

Krajanské informace

Vydává Velvyslanectví České republiky v Pretorii ve spolupráci s českými krajany
v Jihoafrické republice

Náměty a příspěvky:

e-mail: RadkaHej@gmail.com

Fax: 012 5482765

Redakce neručí za obsah zaslanych příspěvků

poštovní adresa: Krajanské informace, PostNet suite 166, Private Bag X11, Halfway House, 1685

Vázení a milí krajané,

Hurá hurá, zdá se, že zimu jsme ve zdraví přežili a je tu zase další, krásné, rozkvétající a hlavně teplé jaro!

Jarní Krajanské informace vám dnes přinášejí nůši čerstvých Zpráv a několik nových Oznámení.

Toulky po českých a jihoafrických městech nás tentokrát zavedou do Pardubic, seznámíme se s další významnou českou osobností – architektem Josefem Gočárem a v Číslech a údajích něco málo o českém zemědělství.

Pamatujete na Velorex? Hadrové autíčko na třech kolech je dnes raritou a my jsme mu věnovali celé Zajímavosti.

Další lekce správného společenského chování je věnována tomu co a jak jíme. Pozor, aby vám rybí kůstka nezaskočila v krku na společenském obědě, na kterém chcete udělat velký dojem!

Ve Zdraví rozlouskneme dvanáct mýtů o cukrovce, pozveme vás do kina, přidáme nějaké ty Recepty a Češtinu, kde dnes budete pro změnu doplňovat celá slova a ne jen Y a I; a nebude chybět ani Humor.

Máme tu pro vás také dva příspěvky od čtenářů. Za ten první děkujeme panu Jardovi z Pretorie, který se s námi podělil o své vlastní zkušenosti a humorné vzpomínky ze studia na českých vysokých školách v 50. letech 20. století. Mnohokrát děkujeme a dnes otiskujeme jeho první část. Můžete se tedy, spolu s námi redakci, těšit na pokračování.

Za druhý příspěvek srdečně děkujeme panu Martinovi Slavíkovi, který nás tentokrát pobaví anekdotou o finanční politice.

Přejeme krásné počteníčko, u kterého se už nebudete muset balit do teplých dek.

Vaše redakce

Z obsahu

ÚVOD.....	1	Zábava.....	10
Z obsahu	1	a) ČEŠTINA.....	10
Výběr zpráv (srpen 2011).....	2	b) HÁDANKA	10
Inzeráty/Oznámení	3	c) ČESKÉ OSOBNOSTI	11
JIOHAFRICKÁ a ČESKÁ MĚSTA.....	4	d) RECEPTY.....	12
Jak se dělá finanční politika	5	e) HUMOR.....	12
STUDIUM NA VYSOKÝCH ŠKOLÁCH V		f) ZAJÍMAVOSTI.....	13
50.TÝCH LETECH.	6	g) KULTURA.....	13
ETIKETA	7	h) ZDRAVÍ	14
Česká republika v číslech a údajích	9	Správná řešení:	15

Seminář českého jazyka v Kapském Městě.

Seminář českého jazyka v Kapském Městě s lingvistkou Radkou Hejmalovou-Millar se bude konat **v sobotu 15. října 2011**. Dopoledne bude věnováno dětem a odpoledne dospělým. Nabídku výuky rozšiřujeme také na ty, kteří česky umí výborně a chtěli by si jen hravou formou zopakovat a přiostrit znalosti své mateřštiny.

Další zájemci o účast na semináři se mohou ještě do 20.9.2011 hlásit na adrese RadkaHej@gmail.com.

Těšíme se na vás.

Výběr zpráv (srpen 2011)*Ceny aut v Česku loni padaly skoro nejvíc v Evropě

Nové vozy v Česku loni zlevnily o devět procent. To je téměř nejvíc z celé Evropské unie. Výrazněji auta zlevnila jen na Slovensku, v Bulharsku a ve Slovinsku. Jedinými státy evropské sedmadvacítky, kde ceny aut loni rostly, jsou Itálie, Malta a Portugalsko.

V celé Evropské unii ceny průměrně klesly o 2,5 procenta. Cenové rozdíly mezi členskými státy se sice o něco zmenšily, ale obyvatelům některých zemí se stále vyplatí dojet si pro nové auto za hranice.

Mezi nejprodávanějšími auty jedné třídy může rozdíl v ceně činit dokonce více než 40 procent, jako například u Fiatu Grande Punto, kde to je 44 procent. U malých vozidel je přitom třetinový rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší cenou úplně běžný.

Nejnižší je pak u velkých automobilů, i když u nejprodávanějšího Volkswagenu Passat činí 38 procent, ukázala statistika Evropské komise.

Všeobecně nejlevnější auta v Evropské unii před zaplacením daní jsou k mání v Dánsku. Loni se tamní průměrná cena nového osobního vozu pohybovala téměř šest procent pod unijním průměrem. Dánové však z nízkých cen příliš těžit nemohou, protože po zaplacení všech povinných daní a poplatků je auta vycházejí v porovnání s ostatními zeměmi velmi drahá. Druhou nejlevnější zemí v rámci EU je Maďarsko a třetí Velká Británie.

Nejdražšími zeměmi při srovnání cen před zaplacením daní byly loni Německo a Lucembursko s cenami vyššími o 7,7 procenta respektive sedm procent než unijní průměr. S poměrně velkým odstupem je následují Rakousko a Francie, kde byly ceny proti průměru EU vyšší o 4,8 procenta respektive 4,3 procenta

*Česká ekonomika zrychlí růst, předpovídá ministerstvo financí

Ministerstvo financí zlepšilo vyhlídky české ekonomiky pro letošní i příští rok. Podle jeho současných odhadů by po oba roky měl hrubý domácí produkt stoupnout o 2,5 procenta. Vyplývá to z nové makroekonomické předpovědi ministerstva.

V dubnu úřad odhadoval letošní růst ekonomiky na 1,9 procenta, pro příští rok na 2,3 procenta.

Zlepšení odhadu podle ministerstva odráží lepší než očekávaný vývoj hospodářství v prvním čtvrtletí.

Předpověď resortu se však zatím rozchází s výhledem České národní banky (ČNB). Ta v květnu předpověděla pro letošek růst HDP jen o 1,5 procenta, pro příští rok zhoršila odhad na 2,8 procenta. ČNB vydá novou prognózu 4. srpna.

Ekonomika by podle ministerstva financí (MF) měla udržet růstový trend i v dalších letech. Odhadované zrychlení pro rok 2013 je o 3,3 procenta, pro rok 2014 dokonce 3,9 procenta.

Ve srovnání se zahraničím očekává MF, že letos i příští rok by se neměla výrazně změnit úroveň hrubého domácího produktu (HDP) na obyvatele v přepočtu běžné parity kupní síly. ČR by tak měla zůstat na 74 až 75 procentech dvanácti původních členských zemí eurozóny. To je více, než počítají odhady v případě Slovenska, Polska, Portugalska nebo Maďarska.

Inflaci ministerstvo očekává letos i příští rok ve srovnání s předchozími odhady vyšší. Průměrná míra inflace by měla letos činit 2,3 procenta proti původně předpovídaným 2,1 procenta. V roce 2012 by měla inflace stoupnout až na 3,5 procenta kvůli postupnému sjednocování sazeb daně z přidané hodnoty.

Kvůli zvýšení snížené sazby daně z přidané hodnoty z deseti procent na 14 procent podle MF stoupne inflace o 1,1 procentního bodu. "Počítáme s plným promítnutím do spotřebitelských cen," uvedli analytici resortu. To je však nejpesimističtější možná varianta. Bude záležet na tom, jak na zvýšení DPH zareagují obchodníci.

Nezaměstnanost má podle resortu letos i příští rok klesat. V letošním roce na 6,7 procenta z loňských 7,3 procenta, v roce 2012 pak úřad předpokládá její pokles na 6,4 procenta.

*Změny DPH zvýší lidem výdaje o stovky korun měsíčně

Plánované zvýšení snížené sazby DPH z 10 na 14 procent příští rok zvedne ceny potravin, léků, městské hromadné dopravy či zdravotní péče. Podle propočtů analytiků se tím zvýší výdaje domácností řádově o stovky korun měsíčně.

V roce 2013 se výdaje domácností kvůli sjednocení sazeb DPH zvýší podle institutu CERGE-EI průměrně o 410 korun. Nejvíc změna zasáhne desetinu lidí s nejnižšími příjmy. Jednotnou sazbu daně z přidané hodnoty nyní z členských zemí používá pouze Dánsko.

Zvýšení snížené sazby DPH zdraží potraviny, léky, městskou hromadnou dopravu, ubytování, zdravotní a sociální péči nebo vstupné na kulturní akce.

*Benzin vyrovnal letošní laťku, nafta je rekordně drahá

Benzin i nafta výrazně zdražily. Ceny nafty vystoupaly na nový letošní rekord 34,59 Kč za litr a o jeden haléř překonaly své maximum z dubna. Benzin laťku ze začátku května vyrovnal, řidiči ho průměrně tankují za 35,23 Kč.

Nafta zdražila o 56 haléřů a benzin Natural 95 jen o haléř méně. Vyplývá to z dat společnosti CCS, která ceny pravidelně monitoruje.

Příčinou jsou zvyšující se průměrné ceny benzínu a nafty na burze v Rotterdamu, které reagují na růst cen ropy na světových trzích. K tomu se navíc přidal další negativní faktor v podobě oslabující koruny. Výsledkem bylo zdražení v řádu desetihaléřů. Příznivou zprávou byl další mírný pokles distribučních marží. Podíl na zdražování měly také klesající zásoby ve Spojených státech a optimismus spojený s řešením dluhové krize v eurozóně.

*Piloti ČSA zvažují protesty, vadí jim propouštění

Piloti Českých aerolinií nesouhlasí s plánem firmy na další propouštění a jako odpověď zvažují protestní akci. Kolik by měly aerolinie propustit lidí, zatím není jasné, odbory nicméně firmu osočují, že tento krok nebyl v plánu. Tvrdí také, že management poškozují ČSA. Českému sdružení dopravních pilotů (CZALPA) se nelíbí kroky současného managementu aerolinií, které údajně nejsou v souladu s restrukturalizačním plánem firmy, vedou k ústupu z trhu a ČSA poškozují.

Šéfkuchaři proti hladu

Ve dnech 21. až 30. srpna 2011 se v Jihoafrické republice konala celosvětová akce World Chefs Tour Against Hunger, na kterou přiletělo 250 šéfkuchařů ze 46 zemí. Kuchaři si dali za cíl, samozřejmě za velké pomoci různých sponzorů, svým kulinářským uměním pomoci v boji proti hladu na africkém kontinentě, dát dohromady své síly a z výtěžků akce nasytit co nejvíce hladových dětí. A tak v těchto dnech mohli jak Jihoafričané tak náhodní turisté ochutnat speciality světové kuchyně v originálním provedení. Kuchařské týmy vařily v hotelech, restauracích, sportovních klubech či na různých předváděcích akcích po celé republice. Zajímavé bylo, že kuchaři si s sebou nepřivezli žádné speciální suroviny. Dobrotu svých zemí museli kouzlit pouze z potravin a pochutin dostupných v JAR.

V úvahu přichází na jedné straně stávka, nebo na druhé straně důsledné dodržování zákoníku práce, což by nepochybně mělo vliv na plynulost provozu.

Sdružení posbírало na podporu protestů 250 podpisů mezi piloty a stavy ČSA. Management řeší špatné výsledky na straně výnosů další unáhlenou redukcí společnosti. V krocích managementu je patrná absence jasného plánu, Pilotům vadí zejména opouštění výnosných linek, jako například do Dubaje, a jejich přepouštění konkurenčním dopravcům. Snižování letecké kapacity podle sdružení navíc nekoresponduje se současnou situací na trhu letecké dopravy, kde v Evropě od ledna do května došlo k desetiprocentnímu nárůstu poptávky po letecké přepravě. Přesný počet zaměstnanců, kterých se redukce týká, odbory zatím neznají, protože další propouštění dosud nebylo detailně projednáno. Nicméně odhad je, že ČSA propustí 50 až 70 pilotů ze současných 350.

Zpracovala: Mirka Schullerová

Česká republika byla zastoupena hned dvěma týmy. Jeden vařil v Gauteng a druhý v Kapském Městě. Jejich svíčková s houskovým knedlíkem, telecí guláš s bramborovým knedlíkem, jahodové knedlíky sypané mákem a další typicky česká jídla sklízely nejen spokojené pomlaskávání, ale také potlesk na otevřené scéně.

Akce se konala již po třetí a svůj záměr – vydělat alespoň pět miliónů randů – vysoce překročila. Je vidět, že kuchaři to vzali za správný konec a snad takových příjemných akcí s ušlechtilým záměrem budeme v budoucnu vídat více.

Další informace na www.worldchefstour.co.za

Napsala Radka Hejmalová-Millar

Inzeráty/Oznámení



Paní Barbora Chochola oznamuje všem krajanům smutnou zprávu:
Dne 25. července 2011 **zemřel** v Hermanu **pan Franta Kalas**. Pan Kalas žil v minulosti také v Johannesburgu a mnozí jste ho jistě znali z různých krajaňských akcí, které rád navštěvoval.

Monika a David Riesovi hledají kontakt na svého dědečka Emila Riesa,



narozeného 6.4.1944 ve Zlíně, který žije -žil od roku 1970 v Kapském Městě. Moc děkujeme za jakékoliv informace.

Zprávy o něm, nebo jeho rodině posílejte, prosím, na email : evajane@seznam.cz

Pan **Jiří Čermák** hledá svého **bratra Radka Čermáka**, narozeného dne 19. 11. 1967 v Kladně, který v roce 1998 odešel do JAR. Pana Jiřího Čermáka lze kontaktovat na adrese: PS 2/B-3, 713 02, Ostrava

Villa Klara B&B nabízí ubytování v luxusně vybavených pokojích v srdci Johannesburgu v Northcliffu. Guesthouse je vhodně situován velmi blízko nákupního střediska Cresta.

Ideální pro byznysovou klientelu díky své poloze. (CBD 15minut, Sandton 20minut, N1 7 minut, nemocnice 10 minut) Pokoje mají WiFi spojení.

Pro více informací navštivte naši webovou stránku www.villaklara.co.za

Rezervace: klara@villaklara.co.za či 011 478 2513. Denně od: 08:00 do 17:00.

At Villa Klara, the customer always comes first.

Výuka češtiny a angličtiny od začátečníků až po velmi pokročilé, od dětí až po důchodce. Individuální přístup. Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobile 0824681401, phone 011 4682175, e-mail RadkaHej@gmail.com

Kvalifikovaná soudní překladatelka nabízí vypracování překladů z češtiny do angličtiny a z angličtiny do češtiny (případně z a do ruštiny a němčiny). Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobile 0824681401, phone 011 4682175, e-mail RadkaHej@gmail.com



Naučte se šít jako profesionálky a oblékejte se podle svých představ.

KURZY ŠITÍ pro začátečníky i pokročilé

Individuální přístup a zdokonalení vašich dovedností jsou u nás zaručeny.

Specializujeme se také na **DESIGN A ZAKÁZKOVÉ ŠITÍ** svatebních šatů; večerních, business a vycházkových oděvů. Najdete nás v Centurion.

VOLEJTE **0834484795** – Petra

JIHOAFRICKÁ a ČESKÁ MĚSTA

Pardubice

Pardubice jsou statutární město na východě Čech a metropole Pardubického kraje. Leží ve východní části Polabí, na soutoku řek Labe a Chrudimky. Žije v něm 90 792 obyvatel. Ve městě sídlí Univerzita Pardubice. Pardubické staré město je od roku 1964 městskou památkovou rezervací.

Pardubice jsou krajským městem s výraznou správní, obytnou, obslužnou a výrobní funkcí pardubicko-hradecké aglomerace.

Původní ves, doložená již z roku 1295, nesla název Pordoby. Místní jméno tedy dříve než Pardubice znělo Pordobice (1318 de Pordobitz), tj. „ves lidí Pordobových“. Jméno do Polabí přinesli z Polska mniši řádu cyriaků (podle polského místního jména Porydęby), kteří spravovali zdejší kapli sv. Jiljí.

Hláskovou změnu Pordob- na Pardub- lze vysvětlit snahou po disimilaci dvou -o- a možná i mylnou asociací se spojením „pár dubů“, popřípadě osobním jménem Pardus.

Výklad není zcela jistý. Německá podoba názvu města zní Pardubitz. Někdy je město hanlivě nazýváno Perníkov. Pardubice jsou již po staletí známy svým proslulým perníkem.

Historie

První dochovaná zmínka o existenci Pardubic pochází z roku 1295, kdy papež Bonifác VIII. v Pardubicích potvrdil klášter cyriaků a kostel sv. Bartoloměje.

Prvním vlastníkem Pardubic na začátku 14. století byl Púta z Dubé. Kolem roku 1325 vyměnili synové Púty z Dubé Pardubice s rytířem Arnoštem z Hostýně. Jeho syn Arnošt z Pardubic byl prvním pražským arcibiskupem. Na scénu nastoupil šlechtický rod pánů z Pardubic, kteří měli ve svém znaku

přední bílou (stříbrnou) polovinu koně se zlatou uzdou na červeném štítu. Arnoštova závěť z roku 1340 je prvním dokladem o existenci Pardubic jako města, přesněji jako poddanského městečka. Povýšení Pardubic na městečko se tedy uskutečnilo někdy v letech 1332–1340. V roce 1390 byla postoupena část panství Hanušovi z Milheimu. Dalším majitelem po jeho smrti se na začátku husitských válek stal Viktorín Boček z Kunštátu a Poděbrad. V době husitských válek Pardubice pravděpodobně získal úchvatem moravský šlechtic Jan Hlaváč z Mitrova.

V roce 1491 Pardubice koupil Vilém z Pernštejna, nejmočnější

šlechtic tehdejšího Českého království. Vedle zvelebování města a panství se Vilém pustil i do pozdně gotické přestavby zdejšího vodního hradu, jeho synové Vojtěch a Jan pak pokračovali ve stylu renesančním. Tento historický unikát – přechod obranného vodního hradu na rozlehlý a pohodlný Pardubický zámek – můžeme obdivovat dodnes. Pernštejnům však vděčíme i za celé historické městské jádro s renesančním náměstím, malebnými uličkami a s dominantou Pardubic – Zelenou bránou.

Po slavné éře Pernštejnů, kteří zadlužené panství prodali v roce 1560 arciknížeti Maxmiliánu Habsburskému, nastal úpadek vlivu města. Rovněž Třicetiletá válka město ještě více zbídačila.

K novému rozvoji města došlo až v polovině 19. století, kdy 20. srpna 1845 přijel do Pardubic první vlak po první české parní železnici z Olomouce do Prahy. Ve druhé polovině 19. století bylo město postupně napojeno na další železniční tratě a došlo k jeho velkému rozkvětu. Vznikly v něm průmyslové podniky jako lihovar, cukrovar, výrobce mlýnských strojů Josefa Prokopa synové, Fantova rafinérie minerálních olejů a další.

Podobně jako v jiných místech země tehdy došlo ke značnému rozvoji

kultury, sportu a dalších odvětví. Roku 1874 se poprvé běžel dnes již světoznámý dostih Velká pardubická. Centrem kultury se stal dnes již neexistující hotel Veselka, roku 1909 bylo postaveno Městské divadlo. Roku 1903 se v Bubeníkových sadech uskutečnila Východočeská výstava. Na počátku 20. století se Pardubice staly kolébkou českého letectví, když roku 1910 uskutečnil inženýr Jan Kašpar první dálkový let z Pardubic do Prahy.

Po první světové válce došlo k dalšímu rozmachu průmyslu. Vznikla firma Explosia – dnes Synthesia - a také Telegrafia, později Tesla. V roce 1931 byly Pardubice dějištěm celostátní Výstavy tělesné výchovy a sportu. V té době byl postaven i hotel Grand, Průmyslové muzeum, dnes Střední průmyslová škola potravinářské technologie.

V roce 1944 byly Pardubice terčem tří náletů spojeneckého letectva, které vážně poškodily Frantovu rafinérii minerálních olejů, zničily staré pardubické nádraží a způsobily též nemalé škody na civilní zástavbě a obyvatelstvu.

Po válce se započalo s výstavbou nových čtvrtí, ještě ve čtyřicátých letech to bylo Obytné sídliště Dukla v místě dřívější Válečné nemocnice Pardubice. Roku 1951 byla ve městě zavedena trolejbusová doprava. Roku 1958 bylo vybudováno nové vlakové nádraží,

jelikož stará budova byla při náletu amerického letectva 24. srpna 1944 těžce poškozena. V šedesátých letech se začalo stavět sídliště Polabiny na pravém břehu Labe. Poté byla vybudována ještě sídliště Dubina a Cihelna.

Sport

Od roku 1874 se v Pardubicích každý podzim (obvykle v polovině října) koná slavná Velká pardubická, která bývá většinou odborníků označována za nejtěžší dostih na evropském kontinentu. Nejúspěšnějším účastníkem dostihu je žokej Josef Váňa, který zvítězil již sedmkrát. Vozy Škoda 28Tr Solaris pardubické MHD jsou dnes pojmenovány po vítězných koních

V Pardubicích sídlí hokejový klub HC Eaton Pardubice, který v letech 2005 a 2010 vyhrál českou extraligu.

Zlatá přilba je každoroční tradiční závod motocyklů na ploché dráze. Jedná se o nejstarší závod na ploché dráze na světě. Poprvé se Zlatá přilba jela v roce 1929. Sedminásobným vítězem závodu se v letech 1970–1980 stal Dán Ole Olsen.

Zpracovala Radka Hejmalová-Millar

Jak se dělá finanční politika

příspěvek od pana Martina Slavíka

What do you think about today's financial problems?

This story should shed some light on this issue.

It is the month of August, on the shores of the Black Sea.

It is raining, and the little town looks totally deserted.

It is tough times, everybody is in debt, and everybody lives on credit.

Suddenly, a rich tourist comes to town.

He enters the only hotel, lays a 100 Euro note on the reception counter, and goes to inspect the rooms upstairs in order to pick one.

The hotel proprietor takes the 100 Euro note and runs to pay his debt to the butcher.

The Butcher takes the 100 Euro note, and runs to pay his debt to the pig grower.

The pig grower takes the 100 Euro note, and runs to pay his debt to the supplier of his feed and fuel.

The supplier of feed and fuel takes the 100 Euro note and runs to pay his debt to the town's prostitute that in these hard times, gave her "services" on credit.

The hooker runs to the hotel, and pays off her debt with the 100 Euro note to the hotel proprietor to pay for the rooms that she rented when she brought her clients there.

The hotel proprietor then lays the 100 Euro note back on the counter so that the rich tourist will not suspect anything.

At that moment, the rich tourist comes down after inspecting the rooms, and takes his 100 Euro note, after saying that he did not like any of the rooms, and leaves town.

No one earned anything.

However, the whole town is now without debt, and looks to the future with a lot of optimism and that, ladies and gentlemen, is how business is done today.

STUDIUM NA VYSOKÝCH ŠKOLÁCH V 50.TÝCH LETECH.

příspěvek od pana Jardy z Pretorie

Studium na vysokých školách začátkem 50.tých let nebylo rozhodně jednoduché a snadné. Přesně podle hesla, které se provolávalo v sokolském průvodu v r. 1949, jež znělo "Studování není med, když nám vládne rudý kmet!". Ale i přes všechny ty reorganizace, novoty a polooficiální "doporučení" od ČSM a KSČ, tu a tam v tom novém systému, k našemu obveselení, občas leccos zaskřípalo a nebo se přeměnilo v jakousi pseudokomickou situaci. Hlavně díky faktu, že noví mocipáni měli dost jiných starostí, než urychleně vyměňovat pár postarších universitních profesorů, kteří k těmto novotám neměli "ten správný postoj". A tak vzniklo několik docela hezkých perliček :

Na katedře mineralogie vládl pevnou rukou prof. Dr. Ing. Augustin Ondřej. Postarší pán, vysoké postavy a obklopený auroou serióznosti vysokoškolského profesora. V tu dobu bylo "doporučováno", aby studenti chodili ke zkouškám ve svazáckých modrých košilích. Pan profesor se o tom nějak dozvěděl, a moc se mu to nelíbilo. Na jedné ze svých přednášek proto prohlásil: "Slečny a pánové! Universitní zkouška je v životě studenta jednou z jeho hlavních událostí. A proto, jako minimální pozornost vůči sobě si vyhrazuji, aby k té zkoušce přišel každý slušně oblečen!". Když došlo ke zkoušce, bylo to na katedře pomalu jak na plese. Pánové v tmavých sakách s kravatami, slečny v decentních, pomalu plesových, šatech. Jen těch pár "skalních", většinou absolventů ADK (absolventi dělnických kursů - co udělali maturitu za půl roku), v těch svazáckých košilích. Celý studijní kroužek nastoupil, podle tehdejšího zvyku, do malé posluchárny, usedl kolem velkého stolu, na kterém byly rozloženy různé minerály a modely krystalů a čekalo se na pana profesora. Když vstoupil, ihned bylo vidět, že je zle! Aniž by usedl, prohlásil: "Pánové, je vidět, že mnozí z Vás nechodili na mé přednášky. Protože kdyby byli na mých přednáškách, věděli by jakou minimální pozornost vůči sobě jsem si vyhradil! Pánové, já cítím Vaše přesvědčení, ale prosím, nevnučujte mi ho - já Vás také nezkouším v sokolském tričku! Ven!". A bylo po zkoušce. Zanedlouho byl prof. Ondřej pensionován a krátce na to zemřel (r. 1956). Katedra zůstala po nějakou dobu neobsazena, než byl nalezen vhodný nástupce.

Začátkem 50.tých let uspořádal známý odborník na houby, prof. RNDr. J. Smotlacha v Praze velkolepou výstavu hub. Prof. Smotlacha byl známý tvrzením, že jen velmi málo našich hub je opravdu jedovatých a tudíž nepoživatelných. Všechny ostatní, ať už přímo, nebo po nějakých úpravách, lze jíst. Výstava byla za velké účasti slavnostně otevřena, ale po několika hodinách byla z příkazu StB okamžitě uzavřena! Příčinou byl jeden exponát s popisem, který musel být ihned odtráněn. Inkriminovaný popis exponátu zněl: "Satan rudý - nejedlý." Prof. Smotlacha prý dostal nějakou důtku a dost dlouho o něm nebylo slyšet!

Začátkem 50.tých let byl zaveden na Vysoké Škole Chemicko-Technologické nový předmět - chemické inženýrství. Byla ustanovena nová katedra, do jejíhož čela byl jmenován docentem - k našemu velkému údivu - Američan G.B. Standardt. Jmenování Američana docentem na naší vysoké škole v té době bylo něčím velmi překvapujícím a neobvyklým a neobešlo se to, ze strany studentů, bez všelijakých dohadů a komentářů. Na

první přednášku tohoto nového předmětu se do velké posluchárny dostavil pan docent, postavil se před tabuli, pozdravil posluchače prkenným skloněním hlavy s ulízanou patkou černých vlasů a prohlásil: "Jmenuji se George Bernard Standardt a budu Vám přednášet chemické inženýrství." A než jsme se vzpamatovali z překvapení, byly obě tabule popsané všelijakými grafy, vzorci a poznámkami. Pan docent přednášel velmi slušnou češtinou, ale s velmi silnou americkou intonací. Také výslovnost pověstné české hlásky r s háčkem (tedy ř) mu dělala potíže. Rovněž význam a správné použití některých českých slov mu nebyl zcela jasný, speciálně těch méně slušných. Takže se stala tato příhoda: k jedné ze semestrálních zkoušek se k panu docentovi dostavila jistá studentka. Zřejmě toho moc neuměla a pan docent ztratil trpělivost. Nakonec pronesl otráveně svou americkou intonací: "Slečno, nic nevíte, jděte do prdele!" Dotyčná studentka s brekem utekla, a když se jí to, po nějaké chvíli, rozleželo v hlavě, šla si stěžovat na děkanát, jak ji pan docent sprostě vyhodil! Na děkanátu, znaje pana docenta, z toho zřejmě nechtěli dělat velkou aféru, a tak pan docent dostal za úkol se studentce veřejně omluvit. Na první přednášce v novém semestru se najednou uprostřed výkladu zarazil a řekl: "Apropo, abych nezapomněl, vyřidte prosím té slečně, co jsem jí u zkoušky poslal do prdele, že už tam chodit nemusí!" A bylo to, omluva provedena!

Ještě jedna perlička doc. Standardta: Opět u zkoušky, kde bezmocně "plaval" jeden student. Doc. Standardt se rozzlobil a prohlásil: "Takhle nepřipravený student by neměl chodit na zkoušku, zde se musí poctivě pracovat. Takové fulinky tady nepotřebujeme!" Tím pan docent myslel, že flinky (což se mu asi dost těžko vyslovovalo) nepotřebujeme. A dotyčnému studentovi zůstala do konce studia přezdívka "Fulínek".

Někdy v té době byl jmenován profesorem na katedře makromolekulární chemie prof. Dr. Ing. Otto Wichterle, pozdější akademik a vynálezce "měkkých" kontaktních čoček. Jeho jmenování bylo dost překvapením, protože jeho "kádrový původ" nebyl zrovna ideální na 50.tá léta. Jeho rodina vlastnila totiž na Moravě továrnu na zemědělské stroje Wichterle & Kovařík, a v té továrně též vyráběli, tak někdy v 30.tých letech, dost známé auto značky Wikov! I pan profesor jeden tento, skoro museální, výrobek měl, a občas s ním dojížděl do práce, k velkému obveselení přihlížejících studentů. Podle tohoto auta dostal pan profesor od studentů přezdívku "Wikov"! Jednoho dne vykonával prof. Wichterle obhlídku laboratoří. Byl pomenší postavy, světlejších vlasů, a ve svém bílém laboratorním plášti se nijak nelišil od pracujících studentů.

Klidně prošel naší laboratoří a zastavil se u jednoho kolegy. Ten usilovně pracoval, ale nějak mu to nešlo, a byl z toho celý nervosní. Prof. Wichterle ho chvíli mlčky pozoroval, až najednou mu za zády klidně prohlásil: "Pane kolego, takhle Vám to asi pracovat nebude!". Dotyčný student, v domnění, že je to nějaký kolega, a nebo maximálně některý z mladších asistentů, aniž by se otočil, odsekl: "Hele, nebuzeruj, nedělej chytrýho, a vypadni! Nemám čas!". Prof. Wichterle se beze slova otočil a odešel z laboratoře. Na chodbě před laboratoří si klidně sedl na studený radiátor ústředního topení. My se všichni vrhli na toho kolegu: "Člověče, víš koho jsi poslal k čertu? Vždyť to byl sám velký Wikov!". Kolega silně

zbledl: "Kluci, je to fakt? A nebo si ze mně děláte srandu?" Naše odpověď zněla: "Ne, to je beze srandy. Jdi se podívat na chodbu, ještě tam snad sedíš!". Kolega vyrazil, a skutečně tam ještě velkého Wikova zastihl. Okamžitě začal koktat omluvu: "Pane profesore... já jsem to tak nemyslel... já Vás nepoznal! Prosím, promiňte.". Prof. Wichterle se usmál, vstal z toho radiátoru a klidně pronesl: "Ale pane kolego, od které doby si mi dva zase vykáme?" Poté klidně odešel chodbou směrem ke své kanceláři, zanechávaje za sebou studenta stojícího jako solný sloup s hubou otevřenou jako krokodýl! Prof. Wichterle byl po velkých prověrkách v r. 1958 vyhozen z vysoké školy!

JB

ETIKETA

Co a jak jíme

5. kapitola - Je poměrně složité přizpůsobit se stolování během naší pomyslné cesty kolem světa. Například hodiny začátků pracovních obědů a večeří se od našich zvyklostí hodně liší. Co nás ale v tuzemském i světovém podnebí zklidní? Pokud víme, co a jak jíst... Probereme si tedy nejpodstatnější (i méně obvyklé) položky v dalším dílu našeho seriálu ETIKETA.

Maso a ryby, drůbež

Drůbež: Jí se klasickým příborem. Jsou-li na stole misky k omývání rukou, lze vzít maso na kosti do ruky. Drůbež připravovaná s omáčkou se do ruky nebere! Drůbež vřele doporučujeme brát do rukou pouze při domácím stolování.

Kotleta s kostí: Maso oberte vidličkou a nožem.

Ryby: Jezte je speciálním příborem, s širokým tupým nožem. Rybu, podávanou vcelku, rozdělte - zbavte ji ploutví, rozevřete, vyjměte páteř. Pak maso „stahujte“.

Skopové, jehněčí: Maso nesmí vystydnout, podává se na nahřátých talířích.

Steaky: Patří k nim steakový nůž, úzký a ostrý jako skalpel, s tímto nožem se servíruje také šunka, která se obtížně krájí.

Špíz, šašlik: Jehlu vezměte za okraj levou rukou a vidličkou maso postupně sesuňte na talíř.

Přílohy

Brambory: Nekrájejte je nožem, sousta odděluje na talíři vidličkou. Brambory nikdy nemačkejte! Krokety jezte vidličkou a nožem.

Špagety, makarony: Jí se vidličkou a lžicí. Při jídle špagety nabírejte vidličkou, lžicí si pomáhejte při natáčení na vidličku. Špagety nebo makarony se mohou nakrájet také na kousky. Praví Italové ovšem jedí špagety pouze vidličkou. A pozor, pečivo se neukusuje. Láme se na malé kousky, které se vkládají do úst.

Ovoce

Pomeranč: Nožem na ovoce jej rozčtvrtíte na talířku a snězte rukama. Pokud se servíruje příbor na ovoce, vidličkou ovoce přidržte, slupku nakrájejte na dílky, oloupejte a příborem snězte.

Meloun: Podává se nakrájený na kousky (kostky nebo proužky), jí se dezertní vidličkou.

Jablka a hrušky: Dotýkejte se jich pouze vidličkou a nožem.

Jahody: Podávají se v kompotové misce, se lžičkou nebo samostatně (pak jíme i rukou).

Hroznové víno: Vypeckované se jí rukou. U celých hroznů na míse si ustříhnete malý hrozen, na talíři kuličky othrávejte rukou, vkládejte do úst.

Ananas: Rozkrájí se na čtvrtky, dužnina se z kůry seřízne, nakrájí na čtverečky, které se jí dezertní vidličkou.

Banány: Podávají se na dezertním talířku, s příborem na ovoce.

Kiwi: Rozkrojíte nožem na ovoce a dužinu vyjezte dezertní lžičkou.

Grapefruit: Rozřízněte jej nožem na ovoce a vyjezte lžičkou (podává se cukr na přislazení).

Zelenina

Salát: Je nevhodné krájet si ho nožem a vidličkou, jsou-li listy obrovské, necháme salát ležet na talíři.

Kukuřice: Drží se v ubrousku nebo v trojzubé úchytce a okusuje se.

Chřest: Podává se s máslem či jemnou bílou omáčkou, jí se dezertním příborem nebo rukou. Tak chřest můžete jíst pouze v případě, když je na dosah miska na oplachování.

Méně obvyklá jídla

Fondue: Připravují se ze sýra a různých druhů masa - konzumují se z nádoby na stole. Každý host najde vedle talíře a příboru i vidličku na fondue - napichuje kousky masa (sýra) a namáčí je v nádobě na stole v omáčce. Vidličkou donese sousto na talíř, tam je stáhne a sní příborem. Existuje také sladká fondue, kde se kousky nakrájeného ovoce napichují a obalují pod proudem horké čokoládové fontány - podobně jako u sýrové a masové fondue se kousky přenášejí na talířek.

Humr a langusta: Upravení se jí rybím příborem. U živočicha vcelku vidličku zapíchněte do ocásku, krunýř přidržte a maso vytáhněte (i pomocí rukou). Klepeto vezměte do ruky, rozlouskněte kleštěmi, maso vyndejte vidličkou. Nožičky ulomte rukou u kloubu a maso vyjezte vidličkou.

Avokádo: Podává se většinou jako předkrm, rozpůlené a plněné. Při konzumaci držte rukou polovinu avokáda, druhou vybírejte lžící dužinu, včetně náplně. Podobně se zachází s dužinou papáji a manga.

Kaviár: Naberte si ho trochu lžičkou na talířek. Jí se s toastem (a máslem), na každé sousto přidejte kaviár. Není správné navržit si kaviár na toast s máslem a jíst ho příborem.

Krabi, krevety: Rozlamujte je rukama, krunýř rozlouskněte mezi palcem a ukazováčkem. Maso dávejte na talíř. Větší krevetě oddělte hlavu vidličkou a nožem, nožem odloupněte krunýř a jezte.

Mušle: Zpravidla se servírují ve vývaru, mušli vezměte do ruky, vidličkou vyjměte maso. Vývar snězte lžící.

Raci: Nepůlí se, servírují se vcelku. Jí se rukama a příborem (vždy se servíruje miska na oplachování). Nejprve odlomte ocas, maso z krunýře se uvolní s odlomeným ocasem. Nebo nakrojte krunýř a vyjměte maso vidličkou. Z přední části se jí maso z klepet - odtrhněte je a maso vyndejte vidličkou.

Tatarský biftek: Vyrábí se škrábáním syrové hovězí svíčkové, k níž se přidávají jednotlivé ingredience, které si host na talíři zamíchá. Někdy se maso podává zamíchané. Směs se maže dezertním nožem na chleba či topinku.

Ústřice: Podávají se na stříbrné míse s ledovou tříští a dílky citronu (s dezertním talířkem, vidličkou na ústřice, talířkem na odpad, s miskou s vodou). Zavřená ústřice se podávají s nožem na otevření a vidličkou. Spojení škeblí pokapejte citronem a pomocí ostří nože ji páčivým pohybem otevřete. Spodní polovinu s obsahem si ochuťte a vysrkněte. Vždy si opláchněte prsty.

Šneci: Servírují se s vidličkou a kleštěmi - těmi vezměte ulitu, vidličkou maso vyjměte. Bylinkové máslo nalijte z ulity na chleba (bagetu) a teprve pak jezte.

Moučníky a dezerty

Sýry: Na dezertním talířku se podává několik druhů sýrů, jí se dezertním nožem a vidličkou. Někdy se nabízejí na prkénku, kde nechybí nůž na sýr se dvěma špičkami. Tím ukrojíte kousek z 2 nebo 3 druhů sýra, špičkou nože přeneste na talíř. Sýr si krájejte na kousky, chleba též. Je-li vedle sýra na prkénku také hroznové víno či ořechy, obslužte se rukou.

Teplé moučníky: Ovocné knedlíky, taštičky a žemlovka se podávají na dezertních talířcích. Jí se dezertní lžící a vidličkou, vidlička se drží v levé ruce a lžice v pravé.

Klasické zákusky: Jíme moučnickovou vidličkou (v pravé ruce).

Krémy a pudinky: Podávají se v miskách nebo na dezertních talířcích a jí se kávovou lžičkou.

Zmrzlina: Podává se ve vychlazených miskách či pohárech s dezertním talířkem a zmrzlinovou lžičkou.

Zpracovala: Mirka Schullerová

Česká republika v číslech a údajích

ZEMĚDĚLSTVÍ

Z celkové plochy České republiky je pro zemědělskou výrobu využíváno 54%, tj. přibližně 4,3 mil. hektarů. Z využívané zemědělské půdy připadá v ČR 72% na ornou půdu, 22% na louky a pastviny 6% na ostatní zemědělskou půdu (tj. chmelnice, vinice, zahrady, ovocné sady).

Po provedení privatizace převažují dnes v ČR střední zemědělské podniky, které patří soukromým podnikatelům, družstvům nebo zemědělským akciovým společnostem. Největší podíl zemědělské půdy obhospodařují zemědělská družstva (42%).

Podle rozdílných přírodních podmínek rozlišujeme na území České republiky čtyři zemědělské výrobní oblasti: kukuřičnou, řepařskou, bramborářskou a horskou výrobní oblast. Kukuřičná oblast je zastoupena jen v nejteplejších nížinách jižní Moravy, poskytuje vhodné podmínky pro pěstování pšenice a kukuřice. Pro řepařskou oblast je charakteristické pěstování obilovin a cukrové řepy. Tento výrobní typ je koncentrován do zbylých českých a moravských nížin. Největší rozlohu zaujímá bramborářská oblast, kde se pěstují brambory, žito a píce. V horské výrobní oblasti pak převládají pastviny.

Rostlinná výroba

Nejdůležitějším oborem rostlinné výroby je obilnářství. Obilí se v ČR pěstuje na více než 50% osevních ploch. Nejrozšířenější obilovinou je pšenice, pěstuje se ve všech oblastech státu. Největších sklizní je dosahováno ve středním Polabí a v moravských nížinách. Druhou nejrozšířenější plodinou je ječmen, který se podílí na celkové produkci obilovin jednou třetinou. Ječmen se pěstuje v oblastech pahorkatin a vrchovin. Využívá se hlavně jako krmivo. Důležité je pěstování sladovnického ječmene na střední Moravě (Haná). Ten se používá k výrobě piva (sladu) a vyváží se. Ostatní obiloviny, žito a oves, tvoří dnes malý podíl na celkové produkci obilovin a pěstují se především v oblastech pahorkatin a vrchovin. Na jižní Moravě se pěstuje kukuřice na zrno, zatímco v ostatních oblastech České republiky na zrno nedozrává a používá se jako krmivo.

Asi na jedné desetíně orné půdy České republiky se pěstují brambory. Pro své malé nároky na přírodní podmínky se pěstují také ve vlhčích a chladnějších oblastech. Hlavní produkční oblastí brambor je Českomoravská vrchovina a její podhůří. Brambory se využívají k přímé spotřebě, jako krmivo nebo k průmyslovému zpracování (lihovary, škrobárny).

Z technických plodin pěstovaných na českém území má největší význam cukrová řepa. Její pěstování je soustředěno hlavně do nižších oblastí státu. Mezi olejninami převažuje řepka olejka. Využívá se nejen k výrobě oleje, ale také k výrobě bionafty. Řepka olejka se pěstuje hlavně v podhorských oblastech severních a východních Čech a na severozápadní Moravě. Z textilních surovin se pěstuje ojedinele len, a to hlavně v horských oblastech a na Českomoravské vrchovině.

Zelenina se pěstuje prakticky všude. Nejlepší podmínky na pěstování zeleniny mají v Polabí (okolí města Hradce Králové) a na jižní Moravě. Nejčastěji pěstovanými druhy zeleniny v ČR jsou zelí, cibule, okurky, mrkev, petržel a kapusta. Rovněž pěstování květin se v poslední době v ČR velmi rozšířilo. Proslulost získalo například pěstování karafiátů ve městě Klatovy.

Ovoce se rovněž pěstuje na různých místech země. Ovoce se daří zejména v okolí města Litoměřice, v oblasti, která je také nazývána „Zahrada Čech“. Druhým ovocnářským centrem země je jižní Morava. Mezi nejrozšířenější stromy patří jabloně. Dobrý zvuk ve světě mají také české švestky. Na jižní Moravě se pěstují teplomilnější druhy ovoce, jako jsou meruňky. Zde se také pěstuje vinná réva, hlavně

v okolí měst Břeclav, Znojmo, Hodonín. Ve středních Čechách se daří vinné révě v okolí města Mělník. V minulosti bylo pěstování vinné révy na českém území rozšířeno více než dnes.

Jedinou českou speciální vývozní plodinou je chmel. Nejstarší oblastí, kde se chmel pěstuje, je oblast Rakovnicka. Jeho pěstování je zde doloženo už v 10. a 11. století. Druhým centrem českého chmelařství je město Žatec.

Pro chov dobytka je důležité pěstování pícnin, ke kterému dochází v oblastech, kde není dostatek pastvin a kde je velký podíl orné půdy. Píce zaujímají největší plochu orné půdy ze všech zemědělských plodin. Nejčastěji se pěstují jetel a vojtěška.

Živočišná výroba

Živočišná výroba tvoří více než polovinu z celkové hodnoty zemědělské produkce. Její podíl se však v poslední době snižuje.

Chov hovězího dobytka se provozuje prakticky na celém území státu, nejvíce je rozšířen ve východních Čechách a na Českomoravské vrchovině. V posledních letech se počet chovaného hovězího dobytka snížil o polovinu.

Druhým významným odvětvím živočišné výroby je chov prasat, který se provozuje především v okolí větších měst, blízko velkých spotřebních center a dále v oblastech, kde je dostatek krmného obilí. Spotřeba vepřového masa je v ČR tradičně vyšší než spotřeba hovězího masa.

Chov drůbeže je zaměřen na maso a na produkci vajec. Chov drůbeže je situován především v oblastech velké koncentrace obyvatel, tedy v místech potřeby.

Na významu ztrácí chov ovcí. Provozují jej většinou drobní chovatelé v horských a podhorských oblastech (Beskydy). Vzhledem k tomu, že skopové maso není v ČR příliš oblíbené, je jeho spotřeba relativně nízká. Česká vlna je pak méně kvalitní než vlna, která se dováží.

Ojedinele se chovají koně, a to především ke sportovním účelům.

Nejstarší a současně největší český hřebčín se nachází v Kladrubech nad Labem v okrese Pardubice. Byl založen roku 1579 císařem Rudolfem II. Chová jedinou rasu českého koně – kladrubského bělouše. Tito bělouši byli určeni jako koně do císařského spřežení a dodnes o ně projevují zájem především evropské královské rodiny.

Lesnictví a rybářství

Lesnictví je odvětví, které dnes nemá za úkol pouze zajistit důležitou hospodářskou surovinu – dřevo, ale zároveň musí zalesňovat vykáčené lesní porosty a obnovovat lesy poškozené exhalacemi. Je nutné zlepšovat složení lesů tak, aby lesní porosty byly více odolné škůdcům a špatnému počasí. Vedle tradičních smrků a borovice se vysazují také rychle rostoucí listnaté stromy. Nejproduktivnějším lesním územím státu jsou Jeseníky,

kde jsou pro pěstování lesa výborné podmínky. Důležité postavení v lesním hospodářství má také Šumava.

Rybářství je soustředěno hlavně na Třeboňsko, kde se nacházejí největší české rybníky. Chová se zde proslulý třeboňský kapr, který se vyváží do okolních států. Kromě kapra se chovají v jihočeských rybnících ještě další druhy ryb a vodní drůbež.

Zpracovala Radka Hejmalová-Millar

Zábava

a) ČEŠTINA

Doplňte správná slova do správných vět:

vír – výr – mi – my – zablýsklo – nablízku – lysky – lísky – syrová – sírová – sypat – sípat – pil – pyl – pysky – písky – píchá – pýcha – visel – vysel – slepíš – slepýš – vytí – vytí.

1. ----- ve dne špatně vidí.
2. Na rozvodněné řece se vytvořil nebezpečný -----.
3. Podej ----- ten sešit!
4. ----- dnes půjdeme do kina.
5. ----- se a zahřmělo
6. ----- nerostly žádné keře.
7. Naše ----- krásně kvetou.
8. Vodní ----- jsou dnes už dost vzácné.
9. Kyselina ----- je velmi silná žíravina.
10. Zelenina je nejzdravější -----.
11. V zimě se musí chodníky a silnice -----.
12. Ondřej začal zase -----.
13. ----- jsem odvar z divizny.
14. Včely přenášejí -----.
15. Neohrnij nad tím -----.
16. Na mořské pláži jsou různobarevné -----.
17. ----- mě v boku a v zádech.
18. ----- předchází pád.
19. Ze střechy ----- rampouch.
20. Hospodář ----- obilí včas.
21. Hned ----- co jsi rozbil!
22. ----- není had, jenom tak vypadá.
23. Do klidu noci znělo ----- psa.
24. ----- věnečků patřilo k zábavám husopasek.

Připravila Radka Hejmalová-Millar

b) HÁDANKA

Koza a vlk

Řeka. Na jednom břehu je pasáček ovcí, vlk, koza, zelí a lodička. Vlk by rád sežral kozu, koza si dělá zálusk na zelí. Do lodičky může pasáček vzít jen jedno zvíře nebo zelí. Dvě zvířata nebo zvíře a zelí se na lodičku najednou nevejdou. Koza ani vlk pádlovat překvapivě neumí.

Jak dostane pasáček vlka, kozu i zelí na druhou stranu tak, aby na jednom břehu nikdy nebyla koza s vlkem nebo se zelím bez dohledu pasáčka?

*Nápověda:
... pasáček může vézt něco i zpátky.*

Josef Gočár - český architekt

Jeho díla především z kubistického a funkcionalistického období patří k vrcholům české moderní architektury. Vysoce oceňován je také jeho podíl na urbanistických koncepcích některých měst, zejména Hradce Králové.

Narodil se v roce 1880 v Semíně v rodině pivovarského sládky. V roce 1891 se rodina přestěhovala do Bohdanče. Od roku 1892 studoval na nižší reálce v Pardubicích; v roce 1903 pak na Umělecko-průmyslové škole v Praze, nejprve mimořádně v ateliéru Jana Kotěry a později jako řádný žák jeho speciální školy.

Od roku 1905 začal s prvními projekty (sgrafitové domy v Hradci Králové). Po ukončení studia pracoval v Kotěrově ateliéru. V roce 1908 z něj vystoupil a osamostatnil se. Stal se také členem Sdružení architektů. Jako jeho první samostatné dílo je označována Červená vila Josefa Binka v Krucemburku (1908–1909). V letech 1909–1910 realizoval první větší projekt: schodiště u kostela P. Marie v Hradci Králové (stavba z armovaného betonu, spojnice náměstí s obvodní komunikací pod hradbami) a obchodní dům Wenke v Jaroměři. Z roku 1910 je rovněž železobetonová stavba vodojemu v Lázních Bohdaneč.

V letech 1909–1910 vznikla rovněž významná stavba v Pardubicích – areál Winternitzových automatických mlýnů v malebném místě na pravém břehu řeky Chrudimky. Tento areál je doposud zachován a tvoří zde významnou dominantu.

V následujících letech vytvořil nejvýznamnější díla své kubistické epochy – Dům U Černé Matky Boží v Praze a Lázeňský dům – Gočárův pavilon v Lázních Bohdaneč. V období 1916–1919 sloužil v armádě.



Dům U Černé Matky Boží v Praze

Ve dvacátých letech začalo období tzv. rondokubismu a v této době vznikly další významné stavby. V letech 1921–1923 byla realizována stavba budovy Legiobanky v Praze Na Poříčí. Budova je pojatá jako těžká pětiosá palladinská architektura s guttfreundovským reliéfem přes celou šířku překladu a parapetu, který je podepřený na obou koncích i nad vstupem plastikami Jana Štursy.

Na počátku dvacátých let začal rovněž intenzivně pracovat v Hradci Králové. Gočár zde postupně zpracoval územní plán města, vytvořil regulační plán nábřeží, výstavbu v Labské kotlině, školní bloky (Gymnázium J. K. Tyla), střed města (dnešní Ulrichovo náměstí). Plány výstavby zahrnovaly rovněž systém vnějšího dopravního okruhu s radiálami směřujícími do centra města, mezi nimiž se střídají obytné čtvrti s plochami zeleně.



Gymnázium J. K. Tyla v Hradci Králové

V roce 1924 byl jmenován po Kotěrově smrti profesorem na Akademii

výtvarných umění v Praze. V roce 1928 byl zvolen rektorem této školy. Funkci zastával do roku 1932.

V letech 1927–1928 probíhaly práce na kostele sv. Václava v Praze-Vršovicích (náměstí Svatopluka Čecha), jedné z nejpozoruhodnějších funkcionalistických staveb.

Na konci dvacátých let začalo období konstruktivismu a Gočár pokračoval ve výstavbě v Hradci Králové. V letech 1927–1932 byla stavěna budova Ředitelství státních drah – železobetonová konstruktivistická budova s výplňovým zdívkem.

Gočárova práce v Hradci Králové vrcholila v letech 1931–1936 návrhem a realizací budovy Okresního a finančního úřadu.

Do období funkcionalismu patří i největší Gočárova práce pro Pardubice – projekt Grandhotelu a Okresního domu, který byl realizován v letech 1927–1931. Multifunkční, čtyřpatrový funkcionalistický palác, zabírající velkou plochu západní strany dnešního náměstí Republiky, měl několik společenských sálů, kavárnu, bar, hotelové prostory, kanceláře a v suterénu kino. Část fasády byla tehdy moderním způsobem obložena modrošedými skleněnými destičkami – opaxity, kavárna byla umístěna do nárožního půlkruhového proskleného arkýře. Počátkem 90. let přestal tento komplex sloužit svým účelům, stavba několik let chátrala a poté byla přestavěna na obchodní centrum.

Josef Gočár zemřel 10. září 1945 v Jičíně.

Zpracovala: Mirka Schullerová

d) RECEPTY

Špízy z mletého masa

Budete potřebovat:

600 g mletého masa (mix hovězí a vepřové)

1 cibuli

1 stroužek česneku

1 červenou papriku

2 nakládané okurky

½ svazku petrželky

1 lžičku kajenského pepře

sůl

mletý pepř

Postup:

Cibuli, česnek a nakládané okurky nakrájíme nadrobno, očištěnou papriku na malé kostičky a petrželku nasekáme najemno.

Promícháme s mletým masem, vše osolíme, opepříme a okořeníme kajenským pepřem. Vypracujeme hladkou hmotu.

Z ní tvarujeme menší válečky, které napichujeme na dřevěné špízy předem namočené ve studené vodě.

Špízy opékáme na horkém grilu (nebo v troubě pod grilem) asi 15 minut, při tom několikrát otočíme. Podáváme s bylinkovým dipem a pečivem nebo přílohou z brambor.

Zajímavost : Není pepř jako pepř

V kuchyni se můžeme setkat s několika variantami pepře. Nejčastěji používáme bílý a černý pepř. Jde o stejný druh, který se však sklízí v jiné fázi zrání bobulí. Černý pepř má ostřejší chuť a výraznější aroma než bílý.

Pokud však máme v receptu kajenský pepř, nejde v pravém slova smyslu o pepř, ale o koření získané ze sušené pálivé chilli papričky.

Své jméno získal podle přístavu Cayenne ve Francouzské Guayaně a jméno pepř vzniklo nesprávným překladem anglického slova »pepper«.

Zpracovala: Mirka Schullerová

e) HUMOR

*Jdou dva lední medvědi po Sahaře a jeden povídá: „Hergot, tady to ale muselo klouzat!“

„Proč myslíš?“

„No, že tak sypali!“

* Jede chlap s nákladákem po dálnici, špatně odhadne výšku nákladu a zasekne se pod mostem.

Za chvíli dorazí policejní auto, jeden policista přijde ke kabině, ve které sedí naštvaný šofér a ptá se:

„Tak co, pane řidiči, zasekl jste se, že?“

„Ne, ty vole, vezu most a došla mi nafta.“

* Jede chlap metrem v hrozné tlačnici, před nim stojí žena. V tom ten chlap povídá:

„Promiňte paní, to není to, co si myslíte. Já mám malou vejplatu a dostávám to v mincích zabalený do válečku. A ten sem si dal před cestou do kapsy...“

V další stanici se na muže obrátí ta žena a prohlásí:

„Vážený pane, to, že máte malou vejplatu, vám věřím. Že ji dostáváte v mincích, vám taky věřím. Ale to, že vám mezi Václavákem a Karlovým náměstím přidali, to vám tedy nesežeru!!!“

Zpracovala: Mirka Schullerová

f) ZAJÍMAVOSTI

Slavný Velorex: Hadrák na třech kolech



Velorex, známý jako tříkolka, hadrák, hadraplán, hadrolet, montgomerák, velouš, netopýr, splašené trubky či prchající stan, je tříkolové vozítko s trubkovým rámem potaženým koženkou. Jde o jediné homologované vozidlo s plátěnou karoserií na světě. Jeho konstruktéry jsou bratři František (†1954) a Mojmír (†2011) Stránští.

Na Velorexu pracovali bratři Stránští již v době protektorátu. V roce 1945 si pronajali dílnu v České Třebové a vyrobili několik tříkolek se jménem Oskar (jméno vzniklo přesmyčkou označení kára na ose). S nimi se účastnili závodů a dokázali prosadit výrobu tříkolek jako dopravního prostředku pro invalidy. V roce 1950 již v rámci výrobního družstva Velo v Hradci Králové běžela výroba tříkolek Oskar s motorem Jawa 250 a o rok později byla přemístěna do větších prostor v

Solnici. Výroba se zvyšovala a postupně se upravovala i konstrukce tříkolky. Například v roce 1952 se snížila přední část a získala onu typickou podobu. Rok 1954 byl pro Velorex velmi důležitý. Začal ale tragédií. Při zkušební jízdě se smrtelně zranil František. Nedlouho poté se podstatně změnil vzhled. Začala se montovat dlouhá splývavá střecha.

Typ 435-0 byl čtyřkolový Velorex. Tento produkt si však nikdy nenašel oblibu a navíc přišel na trh v době, kdy již byl poměrně dostupný osobní automobil, například Trabant. Navíc mělo auto řadu konstrukčních nedostatků a bylo poruchové. Protože se vyrábělo v typické šedivé barvě, potichu se mu přezdívalo "šedá pomsta". Vyrobeno jich bylo pouze 1380 kusů a v roce 1973 byla výroba definitivně zastavena.

Vyrobeno bylo 15 000 tříkolových a asi 1500 čtyřkolových Velorexů. Dodnes jich jezdí asi tisíc po celém světě. Vyráběly se od roku 1945 do roku 1973. Nový tehdy stál 13 000 korun, nyní za něj dáte až 90 tisíc.

Zpracovala: Mirka Schullerová

g) KULTURA

Hanna

(Cinema Nouveau)

Dobrodružný, Thriller, Akční - USA, Velká Británie, Německo, 2011, 111 min

Režie: Joe Wright

Hrají: Saoirse Ronan, Eric Bana, Cate Blanchett, Olivia Williams, Michelle Dockery, Tom Hollander, Cyron Bjørn Melville, Jessica Barden, Álvaro Cervantes, Jason Flemyng

Titulní hrdinka tohoto dobrodružného thrilleru natáčeného v Evropě, Hanna (kterou ztvárnila Saoirse Ronan, nominovaná na Oscara za snímek Pokání), je dospívající dívka. Je výjimečná tím, že má zásluhou svého otce (Eric Bana z filmu Star Trek), bývalého pracovníka CIA, který ji vychovává ve finské divočině, sílu, vytrvalost a znalosti zkušeného vojáka. V jejím životě, který se nepodobá životu žádného jiného teenagera, spolu splývají výchova i výcvik s cílem vychovat z ní dokonalého zabijáka. Její cesta k dospělosti dospěje k přelomovému momentu ve chvíli, kdy je svým otcem vyslána na samostatnou misi. Hanna tajně cestuje po Evropě a přitom je na útěku před agenty, které za ní vyslala nemilosrdná špiónka, která ukrývá světu vlastní tajemství (držitelka Oscara Cate Blanchett). Jak se Hanna blíží ke svému hlavnímu cíli, je nucena čelit znepokojivým odhalením o své vlastní existenci a nečekaným otázkám o svém lidství.

Zpracovala: Mirka Schullerová

12 mýtů o cukrovce

Přestože je to jedna z nejrozšířenějších nemocí, koluje o ní spousta nesmyslů a polopravd. Na ty nejčastější jsme si posvítili.

1. Kdo není na sladké, cukrovka se ho netýká.

Problém je, že sacharidy nejsou jen v dortech a koláčích. Obsahují je totiž i naprosto běžné nesladké pokrmy (pečivo z bílé mouky, vločky, rýže, brambory...). Takže i ty z nás, které sladkému neholdují, by si měly hlídat, jestli nemají cukrovku. Prvními příznaky jsou únava a snížená výkonnost. Jak se cukr dostává do moči, objevuje se i častá potřeba chodit na „malou“ a větší chuť dodat tělu tekutiny.

2. Všichni diabetici jsou obézní

Je pravda, že cukrovka 2. typu je metabolické onemocnění, které je spojené s obezitou. Jenže za nemoc může i nezdravá výživa, nedostatek pohybu i genetika. Takže přestože vás netrápí kila navíc, ale váš životní styl je nezdravý, může vám lékař diagnostikovat diabetes 2. typu. Cukrovka 1. typu se dokonce běžně objevuje i u mladých a štíhlých lidí se zdravým životním stylem.

3. Co je DIA, to je zdravé

DIA výrobky opravdu neobsahují cukr, a pokud jsou sladké, jsou v nich náhradní sladidla. Ale ani těch by člověk neměl sníst příliš, jinak začnou škodit zdraví. DIA výrobky navíc často obsahují spoustu tuku. Takže i s nimi opatrně.

4. Cukrovkáři by se měli šetřit

I když je diabetes nemoc, neznamená to, že kvůli ní máte ležet v posteli. Naopak. Cukrovku pomáhá léčit právě fyzická námaha. Není na tom nic překvapivého – fyzická aktivita totiž za pomoci inzulínu zlepšuje schopnost svalů přijímat cukr. U lidí s cukrovkou 1. typu, kteří nemají vlastní inzulín, dokáže pohyb alespoň snížit dávky, které si pacienti musí pravidelně dodávat.

5. Diabetik si musí píchat inzulín

U cukrovkářů 1. typu je to pravda. Ti jsou na jeho pravidelných dávkách opravdu doživotně závislí. Naopak u

pacientů s cukrovkou 2. typu většinou lékař nabízí tuto léčbu až ve chvíli, kdy se nedaří vyrovnat hladiny cukru úpravou životního stylu, dietou ani antidiabetiky ve formě tablet. Odhaduje se, že asi jen 20 procent diabetiků si musí inzulín píchat.

6. Diabetik už nikdy nesmí jíst sladké a musí držet dietu

Úprava jídelníčku je opravdu to první, co člověk, kterému diagnostikovali diabetes, musí udělat. Ale to neznamená, že se úplně zřídá sacharidů. Naopak – jde o to, aby se naučil jíst racionálně a zdravě podle zásad zdravé výživy. Lékaři pacientům s cukrovkou doporučují řídit se při přípravě jídelníčku takzvanými výměnnými jednotkami. Jedna výměnná jednotka obsahuje vždy 10–12 gramů sacharidů, což odpovídá dvěma kostkám cukru nebo polovině krajíce chleba. Pokud si hladinu cukru ohlídáte a sem tam zhřešíte, žádný velký problém to není. Zvláště když svůj sladký hřích napravíte vyšší pohybovou aktivitou.

7. Diabetik má pokažený celý život

Někteří pacienti s diagnózou diabetes propadají panice, že se jim hrotí život. Odborníci ale tvrdí, že pokud pacient dodrží určitá pravidla a naučí se žít zdravým životním stylem, není důvod, aby se musel jakkoli omezovat. Největší problém ale často je právě změna zaběhlých stereotypů – od pochutnávání si na knedlicích se svíčkovou po odpor k jakémukoli sportu.

8. Ovoce je zdravé, můžu ho jíst, kolik chci

Ovoce opravdu obsahuje zdravé prospěšné látky, ale diabetici ho v žádném případě nemůžou jít neomezeně. Obsahuje totiž sacharidy, se kterými pacient ve svém jídelníčku musí počítat. Proto sáhněte raději po zelenině. Je nízkokalorická, a navíc obsahuje spoustu vlákniny, která je důležitá pro zažívání.

9. Diabetik musí jíst pořád

Pravda je, že pacienti léčení inzulínem, kteří nemají přirozenou rovnováhu mezi hladinou krevního cukru a inzulínu, musejí přijímat sacharidy během dne rovnoměrně v určitých časových intervalech. Takový člověk by si měl dokonce dávat i druhou večeři. U obézních cukrovkářů 2. typu se také doporučuje pravidelná strava, ale v malých dávkách (kvůli snížení váhy). Druhou večeři si pak klidně můžou odpustit.

10. Stačí, když vynechám sladkosti
Napoprvé možná člověka napadne, že stačí, když přestane jíst sladké, a má po problému. Jenže tak snadné to není. Ve většině případů je třeba, aby diabetik zhubl, snížil energetický příjem a upravil složení jídelníčku. Důležitá je vláknina a co nejčastější konzumace potravin s nízkým glykemickým indexem. Dobré je i začít méně solit a vyhýbat se potravinám bohatým na sůl.

11. Prevence je k ničemu

Naopak, prevence může být u diabetu obzvlášť účinná. Je to totiž jedna z nejčastějších civilizačních chorob vůbec. O cukrovce 2. typu se dokonce mluví jako o epidemii 21. století, na kterou jen například v České republice denně umírá kolem padesáti lidí. A přitom se této nemoci dá předejít správným stravováním a dostatkem pohybu. Sedavý způsob života, nedostatek fyzické aktivity, zvýšený příjem energie a obezita jsou totiž nejčastějšími faktory, které diabetes spouští.

12. Teď už nezhubnu

Ještě donedávna platilo, že všechny léky na cukrovku vedou k přírůstkům na váze. Novinka v léčbě na bázi hormonů GLP-1 analog může naopak pomáhat zhubnout až tři kila za měsíc, a navíc sníží hlavně systolický (tedy ten „horní“) krevní tlak.

Zpracovala: Mirka Schullerová

Správná řešení:

Čeština:

1. Výr ve dne špatně vidí.
2. Na rozvodněné řece se vytvořil nebezpečný vír.
3. Podej mi ten sešit!
4. My dnes půjdeme do kina.
5. Zablýsklo se a zahřmělo
6. Nablízku nerostly žádné keře.
7. Naše lísky krásně kvetou.
8. Vodní lysky jsou dnes už dost vzácné.
9. Kyselina sírová je velmi silná žíravina.
10. Zelenina je nejzdravější syrová.
11. V zimě se musí chodníky a silnice sypat.
12. Ondřej začal zase sípat.
13. Pil jsem odvar z divizny.
14. Včely přenášejí pyl.
15. Neohrnij nad tím pysky.
16. Na mořské pláži jsou různobarevné písčky.
17. Píchá mě v boku a v zádech.
18. Pýcha předchází pád.
19. Ze střechy visel rampouch.
20. Hospodář vysel obilí včas.
21. Hned slepíš co jsi rozbil!
22. Slepýš není had, jenom tak vypadá.
23. Do klidu noci znělo vytí psa.
24. Vítí věnečků patřilo k zábavám husopasek.

Hádanka:

Koza tam. Nic zpět.
Vlk tam. Koza zpět.
Zelí tam. Nic zpět.
Koza tam.