

Historie starobylé vsi pojmenované **Novou Vsí** a z ní vzniklého města **Lázní Bělohradu** je neoddelitelně spojena s tvrzí Hrádkem, jako vůbec prvním známým tvůrcem lidské ruky vybudovaným na jejím území.

CO VÝSTAVBĚ PŘEDCHÁZELO A DŮVOD VÝSTAVBY

Nevíme, jak dlouho předtím, ale již na počátku 12. stol. pahorkatou a pralesem porostlou krajinou Lužanska, Bělohradská

a Miletínska vedla od západu k východu vyklučená cesta, či dráha, jak staří Čechové takovouto pozemní komunikaci nazývali, která umožňovala i průjezd povozů tažených koňmi. Začínala v Lužanech, procházela místy budoucí vsi Svatojanského Újezda, pokračovala přes vyvýšeninu Hrádek a přes tehdy ještě neexistující Dolení dvůr do Miletína. Tam se v pralesním lese skrýval knížecí lovecký hrádek sloužící k loveckému vyžití knížete a jeho družiny. Odtud pak cesta vedla na sever, míjela Zvičinu a mířila k pomezí



Močál pod Hrádkem – r. 2023

s Polskem.

TAŽENÍ VOJSKA POLSKÉHO KNÍŽETE BOLESLAVA III. A DNY, OD KDY SE ZAČÍNÁ PSÁT HISTORIE NOVÉ VSI

Touto cestou jednorázově, ale v opačném směru od polských hranic přes Miletín a Bělohradskem a právě místy pozdější výstavby tvrze Hrádku, těsně kolem **29. září 1110¹⁾** protáhlo do českého knížectví nepřátelsky, skrytě a nečekaně několikatisícové vojsko polského knížete Boleslava III. Křivoústého. Zdá se, že vojáci zde mohli odpočívat, pojídat pokrmy zakonzervované v keramických nádobách, případně i nocovat. To proto, že vojsko přímo na bývalém tvrzíšti Hrádku po sobě zanechalo stopu. Zůstala po nich keramická nádoba polské proveniencie té doby, či jen střepey po ní, z nichž jeden byl nalezen – viz foto níže. Toto je významná indicie potvrzující průjezd Poláků právě tímto místem a tento den je dnem, od kdy se píše historie Nové Vsi – Lázní Bělohradu.

VÝSTAVBA TVRZE

Tvrz jako věžovitá stavba či strážní hlídka byla postavena ve stejné době jako strážní hlídka u Lužan, strážní hlídka ve Svatojanském Újezdě a opevněná tvrz v Miletíně a všechny tyto fortifikační stavby byly postaveny zřejmě již **za knížetem Vladislavem I. v letech 1111–17** z nutnosti ostrahy cesty vedoucí právě těmito místy.

Byla vybudována v místě u dnešního výškového bodu 309 m n. m. na vyvýšeném návrší tvořeném ostrožnou dlouhé a k západu se svažující stráně do široké a ploché úžlabiny potoka Heřmanky. Stráň je horizontálně i vertikálně zvlněná, přičemž právě zmíněný výškový bod není jejím nejvyšším výškovým bodem. Byla to opevněná věžovitá stavba, sroubená z hrubě přitesaných kmenů získaných vyklučením pralesa v bezprostředním okolí a s připravenými hranicemi dřeva mokrého a suchého pro případ nutnosti vyslání signálů kouřových ve dne a ohňových v noci. Protože převyšovala okolní vrcholy stromů, byl z ní daleký rozhled, aby strážní vojáci zaznamenali signál vyslaný z předchozího stanoviště bližšího k hranicím a informace o nepřátelském vojsku na cestě byla poslána stanovišti následujícímu a tak až do vnitrozemí.

K tvrzí byly přistavěny příbytky pro knížecí ozbrojenou posádku a čeleď, též byly postaveny hospodářské budovy pro uložení potravin a píce pro zvířata, chlévy pro dobytěk a maštale pro koně.

Prostor kolem její zástavby byl opevněn valy zhotovenými navršením zeminy vykopané z budovaného příkopu před nimi a fortifikace pak byla vylepšena o palisádovou hradbu na valech. Tuto fortifikaci doplnila na západě a pod strání plochá úžlabina meandrujícího potoka Heřmanky s mírným spádem jejího toku, která v té době a ještě po mnohá staletí následující byla protkaná

¹⁾ *Polské vojsko ve dnech 25.–28. září 1110 přešlo hrační hory a pomezí hvozdu a 1. října 1110 dosáhlo levého břehu Cidliny, kde je na protějším břehu očekávalo vojsko českého knížete Vladislava I.*

slepými rameny potoka a tůněmi natolik, že ještě v tereziánském katastru století osmnáctého byl tento cca 2 km dlouhý a kolem 150 m široký zamokřený pás luk zapisován „v řekách“ či „k řekám“ (sic). V případě ohrožení, k docílení zvýšeného rozbahnění mokřiny, bylo možno připravenou navezenou zeminu z obou stran úžlabí rozhrnout a zhotovit nízkou hráz.

Potok byl pro tvrz důležitou výhodou, neboť poskytoval čistou vodu posádce i dobytku a i z obživných důvodů. Byl tehdy plný ryb a jiných říčních tvorů celoročně volně k dispozici, včetně lososů v čas jejich tahu.

TVRZ NAZVANÁ HRÁDEK, JEJÍ DRŽITELÉ A ZÁNIK

Tvrz s ohledem na její velikost byla pojmenována **Hrádek** a pod tímto jménem je ponejprv historii uvedena v r. 1440 – viz níže – a okolní území nad strání je Hrádkem běžně nazýváno do současnosti. Prvními držiteli této tvrze od jejího vzniku byla česká knížata a držela ji do doby, než celou krajinu Lužanska, Bělohradská a Miletínska od knížete obdržel darem **první z rodu Bořků**. Mohl to být **Milota z Miletína**, hypotetický nestor tohoto rodu, a po něm jeho potomci.

Tvrz zřejmě o sto padesát let později držel a patrně i obýval vladyka **Marek z Hořic**, zakladatel Nové Vsi, připomínaný **14. března 1267²⁾**. Patrně poté, co postavil dvůr a založil při něm právě zmíněnou „novou ves“ s nově postavenou tvrzí v prostoru dnešního Doleního dvora v Dolní Nové Vsi, přestal tvrz jako obydlí užívat a tvrz zpuskla.

Další z bořkovského rodu, zapřísáhlý vyznavač kalicha, odpůrce císaře **Zikmunda Bořek Šárovec z Nové Vsi** (* před 1395, † v l. 1436–40) obdržel od otce do vlastnictví jihozápadní, okrajovou část tehdejšího Doleního dílu Nové Vsi i s prostorem tvrzíště, zřejmě obnovil tvrz Hrádek a jako obydlí ji do své smrti užíval. Na **přelomu 14. a 15. století** založil ves Lhotu současného pojmenování **Šárovcova Lhota** – viz článek³⁾ – a od té doby je území bývalého tvrzíště v katastru této vsi.

Nevíme od kdy, ale v r. 1440 tvrz obýval starší bratr Šárovcův, novoveský farář na odpočinku **Martin z Hrádku** († po 1440), dříve zapisovaný z Nové Vsi, který s domicilem z Hrádku je zapsán jako účastník čáslavského sněmu, konaného dne **17. března 1440**. Musel již starý kolem 82 let.



Š. Lhota (okr. Jičín). Detail palisádového žlabu (foto r. 1982 autor J. Šigl /V. Vokolek-archeologové).



Střep nalezený Dr. Dohnalem ve skutečné velikosti, foto patrně Bc. Jaklová

Tvrz Hrádek zanikla někdy po r. 1440 až po smrti svého držitele Martina z Hrádku. Patrně vyhořela a nebyla již obnovena.

V r. 1890 hraběnka Anna z Assenburgu otevřela v prostoru tvrzíště pískovnu a tam byl těžen písek dovážený na stavbu bělohradských lázní.

ARCHEOLOGICKÝ PRŮZKUM TVRZIŠTĚ

Ještě před archeologickým průzkumem místa byl zde bělohradským patriotem **Františkem Sehnalem** (* 5. 4. 1855) z Bělohradu č. p. 121 nalezen kovový hrot šípu, který v srpnu 1904 daroval právě slavnostně otevřenému bělohradskému Fričovu muzeu. Odtud se dostal do depozitáře Regionálního muzea a galerie v Jičíně.

Z jara r. 1971 našel na tvrzíšti Hrádku archeolog jičínského muzea Dr. Dohnal střep polské provenience – viz foto⁴⁾.

Podle odborného vyjádření PhDr. Miroslava Nováka, Ph.D., z Muzea východních Čech v Hradci Králové: „**Průměrem okraje protažení mužské ruky určitě možné je, výška nádoby i její obsah by byly ovšem velmi hypotetické.**“ Dále uvedl, že samotný nález střepu: „**Sám o sobě polské tažení prokázat nemůže.**“

V r. 1974 byl proveden záchranný archeologický průzkum J. Siglem a V. Vokolkem z archeologického oddělení Krajského muzea východních Čech v Hradci Králové. Další archeologický průzkum týmiž archeology byl proveden v letech 1981–1982. Tehdy byly nalezeny spálené dubové trámy, zjištěno bylo, že stěny stavby byly zhotoveny z primitivních vepřovic. Z opevnění tvrze byl mimo jiné odkryt i palisádový žlab – viz foto.

Josef J. L. Špůr, foto: archiv, autor

²⁾ Filozof. ústav Akademie věd, Centrum medie. studií; RBM IV., str. 724–25.

³⁾ Bělohradské listy č. 5/2021.

⁴⁾ Střep je uložen v archeologickém oddělení krajského Muzea východních Čech v Hradci Králové.

ZAČÍT OD KONCE

Jiří Sehnal

Často o tom přemýšlím, zejména když je špatné počasí, což je v této Podzvičinské kotlině běžné. Tento příběh, dá-li se to tak nazvat, se odehrál za horkého červenového počasí, kdy rtuť teploměru přesahovala třicet stupňů Celsia. Seděl jsem pod pergolou, po skráních mně crčely pramínky potu, když v pravé poledne zazvonil u brány bývalý starosta města Lázní Bělohradu, Ing. Pavel Šubr. Setřel jsem z čela pot a otevřel bránu: „Pojďte dál,“ pokynul jsem mu, „co pro vás můžu udělat?“

„V lázních jsem se setkal s farářem Josefem Kordíkem ze Železnice (malá obec nedaleko Jičína) a v řeči se pan farář zmínil mimo jiné, že pan Sehnal také píše a že mu druhý den přinese dvě své knížky a jednu, která ho jistě potěší, poněvadž se v ní píše o něm. Ale to mu neříkejte, to má být překvapení...!!!“

Abych byl upřímný, překvapení to bylo, a ne ledajaké. Abych však mohl vše pravdivě vypovědět, dovolím si malý exkurz neboli odbočení o několik let nazpět.

Seděl jsem v hospodě nad šálkem černé kávy, bylo takřka poloprázdno, jen pár jakoby ztracených dvojic, zřejmě pacientů zdejších lázní, se potichu bavilo a ventilátory u stropu tiše ukrajovaly čas vycházek a procedur.

Záhy však křehká idyla skončila. Do lokálu vkročil obří muž se ženou stejného věku, avšak výrazně menších proporcí. Na modrém triku měl ten obr nápis „ZASE JSTE MNĚ KOUPILI MALÝ TRIČKO“. Nato ženu posadil opodál k oknu a vrátil se ke mně. Nevěděl jsem, jestli se mám schovat pod stůl, ale když přistoupil blíž, usmála se na mě nesku-
tečně jemná, téměř božská tvář.

„Nemýlím-li se, jste pan Sehnal...“ Mlčel jsem. „Spisovatel...!“ „Silný slovo...!“

„Nemusíte být přehnaně skromný. Vaše kniha „MODLITBA PRO JITŘENKU“ je toho důkazem. Omlouvám se, že jsem se vám ještě nepředstavil: Ignác Antonín Hrdina, O. Praem.“ Poté se ohlédl k oknu; Veritas Marie Holíková, SCB, a oba tu byli na krátkodobém léčebném pobytu.

Nato mě Ignác vyzval, a tak jsme se přemístili ke stolu u okna. Paní Marie povstala a usmála se: „Tak už jsme u stolu tři... zní to tak biblicky.“ Stejně jako její sametový hlas.

„Ale vraťme se zpátky k JITŘENCE, podotkl Ignác. Jak se vám s karmelitány pracovalo?“

„Opravdu chcete vědět pravdu? Nic moc. Tohle se jim nelíbilo, tohle vyškrtněte, toto je kontraproduktivní, moji představu o neposkvrněném početí PANNY MARIE vytrhli z bloku a mě vyprovodili z redakce. Takže jsem bohosloveckou fakultu opustil, už ani nevím jak, zato bránu do chrámu božího před Týnem jsem našel hned.“

„Co se stalo...?“ přivítal mě jako obvykle monsignore Jiří Reinsberg, farář od Matky Boží, známý šprýmař a vzácný člověk. Když jsem mu vše ukázal a vysvětlil, usmál se: „Jo, milej hochu, kumšt je řehole. Dejte to sem a zejtra si pro to přijďte, podíváme se na to. Buďte šlank...!!!“

Další probdělá noc. Svítání, poledne, vůně kadidla, Jitřenka, monsignore: „Moc toho nebylo, nevím, co si tam nahoře vymejšlejš, ale pro sichr jsem vám napsal doslov.“ „Děkuji...!!!“ „Bodejť byste nadával. Buďte šlank...!!!“

Na tomto místě se ještě krátce pozastavím. Nevím, zda je to náhoda, či dar od Pána Boha, ale setkání s těmito dvěma muži, faráři, ve mně zanechalo nesmazatelnou stopu toho, čemu někdo říká víra, jiný pokora, i když ono to je v podstatě totéž. Jejich vzácnou vlastností je vytríbený smysl pro humor. Když se monsignora zeptáte, kolik zná anekdot, odpoví vám, že asi sto, a z toho sto padesát židovských. Na jiné vlně se nese Ignác Hrdina; ten když se směje, tak je to slyšet až na druhém břehu Vltavy. Ale také umí být velmi vážný a rád píše dopisy. A v nich umí být až mrazivě vážný. Několik takových si dovolím citovat:

Vážený mistře,

moc děkuji za Vaši knížku, přečetl jsem ji jedním dechem a udělala mně nesmírnou radost. I když „de mortuis nil nisi bene“, v zájmu pravdy jsem přesto rád, že se konečně někdo odvážil napsat pravdu

o oslavovaném disidentovi Pavlu Wonkovi. Osobně jsem ho neznal, ale zato se velmi dobře znám s JUDr. Jiřím Kubátem, synem spisovatelky Marie Kubátové z Vrchlabí. Říkal, že nebylo většího hajzla a křiváka ve Vrchlabí a širokém okolí a že se jej pro jeho udavačství báli i komunisti. A takových ohlasů jsem tady slyšel víc i tady v Praze.

Zdravím, Váš Ignác Antonín Hrdina.

Je na čase vrátit se domů ke kamennému stolu. Slunce se opírá o věž kostela a jeho elektronické zvony odbíjí pátou hodinu deprimujícího vedra. Přesto páter Kordík dál fotografuje pískovcové alegorie a vůbec se nepotí, stejně jako bělostné bloky kamene z Podhorního Újezdu. To proto, že dobře ví, že světla a stíny jsou základem každého umění. A pro fotografa to platí dvojnásob. Přesto mně bylo divné, že se pořád díval na své náramkové hodinky, ale ptát jsem se nechtěl, abych ho nerušil. Avšak nejvíc mě zajímalo, co skrývá pečlivě zabalený balíček na kamenném stole. Otevřel jsem ho, a ejhle; knížky. Že mě to nenapadlo hned. Byly tři: SVOBODA JÍT S BOHEM, AMATÉRSKÁ TEOLOGIE a PÁN BŮH MĚ CELÝ ŽIVOT HÝČKAL... Autorem poslední knihy je Ignác Antonín Hrdina, O. Praem, ve spolupráci s Veritas Marií Holikovou, SCB. Tak to má být kniha, do které jsem taky měl něco napsat.

Celkově mě pozdější polistopadový vývoj v naší společnosti značně zklamal. Elegančně to za mne vyjádřil můj oblíbený spisovatel z Lázní Běláhoř, mistr Jiří Sehnal: Lásky a pravdy vítězí. Pořád se ještě najde hrstka těch, kteří tomu věří. Ale doba se změnila. Lásku a pravdu dusí nenávist a lež, násilí a nenasytost, chorobná touha po moci a majetku, korupce, byznys... byznys a touha po moci nám křiví tváře i charakter. Životní úroveň stoupá, úroveň života upadá...!

Ale obraťme list.

Monsignore Reinsberg. Stále na něj vzpomínám! Kdykoliv jedu kolem Vinohradských hřbitovů, tak se tam zastavím. Odpočívá v malém hrobečku zarůstajícím břechťanem, nedaleko novogotické kaple svatého Václava, obklopen takovými velikány jako Václav Havel, Jiří Šlitr, Jan Kotěra, Jan Gebauer nebo Karel Václav Rais a řada dalších. Dlouho už není mezi námi, a přece jako by se jeho stín občas mihl podél Tejnu, jak sám chrám nazýval. Ten by ze mě měl radost. Opravdu jsem šlank, zhubnul jsem přes třicet kilo, ale ne svou zásluhou; je v tom rakovina jater. Svátky jsem trávil v nemocnici, teprve předevčirem mě po více než měsíci propustili, proto se Vám s omluvou ozyvám tak pozdě. Takže je

pravděpodobně, že se už na téhle zemi osobně nepotkáme. Ale žádný důvod ke smutku. Moc si vážím toho, že mi Pán Bůh dal příležitost a radost se s Vámi osobně seznámit, a jen tak trochu po lidsku lituju, že to nebylo dřív a důkladněji; asi bychom si v mnohém dobře rozuměli. Často na Vás vzpomínám. Nechci lichotit, ani k tomu nemám důvod, ale takových osobností, jako jste Vy, jsem v životě mnoho nepoznal. Váš literární styl mohu rád přirovnat k nikomu menšímu než k dalšímu slavnému Východočechovi – Karlu Čapkovi.

Přeji Vám jen to nejlepší z bohaté Boží pokladnice a srdečně zdravím, Váš Ignác A. Hrdina.

Tečka.

Za pár dnů nato prof. JUDr. P. Ignác Antonín Hrdina, DrSc., O. Praem zemřel v Praze, v pátek velikonočního oktávu 22. dubna 2022.

Co dodat na závěr? Snad jen to, že budu-li ještě někdy něco psát, pohlédnu nahoru a poprosím Ignáce, zda si mohu vypůjčit obálku z jeho poslední knihy „Pán Bůh mě celý život hýčkal...“. To proto, že takový život jsem také prožil a prožívám, takže dobře vím, co to obnáší.

Páteru Kordíkovi pak přeji, aby mu to pořád takhle dobře psalo, a panu Ing. Pavlu Šubrovi Šubrovi děkuji za to, že mi ho přivedl do mého domu. Protože pro dobré lidi je moje brána vedle kostela stále otevřená, amen.

Zde jsem chtěl skončit, ale něco mně našeptávalo, že to není všechno. Že něco chybí. Něco s velkým N. Marně jsem tápal v temnotách svého stařeckého mozku, až jsem pohlédl vzhůru; a ejhle, náhle se rozsvítilo nahoře, a poté i v mé hlavě... že mně to nenapadlo hned! O co šlo? Zapomněl jsem poděkovat Ignácovi Hrdinovi za tu krásnou komprimaci neboli přirovnání ke Karlu Čapkovi. Takže Ignáci (teď už ti můžu tykat), musím ti sdělit, že mě to strašně vzalo a že si to ani trochu nezasloužím. Ale teď už je pozdě. I když říká se, že „nikdy neříkej nikdy“, takže i já můžu přispět svým pohledem na to, co máme s Karlem Čapkem společného; a sice, že se vyrovnáme v počtu vykouřených cigaret. Já tady dole, on tam nahoře.

Otázkou zůstává, jestli se tam nahoře může kouřit. Ale o tom až někdy jindy, a jinde.

Jiří Sehnal, říjen 2023

foto: autor





CESTA DO SANTIAGA



Ing. Simona KUNČÍKOVÁ
24 let

Magisterské studium na Univerzitě Tomáše Bati ve Zlíně – fakulta logistiky a krizového řízení, obor bezpečnost společnosti

Zájmy – zdravý životní styl, běh, plavání a procházky do přírody

Svatojakubská cesta je jednou z největších túr na světě a každoročně ji absolvují tisíce poutníků. Letos v létě se k nim připojila i mladá rodačka z Lánů Ing. Simona Kunčíková se svými dvěma kamarádkami.

Úvodem nám prosím řekni, jak vlastně vznikl nápad vydat se na tuhle dlouhou pouť, a trochu nám ji popiš.

K zakončení našich studentských let jsme se s kamarádkami rozhodly po státnicích vyrazit do světa. Naplánovaly jsme cestu, koupily letenky a vyrazily do Santiaga za dobrodružstvím. Camino de Santiago neboli Svatojakubská cesta patří k nejznámějším poutím v Evropě a přitahuje poutníky a turisty z celého světa, ať už z náboženského důvodu, nebo jakéhokoliv jiného. Tato pouť má několik variant, odkud cestu začít. Nejznámější trasou je takzvaná „Camino Francés“, která začíná ve francouzském městě Saint-Jean-Pied-de-Port a pokračuje do Španělska. Celková délka trasy je přibližně 800 km. Dalšími variantami cest jsou Camino Primitivo, Camino

Inglés, Camino Norte, Via da Prata nebo Camino Portugues a tu jsme si zvolily my. Camino Portugues začíná ve městě Porto a je dlouhá přibližně 250 km. Tato varianta má dvě možnosti, a to jít pobřežní cestou kolem oceánu, nebo vnitrostátní cestou, kde procházíte městy, vesnicemi, poli a lesy. Celá pouť je velmi dobře značená žlutými šipkami a symboly mušle, takže prakticky není potřeba jakákoliv mapa ani navigace.

Vydat se na tak dlouhou cestu, to chce kus odvahy, ale také dobrou kondičku. Jak dlouho jste to šly a jak vypadá příprava na takovou pouť?

Na cestu jsme si vyhradily 11 dní, protože to byla naše první dlouhá cesta. A příprava? Důležitým bodem určitě je, co si zabalit s sebou na cestu, a zvolit vhodnou velikost batohu. Hlavně si musíte uvědomit fakt, že vše, co si zabalíte, poneseš celých 250 km. Také byste mohli dopadnout jako moje kamarádka, která to s velikostí batohu lehce přehnal a postupně na ubytovnách nechávala kusy oblečení, aby ho odlehčila. Já jsem měla asi padesátilitrový batoh, který nebyl těžký, ale i přesto jsem mohla polovinu věcí nechat klidně doma. Nejlepší je řídit se heslem co nemáš, to nepotřebuješ. V Portugalsku a ve Španělsku svítí sluníčko téměř 300 dní v roce, takže když náhodou chytíte den, kdy bude pršet, další den bude zase krásně a vše vám uschne.





Jinak, než se člověk vydá na samotnou cestu, je důležité si zakoupit tzv. „Credencial del Peregrino“ neboli pas poutníka. Do tohoto pasu každý den sbíráte razítka, která lze získat v téměř každé restauraci, kavárně nebo obchodu. Každý den je potřeba získat alespoň dvě razítka. Dalším znakem poutníka by měla být hůl a mušle přivázaná na batohu.

Kde jste přenocovaly a neměly jste někdy strach?

Pro poutníky jsou k dispozici takzvané „Albergue de Peregrinos“, které jsou mnohem levnější než klasické ubytování v hotelu nebo penzionu. Většinou se za tato ubytování platí do 10 € a jsou rozmístěná po trati v rozmezí 5–10 km. Informace o ubytovnách naleznete v jakékoli „Camino aplikaci“. V těchto ubytovnách ale lze zůstat pouze jeden den. Naleznete tam koupelnu, méně či více vybavenou kuchyň, společenskou místnost a pokoj s několika postelemi, jedná se většinou o palandy. Nevýhodou těchto ubytoven je, že je nelze rezervovat předem, a proto musíte vycházet brzy ráno, aby na vás vyšla postel a nemuseli jste jít dalších 10 km do další ubytovny a prosit o střechu nad hlavou.

Jak jste se stravovaly?

V Portugalsku chodíte převážně lesem a vesnicemi, proto je dobré si z mapy zjistit, jestli cestou potkáte nějaké restaurace nebo obchody. To jsme trochu podcenily a byly pak tři dny převážně jen na tyčinkách, které nám měly vystačit na celou cestu. Ve Španělsku už každý den procházíte velkými městy, takže si určitě nakoupíte anebo vyzkoušíte nějakou místní specialitu. Pozor ale na dobu siesty, která je převážně v rozmezí od 15 do 19:30 hod., a v tuto dobu nenajdete téměř žádný obchod ani restauraci otevřenou. Také je důležité podotknout, že pokud si myslíte, že v těchto zemích pochodíte s angličtinou, tak na to rychle zapomeňte a začnete se učit španělsky. Stala se nám třeba taková příhoda na konci cesty. Měly jsme před sebou poslední dvě velká města, předpověď na další den hlásila 35 stupňů, a tak jsme vyrazily v pět hodin ráno na cestu. Neuvědomily jsme si ale, že tady se v létě rozednívá až v půl sedmé ráno, a tak jsme poprvé a naposledy využily svoje čelovky. Po druhé hodině odpolední jsme dorazily do našeho předposledního města, ubytovaly se a vyrazily na oběd. Protože byl víkend, a právě doba siesty, nebylo jednoduché najít otevřenou restauraci, ale přece jen se jedna našla. S jídelním lístkem ve španělštině nám pomohl Google překladač, a protože jsme většinu jídel neznaly, vsadily jsme na kuře se salátem. Číšník, který anglicky moc neuměl, se nám nějak snažil sdělit, že salát, který chceme ke kuřeti, je moc velký a že ho určitě nesníme. Tak jsme daly na jeho rady a objednaly si k tomu brambory. Po chvíli pro změnu dorazil kuchař, který si nejspíše připravil jednu větu v angličtině, a sdělil nám, že naše jídlo bude trvat 45 min., jestli nám to nevadí. Jelikož jsme byly znaveny horkem a v nohách měly více než 25 km, souhlasily jsme. Čekání jsme si krátily vymyšlenými teoriemi, proč to bude trvat tak dlouho. Pravým důvodem byla vlastně jazyková bariéra, protože jsme si objednaly něco úplně jiného, než jsme myslely. Číšník se nám totiž nesnažil říct, že salát bude moc velký, ale že každé z nás přinesou malý gril a na něm grilovaná kuřata. I přesto, že jsme měly hlad opravdu veliký, jsme si zbylou porci nechaly zabalit a na ubytovně jsme si to daly ještě jednou k druhé večeři.

Jak vypadal závěr vaší cesty? Jak jste se cítily, jaké byly vaše pocity, dojmy atd. ...

Na hranici Portugalska a Španělska je starý kovový most přes řeku Minho mezi městy Valencia a Tui. Ve Španělsku zaznamenáte určitě rozdíl v cenách, které jsou značně vyšší, pohostinnost a ochota lidí jsou nižší a poutníci se tu již šíří davem. K získání certifikátu je nutné ujít alespoň 100 km a právě těchto posledních 100 km začíná ve městě Tui. Z tohoto důvodu se počet poutníků zde výrazně navýší.

Po jedenácti dnech jsme se ocitly před katedrálou ve městě Santiago de Compostela, kde jsme



si vyzvedly „Compostelu“. Je to jeden z důležitých dokumentů poutníka, který je v latinském jazyce a je na něm uvedeno vaše jméno a počet ušlých kilometrů.

Lidé tuhle pouť absolvují z různých důvodů, někdo si chce odpočinout od každodenních starostí, jiný to považuje za příležitost pro duchovní růst a další má prostě rád túry. Určitě se o sobě člověk něco dozví, něco objeví, možná ho to trochu i změní... Jak to je u tebe, co ti tahle zkušenost dala?

Tuto otázku nám pokládal téměř každý, kdo nás po cestě ubytoval, a vždy pro nás bylo těžké odpovědět. Spousta lidí na této cestě hledá sama sebe, snaží se najít odpovědi na těžká rozhodnutí, ale to nebyl náš případ. Pouze jsme chtěly společně zakončit svůj vysokoškolský život a zažít nějaké to dobrodružství. A co mi cesta dala? Samozřejmě hodně zážitků, otestovala jsem si svou fyzickou zdatnost, svoji vůli (jít 20 km v dešti do kopce nebo 30 km ve třicetistupňovém vedru), uvědomila jsem si, jak důležitá je podpora kamarádů, a díky této cestě jsem se začala učit další světový jazyk.

„Bon Camino“ neboli šťastnou cestu všem!
Díky za rozhovor.

Alena Fléglová,

foto: archiv Simony Kunčikové



PROFESE A ŘEMESLA V ZRCADLE ČASU

Pracovníci v pivovarnictví



Výroba piva má své kořeny hluboko v historii lidstva. Pivovarnická tradice u nás sahá až do středověku a první pivovar v Čechách byl založen již ve dvanáctém století. Nejprve se pivo vařilo v domácnostech, hostincích a kláštřích. Se zahájením průmyslové výroby piva bylo postaveno plno dodnes architektonicky významných budov, vznikly nové profese, ve kterých našlo pracovní uplatnění mnoho lidí. Stávali se odborníky v oboru a zabezpečovali chod pivovarů na všech pozicích. Některé profese v tomto oboru však vytlačuje moderní technika. Například dnes najít zručného pivovarského bednáře je téměř nemožné, a přitom dříve nechyběli v žádném pivovaru.

Pivovarnictví rozhodně není žádný okrajový obor, do dnešní doby se rozrostlo v obrovské odvětví sdružující množství profesí, ve kterých si každodenně plní své úkoly velký počet zaměstnanců od skladníků, přes pracovníky na varnách a různých odděleních až po řídicí manažery. Ale málo platné, v pivovarech se především vaří pivo, o jeho výrobě rozhoduje sládek a na celém technologickém procesu se podílí řada odborníků. Proto nahlédneme pouze na profese, které přímo souvisí s technologií výroby piva.

V našem městě těžko najdeme někoho povolanějšího, kdo by o technologii výroby piva věděl víc než dlouholetý pracovník v pivovarském oboru pan **František Jirásko**. Zde je jeho stručný pohled na obor:



„Maminka pracovala v kanceláři v novopackém pivovaru a říkala, že kdybych jsem se chtěl jít vyučit sladovníkem, tak kádruvačka v Hradci by po mně šáhla všemi deseti. I když jsem vždy tihnul ke zvířatům, v roce 1967 jsem nastoupil do učení v Českých Budějovicích na obor sladovník. Tenkrát pro východní Čechy bylo spádové pouze učiliště v jižních Čechách. Na praxi jsme půl roku chodili do Budvaru a půl roku do Samsonu. Sladovníkem jsem se však nedoučil. Využil jsem totiž nabídky pokračovat po dvou letech na střední průmyslové škole potravinářské technologie v Praze. V roce 1973 jsem maturoval z oboru kvasná technologie a po vojně jsem nastoupil do holešovického pivovaru jako mistr spilký. V tu dobu šlo o dost velký pivovar, vystavoval 400 tis. hektolitřů piva za rok a k tomu ještě 250 tis. hektolitřů nealka. Tam jsem pracoval cca 5 let, a pak, když jsem se oženil, nastoupil jsem do novopackého pivovaru do funkce podstaršího. Po mnoha letech jsem pak odešel do vrchlabského minipivovaru na místo sládky. Po roce jsem dostal nabídku odejít do Baku v Ázerbajdžánu, abych tam zavedl výrobu v místním minipivovaru. Tenkrát jsem odjížděl na 5 měsíců a nakonec jsem se vrátil až za 1,5 roku. Pak už jsem odešel do důchodu.

Ted' učím na Střední škole gastronomie a služeb v Nové Pace. To jednou jsem v nadšáze ředitelovi novopackého učňáku řekl: „Až tady otevřeš obor sladovník, tak ti sem půjdu učit technologii.“ Tenkrát jsem to považoval za nemožné a vyslovil jsem to, jak se tak říká, aby řeč nestála. A na tento rozhovor jsem už dávno zapomněl. Jenže najednou mně telefonicky bylo sděleno, že od září otvírají obor sladovník-pivovarník a počítají s mou nabíd-

kou učit. Dovedl jsem si živě představit, jak si říkají: „Tak teď se tedy ukaž.“ A protože ten obor mám rád, nabídku jsem přijal. Obor je tam otevřen pátým rokem a pro všeobecnou výuku jsou děti připojeny k jiným oborům, takže tyto společné předměty studují společně s krejčími, truhláři nebo pekaři. Dnes to mají učňové o dost těžší, než jsme měli tenkrát my. Nás do učení vyslal konkrétní pivovar a už předem bylo jasné, kam budeme docházet na praxi. Děti si nyní zvolí obor a škola potom hledá, kde absolvují praxi. Po vyučení pak teprve každý hledá, kam nastoupí do zaměstnání. Už máme i absolventy, kteří našli uplatnění ve firmě, ve které získávali praktické zkušenosti, někteří se pak rozhodli pro další studium na průmyslové škole. To, že nepřeběhli jinam a pokračují dál v oboru, je potěšitelné.

Lidé si často pojmy sládek a sladovník pleťou. Sládek, v pivovarské hantýrce nazývaný pan starý, je vlastně nejvyšší šarží v pivovaru. Jde o hlavního technologa, který rozhoduje, jak se bude pivo vařit, určuje jaké bude sypání sladu, rozhoduje o dávkování chmelu, o používání druhu kvasu... Ve větších pivovarech je nad ním ještě ředitel. Sladovník je řemeslník, který vyrábí slad i pivo. No, a mistr výroby, který řídí vlastní výrobu a rozděluje pracovníkům úkoly, je nazýván podsládek, v hantýrce pan podstarší.

Výroba piva je principiálně stále stejná. Dodnes platí zákon o čistotě piva z r. 1516 vyslovený v Ingolstadtu, tzv. Reinheitsgebot. Ten praví, že pivo se smí vyrábět pouze z vody, sladu a chmelu. Kvasinky v té době ještě nebyly známy. Udržení čistoty v technologickém procesu je 80 % úspěchu. Už tenkrát v Ázerbajdžánu mně ten můj šéf říkal: „Franta, ty nesmíš nikomu říct, jak to pivo vaříš.“ Já mu jen odpovídal, že to složení můžu klidně napsat na papír, rozmnožit a rozdávat na tržnici, protože kouzlo výsledku je jen ve zpracování. Je to vlastně úplně stejné, jako když dvě hospodyňky upečou buchty ze stejných ingrediencí. Každá pak naservíruje na stůl buchty s odlišnou chutí. To by mohli zakázat vydávat i kuchařky.

Samostatnou kapitolou jsou nealkoholická piva, o která mezi konzumenty stále roste zájem. Dnes již některé pivovary mají tak vychytané technologické postupy, že chuť nealka se hodně přibližuje pivu. Jen nefandím nealka pivům s různou příchutí. Obzvlášť když požadované chuti je docíleno jen přidáním nějaké esence.

Bez jednotlivých technologických stupňů výroby piva se neobejde velká pivovarská fabrika ani malý minipivovar. A tak s termíny slad, chmel, vystírání, kvašení, chlazení, tank, ležák, filtrace, stáčení... pracují všichni. I když v dnešní době jsou v technologických postupech filtrace, stabilizace a pasterizace nezbytnými prvky, pro vlastní chuť piva jsou už jen ke škodě. Například pasterizaci piva rozlišujeme na průtokovou a tunelovou. Průtokový paster je k pivu šetrnější. Zde je pivo zahřáté na teplotu 74 °C po dobu 90 vteřin a pak prudce zchladené. U tunelové pasterizace se pivo stočené v lahvích zahřeje na 62 °C a po určitém čase se pomalu zchladuje. A tady to pivo oproti průtokové pasterizaci dostává pěkně za uši.

Hodně se však mění zařízení. Vždyť pamatuju ještě dřevěné kádě na kvašení s plováky s ledem pro chlazení a z učňovských dob filtry z buničiny. Ta filtrace byla tenkrát nedokonalá. Dnes se filtruje přes vysoce účinné křemelinové filtry. Když jsem přišel do Nové Paky, tak tam ve sklepě nebyl ani jeden tank. Byly tam jen dřevěné ležácké sudy. Spodní se nazývají bodňáky a byly asi na 50 hektolitřů. Mezi nimi v tom sedle ještě seděly poloviční, tzv. satlíky. Denně se ty sudy musely narážet, zfiltrovat, stočit. To byla neskutečná práce. Dnes tam mají ocelové tanky o velikosti od 125 do 277 hektolitřů. Jsou uvnitř opatřené epoxidovým nátěrem, který je nutné po určité době opravit. To obnáší vše vyprázdnit, odstavit celé oddělení, vytopit cca na 15 °C, otryskat a obnovit nátěr. Pivovarům, které jsou vybavené nerezovými tanky, tato nákladná štrapace odpadá.

Plzeňský pivovar se dlouho držel dřevěných sudů. Dokonce tam bylo pravidlem, že po každém použití vysklepovali celé oddělení ležáckých sudů. To znamená, že když pivo dozrálo a vyfiltrovali ho, museli vytáhnout všechny sudy na dvůr, vypožáhnout novou smělou, vykoulit a nastěhovat zpět. A protože jeden sud vážil až 15 metráků, byla to šílená práce.

Asi největším posunem bylo zavedení cylindrokónických tanků. To jsou tanky stojaté o velikosti až 10 tis. hektolitřů, umístěné venku, opatřené izolací, hlídané elektronikou a řízené z velinů. Zařízení se bude samozřejmě vyvíjet dál, ale věřím, že i při instalaci nejmodernějších zařízení bude zachována původní technologie výroby piva.“



Tak, jak je pro výrobu piva nezbytné dodržování technologického procesu, je neméně důležitý bezchybný chod zařízení, na kterém výroba piva probíhá. Moderní systémy řízené počítači a obsluhované z velinů dnes vstupují do všech oborů lidské činnosti. Nejsou tedy výjimkou ani plně automatizované pivovarské provozy. A jak na výrobní zařízení v pivovarech nahlíží programátor řídicích systémů pan **Ing. Jiří Podlípny?**

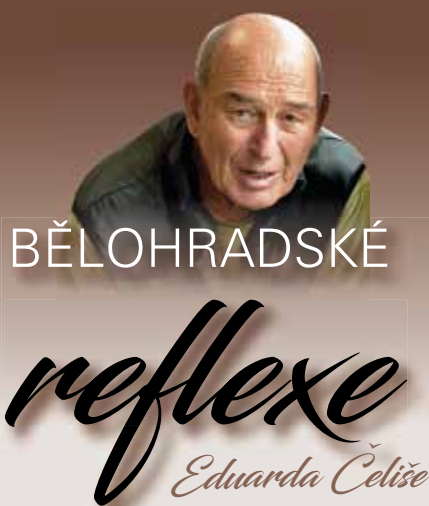
„Základy programování jsem získal na jičínském průmyslovce, kde vyučoval Ing. Vladimír Vik z L. Bělohradu, a na vysoké škole jsem se pak především naučil číst cizí programy. Nyní pracuji jako programátor ve firmě, která se soustředí na komplexní automatizaci v nápojovém a potravinářském průmyslu. Uváděli jsme do provozu automatické linky již v mnoha zemích po celém světě. Myslím, že u nás mají nejautomatizovanější provoz v plzeňském Prazdroji. V takovém provozu ovládá elektronika spoustu prvků a snímače hlídají potřebné veličiny ve výrobním procesu. Například ve Starobrně řídí celý proces výroby od příjmu sladu až po stáčení piva v jeden okamžik tři až čtyři lidé, a přitom dříve tam bylo pracovníků opravdu plno. Třeba v Radegastu mají plně automatizovaný provoz na varně, ale ve sklepě mají stále vše založené na manuální práci. Tanky mají podobné jako v Nové Pace a hadice dlouhé až 60 m tam musejí tahat stále ručně. Investicí do automatického systému pak je možné ovládat celý provoz jen z velína. Protože se jedná o dost nákladnou investici, automatický provoz mají především pivovary sdružené pod křídly světových firem. Jen pro představu, jeden ventil stojí kolem 100 tis. Kč a jsou jich tam tisíce. Ve velkých pivovarech nejsou jen plně automatické linky na výrobu piva, ale i na balení, paletizaci a expedici.

Dnes se již staví nové pivovary především v průmyslových zónách a velin vzniká v administrativní budově ve městě. Ve Venezuele vybudovali plně automatizovaný pivovar a velin je v městské zástavbě vzdálené od výrobního provozu cca 6 km.“



V posledních letech vzniklo i mnoho minipivovarů, ve kterých vaří vlastní speciální piva. Někteří sládcí využívají středověké receptury, jiní se nebojí experimentovat a nabízejí piva všemožných příchutí. Všechny ale spojuje společný trend poslední doby, vařit řemeslné pivo. Není tedy výjimkou, když nám nabídnou vlastní pivo v restauraci, v malebném penzionu nebo v zoologické zahradě. V současnosti se může pochlubit „svým“ pivem i naše město. A to díky odvážnému projektu pana **Jana Beneše**, o kterém přinášíme samostatnou reportáž na str. 8.

Jaroslav Voves, foto archiv



BĚLOHRADSKÉ

reflexe

Eduarda Čelíše

SLAVÍKA NA NÁS!

Už jako kluci jsme lítali do Bažárny na kolech. Na fotbalák, na dva Hofmanovy tenisové kurty i na klasické kolařské „terénky“. U Wágenerovy historické chalupy, která se spíše podobá malému zámku, tak tady na nás zpoza plaňkového plotu křičel hajný Slavík, co měl Bažantnici jaksí pod ochranou: „Kluci zatracený, hajzlíci jedny! Slezte z toho kola! Nebo uvidíte!“

Dnes, po více než šedesáti letech, je situace naprosto odlišná. Po Bažantnici, která má neudržovaných pěšinek čím dál víc, se prohánějí po „hlavní“ cyklisté, bikeri, elektrokoloběžky, a dokonce i motokáry. Žádná vyhláška ani cedule jim tohle konání nezakazuje.

Ano, i já jezdím do Bažárny na kole. Jedu krokem a lázeňákům i místním se z daleka omlouvám, přeji hezký den a děkuji za pochopení mé nepatřičné kolojízdy. Zpátky domů se většinou vracím kolem fotbaláku a podél Javorky.

Spousta Bělohradčáků i cyklistů nebude se mnou souhlasit. Ale park patří především chodcům, vozíčkářům, dětem z mateřské školy i školy základní, maminkám s kočárky, milencům i pejskařům se svými miláčky... K nostalgickým pochůzkám, poklidnému rozjímání, a ne k nebezpečné, až riskantní jízdě na kolech a koloběžkách.

ÚHLAVNÍ NEPŘÍTEL

Před měsícem se hrálo tradiční fotbalové derby Slavia–Sparta, na které se těšila spousta fanoušků obou celků. Derby se stalo ostudou fotbalu. Rozhodčí, někteří hráči a členové realizačních týmů i skupina diváků mají na tom podíl.

Asi před čtyřmi lety jsem byl v Edenu na jednom utkání Slávie. Na konci zval uznávaný a mistrovský hlasatel příznivce sešíváných na příští utkání. Na derby Slavia–Sparta.

O Spartě mluvil jako o úhlavním nepříteli!

Dobrych pětadvacet let jsem dělal bělohradským fotbalistům hlasatele. V žádném případě bych pro jakéhokoliv soupeře nepoužil termín úhlavní nepřítel...

BEDŘICH SMETANA A ROSTISLAV TVRDÍK

Byl pátek třináctého října a v nové Radnici se konal dvouhodinový pořad s názvem Vážná hudba není vážná. Zbylo na mě místo v poslední řadě, protože sál byl doslova nabitý. Sto Bělohradčáků a něco lázeňských k tomu. Kontrabasista snad všech symfonií Rost'a Tvrdíka doslova válel, co se nedá říci o našich repre fotbalistech. Návštěvníky seznámil, svým osobitým, vtipným a naprosto jedinečným způsobem s Mou vlastní Bedřicha Smetany. Rost'a na basu doprovodil pasáže z Vyšehradu, Šárky i Vltavy s lidovou - Kočka leze dírou, pes oknem, nebude-li přšet, nezmoknem...

Večer se skutečně vydařil. Na závěr si navštěvníci, na popud mé sousedky zpěvanky Dany, broukli i jednu lidovku...

MĚSTSKÁ
KNIHOVNA
LÁZNĚ
BĚLOHRAD

Knižní okénko...

Vážené čtenářstvo. Doufám, že jste si naplno užili letního počasí! V knihovně se totiž hromadí spousta nových knih, které stojí za to přečíst!

Rád bych navázal na začínající podzimní atmosféru a s ní spojené houbaření a doporučil bych vám titul od Merlina Sheldrakea – **Propletený život: jak houby utvářejí svět, mění naši mysl a ovlivňují budoucnost**. Všichni máme totiž doma atlasy hub, na internetu je informací spousta, ale tato kniha je jiná. Sheldrakea je doktor tropické ekologie a strhujícím způsobem vypráví o současných poznatcích z ekologie a mykologie. O houbách se zde určitě dovíte to, co jste netušili, a při další houbařské procházce se na svět okolo možná budete dívat jinak.

U přírody ještě zůstanu a musím určitě doporučit knihu **Zkvašeno** od Zuzany Ouhřabkové a Vlády Sojky, dvou předních českých odborníků na fermentaci. Kniha naprosto od základů přehledně popisuje, jak doma fermentovat různé druhy zeleniny, mléčných výrobků či rýže. Poradí vám, jak si vyrobit vlastní nápoj z kombuchy, vyvrátí mýty o fermentaci a představí velké množství inspirativních receptů. A ano, houby se dají fermentovat taky!

Co se týče beletrie nemohu, opomenout nový román Matta Bella – **Jadérko**, který strhujícím způsobem kombinuje prvky sci-fi, ekologických kolapsů budoucnosti a fantastického světa, který vás nenechá spát.

Kolektiv autorů a autorek zase v knize **Jinde** publikoval sedm povídek o lidech, kteří jsou na cestách, utíkají nebo hledají novou budoucnost... Jinde. Kniha vyšla u nakladatelství Baobab a je zajímavá nejen krásnou grafickou úpravou. No a od Baobabu nám také přišla zásilka nádherných dětských knih, které stojí za to prozkoumat. Tak se na vás budu těšit!

Jan Vild, knihovník



Slečny

Básničky pro radost a vaše příjemné chvíle od Břevnováka Tondy Matějky. Jiří Suchý Tonika na konzervatoři kdysi učil, básnicky tepal, trápil, lehce mučil.

Libuše

S Líbou milujem se v bouři,
čumí na nás čtyři kňouři.
Nemají co na práci,
chrochtaj' blahem, prasáci!

Aneta

Aneto, prý chodíš s lordem,
ňákej moula z Oxfordu.
I když se vozí fordem,
stejně mu dám na mordu!

Regina

Regina je něžná, není to věc běžná.
Něžně vstává, lehá něžně,
chováním se rovná kněžně.
Po něžnosti jen jen prahne
a něžně mi občas zahne!

Radka

Sdělila mi Radka,
že z ní bude matka.
Vykřikl jsem: Bravo! Olééé!
Já se stanu kmotrem?
Odvétila: „Těžko, vole,
asi budeš fotrem!“

Ljuba

Vyprávím Ljubě,
jak je na Kubě.
Inu pláže, sex a džus.
Všechno řídí Castro Ruz!
Na Kubě, tam je hej,
to věděl už Hemingway!

Tamara

Přišel k nám Mikuláš,
nepřinesl darů,
vrhnul se na guláš,
poté na Tamaru!

Tonda Matějka



Letos to bude již 20 let, kdy se výrobní závod Vileda stal součástí nadnárodní společnosti Freudenberg. Oslava této události proběhla první zářijový den v areálu firmy na Dolní Nové Vsi. Pro zaměstnance a obchodní partnery byl připraven zajímavý program s živou hudbou a občerstvením. (fle)





LODIČKA NA PARDOUBKU

Při pohledu na historické fotky rybníka Pardoubku zaujme idylická atmosféra letního času s koupajícími se lidmi a lodičkami na hladině. Město Lázně Bělohrad se pokusilo vrátit tuto atmosféru alespoň zčásti, možností proplout se v loďce po hladině rybníka. Za tímto účelem umístilo na brtevskou pláž lodičku, kterou si může kdokoliv vypůjčit a po rybníce se projet. Lodička je prozatím vypůjčena od rybářů, a pokud se plavení po rybníce bude líbit a lidé se budou chovat k lodičce zodpovědně a nezničí ji, zakoupí město v příštím roce loďku vlastní. (las)



OPRAVA BYTU

Město přistoupilo k opravě bytu v domě č. p. 427 na Lázeňské ulici. Celkovou opravu vy-soutěžila firma Luboš Lonský za 1.093.726 Kč včetně DPH. Rekonstrukce bude provedena do 30. 11. 2023. Byt poté bude do pronájmu. (las)



NEPOŘÁDEK U KONTEJNERŮ

Žádáme občany, aby do černých kontejnerů a popelnice nevkládali stavební odpad, bio a vytříditelné složky odpadu!

Povinností původce stavebního odpadu je předat tento odpad oprávněné osobě (svozové společnosti nebo odvést na řízenou skládku). Biologický odpad patří do domácích kompostérů nebo do sběrného dvora, případně i na plochu v Horní Nové Vsi (za autodílnou Zivř).

Tyto kontejnery a popelnice svozová firma odmítá vyvést.

Do černých popelnic a kontejnerů dále nepa-tří vytříditelný odpad jako je čistý papír, plasty, sklo, kovy a nápojové kartony. (břes, holc)

NOVÝ ELEKTROMOBIL PRO PEČOVATELSKOU SLUŽBU LÁZNĚ BĚLOHRAD

V roce 2022 byla městu Lázně Bělohrad, pečovatelské službě, přiznána dotace z Ministerstva pro místní rozvoj, projektu IROP, na pořízení elektromobilu s úpravou pro převoz imobilních uživatelů. Dotace byla přiznána v 90 % výši, kdy spoluúcast města Lázně Bělohrad činí 10 % z pořizovací ceny elektromobilu. V prvním vyhlášeném výběrovém řízení na dodání upraveného elektromobilu se nepřihlásila žádná firma. Až po vyhlášení druhého výběrového řízení se přihlásila firma CanoCar, s. r.

ZÁCHRANNÝ PRŮZKUM KRYPTY BĚLOHRADSKÉHO KOSTELA VŠECH SVATÝCH

Ve dnech 18.–22. září 2023 překvapil návštěvníky bělohradského hřbitova v jeho východní části stan a pod ním poměrně čilý ruch. V té době probíhal záchranný archeologický a antropologický průzkum spojený s vyčištěním krypty kostela Všechných svatých. Akce se připravovala již od podzimu roku 2020, kdy při předběžném průzkumu byl zjištěn velice špatný stav ostatků uložených v obou komorách krypty – patronátní i kněžské. Vše bylo ve velké míře degradováno houbami a plísněmi. Bylo naprosto nepřijatelné, aby v tomto nedůstojném prostředí spočívaly ostatky těch, kteří v minulosti pečovali o rozvoj Bělohradu.

K nápravě popsaného stavu se sešel skvělý tým odborníků – PhDr. Jan Prostředník, Ph.D., archeolog a ředitel Muzea Českého ráje v Turnově, se svými kolegy, terénním technikem Petrem Hartmanem, archeologem Mgr. Romanem Sirovátkou, konzervátory Tomášem Štefánkem a Pavlem Hendrychem, DiS. Dále antropoložka Mgr. Marcela Horáková a archeolog Mgr. Jan Horák, Ph.D., z Centra terénní archeologie Univerzity Hradec Králové, archeolog Mgr. Jiří Unger, Ph.D., z Regionálního muzea a galerie v Jičíně, regionální historik a folklorista Mgr. Pavel Kracík z Jičínské besedy. Svou pomocí přispěli i místní dobrovolníci archi-vář Bc. Jan Čečetka společně s Jiřím Hanušem a choceňská studentka Andrea Ostruzzková. Všem jmenovaným patří velké poděkování. Poděkování ale náleží také bělohradskému duchovnímu správci panu faráři P. ThLic. Grzegorz Puskiewiczovi, že tuto záchrannou akci umožnil zrealizovat. Nesmíme však zapomenout ani na podporu města Lázně Bělohrad v čele s paní starostkou Alenou Kuželovou, DiS.

Na podrobné závěry z průzkumu je ještě brzy, po vypracování řádné nálezkové zprávy bude-me o jejím výsledku čtenáře BL informovat. S předběžnými poznatky se mohli 30. září seznámit návštěvníci bělohradského kostela v rámci akce Den architektury. Tentýž den bylo od 17 hodin slouženo requiem za zemřelé patrony kostela, jejich rodiny a za všechny pohřbené v kryptě kostela Všechných svatých. Poté byly ostatky v nových schránkách znovu pietně uloženy do vyčištěné krypty. Vyzvednuté archeologické nálezy si k odbornému ošetření převzali konzervátoři Muzea Českého ráje v Turnově. Po provedeném zásahu budou zaevidovány do sbírek Regionálního muzea a galerie v Jičíně a následně dlouhodobě zapůjčeny Římskokatolické farnosti Lázně Bělohrad k vystavení v kostele.

Za ŘKF Lázně Bělohrad Josef Klazar, foto: Muzeum Českého ráje v Turnově



o., Brno, se kterou byla ke konci srpna 2023 pode-psána smlouva na dodání ve lhůtě 90 dnů od podpisu smlouvy. Dne 2. 10. 2023 firma dodala elektromobil Toyota Proace City Verso EVL2 za cenu 1 482 248,64 Kč (s DPH). Město Lázně Bělohrad se podílí částkou 148 224,864 Kč. K nabíjení elektromobilu bude využita nabíjecí stanice u úřadu.

Nový elektromobil bude sloužit pečovatelské službě Lázně Bělohrad hlavně k převozům uživatelů do střediska osobní hygieny, což zatím nebylo možné a byl nutný dovoz rodinou uživatele. Další využití elektromobilu se časem určitě rozšíří i na jiné možnosti. V současné době se čeká na vyřízení formalit ohledně přepisu a pojištění, poté bude nutné absolvovat několik „cvičných“ jízd a předpokládáme, že v průběhu listopadu bude elektromobil plně k dispozici pečovatelské službě a jejím uživatelům.

Tímto město Lázně Bělohrad posiluje svůj společensky odpovědný přístup k životnímu prostředí, poskytuje větší komfort a bezpečnost svým zaměstnancům a v neposlední řadě zkvalitňuje a zefektivňuje svoji pečovatelskou službu.

Lenka Bičíšková, foto: las



JAK JSME ŠLI Z BĚLO

PANÍ MÜLLEROVÁ STRKALA PŘED SEBOU VOZÍK, NA KTERÉM SEDĚL JOSEF ŠVEJK VE VOJENSKÉ ČEPICI. ŠVEJK MÁVAJE POZNOVU A POZNOVU BERLEMI, KŘIČEL DO PRAŽSKÝCH ULIC:

„NA BĚLEHRAD, NA BĚLEHRAD!“

TAHLE LEHCE UPRAVENÁ PASÁŽ Z LEGENDÁRNÍHO „ŠVEJKA“ OD JAROSLAVA HAŠKA BYLA NA POČÁTKU NESKUTEČNÉ CESTY TOMÁŠE LEJDARA A DAVIDA PAŽOUTA. JEŠTĚ VĚTŠÍ KOUZLO JEJICH POUTI DODÁVÁ, ŽE VYRAZILI DO BĚLEHRADU Z BĚLOHRADU...



Tomášovi a Davidovi nebylo zapotřebí klást otázky. Tady je jejich povídání:

NÁPAD

Kdo přišel s tím, že uskutečníme tuhle cestu? Otázka, kterou si my dva stále klademe. Asi to bylo jedné dlouhé lednové či únorové noci v naší oblíbené hospůdce na Strahově, kam občas zajdeme na pivo. Máme rádi Švejka, takže původní zimní vtíp se proměnil v letní realitu.

Chodecký trénink? Vloni jsme šli něco přes dva dny stovku z Prahy do Jičína.

TRASA

Byla taková béčková. Bělohrad, Brno, Bratislava, Balaton a Bělohrad. Jo, vyrazili jsme v pátek 23. června. Bažantnici na Byšičky, dále Červená Třemešná, Miletín, Chlum u Hradce a Hradec. Druhé den směr Vysoké Mýto. V Čechách, na Moravě a Slovensku jsme chodili po turistických stezkách, podle mapy.cz. V Maďarsku jsou sice turistické značky, ale zavedou vás i do metrových kopřiv... Šli jsme vyschlým korytem řeky a v Györu se k nám přidal kamarád. Přes Balaton putoval s námi.

Do Bělehradu jsme dorazili po pěti týdnech, zase v pátek 28. července. Tady nám lidi nevěřili, že jsme těch skoro 1200 kiláků ušli, že jsme museli jet na kole...

BAGÁŽ

Každý jsme měli krosnu. Vážila od deseti do dvanácti kilogramů „Já měl krosnu o objemu 60 litrů, David jen 45, nechápu, jak se mu tam mohlo všechno vejít,“ říká Tomáš. Jinak v krosně byla karimatka, spacák, malinkatý stan, ten jsme si v nošení střídali, a jídlo, ošacení, pití. Oblečení? Oba jsme měli dvě trička, troje spodky a ponožky, mikinu, pláštěnku a typický slamák.

BOTY A CHŮZE

„Já byl v pohodě,“ tvrdí David. „Se mnou to bylo horší. Měl jsem docela nový salomonky, trekový, v krámě mi seděly, ale už ve Vysokém Mýtě jsem si musel koupit nové asicsy, zlobila mě achilovka, objevily se puchýře,“ vysvětluje Tomáš.

Jinak jsme denně chodili 30–40 kiláků. Vstávali před šestou a po kafi „dali“ dopoledne no dvacítku, pětadvacítku. Zbytek došli k večeru. Po poledni se nedalo chodit, bylo šílený vedro. Nejlip se šlo lesem nebo mezi slunečnicemi a kukuřicí. Asfalt na silnici, to byla hrůza... Vůbec slunce bylo našim největším soupeřem!

MÁŠ LEJDAR

TOMÁŠ LEJDAR

Narozen 1. května 2001 Jičín. Bělohradčák, student ekonomiky a managementu na ČZU, talentovaný tenista, který v dorosteneckém věku pro zranění bílého sportu nechal. Má rád fitko, třikrát týdně chodí běhat, zvažuje návrat k tenisu.



HRADU DO BĚLEHRADU



DAVID PAŽOUT

DAVID PAŽOUT

Narozen 10. července 2001 Jičín. Davidovým bydlištěm je Samšina. Dokončil bakalářské studium na Fakultě elektrotechnické ČVUT, programování. Vložené sportovní zájmy nemá. S Tomášem se potkali na gymnáziu.

TOMÁŠ A DAVID V ČÍSLECH

1150	TOLIK KILOMETRŮ MĚŘILA JEJICH TRASA BĚLOHRAD-BĚLEHRAD	8	KILOGRAMŮ DOHROMADY ZTRATILI NA VÁŽE
44	LET MAJÍ OBA DOHROMADY	5	TÝDNŮ TRVALA JEJICH CESTA
11	KILOGRAMŮ VÁŽILA JEJICH KROSNA	4	MĚNY A ZEMĚ... KORUNA ČR, EURO SLOVENSKO, FORINT MAĎARSKO A DINÁR SRBSKO

JÍDLO A PITÍ

Měli jsme malý plynový vaříč. Hlavně jsme jedli těstoviny, polívky a lazaně z Lídlu. Ty jsme si dali nahoru na krosnu a byly krásně ohřátý... Chutnaly nám i bagety, rýže. Guláš a paštiky z plechovky jen někdy. Chybělo nám ale tradiční české jídlo, třeba naše brambory na loupáčku...

Dávali jsme si pívko Soproni a našeho Jelena, po pivu je síla v nohách. Pili jsme i tři až pět litrů vody denně.

„Zhubnul jsem šest kilo, David jen kila dvě,“ dodává Tomáš.

SPÁNEK

Většinou jsme spali ve stanu. Bylo důležité si najít bezva místočko. Nechyběla nám postel, víc jsme toužili po sprše. Zpocenej ve spacáku, to není zrovna ono! Na Balatonu jsme byli v kempu, asi dvakrát na koupališti. V Srbsku chtěli policajti znát, kde budeme nocovat!

LIDÉ

Čím víc na jihu, tím byli lidi otevřenější, kamarádštější. Zvali na pivo, na kafe. Nejvíc jsme si užili Srbsko. V Maďarsku se našinec nedomluví, srbština je nám hodně podobná. Incident? Ten jsme měli jeden, v maďarském městečku jsme si po obědě lehli na lavičku. A jedna přepečlivá paní na nás poslala policii. Vše se v dobrém vysvětlilo...

BĚLEHRAD A CESTA ZPĚT

Jeden den jsme věnovali prohlídce Bělehradu. Krásné město, spousta majestátních pravoslavných kostelů, historických budov. Plno restaurací, letních zahrádek s příjemnými lidmi, mladý holky v pestrých šatičkách... Bělehrad zkrátka žije.

Zpátky do Prahy jsme se vraceli autobusem. Něco přes dvanáct hodin.

NAŠE PŘÍŠTÍ PUTOVÁNÍ

„Koncem léta chci vyrazit do Ameriky. Projet si Matku všech cest, legendární Route 66. Vidět Yosemiteký národní park, LA, Las Vegas, Kalifornii a západní pobřeží,“ velkoryse plánuje Tomáš.

„Hodlám absolvovat půlroční program Erasmus na Islandu. A možná vyjde za rok i pouť do Santiaga de Compostela. Ta je dlouhá ‚pouhých‘ 250 kilometrů,“ představuje své záměry David.

*Eduard Čeliš, foto: Jaroslav Voves, Tomáš Lejdar a David Pažout
Obrázek: Josef Lada*





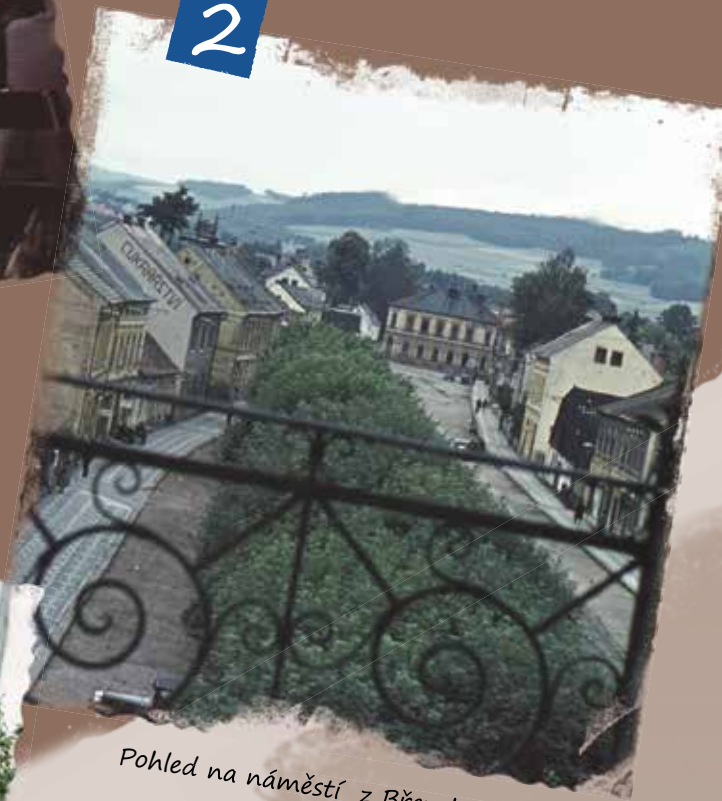
Nedělní koncert v Bažantnici v roce 1946

1

Historické fotky z Lázní Bělohradu

foto – MUDr. Mladý – 1946

2



Pohled na náměstí z Březohrádku

3



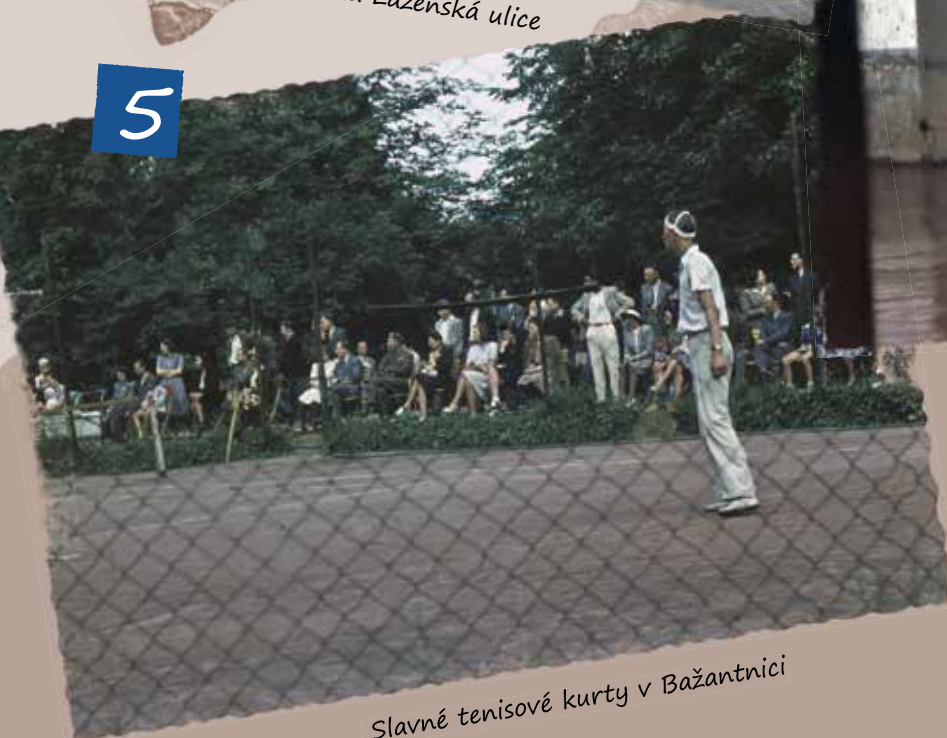
I tak vypadala Lázeňská ulice

4



Práce s rašelinou v lázních nebyla lehká

5



Slavné tenisové kurty v Bažantnici

6



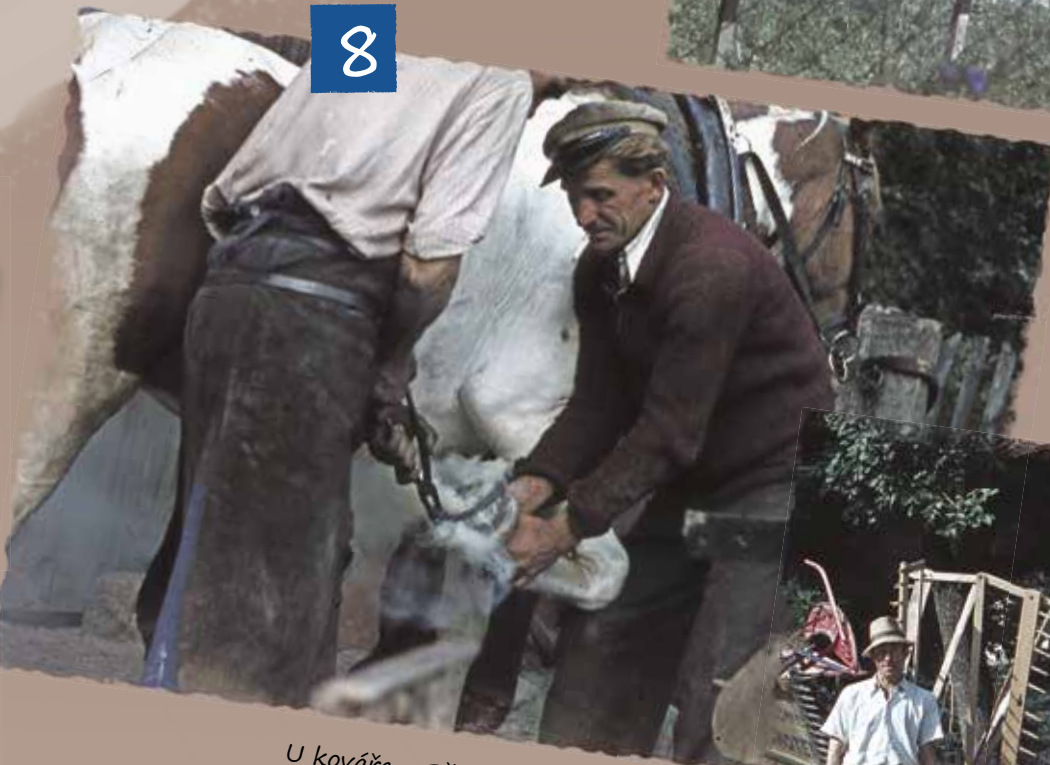
Mlynář Kotyk u mlýna

7



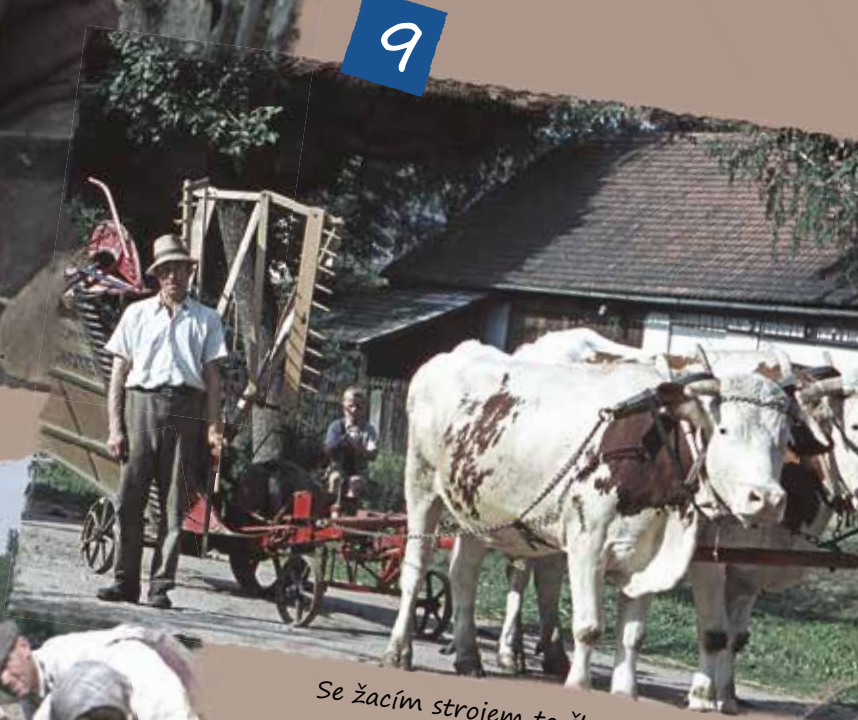
Chovatelská a pozorovací stanice včelařů v Bulici

8



U kováře v Bělohradě

9



Se žacím strojem to šlo rychleji

10



Vybírání brambor



ISSN 2533-8005



9 772533 800006

10