

# moravský senior<sup>®</sup>

**zdarma!**  
♥

Magazín pro poutavé čtení a volný čas...

5/2017



**Garden Food Festival: svátek  
gastronomie po třetí v Olomouci**



Recepty hostů  
Garden Food Festivalu



Seriál:  
Trnka obecná



Pozvánkový  
servis



Magazín **Moravský Senior** pro vás tiskne tiskárna **FGP studio**, rodinná firma již s 25letou tradicí.

Naší prioritou je být stále na špičce, proto nejen že používáme nejmodernější vybavení, ale také se soustředíme na široké spektrum technologií. Díky tomu vám můžeme nabídnout opravdu velké množství tiskovin a jejich následné zušlechťování.

**FGP**<sup>®</sup>  
STUDIO  
TISKÁRNA

[www.fgp.cz](http://www.fgp.cz)

**FGP studio**

Táboritů 1, 779 00 Olomouc  
tel.: +420 585 119 109  
e-mail: [objednavky@fgp.cz](mailto:objednavky@fgp.cz)

## OBSAH

**ROZHOVOR MĚSÍCE: Markéta Hrubešová**

strana 4



**TÉMA: Garden Food Festival**

strana 7



**POZVÁNKY**

strana 14

**PŘÍLOHA: Akce v měsíci květnu**

strana 15



**RADY, TIPY, ZPRÁVY**

strana 19

**SÍLA PŘÍRODY: Krásná i trpká**

strana 26

**ČTENÁŘ REPORTÉR**

strana 28

**SEZNAMKA PRO SENIORY**

strana 30

**KŘÍŽOVKA**

strana 31

## ÚVODNÍ SLOVO

Květen je měsícem, který oslavuje práci, konec druhé světové války, ale také lásku. A protože se říká, že láska prochází žaludkem, je zcela namístě představit vám podrobnosti třetího ročníku unikátní gastronomické události Garden Food Festival, který bude hostit Olomouc v polovině měsíce. Tentokrát vám nepřinášíme jeden, ale hned čtyři rozhovory s českými osobami kulinářského světa. Markétu Hrubešovou, Zdeňka Pohlreicha, Ivetu Fabešovou či Romana Kašpárka snad není nutno obšírně představovat. Věřím, že vás potěší i několik jejich receptů. A to není vše. Magazín je nabitý i dalšími informacemi o zajímavých akcích a lidech.

Přeji příjemné čtení, pozitivní náladu a spoustu energie.

Veronika Kolesárová,  
šéfredaktorka

**POZN:** V minulém vydání magazínu jste se mohli dočíst o hanáckých kraslicích, které vyrábí paní Absolónová ve Skrbeni. U tohoto materiálu byl také oskenovaný text v hanáčtině, který nám poskytla paní Absolónová. Tento text nepodléhal korektuře. Děkujeme za pochopení.

### Tiráž

**MORAVSKÝ SENIOR®** – magazín pro seniory Olomouckého kraje

Vydavatel: Moravský senior, z.s., Táboritů 237/1, Bělidla, 779 00 Olomouc, IČO: 03339769, Registrováno pod číslem MK ČR E 21702, vychází desetkrát ročně.

Technická redakce: BastArt.cz, spol. s r.o., Šlechtitelů 1, 772 00 Olomouc, e-mail: [info@bastart.cz](mailto:info@bastart.cz)

Šéfredaktorka: Veronika Kolesárová, e-mail: [redakce@moravskysenior.cz](mailto:redakce@moravskysenior.cz), tel: 775 242 270

Koordinátorka, distribuce: Vendula Boudníková, e-mail: [office@moravskysenior.cz](mailto:office@moravskysenior.cz), tel: 725 190 555

Inzerce: Daniela Krupová, e-mail: [inzerce@moravskysenior.cz](mailto:inzerce@moravskysenior.cz), tel: 736 456 791

Korektury: Blanka Peřinová, e-mail: [blanka.perinova@fgp.cz](mailto:blanka.perinova@fgp.cz)

Tisk: Miloslav Kyjevský – FGP studio, Táboritů 237/1, Bělidla, 779 00 Olomouc

Distribuci zajišťuje: GEIS – zákaznické centrum tel: 951 277 777, [www.baliky.cz](http://www.baliky.cz)

Náklad tohoto čísla je 25 000 ks. Redakční uzávěrka tohoto čísla: 18. 4. 2017. Redakční uzávěrka příštího čísla: 22. 5. 2017.

Titulní foto: archiv GFF  
ZDARMA



# MARKÉTA HRUBEŠOVÁ: JÍDLO JE VELKÉ KRÁSNÉ DOBRODRUŽSTVÍ



**Garden Food Festival opět přivítá řadu známých osobností a kuchařských celebrit. Jednou z pomyslných stálic je v tomto směru herečka, spisovatelka a nadšená kuchařka Markéta Hruběšová, která i letos ukáže své kuchařské umění na festivalovém pódiu.**

Je zřejmé, že vaření a jídlo je vaší velkou vášní, dokáže vás v gastronomii ještě něco překvapit? Jedla jste v poslední době něco výjimečného, co pro vás bylo nečekaným gastronomickým zážitkem?

Gastronomie je nádherná právě v tom, že je stále co objevovat. Člověk, který se kuchařinou zabývá, nikdy nemůže říct, že už všechno zná a všechno ochutnal. Stále se objevují nové a nové techniky, suroviny, kombinace chutí... A výjimečný je pro mě každý pokrm, který je uvařený s láskou, péčí a poctivostí. Tyhle „suroviny“ totiž nejde ničím nahradit - nutno dodat na štěstí...

Na Garden Food Festivalu se představí lidem nejen gastronomické speciality a delikatesy, ale také neobvyklé nebo méně dostupné suroviny, které lidé běžně ochutnat nemohou. Vyzkoušela jste sama nějaký netradiční pokrm?

Stále něco ochutnávám a do chuťové paměti si pomyslně „zapisuji“ to, co mi chutná a to co ne a také to, co musím zkusit uvařit. Festivaly jsou v tomhle prostě bezvadné. Na jednom místě můžete ochutnat „majstrštyky“ mnoha restaurací a také přímo při práci sledovat ty nejlepší z nejlepších. Mám opravdu radost, že se festivalům daří a lidé je prostě milují.

Máte nějaký „gastronomický úlet“, netypickou kombinaci jídel, která vám chutná, ale ostatní nad ní krouťou hlavou?

Miluji cokoliv zeleného - rukolu, špenát, polníček, mangold, pak choi - a jsem schopná si to jako přílohu dát opravdu ke všemu. A když říkám ke všemu, tak myslím ke všemu. (směje se) Také téměř nejím sladké, takže jídlo většinou zakončím sýrem nebo ovocem. A párkrát už jsem si po steaku dala jako dezert ještě steak... (usmívá se)

Jste nejen dobrá kuchařka, ale sama píšete recepty a vydáváte kuchařky. Jedna z nich je v podstatě poctou Magdaleně Dobromile Rettigové. Znamená to, že preferujete spíše tradiční kuchyni? Kdybyste si mohla vybrat, dáte přednost klasice nebo moderní gastronomii?

Jídlo miluji a jím opravdu skoro všechno. Ale pokud si mohu vybrat, záleží na mnoha faktorech. Když jsem unavená, doslova cítím potřebu dát si kus pořádného masa, když je horký letní den, tak většinou volím něco lehčího - salát, rybu nebo těstoviny. A v zimě zas člověk touží po dobré teplé polévce nebo sytější jídle. Nabídka na trzích, v obchodech i v restauracích je dnes opravdu obrovská a jídlo je velké krásné dobrodružství.



Markéta Hruběšová v akci. Zdroj: archiv GFF





Na podium se Zdeňkem Pohlreichem. Zdroj: archiv GFF

**Máte dvanáctiletou dceru. Je po vás? Pomáhá vám v kuchyni s chutí nebo z donucení?**

Christel jídlo miluje stejně jako já. Sní také skoro všechno a vaření ji neskutečně baví. Od malinka jsme spolu byly v kuchyni a povídaly si o jídle. Hodně mi pomáhá, ale už se i sama pouští do různých předkrmů, amuse bouche a salátů. A například její rajčatový tatarák nemá chybu!

**Máte kořeny v Kroměříži. Jaký máte vztah k Moravě? Jezdíte sem často?**

Moje milovaná babička, skvělá kuchařka, bydlela v Kroměříži. A já od malička trávila veškeré prázdniny a Vánoce právě u ní. Dodnes nechápu, jak všechny ty dobroty dělala tak nějak mimoděk. Tu upekla dva až tři plechy buchet, k tomu nějaký ovocný koláč, zajíce na smetaně, bažanta, bezkonkurenční roštěnky... A mezitím jsme vždycky stihly probrat všechno důležité. A na Moravu jezdím často, například do Zlína pravidelně na Filmfest a samozřejmě na Garden Food Festivaly. Mám z toho velkou radost. (red)

**Markéta Hruběšová**

provdaná Markéta Kraus, (\* 17. března 1972 Praha) je česká herečka, modelka, moderátorka a kuchařka.

Jako dítě ráda tancovala a hrála v Dismanově dětském rozhlasovém souboru. Absolvovala pražskou jazykovou základní školu v Ostrovní ulici. Po absolutoriu na Pražské konzervatoři krátce působila ve Východočeském divadle v Pardubicích. Proslavila se rolí ve filmu Oznamuje se láskám vašim, kde hrála po boku Lukáše Vaculíka, v tomto filmu jako 17letá holka se souhlasem rodičů natočila několik erotických scén. Kromě herectví využila svůj půvab a atraktivní vzhled zrzky a pracovala také jako fotomodelka.

V roce 2005 se jí narodila dcerka Christel Lilly Kraus. Dne 20. července 2007 se provdala za svého dlouholetého partnera, fotografa Davida Krause na zámku Loučeň.

Zdroj: wikipedia

# OLOMOUCKÝ PARK SE ZMĚNÍ V RÁJ GASTRONOMIE

**Už po třetí budou Smetanovy sady v Olomouci hostit Garden Food Festival - přehlídku dobrého jídla a pití pod širým nebem. O víkendu 13. a 14. května se romantický park zaplní stany a stánky nejlepších lokálních restaurací a výrobců regionálních specialit. Na pódiu předvedou své kulinářské umění špičkoví šéfkuchaři. Hlavní hvězdou festivalu bude opět Zdeněk Pohlreich.**

Kromě známého televizního „šéfa“ mohou návštěvníci vidět v akci i další výrazné osobnosti české gastronomické scény. Diváci budou moci ochutnat kuchyni například herečky a spisovatelky Markéty Hruběšové, michelinského šéfkuchaře Radka Kašpárka, hvězdy české gastronomie Jana Punčocháře, specialistky na asijskou kuchyni Kamily „Kamu“ Rundusové, respektované cukrářky Ivety Fabešové a řady dalších kuchařů z regionálních i věhlasných tuzemských restaurací.

Po oba festivalové dny se na pódiu odehraje i další atraktivní program včetně porcování obřích ryb, papričkové ohnivě show a dalších kulinářních prezentací. „Návštěvníky seznámíme se zajímavými gastro koncepty z celé republiky i s tím, co se vaří a jí v Brazílii, na Srí Lance, Polsku, Itálii nebo na Slovensku,“ uvedl za organizátory Pavel Vysloužil. Pozvané restaurace podle něj nabídnou také exotické pokrmy, například hmyzí delikatesy, lanýže, ústřice, foie gras a další speciality z jater kachen a hus. „Naším cílem je ale také ukázat, že v Olomouckém kraji je spousta kuchařů a výrobců potravin, kteří svou práci dělají s radostí a dobře. Proto kromě výjimečných restaurací představíme i farmářské a regionální produkty, destiláty nebo pivo z minipivovarů,“ doplnil Vysloužil.

Bohatý program ovšem čeká i na malé návštěvníky, neboť součástí festivalu bude znovu dětská zóna včetně zábavných experimentů, hlavolamů a tvůrčích dílen, které připraví olomoucká Pevnost poznání.

V předprodeji u společností Ticketstream a TicketPortal stojí vstupenka na Garden Food Festival 100 korun, na

místě pak 150 korun. „Musíme ale návštěvníky upozornit, že jídlo a nápoje si v areálu koupí jediné za naše speciální platidlo – grešle. Hodnota jedné grešle je pětadvacet korun,“ řekl Vysloužil. Vstupenka s deseti grešlemi stojí v předprodeji 350 korun, v prodeji ale budou i přímo ve festivalovém areálu. Děti do 140 cm mají vstup zdarma. V Olomouci si už Garden Food Festival získal přízeň milovníků dobrého jídla a pití při předchozích dvou ročnících. Vloni se do Smetanových sadů vydalo přes dvanáct tisíc lidí, v roce 2015 to bylo necelých deset tisíc návštěvníků. Úspěšný projekt se po loňské premiéře zopakuje i ve Zlíně, a to v termínu 2. – 3. září. Vůbec poprvé se letos na Garden Food Festival mohou těšit i obyvatelé Ostravy. V areálu Dolních Vítkovic se uskuteční 10. a 11. června. (red)

  
Garden Food Festival®  
www.GardenFoodFestival.cz



Ilustrační foto. Zdroj: archiv GFF



## JARNÍ RECEPTY GARDEN FOOD FESTIVALU

### Zdeněk Pohlreich

#### Vejce mimóza

10 vajec	bageta
lžíce majonézy	olivový olej
citronová šťáva	sůl, pepř
špetka mleté papriky	estragon
mix salátů	petrželka

Vejce uvaříme natvrdo a zchladíme. Oloupeme a nakrájíme na půlky. Žloutky opatrně vydlabeme do misky, přidáme mletou papriku, nasekaný estragon, opepříme a osolíme a vše rozmícháme. Přidáme lžici majonézy a citronovou šťávu, promícháme do hladka. Směs naplníme do cukrářského pytlíku a půlky vajec naplníme. Každé vajíčko ozdobíme lístkem petrželky.

Podáváme se směsí salátových listů, které lehce dochutíme solí, pepřem a olivovým olejem. Vejce položíme na salát a servírujeme s plátky bagety.

#### Jarní závitky s chilli omáčkou

rýžový papír	sójová omáčka
mleté vepřové maso	řepkový olej
krevety	sůl, pepř
1 mrkev	
1/3 hlávky zelí	na omáčku:
1 červená cibule	sójová omáčka
1 stroužek česneku	chilli paprička
zázvor	limetová šťáva
chilli paprička	citronová šťáva

Rýžové papíry vyndejte z obalu a přikryjte je vlhkou utěrkou, aby nevysychaly. Ve woku rozehřejte řepkový olej a orestujte na něm nakrájený česnek, nechte provonět a pak přidejte mleté vepřové maso. Dobře promíchejte. Osolte a opepřete. Zázvor, cibuli, mrkev a zelí nakrájejte na nudličky a postupně přidejte k masu. Na závěr dochuťte chilli papričkou a sójovou omáčkou.

Náplň přendejte do mísy, wok umyjte a nechte v něm rozehrát větší množství oleje.

Připravte si dva rýžové papíry na závitky, jeden překrojte napůl a položte na druhý papír tak, aby vzniklo dvojitě dno. Na zdvojenou část nandejte náplň a navrch dvě krevety, které předem naříznete. Papír složte k sobě ze všech stran, potřete škrobem rozpuštěným ve vodě a zarolujte.

Závitky vložte do rozpáleného oleje, osmažte a vyndejte na papírový ubrousek, aby nasál přebytečný tuk.

V kastrůlku ohřejte sójovou omáčku, přidejte nakrájenou chilli papričku a citronovou a limetovou šťávu.

Přelijte do malé misky a podávejte se závitky.

#### Jarní salát s pampeliškou

na salát:	na dressing:
rukola	šalotka
listy pampelišky	citronová šťáva
ředkvičky	balzamikový ocet
chleba	rostlinný olej
česnek	sůl
rostlinný olej	pepř

Nejdřív si připravte dressing: šalotku nakrájejte nadrobno, přidejte balzamikový ocet, citronovou šťávu, rostlinný olej, osolte a opepřete. Spojte všechny ingredience dohromady a nechte odležet.

V míse smíchejte rukolu, listy pampelišky a ředkvičky nakrájené na kolečka. Na rostlinném oleji orestujte plátky chleba z obou stran.

Salát nandejte do hlubokého talíře, pokapejte dressingem a podávejte s opečeným chlebem potřeným česnekem.

#### Roláda z jarního kuřátka s estragonovou omáčkou

vykostěné kuře	estragon
1 houska	muškátový oříšek
slanina	sůl, pepř
2 bílky	
1 dcl smetany	na salát:
vývar	cherry rajčata
máslo	petrželka
kopřivy	olivový olej
1/2 červené cibule	sůl
2 snítky tymiánu	

Nejdřív si připravte nádivku: slaninu a cibuli nakrájejte nadrobno a orestujte na pánvi.

V míse smíchejte nakrájenou housku, sůl, pepř, špetku muškátového oříšku a pak přidejte orestovanou slaninu s cibulí.

Vypečenou šťávu z pánve zalijte trochou vody, nechte svařit a přidejte ke směsi.

Polijte smetanou a vmíchejte kopřivy a vyšlehaný sníh z bílků. Všechno spojte.

Vykostěné kuře rozprostřete na prkýnko, osolte a opepřete, naplňte nádivkou, zabalte a přichyťte provázkem. Ještě jednou osolte.

Pokud vám trochu nádivky zbyde, dejte ji péct stranou do vymaštěné zapékací mísy.

Pekáček vymažte máslem, vložte roládu, navrch přidejte ještě trochu másla a snítky tymiánu.

Nechte péct asi půl hodiny v troubě předehřáté na 180 stupňů.

Mezitím si připravte salát: cherry rajčata nakrájejte, osolte, přidejte nakrájenou petrželku a olivový olej.

Roládu vyndejte z trouby a vypečenou šťávu nechte svařit v hrnci. Trochu tuku odlijte, zbytek polijte vývarem a kapkou smetany a přisypte nakrájený estragon.

Roládu nakrájejte na plátky, položte na talíř, polijte šťávou a podávejte s rajčatovým salátem.



Ilustrační foto. Zdroj: archiv GFF

### Kamila Kamu Rundusová

#### Thajský salát laab kai

Na salát budete potřebovat:

500g kuřecího masa
2 lžíce nasekaného zázvoru
3 lžíce nasekané jarní cibulky
2 lžíce nasekaného koriandru
2 lžíce nasekané máty
2 lžíce nasekané červené cibule
1 lžička nasekané chilli papričky
3 lžíce jasmínové rýže
2 lžíce rybí omáčky
šťáva z jedné limetky
sůl dle chuti

Rýži nasucho opečte v pánvi do zlatova, až hněda a rozeberte v hmoždíři nebo mlýnku na kávu. Tento krok je pro salát obzvláště důležitý a typický, rozhodně nevynechejte.

Kuřecí maso namelte nahrubo nebo nasekejte nožem. Do hlubší pánve vložte nasekaný zázvor, zlehka opečte na kapce oleje a poté přidejte kuřecí maso. Přidejte 50ml vody a vařte zhruba 4 minuty.

Poté přidejte chilli a mletou opečenou rýži. Vše důkladně promíchejte a dejte vychladit.

Přidejte rybí omáčku, šťávu z limetky, jarní i červenou cibulku a nakonec vmíchejte bylinky. Vše důkladně promíchejte a dochuťte.

Servírujte nejlépe s další zeleninou jakou je okurka nebo ledový salát.

#### Thajský salát coconut&lime

Ingredience:	2 červené ředkvičky
1 větší cuketa	100ml kokosového mléka
1 větší mrkev	10g zázvoru
1 červená cibule	1ks citronové trávy
1 avokádo	1 limetka
50g sušeného kokosu	1 lžička mirinu
na plátky	semínka černého a bílého
10g thajské bazalky	sezamu, slunečnice a dýně
10g koriandru	sůl, pepř

Cuketu a mrkev nakrájíme speciálním kráječem na julienne (úzké proužky). Lze nakrájet i kráječem na těstoviny/nudle. Cibuli a avokádo nakrájíme na tenké proužky, ředkvičku na plátky a bylinky nasekáme nahrubo. Smícháme ingredience dohromady, přidáme kokos a semínka.

Kokosové mléko smícháme s jemně nasekaným zázvorem, mirinem a šťávou z limetky. Citronovou travu rozřízneme vej-půl a stonkem dolů namočíme do dressingu na cca 10 minut. Dochutíme solí a pepřem dle chuti.

Salát smícháme s dressingem, ozdobíme nakrájenou zeleninou, posypeme zbylými semínky a ihned podáváme.

#### Rybičková pomazánka

1 balení uzené makrely	šťáva z jednoho citronu
4 středně velké ančovičky	kvalitní uzená mořská sůl
1 lžíce dijonské hořčice	(Maldon) na posypání
1 menší lžíce majonézy	chleba
1 červená cibule	
1 lžíce nasekaných kaparů	Pár vajec uvařených
150g polotučného tvarohu	naměkko, 1 vejce na osobu

Filety z makrely opatrně vyjmeme, dbáme na to, abychom odstranili všechny kosti. Vložíme do misky, přidáme nasekané ančovičky nadrobno, kapary, cibuli nasekanou najemno a citronovou šťávu. Promícháme v hrubší pastu. Poté přidáme majonézu, hořčici a tvaroh. Vše důkladně promícháme a dochutíme.

Podáváme na křupavém chlebu či topince, poklademe čerstvou zeleninou a poté zalejeme tekutým žloutkem. Zaručuju vám nevídané potěšení ze snídaně, lehké večeře nebo ideálního oběda do práce!



Jaroslav Klár, šéfkuchař olomoucké restaurace Lobster patří k stálým festivalu. Zdroj: archiv GFF

### Markéta Hrubešová

#### Piškotový ovocný koláč

3 šálky polohrubé mouky	1 šálek oleje
1,5 šálku moučkového cukru	½ prášku do pečiva
3 šálky jogurtu	sezonní ovoce

Vypracujte nepříliš husté těsto (můžete přidat i 1 vejce) a vlijte ho do vymazané a moukou vysypané formy. Uhladte a pokladte sezonním ovocem. Pekáč nebo dortovou formu vložte do trouby a pečte při asi 150 °C asi 40 minut. Nakonec můžete dort přelit želatinou a nechat vychladit.

#### Pórkový koláč

200 g hladké mouky	100 g tvrdého sýra
80 g másla	100 ml smetany
2 pórký	2 lžíce vody
2 jarní cibulky	olivový olej
100 g uzené šunky (vcelku)	muškátový oříšek
2 vejce	sůl

Mouku vsypte do mísy. Mírně povolené máslo nakrájejte na kostky a přidejte k mouce. Do směsi vyklepněte vejce a osolte špetkou soli. Vše dobře smíchejte. Pak přilijte trochu vody a vypracujte vláčné těsto. Zabalte ho do fólie a dejte alespoň na hodinu do lednice. Připravte si náplň. Pórek a cibulku dobře očistěte a nakrájejte na plátky. Orestujte je na olivovém oleji, až zprůsvitní. Přidejte šunku nakrájenou na kostičky a trochu osolte. Zalijte smetanou, chvíli provařte a odstavte. Do směsi nastrouhejte trochu muškátového oříšku. Těsto rozválejte, dejte do vysypané formy a dobře přitiskněte ke stěnám. Okraje zarovnejte (měly by trochu přečnívat). Předpečte asi 10 minut v horké troubě (200 °C). Přidejte pórkovou směs, posypte strouhaným sýrem a zalijte vejcem. Pečte do zlatova asi 20 minut. Zkuste: Práci si usnadníte, použijete-li těsto listové.



## TÉMA: GARDEN FOOD FESTIVAL

### Vepřové kotlety s kapustičkou

2 vepřové kotlety s kostí 1 větvičku tymiánu  
200 g kapustiček olivový olej  
1 malou cibulku sůl  
1 stroužek česneku pepř

Kotlety očistěte, lehce naklepejte a z obou stran nařzněte tak, aby se při pečení nezvedaly. Okořeňte a potřete trochou olivového oleje. Nechte marinovat. Kapustičky propláchněte, odstraňte svrchní lístky a zarovnejte košťál. Pak je překrojte na poloviny. Vhodte je do vroucí osolené vody a vařte asi čtyři minuty. Ihned sceďte a propláchněte ledovou vodou. Kotlety opečte zprudka nejlépe na grilovací pánvi. Nechte na teple. V malém kastrůlku rozehřejte trochu olivového oleje a restujte na něm nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidejte kapustičky a proházejte. Lehce osolte a ihned podávejte.

### Iveta Fabešová

#### Mazanec

42 g droždí kůra z ½ citrónu  
100 g krupicového cukru 2-3 žloutky  
200 ml vlažného mléka 50 g pokrájených oloupaných mandlí  
500 g polohrubé mouky 150 g rozpuštěného másla ve 2 lžících rumu + na pomazání  
½ sáčku vanilkového cukru 1 vejce na potření  
špetka soli moučkový cukr na poprášení

Troubu předehřejte na 220°C. Než začnete, je důležité, aby všechny suroviny měly pokojovou teplotu. Z droždí, lžice cukru, vlažného mléka a dvou lžic mouky připravte kvásek a nechejte vzejít. Mezitím v míse smíchejte proseté mouku s cukrem, vanilkovým cukrem, solí, citrónovou kůrou a kořením. Do směsi vlijte vykynuté kvasnice, přidejte žloutky, rozinky máčené v rumu, dvě třetiny sekaných mandlí, překrájené ořechy a nakonec i rozpuštěné vlažné máslo. Těsto důkladně zpracujte. Těsto přikryjte a nechejte na teplém místě asi dvě hodiny kynout. Během kynutí těsto dvakrát zpracujte. Po vykynutí dejte těsto na vál a vypracujte z něj dva bochánky, které vložte na plech vyložený pečícím papírem a nechejte ještě asi 15 minut kynout. Mazance potřete vejci a posypte mandlemi. Dejte do trouby zprudka zapéct. Asi po 10 minutách snižte teplotu na 160 °C a dopečte. Mazance jsou upečené, jakmile špejle, kterou jste píchli do středu, zůstane po vytážení čistá. Po upečení mazance potřete rozpuštěným máslem.

#### Tvarohový koláč

Těsto Náplň  
160 g hladké mouky 250 g tvarohu  
+ na vysypání formy 2 žloutky  
130 g změkklého másla moučkový cukr na oslazení tvarohu podle chuti  
+ na vymazání formy ½ sáčku vanilkového cukru  
50 ml vody 30 g drcených mandlí  
1 žloutek + na potření moučkový cukr na posypání rozinky

Troubu předehřejte na 180 °C. Připravte si náplň tak, že tvaroh smíchejte s ostatními surovinami. Mouku dejte do mísy a přidejte na kousky nakrájené máslo. Připravte si drobenku. V míse rozmíchejte žloutek s vodou a přilijte do mouky. Vypracujte těsto,

které poté rozdělte napůl a z každé půlky vyválejte placku. Koláčovou formu vymažte máslem a vysypte moukou. Do formy rozložte jednu placku, kterou potřete připravenou tvarohovou náplní a přikryjte druhou plackou. Kraje hezky umačkejte, aby náplň nevytekla. Koláč potřete žloutkem. Vložte do trouby a pečte asi 30 minut. Po upečení koláč posypte moučkovým cukrem.

#### Biskupský chlebíček

4 vejce (bílky a žloutky oddělte) čokolády  
150 g moučkového cukru 100 g rozinek  
120 g změkklého másla na hrst nasekaných ořechů (dle chuti)  
vymazání formy Na polevu:  
150 g hladké mouky 100 g hořké čokolády  
1/2 sáčku prášku do pečiva 100 ml smetany ke šlehání  
100 g nasekané hořké

Troubu si předehřejte na 160°C.

Změkklé máslo utřete s cukrem do světlé pěny a zašlehejte žloutky. Přisypte ořšky, rozinky a čokoládu. Bílky ušlehejte do tuhého sněhu. Za stálého míchání přidávejte do žloutkové směsi mouku s práškem do pečiva a nakonec opatrně připojte sněh.

Chlebíčkovou formu vymažte máslem a vysypte hrubou moukou, těsto nalijte do formy, dejte do trouby a pečte asi 45 minut.

Po upečení nechte vychladnout.

#### POLEVA:

Smetanu dáme do hrnce a přivedeme k varu. Nalámanou čokoládu nasypeme do misky a zalijeme horkou smetanou. Za stálého míchání necháme čokoládu rozpustit. Chlebíček zalijeme připravenou polevou a necháme v klidu vystydnout.



Ilustrační foto. Zdroj: archiv GFF

## POHLREICH: NA PÓDIU BYCH SE RÁD POTKAL S ROBUCHONEM NEBO RAMSAYEM

Hlavní hvězdou Garden Food Festivalu bude opět šéfkuchař, majitel restaurací, podnikatel, moderátor televizních show a autor několika kuchařských knih Zdeněk Pohlreich. Pro všechny festivalové kuchařské celebrity jsme připravili několik dotazníkových otázek a právě „šéfovi“ jsme je položili jako prvnímu.

Na Garden Food Festivalu se představí lidem nejen gastronomické speciality a delikatesy, ale také neobvyklé nebo méně dostupné suroviny, které lidé běžně ochutnat nemohou. Co pro návštěvníky připravíte Vy? Vsadíte na klasiku, nebo něco neotřelého? Zatím nemáme upřesněno, nechejte se překvapit.

#### Co vaříte rád a čemu se naopak snažíte vyhnout?

Mně moc nejde cukrařina, takže tomu se příliš nevěnuju. Jinak se nevyhýbám ničemu, zvládnout se dá všechno, jen záleží na tom, jak to dopadne, že?

#### Kde se vzal Váš zájem o vaření? Kdo Vás k němu přivedl?

Tak nějak to vyplynulo ze situace... Zjistil jsem, že nemám studijní předpoklady a řemeslo byl jediná možnost. Jsem rád, že to tak dopadlo.

#### Pokud byste měl společně vařit - třeba na pódiu Garden Food Festivalu - s nějakým Vaším kuchařským idolem, kdo by to byl?

Buď by to byl Joël Robuchon (francouzský šéfkuchař, držitel řady ocenění, např. Šéfkuchař století a jeho restaurace byly mnohonásobně oceněny michelinskými hvězdami - pozn. red.) nebo Gordon Ramsay (britský šéfkuchař, držitel michelinských hvězd a televizní osobnost známá například z pořadu Pekelná kuchyně). Ti toho umějí opravdu dost. Gordon by byla asi podstatně větší show...

#### Jedl jste v poslední době něco výjimečného, co pro Vás bylo novým, nečekaným gastronomickým zážitkem?



2x Ilustrační foto. Zdroj: archiv GFF

Navštívil jsem v Barceloně restauraci Alberta Adrii, která se jmenuje Enigma. To bylo dost zajímavé, ultramoderní se skvělými a neobvyklými chutěmi. No a dostal jsem za vyučenou u mistra japonské kuchyně Nobuyukiho „Nobu“ Matsuhisy na Miami Beach. To je fakt neuvěřitelný, co je tenhle pán schopen udělat v tom rozsahu, v jakém to dělá. Myslím, že jde o skutečně výjimečný jev a jeho „success story“ je prostě dechberoucí. Takhle to nedělá vůbec nikdo.

(red)





## IVETA FABEŠOVÁ: MILOVALA JSEM VÁNOČNÍ PEČENÍ S BABIČKOU

**Iveta Fabešová původně pracovala v developerské firmě, ale život jí radikálně změnila účast v reality show Na nože. Finalistka sledované soutěže, v níž amatéři i profesionálové pod dohledem Zdeňka Pohlreicha předváděli své znalosti a dovednosti, si v Praze otevřela v roce 2013 vlastní cukrárnu, o rok později druhou. Recepty na sladkosti už vydala ve čtyřech knihách. Na Garden Food Festival přijede známá cukrářka poprvé.**

**Co pro návštěvníky Garden Food Festivalu připravíte?**

Upečeme si francouzské macarons a eclairs. Macarons, křehké pusinky spojené lahodnou ganache, tedy krémem. Já připravím malinové a z mléčné čokolády s passion fruitem. Eclairs jsou banánky z odpalovaného těsta naplněné kávovým krémem.

**Co pečete ráda a co Vás naopak třeba připravovat nebaví?**

Nejde mi ani tak o produkt, ale spíš o proces tvorby. Takže není nic, co by mě nebavilo připravovat. Baví mě každá chvíle, kterou strávím v kuchyni.

**Kde se vzal Váš zájem o pečení? Kdo Vás k němu přivedl?**

Myslím, že byl ve mně vždycky. Ráda jsem pekla s babičkou a milovala jsem vánoční pečení, kdy jsme se na celé dny zavřeli do kuchyně a tvořili. To byla krása!

**Pokud byste si mohla vybrat, s kým si „stříhnete“ cukrářský duel, koho byste chtěla vyzvat?**

Rozhodně francouzský cukrář Cedric Grolet.

**Ochutnala jste v poslední době něco výjimečného, co pro Vás bylo novým, nečekaným cukrářským zážitkem?**

Zamilovala jsem se do pralinek Alain Ducasse. Ty jsou opravdu výjimečné. V provedení jsou velmi jednoduché, ale v chuti naprosto dokonalé.

**Co obecně ráda jíte a co Vám například nechutná?**

Miluji všechno, co je čerstvé a připravené s respektem k surovinám. Nebaví mě jídla, u nichž vidím, že je kuchař ošidil, že se snažil proces urychlit a že ho vaření nebaví. To mě vždycky našte a otráví mi to den. Dobré jídlo rovná se dobrá nálada.

**Provozujete vlastní cukrárny, máte rodinu. Jak se Vám daří skloubit podnikání s mateřskými povinnostmi?**

Mám to štěstí, že jsme v provozu s manželem, který hlídá vše potřebné. Já pak „jen“ dozoruji výrobu, kde mám tým skvělých lidí, díky kterým se to dá zvládnout. Mám měsíční miminko, takže mateřské povinnosti převládají a bez dobrých lidí, kterým můžete věřit, by to prostě nešlo.

**Máte nějaký cukrářský sen, který byste si ráda splnila?**

Konkrétní sen nemám. Mým snem byla vlastní cukrárna, což se mi splnilo. Po té cestě teď kráčím a jsem za

to nesmírně ráda. Chystáme se otevřít cukrárnu ve Weichově vile, což je pro mě další splněný sen a zároveň velká výzva a závazek.

(red)



4x Ilustrační foto. Zdroj: archiv GFF

## RADEK KAŠPÁREK: NEJVĚTŠÍ GASTRO ZÁŽITEK? NORSKÉ MAAEMO

**Garden Food Festival hostí nejvýznamnější domácí kuchařské celebrity. Bezpochyby mezi ně patří Radek Kašpárek - spolumajitel pražské restaurace Field, ale původem hrdý Ostravák. Pádým důkazem je fakt, že jako jeden z mála v České republice získal michelinskou hvězdu. V rozhovoru odpověděl na stejné otázky jako Zdeněk Pohlreich.**



**Kde se vzal Váš zájem o vaření? Kdo Vás k němu přivedl?**

Asi to mám v genech, můj děda byl řezník. A já jsem se už od mala motal mámě v kuchyni, bavilo mě to.

**Pokud byste měl společně vařit, třeba na pódiu Garden Food Festivalu, s nějakým Vaším kuchařským idolem, kdo by to byl?**

Nemám žádný kuchařský idol. Rád bych na pódiu vařil s někým, koho si vážím. Když budu v Ostravě, tak by třeba bylo fajn udělat show s Jarkem Nohavicou.

**Jedl jste třeba v poslední době něco výjimečného, co pro Vás bylo novým, nečekaným gastronomickým zážitkem?**

V poslední době to bylo Geranium v Dánsku. A celkově byla pro mě největším gastronomickým zážitkem norská restaurace Maemo.

(red)



**Na Garden Food Festivalu se představí lidem nejen gastronomické speciality a delikatesy, ale také neobvyklé nebo méně dostupné suroviny, které lidé běžně ochutnat nemohou. Co pro návštěvníky připravíte Vy? Vsadíte na klasiku nebo něco neotřelého?**

Budu vařit z normálních a dostupných surovin od českých farmářů, netradiční budou úpravy a kombinace.

**Co vaříte rád a čemu se naopak snažíte vyhnout?**

Nemám jídlo, kterému bych se vyhýbal, opravdu nemám problém s úpravou čehokoli. Naopak rád vařím z morku, mám rád růžový pepř, pažitku nebo podmáslí a bryznu, které jsou v luxusních restauracích často opomíjené.

**Radek Kašpárek  
Restaurace Field, Executive Chef**

Radek je fanouškem moderní kuchyně s důrazem na přímočarou a nepřikrášlovanou prezentaci surovin. Bez zbytečných okolků servíruje silné chutě, a jeho pojetí pokrmů jsou často velmi neočekávaná. Vystudoval Střední školu společného stravování v Ostravě. Absolvoval stáž v Hotelu Swissotel the Bosphorus. Několik let pracoval v hotelu Savoy a hotelu Aria jako zástupce šéfkuchaře restaurace Coda. Působil také jako lektor kurzů školy vaření. Na televizních obrazovkách dlouho působil v úspěšných pořadech Kašpárku vař! a Co bude dnes k večeři. Od roku 2014 je spolumajitelem restaurace Field.



**Houby, kam se podíváš!**

od 5. 5., Kaple přerovského zámku

Výstava se zaměří na kresebné zobrazení hub v minulosti a současnosti. Představí, jak vypadají jedlé a jedovaté houby v mnohonásobném zvětšení na školních nástěnných obrazech, připomene oblíbené atlasy s kresbami Otto Ušáka, Otakara Zejbrlíka a řady dalších malířů. Zamíří také do oblasti mykofilatelie – miniaturních hub na poštovních známkách. Vstupné 40/20 Kč.

**Velká cena Eskymo Welzla**

13. 5., Masarykovo náměstí Zábřeh, od 10.30 hodin

První dámský klub historických vozidel ČR a Zábřežská kulturní, s.r.o. pořádá 4. ročník výstavy a soutěže historických vozidel. Můžete se těšit na představení Formule RALT RT 032 F3 Historik, expozici historické zemědělské motorové techniky, vystoupení mažoretek a hudební skupiny.

**Počátky turistiky na Jesenicku**

18. 5., 19.30 hodin, Rodný dům Vincenze Priessnitz

Turistika se na území Jeseníků začala organizovat již od 80. let 19. století prostřednictvím turistických spolků. Přednáška si klade za cíl seznámit posluchače s počátky turistiky na Jesenicku a představit činnost turistických spolků, které v regionu působily.



**Festival muzejních nocí 2017**

XIII. ročník Festivalu muzejních nocí 2017 bude probíhat ve dnech 19. května až 10. června 2017

- 19. 5. Město Úsov – Muzeum města Úsov, Výstava historických nočníků a záchodů
- Městská kulturní zařízení Hranice, Hranická muzejní noc – Poznejte muzea a galerie v jiném světě
- Obec Klopina – Venkovské minimuzeum, Noc muzeí 2017
- Obec Police Muzejní noc
- Statek Studená Loučka – Muzejní expozice Hřebečský grunt, Muzejní noc
- Vlastivědné muzeum v Olomouci, Muzejní noc 2017

Muzeum moderního umění a Galerie W7 – happening Tichá pošta!

25. 5. Muzeum a galerie v Prostějově, p. o., Prostějovská muzejní noc

26. 5. Muzeum Komenského v Přerově, p. o., Svatební noc u Křópalů v ohrožení

9. 6. Vlastivědné muzeum v Šumperku, p. o., Muzejní noc – Dámy a pánové, do gala!

**Exkurze z Horního údolí hornickou cestou ke kostelu Panny Marie Pomocné**

27. 5., 7.40 hodin, autobusové nádraží v Jeseníku

Návštěvníky exkurze historička Vlastivědného muzea Jesenicka Mgr. Kaňáková seznámí s historií i zajímavými památkami bývalé hornické osady Horní Údolí, kde také připomene osobnost zde pochovaného významného jesenického řezbáře a sochaře Bernarda Kutzera. Dalším bodem exkurze poté bude kostel Panny Marie Pomocné, který již od 19. století patří k významným poutním místům regionu.

**Od Ferdy po Jonatána – zvířata jako hlavní hrdinové**

30. 5. - 29. 8., Vlastivědné muzeum Jesenicka

Výstava vám představí zvířecí hrdiny moravských pohádkových knih i večerníčků, jako je Ferda Mravenec, opice Žofka nebo liška Bystrouška, ale také příběhy méně známých hrdinů a jejich autorů. Vernisáž výstavy se uskuteční 30. května 2017 od 18:00.

**Exkurze pro seniory: Boskovicko – Arboretum Šmelcovna**

21. 5., 8 hodin

Návštěva arboreta Šmelcovna a procházka části naučné stezky Doubravský okruh. Pro zájemce vycházka na hráz vodní nádrže Boskovice. Po prohlídce přesun autobusem do centra a prohlídka náměstí a zajímavé historické budovy v centru. Sraz na autobusovém nádraží v Prostějově v 8.20 hodin, stanoviště č. 11. Odjezd autobusem do Boskovic v 8.25 hodin, vystupujeme na zastávce Boskovice, Podlesí. Možno přistoupit na dalších zastávkách. Odjezd z Boskovic je ve 14.50 hodin, příjezd do Prostějova v 15.36 hodin. Poplatek 30 Kč. Autobusy a vstupné si hradí každý sám.

**Koncert v Mladečských jeskyních**

15. 5., 18 hodin, Mladečské jeskyně

Na koncertě v prostorách jeskyně vystoupí: Dominika Ťuková na harfu a Kristýna Fialová na violu. Vstupné je 120 korun.

**Lenka Štěpaníková – Myšlenky podobenství**

do 30. 5., Eagle gallery, Šumperk

Zlínská grafička Lenka Štěpaníková ve svém díle prezentuje otázky, které si klade humanismus raného novověku. Inspiraci pro svou tvorbu hledá autorka v humanistické literatuře (Božská komedie), nebo v Bibli. Autorka ovšem dokázala svou uměleckou výpověď aktualizovat tyto myšlenky do dnešní doby.

Lenka Štěpaníková absolvovala obor reprodukční grafika na Střední průmyslové škole polytechnické, kde následně absolvovala i nástavbové studium oboru polygrafický průmysl. Svůj umělecký rozvoj si také rozšiřovala pod vedením akademické malířky Naděždy Čančíkové.



**AKCE V KVĚTNU**  
PŘÍLOHA MAGAZÍNU moravský senior®



**16. / DVOŘÁKOVA**  
**OLOMOUC**

5.-21. 5. 2017

Zdroj: archiv MFO



## AKCE V MĚSÍCI KVĚTNU

### Dvořákova Olomouc

5. – 21. 5., Moravská filharmonie Olomouc

Olomouc bude od 5. do 21. května hostit 16. ročník mezinárodního hudebního festivalu Dvořákova Olomouc. Letos se mohou zájemci těšit na devět koncertů. „Zahájení se ujme za doprovodu Moravské filharmonie první dáma naší vážné hudby – Eva Urbanová, v jejímž podání zazní árie z českých oper. Koncert bude následující den reprízován,“ sdělila Markéta Kvapilová, mluvčí Moravské filharmonie Olomouc (MFO). I další večery slibují pestrý a atraktivní program – na své si přijdou příznivci komorní hudby, vystoupí také cimbálová muzika, skuteční se činoherní představení divadla Palace s názvem Stará dobrá kapela a nebude chybět i každoročně oblíbená groteska s doprovodem živého orchestru. Veřejnosti se také představí vítězové celostátní soutěže Základních uměleckých škol v oboru orchestrální hra. Festival zakončí skupina Olympic, která zahraje své známé hity ve spojení s Moravskou filharmonií Olomouc. Vstupenky jsou v prodeji od 3. 4. v síti Ticketportal.

Mezinárodní hudební festival Dvořákova Olomouc vznikl transformací festivalu Olomoucké hudební jaro, jež pořádá Moravská filharmonie již od roku 1958. Antonín Dvořák je velmi významně spojen s hudební historií města. V letech 1888 – 1898 často umělecky působil v Olomouci, spolupracoval s hudebně pěveckým spolkem Žerotín, jehož se stal dokonce i čestným členem. O jeho vřelém vztahu k olomouckým hudebním nadšencům svědčí nejen mistrovo uznání uměleckých kvalit Žerotína vyjádřené dedikací kantáty Sv. Ludmila přímo Žerotínu, ale také premiérou dvou nejvýznamnějších mistrových vokálně instrumentálních děl – Te Deum a Requiem, která zazněla poprvé na evropské kontinentální pevnině právě v Olomouci. Na tradice Žerotína navázala při svém vzniku Moravská filharmonie Olomouc.

Dramaturgie festivalu je orientována nejen na Dvořákova slavná díla, ale také na další významné české autory (Fibich, Foerster, Novák, Suk, Eben).

**5. 5.,** 19 hodin, Reduta, koncert Evy Urbanové, členů sboru Janáčkovy opery Národního divadla v Brně, Akademického sboru Žerotín a Campanelly Olomouc. Vstupné 700 korun, snížené 500 korun

**6. 5.,** 19 hodin, Reduta, repríza koncertu Evy Urbanové, vstupné 500/300 korun

**7. 5.,** 17 hodin, Reduta, koncert vítězů celostátní soutěže ZUŠ v oboru orchestrální hudba, vstup volný

**9. 5.,** 19 hodin, Mozartův sál MFO, Cimbálová muzika Šmykňa, vstupné 50 korun

**12. 5.,** 19 hodin, Reduta Jiří Hubač: Stará dobrá kapela, Divadlo Palace (Václav Postránecký, Svatopluk Skopal, Naďa Kovalinková, ...), vstupné 400 a 300 korun

**14. 5.,** 19 hodin, Klášterní Hradisko, Dvořákovo klavírní kvarteto, vstupné 100/50 korun

**17. 5.,** 19 hodin, Kino Metropol, Frigo na mašině / The General (1926), groteska s doprovodem orchestru, vstupné 150/70 korun

**19. 5.,** 19 hodin, kostel sv. Michala, koncert Prague Baroque Trumpets, vstupné 100/50 korun

**21. 5.,** 19 hodin, Sportovní hala UP, Olympic Plugged, koncert skupiny Olympic a Moravské filharmonie pod taktovkou Kryštofa Marka, vstupné 500/400 korun a 400/300 korun

### Narození v Čechách a na Moravě – u nás (ne)známí?

10. 4. - 5. 5., 17 hodin, Vědecká knihovna Olomouc, Galerie Biblio

Výstava představuje dvanáct významných osobností 19. a 20. století, které mnozí z nás považují za Němce nebo Rakušany, ačkoliv se narodili na území České republiky. Někteří se již těší světovému věhlasu, někteří teprve čekají na své objevení. Všechny však spojuje láska k domovu v Čechách a na Moravě, kde se formovala jejich kulturní a vědecká činnost.

### Febiofest 2017

kino Metropol

**19. 4.,** 19 hodin, Tereza Nvotová: Špína

**20. 4.,** 17.30 hodin, Emir Kusturica: Na Mléčné dráze

**20. 4.,** 20 hodin, Jan P. Matuszynski: Poslední hodina

**21. 4.,** 17.30 hodin, William Oldroyd: Lady Macbeth

**21. 4.,** 20 hodin, Agnieszka Holland: Přes kosti mrtvých

### Divadlo Na Cucky

Wurmova 7

**12. – 21. 5.,** Divadelní Flora, více informací na [www.divadelniflora.cz](http://www.divadelniflora.cz) a na straně 20

**19. 5.,** 17 hodin, Výtvarná dílna v rámci Muzejní noci v Českém rozhlase Olomouc

**21. 5.,** 14 hodin, Divadelní Flora Olomouc pro děti, Umělecké centrum UPOL

### Marta Kubišová – Poslední recitál

31. 5., 19 hodin, sál Reduta

Přijďte si poslechnout poslední recitál této legendární zpěvačky, která letošním rokem ukončuje svoji kariéru. Zpěvačku doprovodí živá kapela, v níž se budou střídat její dva stálí spolupracovníci Petr Malásek a Karel Štolba. Celý koncert bude již tradičně moderovat ředitel divadla Ungelt Milan Hein.

### Beerfest Olomouc

25.- 27. 5., areál Korunní pevnůstky

Největší český pivní festival vás letos zve na svůj již 16. ročník. Těšit se můžete na piva od velkých českých pivovarů (Holba, Litovel, Černá Hora), ale na regionální minipivovary. Doprovodný program zajistí velké množství českých i zahraničních kapel. Festival zahájí slavnostní narážení soudku pivovaru za účasti primátora města Olomouce a generálního mediálního partnera Olomouc.cz.

### Na fortu Radíkov se bude 8. května opět osvobozovat

Legendární tank T 34, kanon PAK 40, osobní vojenský automobil Kübelwagen neboli Kaďour, ale hlavně připomenutí si zhoubnosti války jako takové ve formě dvou bitevních ukázek. To jsou hlavní lákadla již 6. ročníku Rekonstrukce osvobození Olomouce v květnu 1945, kterou pravidelně pořádají na olomouckém Fortu Radíkov. Události staré 72 let si zde návštěvníci připomenou v pondělí 8. května. Brány pevnosti, která se jako jediná pyšná zpřístupněnou podzemní chodbou zvanou poternou, se otevrou v 9 hodin. Program této unikátní akce je podle předsedy spolku Fort Radíkov Jana Bednáře rozdělen do dvou úrovní. V rámci první si budou moct návštěvníci prohlédnout dobový tábor, nejrůznější vojenskou techniku, výzbroj i výstroj všech stran bojujících na konci 2. světové války a také pevnost samotnou. Dvě bojové ukázky z okamžiků osvobozování se uskuteční ve 13 a v 15 hodin. „Při ukázce bude jako zlatý hřeb skutečný legendární tank T 34. Také uvidíte tančík Praga AH – IV, kanon PAK 40 a další kolovou techniku,“ vyjmenoval Jan Bednář.



Ilustrační foto. Zdroj: Veronika Kolesárová

### Moravské divadlo Olomouc

Horní náměstí

**1. 5.,** 19 hodin, Carlo Goldoni: Sluha dvou pánů / činohra

**2. 5.,** 19 hodin, Matthieu Delaporte, Alexandre de la Patellière: Jméno / činohra

**3. 5.,** 19 hodin, Alois a Vilém Mrštíkovi: Maryša / činohra / derniéra

**4. 5.,** 19 hodin, Christopher Hampton: Úplné zatmění / činohra

**5. 5.,** 19 hodin, Franz Lehár: Země úsměvů / opereta / premiéra

**6. 5.,** 19 hodin, Franz Lehár: Země úsměvů / opereta

**7. 5.,** 19 hodin, Jakub Nvota, Michaela Doleželová : Robin Hood / činohra

**8. 5.,** 19 hodin, Ludwig Minkus: Don Quijote / balet

**10. 5.,** 19 hodin, Matthieu Delaporte, Alexandre de la Patellière: Jméno / činohra / senioři – 30% sleva

**11. 5.,** 19 hodin, Wolfgang Amadeus Mozart: Kouzelná flétna / opera

**12. 5.,** 19 hodin, Bohuslav Martinů: Řecké pašije / opera

**12. 5.,** 19 hodin, Roman Venc, Michaela Doleželová: Královny / činohra / Hrajeme v Divadle hudby Olomouc, vstupenky můžete zakoupit v pokladně MDO, DHO, také rezervovat a zakoupit on-line.

**20. 5.,** 16 hodin, Michail Bulgakov: Mistr a Markétka / činohra

**23. 5.,** 19 hodin, Alexej Davidovič Mačavariani: Othello / balet

**24. 5.,** 19 hodin, Franz Lehár: Země úsměvů / opereta

**25. 5.,** 19 hodin, Woody Allen: Central Park West / činohra

**25. 5.,** 19 hodin, Robert Balogh: Queen – The show must go on / balet

**26. 5.,** 19 hodin, Christopher Hampton: Úplné zatmění / činohra

**27. 5.,** 19 hodin, William Shakespear: Bouře / činohra / derniéra

**28. 5.,** 14. 30 hodin, Rudolf Piskáček: Perly panny Serafínky / opereta / Rodinné divadlo

**29. 5.,** 19 hodin, Franz Lehár: Země úsměvů / opereta

**30. 5.,** 19 hodin, Sergej Rachmaninov – Fryderyk Chopin: Dáma s kaméliemi / balet / Senioři -30% sleva

**31. 5.,** 19 hodin, Giacomo Puccini: Bohéma / opereta

### Muzeum Umění Olomouc

Denisova 47

**9. 5.,** 17 hodin, Muzeum moderního umění, Barbora Kundračíková: Obrazy, fotografie a imaginace - přednáška k výstavě Fascinace skutečností

**10. 5.,** 17 hodin, Mozarteum, Rituály a každodenní život v Pompejích - přednáška Pavla Titze z Filozofické fakulty UK Praha., pořádá Moravsko-slezská křesťanská akademie a Arcidiecézní muzeum.

**16. 5.,** 17 hodin, MMU – Salon, kabinet, Okamžitě chrámy - komentovaná prohlídka výstavy Okamžitě chrámy, provází kurátor Ladislav Daněk

**16. 5.,** 18.30 hodin, CAFÉ 87, beseda s hostem Lubošem Touškem, celoživotním dobrovolným cvičitelem a propagátorem pobytu v přírodě. Pořadem provází herec a moderátor Vladimír Hrabal.

**19. 5.,** 17 hodin, Muzeum moderního umění a Galerie W7 – happening Tichá pošta! Společně vytvoříme dlouhý živý řetěz, který bude mít začátek před Muzeem moderního umění v Denisově ulici a končit bude v ulici Wurmově, kde v prostorách Divadla Na cucky sídlí Galerie W7.

**29. 5.,** 19.30 hodin, Divadlo hudby, Slovanský tyátr | studentské divadlo – činohra: Maryša

**30. 5.,** 17 hodin, Divadlo hudby, Jana Geržová: O subverzívnej povahe (hyper)realistickej maľby - přednáška k výstavě Fascinace skutečností

divadlo / kino

hudba / koncert / tanec

turistika / sport / jiné

výstavy / přednášky

divadlo / kino

hudba / koncert / tanec

turistika / sport / jiné

výstavy / přednášky



## AKCE V MĚSÍCI KVĚTNU

### Divadlo Tramtarie Hynaisova 11

- 1. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík - J. Trnka: Kabaret nahatý Shakespear / komedie
- 5. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Po stopách něžného muže / komedie
- 6. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Po stopách něžného muže / komedie
- 8. 5.**, 19.30 hodin, D. Drábek: Jedličí čokolády / komedie / Naposledy v sezoně
- 11. 5.**, 19.30 hodin, D. Drábek: Velká mořská víla / komedie
- 12. 5.**, 19.30 hodin, H. Mikolášková: Psycho / drama / předposlední repríza
- 15. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík - M. Mužík: Druhý život Veroniky / komedie
- 16. 5.**, 19.30 hodin, DT-MDO: Herci na ležáka / speciální akce / Naposledy v sezoně
- 18. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík - J. Trnka: Kabaret nahatý Shakespear / komedie
- 21. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Děkujeme, že zde kouříte! / komedie
- 22. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Děkujeme, že zde kouříte! / komedie
- 23. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Děkujeme, že zde kouříte! / komedie
- 24. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Po stopách něžného muže / komedie
- 25. 5.**, 19.30 hodin, IMPRA: Imaginarium / herecká improvizace / speciální akce
- 29. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík: Po stopách něžného muže / komedie
- 30. 5.**, 19.30 hodin, V. Kracík - J. Trnka: Kabaret nahatý Shakespear / komedie

Přehled akcí v Olomouci najdete na <http://kalendar.olomouc.eu>, kde prostřednictvím formuláře mohou pořadatelé nahlásit i dosud nezveřejněnou akci.



**Vydavatel:** Moravský senior, z.s., Tábortů 237/1, Bělidla, 779 00 Olomouc, IČO: 03339769, Registrováno pod číslem MK ČR E 21702, vychází desetkrát ročně.

### Divadlo Na Šantovce Galerie Šantovka

- 7. 5.**, 16 hodin, Divadlo Tramtarie: Terežka a kouzelné autíčko
- 10. 5.**, 19 hodin, Divadelní spolek Kašpar: Iluze
- 11. 5.**, 19 hodin, Divadlo Háta: Do ložnice vstupujte jednotlivě
- 14. 4.**, 16 hodin, Václav Strasser: Duhové bubliny
- 15. 5.**, 20 hodin, LiStOVání Lukáše Hejlíka: Na první pohled
- 19. 5.**, 19 hodin, Divadlo Kalich: Bez předsudků
- 21. 5.**, 16 hodin, Agentura Pierrot: Pinocchio
- 21. 5.**, 17. 30 hodin, Divadlo na Šantovce a restaurace Lobster: Kuchařská dílnička
- 22. 5.**, 19 hodin, Divadlo Ungelt: Deštivé dny
- 23. 5.**, 19 hodin, Divadlo Ungelt: Deštivé dny
- 28. 5.**, 16 hodin, Divadélko Androméda: O chytré kmotře lišce



# FKS

## NOVÝ FILMOVÝ KLUB SENIORŮ

4.5. <sup>čt</sup> I dva jsou rodina	T
11.5. <sup>čt</sup> Bába z ledu	Č
15.5. <sup>po</sup> Padesát odstínů temnoty	T
25.5. <sup>čt</sup> Masaryk	Č
29.5. <sup>po</sup> Rande naslepo	D

english friendly

ČESKY TITULKY

VSTUPNÉ 70,- VŽDY 14:00

ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA.

# KINO METROPOL

**Inzerce:** Daniela Krupová, e-mail: inzerce@moravskysenior.cz, tel: 736 456 791  
**Koordinátorka, distribuce:** Vendula Boudníková, e-mail: office@moravskysenior.cz, tel: 725 190 555

**Tisk:** Miloslav Kyjevský – FGP studio, Tábortů 237/1, Bělidla, 779 00 Olomouc  
**Distribuci zajišťuje:** GEIS, www.baliky.cz ZDARMA

divadlo / kino

hudba / koncert / tanec

turistika / sport / jiné

výstavy / přednášky

## RADY, TIPY, ZPRÁVY

### STARÉ NÁSTĚNNÉ KALENDÁŘE NACHÁZEJÍ V CHARITĚ JESENÍK NOVÉ VYUŽITÍ

V Domově pokojného stáří svaté Anežky ve Vidnavě na Jesenicku je péče zaměřena na klienty, kteří jsou v různé míře postiženi Alzheimerovou chorobou. Alzheimerova choroba narušuje určité části mozku a zhoršuje tak pozvolna myšlení, paměť a úsudek. Nejdříve se u nemocného oslabuje krátkodobá paměť a není schopen se postarat o běžné úkony v domácnosti. Nemocný má zvěšující se problémy s vyjadřováním, rozhodováním, nedokončuje myšlenky a je zmatenější. Mění se celá jeho osobnost až do stadia naprosté závislosti na pomoci okolí. Velmi důležité je nemoc odhalit včas a pracovat na zlepšení mozkových funkcí. V rámci cvičení paměti tak vymysleli pracovníci Domova pokojného stáří sv. Anežky stojany na obrazy, na které budou postupně umísťovat do výhledu ležících klientů pěkné obrázky z nástěnných kalendářů. Na začátku roku proběhl na Jesenicku sběr nepotřebných nástěnných kalendářů. Pracovníkům Charity se díky štědrosti občanů Jesenicka podařilo nashromáždit přes 150 starých nástěnných kalendářů. Kolik vzpomínek je v nich asi uschováno?

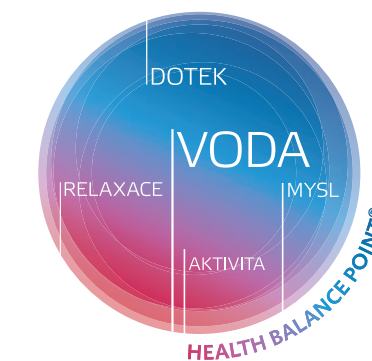
Placená inzerce



Ilustrační foto. Zdroj: Charita Jeseník

TERMÁLY | LOSINY  
HŘEJIVÉ SRDCE JESENÍKŮ

UNIKÁTNÍ TERMÁLNÍ PARK V JESENÍKÁCH



Sledujte kalendář akcí

Využijte slevy a bonusy při ubytování ve Wellness hotelu DIANA [www.diana-losiny.cz](http://www.diana-losiny.cz)

- termální park, jediný svého druhu v České republice
- bazény napouštěné přírodní termální vodou a vodní atrakce
- sauny – finská, solná, parní, aromatická a ledová komora
- široká nabídka masáží
- cvičení v bazénu, animační programy
- zázemí pro rodiče s dětmi
- restaurace s vynikající kuchyní
- celoroční provoz
- sledujte náš kalendář akcí

[www.termaly-losiny.cz](http://www.termaly-losiny.cz)

platí do 30. 6. 2017 ve dnech ÚTERÝ AŽ PÁTEK  
**tímto kuponem získáváte slevu na vstupné 10 %**  
 slevy se nesčítají

TERMÁLY | LOSINY



## REKORDNÍ DIVADELNÍ FLORA ODHALUJE PROGRAM

**Do Olomouce se v polovině května sjedou divadelníci z celé Evropy – od pátku 12. do neděle 21. května zde bude probíhat festival Divadelní Flora. V pořadí 21. ročník mezinárodní přehlídky nabídne během 10 dnů na čtrnácti festivalových scénách na sedm desítek akcí.**

Divadelní Flora vstupuje do třetí dekády své existence razantně. Její hlavní program zahrnuje 38 produkcí dvaadvaceti titulů – z toho 19 zahraničních představení. Společně s renomovanými soubory a interprety dorazí osobně se svými inscenacemi také řada režisérů a choreografů.

### Tekutá Evropa

Leitmotiv letošního ročníku, jenž dramaturgicky vymezuje jeho činoherní programovou část, zní TEKUTÁ EVROPA. „Společným jmenovatelem vybraných titulů je silně autorská reflexe přelomových událostí i méně exponovaných dějinných situací 20. a 21. století a jejich dopadu na evropský prostor, myšlení, postoje či osudy skutečných, ale i fiktivních osobností,“ komentuje motto Divadelní Flory její ředitel, Petr Nerušil.

### Přední čeští a němečtí tvůrci v Olomouci

V Olomouci poprvé vystoupí například Maxim Gorki Theater Berlín nebo mnichovský Residenztheater. Berlínský ansámbl se představí s německojazyčnou Hrou roku 2016 The Situation izraelské režisérky Yael Ronen, „Bavorské národní divadlo“ pak přiveze nekompromisní politickou inscenaci Olivera Frljiće Balkan macht frei, označovanou za jednu z nejvýraznějších událostí loňské německé divadelní sezony. Flora nabídne také pětidenní profil přední české divadelní scény, pražského Studia Hrdinů (k vrcholům festivalu bude patřit koprodukční titul Studia Hrdinů, Theater Bremen a festivalu Wiener Festwochen Kauza Schwejk v režii Dušana D. Pařízka), seznámí s nejnovější tvorbou progresivního brněnského HaDivadla a dvakrát uvede drama Olga (Horror z Hrádečku) Divadla LETÍ.

### Největší přehlídka nizozemského divadla v ČR

Páteří taneční a performativní části programu 21. DF budou inscenace šestice respektovaných, v Nizozemí působících choreografů – Brazilců Fernanda Belfiora a Guilherma Miotta, Polky Oly Maciejewské, Japonky Jiji Sohn, Chilana Rodriga Sobarza a Izraelky Keren Levi. „Současná nizozemská scéna představuje neobyčejně rozmanitou škálu tvůrčích přístupů i reflektovaných témat. Fascinující je také národnostní pestrost, která je výrazem otevřené kulturní politiky Nizozemců,“ říká dramaturg Jan Žůrek. Reprezentační sekci PESTRÉ NIZOZEMSKO, která bude v rámci Flory historicky největší přehlídkou tamního současného tance a performativního umění v České republice, pak doplní tradiční festivalová platforma VISEGRAD PERFORMING ARTS. Ta letos zahrnuje především tituly invenčně zapojující diváka do „divadelní reality“. Její součástí bude kupříkladu i trojí uvedení nedávno premiérováného sólového projektu Loop maďarského tanečníka Dániela Szásze, koprodukovaného pořadatelem festivalu – DW7, o.p.s.

### Herec a truhlář tváří festivalu

Tváří vizuálu 21. DF je Stanislav Majer. Český Herec roku 2016 se na festivalu poprvé objevil v inscenaci Pražského

komorního divadla Světanápravce před deseti lety. Od té doby se na Floru často vracel – jako člen ansámblu legendárního Divadla Komédie či pražského Divadla Na zábradlí, jako pravidelný festivalový divák či expresivní DJ. Letos na scéně Moravského divadla vystoupí v monodramatu spisovatele Davida Záborského a režisérky Kamily Polívkové Herec a truhlář Majer mluví o stavu své domoviny z dílny Studia Hrdinů.

### Předprodej vstupenek od 3. dubna

Divadelní Flora nabídne rovněž mimořádně bohatý off program – vedle divadla i koncerty, besedy či workshopy. Součástí úvodního festivalového víkendu bude mezinárodní konference „Za hranou / Over the Edge“ věnovaná formám participativního divadla a inovativní práci s publikem. Festivalový program je umístěn na webových stránkách [www.divadelniflora.cz](http://www.divadelniflora.cz). Předprodej vstupenek zajišťuje pokladna Moravského divadla Olomouc od 3. dubna, rezervace lze zajistit také online.

21. Divadelní Flora je realizována s podporou Ministerstva kultury České republiky, Olomouckého kraje, Statutárního města Olomouce, Česko-německého fondu budoucnosti, Goethe-Institutu v Praze, The Performig Arts Fund NL, Státního fondu kultury ČR a Moravského divadla Olomouc; hlavním mediálním partnerem festivalu je Česká televize – Televizní studio Ostrava. Pořadatelem festivalu, který se koná pod záštitou ministra kultury Daniela Hermana, je DW7, o.p.s. Hlavní programová linie TEKUTÁ EVROPA je součástí Česko-německého kulturního jara 2017.



Ilustrační foto. Zdroj: Divadelní Flora

## ZÁMEK ÚSOV NABÍZÍ NOVOU EXPOZICI

**Lovecko-lesnické muzeum na zámku Úsov v letošní turistické sezoně předvede návštěvníkům zrenovovanou expozici domácí fauny a lesnictví.**

Cílem renovace bylo zachovat muzejní charakter instalace, jež začala vznikat již na přelomu 19. a 20. století, a zároveň expozici pro současného diváka co nejvíce zatraktivnit. „Obnovy se tak dočkaly nejen přes 100 let staré exponáty, ale i celý prostor expozice – parkety i historické vitríny. Nově se v expozici nachází i řada interaktivních prvků,“ sdělila Marie Gronychová, ředitelka Vlastivědného muzea v Šumperku, které muzeum v Úsově provozuje. Přidala, že nasvícení umělým muzejním osvětlením dalo vyniknout jednak exponátům, jednak krásným stropům úsovského zámku a do budoucna umožní noční prohlídky.



Ilustrační foto. Zdroj: Olomoucký kraj

## KRAJSKÁ RADA SENIORŮ



**Vážení čtenáři, milí senioři,**

Máj mám moc ráda, asi jako většina z nás, nastává čas rozkvétání, pučení, rašení, slunce hřeje čím dál víc. Květen je velmi rušný měsíc především na zahrádce a nejednoho z nás pak pekelně bolí záda od dřiny na záhoncích. Proto je dobré

v té záplavě radosti udělat si čas na třeba dobré kafe a přechyst si nové číslo vašeho oblíbeného časopisu Moravský senior. V dubnu zasedala Krajská rada seniorů. Na pořadu jednání byla mimo jiné intenzivní příprava II. ročníku Krajských sportovních her seniorů, které se uskuteční 24. května na stadionu TJ Lokomotiva v Olomouci od 9 hodin. O této akci jsem vás podrobně informovala v minulém čísle, dnes jen dodám, že se na vás všechny těšíme, ať už si přijedete zasportovat nebo fandit. Ve dnech 21. - 23. dubna navštívila Olomouc šestnáctičlenná partnerská delegace ze slovenského Bardějova. Krajská rada připravila pestrý program, návštěva Flóry, prohlídka Olomouce s průvodcem, návštěva Svatého Kopečku. Předsednictvo obou spřátelených organizací bylo přijato hejtmankou Olomouckého kraje na krajském úřadě. KRS Olomouckého kraje tímto děkuje krajskému vedení za vstřícnost a podporu.

KRS Olomouckého kraje se letos v dubnu reprezentovala svou účastí v Praze na veletrhu Aktiv +55. Tento veletrh je jedinou akcí svého druhu v České republice, kde návštěvníci mají možnost vidět řadu vystavovatelů, jejichž společným cílem je zpříjemnit a usnadnit život seniorům. Rada seniorů České republiky nabízela ve svém stánku, krom osobního setkání s předsedou RS ČR Dr. Zdeňkem Pernesem a dalšími zástupci RS ČR, také třeba vyřízení žádostí o SeniorPas. Milí senioři, dnes mám pro vás dobrou zprávu, Poslanecká sněmovna ve středu 12. dubna 2017 schválila progresivnější schéma valorizace důchodů a také začala projednávat vládní návrh Zákona o sociálním bydlení. Jde o zásadní rozhodnutí, které posouvá český penzijní systém o řád výše.

Rada seniorů České republiky, které je KRS Olomouckého kraje pobočným spolkem, intenzivně připravuje svůj 3. sjezd v květnu a dle slov předsedy RS ČR Zdeňka Pernese, nejde o nic menšího, než přesně, odpovědně a plnohodnotně definovat opodstatněné požadavky a nároky českých seniorů na politiku, státní a veřejnou správu. A to tak, aby objektivně odrážely realitu a potřeby seniorské populace. Do hotelu Olšanka v Praze je zváno celé vedení státu, 29 zahraničních a domácích hostů, 256 delegátů s hlasem rozhodným. Za Olomoucký kraj odjede do Prahy 9 delegátů s hlasem rozhodným.

Závěrem bych chtěla ještě zmínit, že jsou ještě nějaká volná místa na Krajskou táborovou školu v přírodě, o této akci KRS jsem vás také podrobně informovala v minulém sloupku. Pro větší informovanost o činnosti KRS navštívte stránky Rady seniorů ČR [www.rscr.cz](http://www.rscr.cz)

Milí senioři, buďte zdraví, veselí a mějte na paměti, že Krajská rada seniorů je tu pro vás a vždy na vaší straně.

Milena Hesová, předsedkyně KRS Olomouckého kraje



## SHAKESPEARE, VERDI I WERICH: NOVÁ SEZONA V MORAVSKÉM DIVADLE OLOMOUC BUDE PESTRÁ

**Na jevišti Moravského divadla Olomouc se v příští sezoně sejde vsutku vybraná společnost. Považte - svůj širák odhodí v dál Cyrano z Bergeracu, Ernani se znovu postaví do čela loupežnické bandy, Petruccio bude chtít zkrátit hádavou Kateřinu a cynický vikomt de Valmont naváže nebezpečné vztahy. Nová sezona nabídne celkem tucet premiér včetně pohádky od skutečného mistra Jana Wericha.**

Před zahájením nové sezony projde hlediště Moravského divadla další etapou revitalizace. „Věřím, že se nám podaří vyměnit všechna sedadla v parteru i na balkonech, dále pak vybavit hlediště novými koberci i tapetami a čalouněním. Čeká nás také modernizace orchestřiště. To vše je možné vykonat pouze v čase divadelních prázdnin. Proto i letos ukončíme sezonu o několik dní dříve a novou sezonu zahájíme o několik dní později. Věřím, že diváci tyto důvody pochopí a ocení naši péči o jejich komfort,“ sdělil ředitel Moravského divadla Pavel Hekela.

Jak už je dobrým zvykem, novou sezonu odstartujeme s úsměvem a humorem. Po loňské historické odbočce za Robinem Hoodem uvede Michaela Doleželová, tentokrát ve spolupráci s Jankou Ryšánek Schmiedtovou, moderní komedii Vzpouza nevěst, odehrávající se v agentuře pro plánování svatebního dne s příznačným názvem Beremese.cz. „Vzpouza nevěst je sice text vytvořený na míru ženám, ale nejde o feministický arsenál namířený proti mužům, ale o humornou sebereflezi žen jako takových,“ přiblížila Doleželová.

Pro činoherní soubor bude sezona 2017/2018 výjimečná. Ponese se totiž ve znamení francouzské kultury. „Je to právě Francie, již vděčíme za položení základů novodobé evropské kultury a vzdělanosti. V roce 2018 navíc oslaví země galského kohouta šedesát let své existence, jelikož teprve roku 1958 vyhlásil Charles de Gaulle takzvanou pátou republiku. Připomeneme si také sto let od úmrtí Edmonda Rostanda, autora nesmrtelného Cyrana z Bergeracu,“ vysvětlil umělecký šéf souboru Roman Vencl. Dočkáme se také adaptace milostné novely Romaina Rollanda Petr a Lucie či dramaturgické románu Choderlose de Laclose Nebezpečné vztahy. Domácí tvorbu zastupuje v repertoáru dramaturgické románu Jana Vrby Boží mlýny, které se ujali Roman Vencl a bývalý dramaturg olomoucké činohry Miroslav Ondra. Herce budou na jevišti doprovázet písně Jarka Nohavici. „Moravské divadlo Olomouc je tak jediným divadlem u nás, jemuž je dovoleno použít v představení Nohavicovy písně a živě je interpretovat,“ upozornil Vencl.

Milovníci hudebního divadla se v příští sezoně dočkají dramatické a komické opery, muzikálu a operety. Vůbec poprvé v historii budeme mít možnost zhlédnout v Olomouci inscenaci Verdiho opery Ernani. „Za Verdiho života byl tento titul nejhranějším ze skladatelovy bohaté tvorby. Při jeho studiu jsem si uvědomil, o jak nádherné dílo se jedná. Vychází z italského belcanta a raně romantické italské operní tvorby, navzdory tomu, že je, podobně jako Nabucco, prodchnutý revoluční atmosférou,“ popsal umělecký šéf souboru Miloslav Oswald, který k režii přizval Karlu Štaubertovou. Do světa operety se poprvé vydají Michaela Doleželová a Roman Vencl. Po úspěšném nastudování Mozartovy komické opery Kouzelná flétna dostali tentokrát nabídku režirovat inscenaci Vinobraní Oskara Nedbala. Milovníci muzikálového žánru se mohou těšit na inscenaci oblíbeného titulu Zvonokosy v režii Dagmar Hlubkové, která v Olomouci uvedla úspěšné muzikály Sugar či Noc na Karlštejně.

Po premiéře Othella v uplynulé sezoně uvede baletní soubor Moravského divadla v novém divadelním roce další slavný Shakespearův titul. „Komický balet na motivy mistrovského díla Zkrocení zlé ženy pojednává o věčném střetu mezi ženou a mužem,“ uvedl choreograf a režisér Robert Balogh, který k inscenaci rovněž vytvoří libreto. Jako protipól představí olomoucký balet ve druhé premiéře sezony večer moderních choreografií. „Sjednocujícím prvkem bude odraz moderního tanečního divadla ve středoevropském kontextu. Osobitě taneční kreační pro náš soubor vytvoří choreografové z Polska, Maďarska, Slovenska a České republiky,“ přiblížil Balogh.

Malí diváci i jejich dospělý doprovod se pak v prvním měsíci roku 2018 mohou těšit na nový pohádkový titul z produkce Moravského divadla. Werichovu Královnu Koloběžku první nastuduje se členy činoherního souboru jejich kolega Jan Āoupalík.

### PREMIÉRY V SEZONĚ 2017/2018:

- 15. 9. 2017 Janka Ryšánek Schmiedtová, Michaela Doleželová: VZPOURA NEVĚST (Č) – režie Janka Ryšánek Schmiedtová
  - 6. 10. 2017 Oskar Nedbal: VINOBRANÍ (OP) – režie Roman Vencl, Michaela Doleželová
  - 3. 11. 2017 William Shakespeare: ZKROCENÍ ZLÉ ŽENY (B) – režie Robert Balogh
  - 24. 11. 2017 Edmond Rostand: CYRANO Z BERGERACU (Č) – režie Nikolaj Penev
  - 15. 12. 2017 Giuseppe Verdi: ERNANI (O) – režie Karla Štaubertová
  - 19. 1. 2018 Romain Rolland: PETR A LUCIE (Č) – režie Marián Pecko
  - 28. 1. 2018 Jan Werich: KRÁLOVNA KOLOBĚŽKA PRVNÍ (P) (mimo ABO) – režie Jan Āoupalík
  - 23. 2. 2018 Petr Markov, Jindřich Brabec: ZVONOKOSY (M) – režie Dagmar Hlubková
  - 16. 3. 2018 Christopher Hampton: NEBEZPEČNÉ VZTAHY (Č) – režie David Šiktanc
  - 13. 4. 2018 Central European Dance Meeting (B)
  - 11. 5. 2018 Jan Vrba: BOŽÍ MLÝNY (Č) – režie Roman Vencl
  - 8. 6. 2018 Gaetano Donizetti: DON PASQUALE (O) – režie Václav Věžník
- B – balet, Č – činohra, M – muzikál, O – opera, OP – opereta, P – pohádkový titul

Stávající předplatitelé mohou abonmá na další sezonu přednostně prodloužit od 18. dubna do 10. května, nové předplatitele uvítají v pokladně Moravského divadla Olomouc od 15. května. „Vážíme si přízně našich diváků a tou nejlepší zprávou pro ně je, že ceny vstupného zůstávají pro příští sezonu beze změny,“ vzkázala vedoucí obchodního oddělení Jitka Jahodová. Podrobnější informace včetně katalogu a ceníku předplatného budou od 18. dubna umístěny na webových stránkách divadla [www.moravskedivadlo.cz](http://www.moravskedivadlo.cz), sekce Předplatné na sezonu 2017/18.

## PRÁVNÍ PORADNA

**Milé čtenářky a milí čtenáři. Nevíte si rady s věcmi kolem práva? Potřebujete poradit například v oblasti občanského zákoníku? Obráťte se na nás. Dotazy zasílejte na adresu redakce nebo e-mailem na adresu: [office@moravskysenior.cz](mailto:office@moravskysenior.cz). Odpovědi v naší rubrice pro vás připravuje JUDr. Ivana Arnoštová. Upozorňujeme, že odpovědi na dotazy zveřejňujeme postupně podle časové posloupnosti, ve které do redakce přišly. Na dotazy, které vyžadují okamžitou konzultaci, není možné ihned reagovat. V těchto případech je třeba, abyste se obrátili sami na svého právníka.** (red)



*Dobrý den, jsem vlastníkem bytu v osobním vlastnictví. Součástí vlastnictví je zároveň anténa na střeše a další příslušenství, které slouží všem vlastníkům pro příjem TV signálu. Já jsem zrušila TV již před několika lety a ani neplánuji televizi kupovat. Můj dotaz zní: musím platit náklady na opravu a popř. obnovu antény a jejího příslušenství, přestože tyto služby nevyužívám? Děkuji!*

A. M.

Dobrý den, z Vašeho dotazu nevyplývá, zda ve Vašem domě je zřízeno společenství vlastníků jednotek, ale s ohledem na fakt, že je taková koncepce velmi častá, budu předpokládat, že ano. Co se týká společné antény, tato zpravidla patří ke společným částem domu. Toto však nemusí být pravidlem a proto je potřeba se seznámit s prohlášením vlastníka, kde to bude jednoznačně stanoveno. S největší pravděpodobností tomu ale tak bude. Péče o společné části domu v případě bytového společenství náleží společenství vlastníků jednotek (SVJ). Pravidla pro správu domu a pozemku a pro užívání společných částí domu tvoří povinnou součást stanov SVJ (§ 1200 odst. 2 písm. f). Náklady na údržbu společných částí se rozúčtují mezi vlastníky jednotek podle velikosti jejich podílu na společných částech. Jednoduše řečeno, pokud je dle prohlášení vlastníka anténa společnou částí domu, tak se všechny náklady na její užívání hradí ze společných peněz SVJ a nezáleží na tom, zda ji někdo ze

Prodej předplatného na příští sezonu bude doprovázet propagační spot. Jak napovídá slogan Přepněte na divadlo, důležitou roli bude hrát televizor, který je revoluční novinkou na trhu s elektronikou. Nápad s parodií na reklamu měl Roman Vencl, který k režii oslovil Filipa Janča. Pomyslnou tvář „reklamy“ se stal Jan Āoupalík. Natáčení spotu probíhalo během ledna na jevišti Moravského divadla za účasti členů souboru činohry, opery a operety a baletu. Objeví se v něm například Petr Kubes, Elena Gazdíková, Martin Štolba či Ivo Jambor.

spoluvlastníků užívá častěji, nebo zda ji neužívá vůbec. Náklady na případnou změnu prohlášení vlastníka, či stanov, by však zcela jistě výrazně překročily poměrný poplatek za užívání antény, proto Vám spíše doporučuji smířit se s hrazením tohoto poplatku.

Tazatele si dovoluujeme upozornit, že odpovědi na položené otázky jsou výrazem subjektivního názoru odpovídajícího a s ohledem na absenci podrobných skutkových informací, nemusejí ve všech případech vyjadřovat jednoznačné a závazné výkladové pravidlo uvedeného problému. Pro případ, že by se tazatel chtěl uvedenou odpověď řídit, doporučujeme mu osobní konzultaci uvedeného problému s odborníkem.

Placená inzerce

Představujeme Vám



... nový Domov pro seniory Komárov, koncept kvalitního bydlení pro seniory s veškerou sociální, 24 hodinovou ošetrovatelskou a zdravotní péčí v klidném prostředí na okraji obce Komárova u Šternberka.

Naším klientům nabízíme 50 dvouložkových pokojů v bezbariérové třípatrové budově, s komplexními pečovatelskými službami s lékařským dohledem, kvalitně proškoleným personálem, bohatými aktivitacemi a celodenním stravováním.

Z celkového počtu 100 lůžek nabízíme 70 lůžek v Domově se zvláštním režimem, ve kterém poskytujeme specializovanou péči určenou zejména pro osoby s Alzheimerovou chorobou a pro osoby s demencí ve všech stádiích. Patříme mezi registrované poskytovatele sociálních služeb (domov seniorů a domov se zvláštním režimem). Péči poskytujeme v souladu se standardy kvality sociální péče Ministerstva práce a sociálních věcí.




Komárov u Šternberka
+420 730 175 713  
+420 587 406 303
[www.dskomarov.cz](http://www.dskomarov.cz)



## MODELY ZE ŠPEJLÍ ZAČAL DĚLAT Z NUDY

Pětašedesátiletý Josef Mazánek se v Domově pro seniory v Července už nenudí. Ve volných chvílích se totiž věnuje stavění modelů ze špejlí. Jeho prvním počinem se stal zhruba půlmetrový model větrného mlýna, který je vystavený s dalšími jeho výtvy ve společenské místnosti domova. „Začal jsem, protože jsem se nudil. Vzpomněl jsem si, že jsem kdysi na vojně zhotovil právě větrný mlýn a tak jsem ho zkusil udělat i tady. A opět mě to chytlo,“ řekl Josef Mazánek, který před odchodem na penzi pracoval jako zámečník a zedník. Tuto aktivitu si zpočátku platil z vlastní kapsy. Protože modelů přibývalo a jeho pokoj zcela zaplnily, začaly zdobit i společné prostory domova. Po čase mu náklady na materiál začalo v rámci aktivizace platit sociální zařízení. „Musím poděkovat hlavně paní uklízečce, že má se mnou takovou trpělivost,“ vzkázal amatérský modelář, který si vždy nejprve rozkreslí jednotlivé části modelu na papírový karton. Ty pak vystřihne a následně je oblépuje přesně nařezanými špejlemi pomocí kanagonu nebo lepidla Herkules. „K zatížení se hodí lahev piva,“ popsal s úsměvem nezbytnou pomůcku pro výrobu.

Posledních pět měsíců se zaměřil na ztvárnění objektu domova. Jeho rozměrný výtvar složený ze dvou částí teď zdobí vstupní halu domova v Července. Vedení na něj pořídilo skleněnou skříň, aby se neponičil. Model vznikl ze zhruba čtyř tisíc kusů špejlí a stal se věrnou kopií budovy, jejíž historie sahá do roku 1845, v kterém začal provoz na železniční trati Olomouc – Praha. Dnešní sídlo domova nechal tehdy postavit arcivévoda Maxmilián Habsburský. Podle pramenů šlechtici malý zámek sloužil jako jakási čekárna na vlak nebo jako místo k odpočinku po cestě Vídně. Napodobeně nechybí ani takové detaily jako jsou například zvonky ve věži nebo ciferník hodin.

Josef Mazánek ale tímto výtvozem neskončil. „Už mám rozdělaný další. Bude to Měrotínský kostel a nápadů je mnohem víc,“ uzavřel senior. (vk)



Josef Mazánek a jeho modely. Foto: 2x Veronika Kolesárová

## KRAJŠTÍ HASIČI SI ODNESLI CENU ZA ZÁSAH

**Ve středu 12. dubna 2017 proběhlo v Praze vyhlášení výsledků ankety Hasič roku. Také v letošním roce uspěl Hasičský záchranný sbor Olomouckého kraje se svou nominací, a to v kategorii Zásah roku.**

ZÁSAH ROKU 2016 - 2. místo - Požár hal s uskladněným použitým textilem v Olomouci (HZS Olomouckého kraje). 25. června 2016 zasahovali hasiči z Olomouckého kraje u rozsáhlého požáru tří hal (o celkové ploše cca 3 000 m<sup>2</sup>), které sloužily k uskladňování a třídění použitého textilu. V průběhu likvidace požáru se u zásahu vystřídal 130 hasičů. Požár se tak zapsal do historie jako požár s největší škodou na majetku (80 milionů Kč) a s největším nasazením jednotek na území Olomouckého kraje za posledních 10 let.

Anketa Hasič roku je vyhlásována ministrem vnitra od roku 2009 a klade si za cíl ocenit nejlepší profesionální hasiče, jejich velitele, náročné zásahy, pracovní kolektivy, nově vzniklé projekty a další zaměstnance za uplynulý kalendářní rok. Do osmého ročníku ankety bylo zasláno celkem padesát sedm nominací, z nichž sedmnáctičlenná skupina hodnotitelů nakonec vybrala osmnáct vítězů v šesti



kategoriích. Slavnostního vyhlášení se účastnilo dvě stě příslušníků Hasičského záchranného sboru ČR (včetně ředitelů jednotlivých hasičských záchranných sborů krajů) a zástupci ministerstva vnitra. (red)

## RADA VLÁDY PRO SENIORY JEDNALA O POMOCI LIDEM S ALZHEIMEREM I O OČKOVÁNÍ

Rada vlády pro seniory a stárnutí populace se na svém 31. jednání v půli dubna zabývala výsledky Analýzy kvality života seniorů v ČR, který pro MPSV zpracoval tým brněnské Mendelovy univerzity. Tématem jednání bylo také plnění Národního akčního plánu pro Alzheimerovu nemoc a obdobná onemocnění na léta 2016 – 2019 za rok 2016. Členové Rady zároveň jednali i o spolupráci na soutěži Obec přátelská seniorům. Rada se do soutěže zapojí jako spoluvyhlašovatel a její členové se budou podílet na hodnocení projektů obcí. Další důležitou součástí jednání Rady byla již tradičně zdravotnická témata. Projednávala se konkrétně problematika související s nádorovými onemocněními u seniorů. Řešila

*Placená inzerce*

se hlavně účinnost preventivních programů a organizační aspekty péče s ohledem na specifické potřeby různých věkových skupin. Důležitým bodem bylo financování geriatrické následné a dlouhodobé péče. S ohledem na důležitost tématu a stav projednávání příslušné legislativy bude toto téma otevřeno na dalším jednání Rady. Členové Rady se také seznámili s aktuální situací a legislativními změnami u očkování pro seniory proti pneumokokovým nákazám. Vyjádřili znepokojení nad trvající praxí, kdy zdravotní pojišťovny hradí očkovací látku v ekonomicky nejméně náročné variantě, která je podle stanoviska odborných společností méně účinná právě u seniorské populace. (red)



Navštivte nejstarší léčebné lázně na Moravě. Jen 12 km od Olomouce.

## LÁZNĚ PRO SENIORY

- léčíme nemoci pohybové, nervové, kožní, onkologické, cévní
- poskytujeme více než 100 léčebných a relaxačních procedur
- umíme připravit oslavy i svatby na úrovni
- dne 3.června vás zveme na Lázeňský den zdraví I.

### Relax ve všední dny

Pobyt na 3 noci (ne-st, po-čt), polopenze, 4 procedury a další bonusy. Cena od 2200 Kč/os.

### Majorka pro seniory

Pobyt na 2 noci, plná penze, 3 procedury, bonusy. Cena od 1.810 Kč/os.



# KRÁSNÁ I TRPKÁ

## Motto:

Vaše louky, pastviny a hory  
necht jsou vašimi lékárnami,  
neboť celý svět je lékárnou.  
(Paracelsus 1493-1541)

## Slivka trnková

= trnka obecná, *primus spinosa* (lido-  
vě též trn. loh, slivka trpká) se vysky-  
tuje převážně na sušších stanovištích  
s vápenitou půdou. Často ji proto nale-  
zneme na místech navštěvovaných  
sluncem, na kamenitých stráních, me-  
zích, slunných skalách, suchých past-  
vinách i světlých listnatých lesích. Je  
velice odolná vůči suchu a mrazu.

Díky svým dlouhým kořenům, tvořící-  
m mnoho výhonů, a vysoké odol-  
nosti vůči nehostinným podmínkám  
vyniká trnka v obsazování nových  
stanovišť, ze kterých vytěsňuje bylin-  
nou vegetaci. Často vytváří rozsáhlé  
houštiny. Plody trnky jsou pro ptac-  
tvo v zimním období významným  
zdrojem potravy. Ekologicky vázána  
na její výskyt je také celá řada druhů  
motýlů. Mnozí ptáci ji vyhledávají pro  
hnízdění. Tímto chováním je typický  
například tuhýk obecný. A na trhy si  
napichuje hmyz do zásoby. Naši před-  
kové tyto trny v zimě ořezávali, sušili  
na kamnech a používali k uzavírání  
konců uzemek a jitrnic. Z temně čer-  
né barvy obsažené v trnech vyráběli  
černý inkoust. Dříve se šťáva z trnek  
využívala také k barvení látek, kte-  
rým po několikanásobném vyprání  
dávala trvalou světle modrou barvu.



Foto: Vladimír Procházka

Přadleny v historii žvýkaly trnky pro  
podporu tvorby slin, které využívaly  
k vlhčení niti při předení.

Trnka je „zimní“ strom – její bílá  
kvítka spatříme dříve než jarní lístky.  
Květy trnky silně medují a časné na  
jaře jsou významným zdrojem nekta-  
ru a pylu pro včely. Med je jasně žlutý  
a pyl tmavočervený.

## Starověcí lékaři i současnost

Trnka byla známá již starověkým lé-  
kařům, kteří ordinovali zahuštěnou  
trnkovou šťávu, ale i povidla z plodů  
proti průjmům. V antickém léčení  
se uplatňoval kořen, plod i květ. Jde  
o starý lidový „krev čistící“ prostře-  
dek, jehož vlastnosti popsal v roce  
1572 Hieronymus Bock. V antice  
o trnce není mnoho zmínek, objevu-  
je se až ve středověkých bylinářích.  
Vedle sv. Hildegardy z Bingenu (ně-  
mecky Hildegard von Bingen, pře-  
zdívaná Sybila Rýnská), se tímto ke-  
rem zabýval i Konrád z Megenbergu.  
Květy se používaly na srdce a proti  
pocitu těžkosti v žaludku, šťáva  
z plodů při zánětech dásní.

Její využití je rozsáhlé. Má poměrně  
výrazný močopudný účinek, zbavu-  
je organismus přebytečného sodíku,  
což působí šetrně na ledviny, upra-  
vuje metabolismus, snižuje krevní  
tlak, zejména jeho spodní hodnoty,  
které se často váží na sníženou funkci  
ledvin, snižuje propustnost krevních  
vlásečnic, mírní zánětlivé reakce v cé-  
vách, lehce projímavé účinky, plody  
jsou proti průjmu, tlumí nadýmání.

## Sběr, sušení, užívání

Květy se v březnu a dubnu buď otrhá-  
vají i s pupaty, nebo se setřásají do  
rozprostřených plachet. Sebrané kvě-  
ty se suší ve stínu, v tenké vrstvě, aby  
nedošlo k zapaření a zhnědnutí. Při  
umělém sušení nemá teplota přestou-  
pit 40°C. Správně usušená droga má  
nažloutle bílou barvu a hořkou chuť.  
Při vhodném uložení vydrží nejdéle 2  
roky.

Na podzim se sbírají také plody - trn-  
ky. Na povidla, šťávy, sirupy a zdra-  
votní vína se nechávají plody pře-  
zrát, případně i přejít mrazem. Na  
sušení se sklízí bez stopek a poněkud  
dříve. Sušíme nejlépe umělou  
teplotou nepřevyšující 45°C. Sušené

uchováváme nejlépe ve skleněných  
nádobách dobře uzavřených, neboť  
bývají napadány škůdci.

**Nálev z květů:** 2 čajové lžičky na 0,3 l  
vody, vyluhovat 10 minut, 2-3 x denně  
na čištění krve a posílení žaludku, 1 x  
denně po dobu 3-4 dnů účinné projí-  
madlo.

**Nálev z listů:** 2 čajové lžičky na 0,3 l  
vody, vyluhovat 10 minut, užívány 2-3  
x denně slouží na vyčištění nečisté  
pleti a při všech potížích močového  
systému, včetně ledvin a močového  
měchýře.

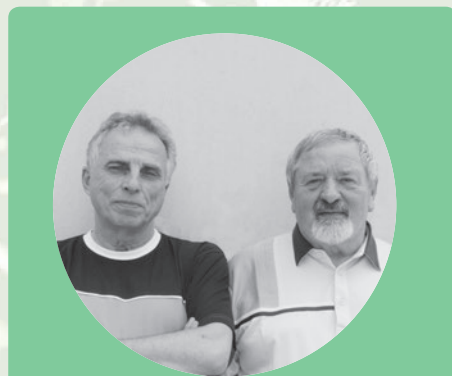
## Nálev z plodů:

1) klasický odvar ze 2 čajových lžiček  
na 0,2 l vody, vařit 2 minuty, užívat 4  
x denně po 1 dcl

2) vinný odvar, kde 2 čajové lžičky  
plodů vaříme 2 minuty ve ¼ litru čer-  
veného vína a používáme při průjmu.

## Kombinace ve směsi

Močopudný účinek zvyšuje především  
kombinace se semenem petržele, s lis-  
tem březovým, s kořenem jehlice trní-  
té (známé pod lidovým názvem „bab-  
ský hněv“), s natí svízele syřišťového,  
nebo s natí rdesna ptačího, známého  
také jako truskavec. Kombinace s lipo-  
vým květem nebo s květem bezu čer-  
ného dodává směsi výrazného účinku  
potopudného. Rovněž účinek trnek  
lze zvýšit zejména kombinací s koře-  
nem mochny nátržníku. Při dodržení  
terapeutických dávek jsou obě drogy,  
květ i plod, nevykazují žádných kon-  
traindikací. Květová droga je vhodná  
i pro dlouhodobější podávání. Trnky  
jsou vhodnou surovinou i pro přípra-  
vu kloktadel. Zde se jako velmi vhod-  
né jeví směs trnek, květu měsíčku



Autorem textů je Jiří Trefný (vpra-  
vo), autorem fotografií, loga a kres-  
leného vtipu je Vít Stanovský (vlevo)



lékařského, nejlépe mutace oranžové  
a nati řepíku lékařského, všeho stej-  
ným dílem. Odvar na kloktání vaříme  
po dobu 2 minut.

## Slovy P. O. Mathioliho (1501-1577):

„Trnek jest všude hojnost, netoliko  
v lesích, nýbrž i na polích, příkopech  
a plotech. Kvete z jara hojným bílým  
květem, z něhož se pak vytvářejí trn-  
ky jako vinné bobule, barvy černé se  
zeleným masem, velice trpké. Pojída-  
jí se teprve, když změknu mrazem.  
Trnkový strom se častým přesazová-  
ním a štěpováním mění a stává štěp-  
ným a pochází z něho pak veliké slivy  
nebo švestky. Tento strom jako celý,  
jakož i trnky jsou chuti, moci a přiro-  
zenosti svařující, proto velice moc-  
ně pomáhá listí i ovoce jeho všude  
tam, kde je třeba nějakého stavění  
nebo ucpání zevně i uvnitř, v těle i na  
těle. Trnky vařené v sladkém mladém  
víně jsou chutnější k jídlu a mohou  
se tak užívat proti průjmům a červe-  
né nemoci (úplavici). K těmž účelům  
slouží také víno připravené z trnek.  
Šťáva vytlačaná z trnek slouží k vše-  
lijakému zacpání, ochlazuje horký  
žaludek. Zvláštní a vyzkoušený a jistý  
lék proti píchání a klání v bocích  
a těžkosti kolem žaludku a srdce je  
pití vody pálené z trnkového kvě-  
tu. Někteří berou týž květ a usušený  
utlukou na prášek, z něhož dávají pít  
jednu čtvrtku s vínem, což pomoh-  
lo mnoha lidem trpícím na kámen.  
Místa kde nechceš mít vlasů, poma-  
zuj šťávou trnkovou. Samotná šťáva  
nebo s vodou jitrocelovou, zastavuje  
krvácení z nosu, když se jí potírá čelo  
a vtáhne se do nosu. Odvar z bobulí  
nebo kůry ve vodě nebo kyselým ví-  
nem s přidáním něco málo kamen-  
ce a medu jest dobrým prostředkem  
k vyplachování úst a ke kloktání proti  
zjitření úst, dásní, hrdla.“

## Zajímavosti o trnce

Trnka se považovala za keř nadaný  
úžasnou mocí, a proto se její dřevo po-  
užívalo na výrobu zbraní a obranných  
kyjů. S každou zbraní nebo holí vyro-  
benou z trnky se muselo zacházet vel-  
mi opatrně, protože měla sílu a moc,  
která při uplatnění bez soucitu a roz-  
umu mohla snadno zničit nejen cíl úto-  
ku, ale i toho, kdo zbraní vládne. Ener-  
gie trnky se obtížně usměřňuje, a ten,  
kdo s ní zachází nerozvážně, snadno  
padne do nějaké léčky. V některých

starých pověstech se uvádí, že Kristo-  
va trnová koruna byla právě z trnky.  
Z hlediska magie trnková větvička  
nošená na krku nebo pověšená nad  
dveřmi odrážela zlo a pohromy a za-  
puzovala demony, v moderním podání  
je možno konstatovat, že odráží nega-  
tivní vibrace. Z trnkového dřeva se vy-  
ráběly čarodějné hůlky, hole k věštění  
a kouzelné hole všestranného využití.

## Recepty

### Trnkové víno 1:

Zralé, přebrané trnky vsypeme do pě-  
tilitrové láhve od okurek. Na litr trnek  
nalijeme litr vařící vody. Láhev posta-  
víme na 5 dní na teplé místo, přičemž  
každý den roztok trochu promíchá-  
me. Potom přidáme na litr trnek  
500 g krystalového cukru, mícháním  
rozpustíme a přelijeme do jiné čisté  
nádoby. Na 5 litrů trnek přidáme 5 li-  
trů pálenky (žitné) a nádobu pováže-  
me pergamenem. Víno necháme zrát  
celý rok, potom ho opatrně stočíme  
do menších lahví a necháme další rok  
dozrát. Dostaneme tak těžké dezert-  
ní víno, chutí podobné portskému  
s temně rubínovou barvou. Je to vyni-  
kající posilující prostředek.

### Trnkové víno 2:

5 kg zralých trnek se zalije 5 litry  
vody, zahřeje se až k bodu varu. Pak  
se odstaví a nechá týden odležet, ale  
při občasném zamíchání. Pak se te-  
kutina stočí do jiné nádoby, na 5 litrů  
tekutiny se přidá 1 kg cukru ( při ky-  
selosti i více), 1 gram živné soli a za-  
kvasí se kvasinkami Malaga.

## Trnkový likér:

Zralé, ne však přežralé trnky očistí-  
me, omyjeme a dáme na síto odkapat.  
Suché vsypeme do velké zavařovačky  
a zalijeme pálenkou, aby byly zakryty.  
Zavařovačku dobře uzavřeme a ne-  
cháme měsíc stát na teplém místě  
(sluníčku). Potom připravíme cukro-  
vý roztok, přičemž počítáme na litr  
pálenky půl litru vody a 500 g cukru.  
Do vychladlého roztoku přecedí-  
me pálenku z trnek. Naplníme lahve  
a dobře je zazátkujeme. Ze zbytku  
trnek můžeme udělat ještě jednou  
likér. Nalijeme na ně vychladlou pře-  
vařenou vodu, aby byly ponořeny, při-  
dáme kousek puškvorce, kousek celé  
skořice a několik hřebíčků. Za měsíc  
opět scedíme, přidáme podle chuti  
cukr a pálenku. Zamícháme, přecedí-  
me řídkým plátnem, naplníme láhve  
a dobře zazátkujeme.

## Trnkový kompot:

Na zavařování se hodí jen trnky, kte-  
ré spálil mráz. Očištěné trnky na-  
sypeme do studené vody a dáme je  
vařit. Po několika minutách trnky vy-  
bereme na síto a necháme je okapat.  
Uvaříme si cukrový sirup (na 1 kg  
trnek 3 dl vody a 300 g cukru) a sbí-  
ráme pěnu až do vyčištění. Přidáme  
kousek celé skořice, několik hřebíč-  
ků a trnky necháme několikrát přejít  
varem. Potom je vybereme, šťávu ješ-  
tě povaříme a vychladlou nalijeme na  
trnky v zavařovačkách. Za týden šťá-  
vu slijeme, povaříme zpět na trnky.  
Na druhý den povážeme zavařovačky  
dvojitým navlhčeným celofánem.



„Támhle ho vidíte, dědka. Je mu sto tři let a ještě se prohání na kole.  
Své dobré kondici a pevnému zdraví prý vděčí vínu z trnek!“



## OŽIVLÁ HISTORICKÁ PAMÁTKA

**Tak můžeme pojmenovat rezidenci olomouckého kapitulního děkanství od doby, kdy jeho prostory oživují návštěvníci nově zřízeného Arcidiecézního muzea Olomouc. Mimo prohlídky muzejní sbírky mají návštěvníci možnost seznámit se i s pozoruhodnými, dosud nepřístupnými, rezidenčními prostory. Děkanství má dlouhou a bohatou stavební historii.**

### Zevnější popis

Dnešní dvoukřídlá rezidence stojí v místech, kde bývalo od 11. století sídlo olomouckých úředních knížat. Je umístěna za parčíkem odděleném mřížovým plotem. Plotové pilíře ozdobené vázami jsou spojeny mřížemi. Honosná vstupní brána je zdobena dvojicemi sloupů s hlavicemi korintského typu. Na jejich vrcholech jsou umístěny lucerny. Vstupní brána je překlenuta mřížemi. Na ní je umístěn erbovní znak kapitulního děkana Roberta Maria hraběte Lichnovského z Voštic.

Za branou stojí pískovcová socha Anděla ochránce, dílo sochaře Ondřeje Zahnera z čtyřicátých let 18. století.

Východní barokní křídlo má v přízemí podloubí se vstupem do Arcidiecézního muzea. Ve východním zakončení podloubí je zasazen nejstarší olomoucký náhrobek, arcijáhna Bedřicha z roku 1305. Střední část křídla tvoří balkon, zvýrazněný kyriatidovým zdobením sloupů.

Západní příčné barokní křídlo je zakončeno štítem zdobeným obelisky. Pod štítem stojí obloukovitý přístavek s valbovou střechou. Na něm je umístěna deska připomínající pobyt jedenáctiletého Wolfganga Amadea Mozarta v roce 1767.

Přízemní křídlo je zdobeno kamennými znaky kapitulních děkanů Jana Františka svobodného pána Poppena a pravděpodobně Klaudiuse svobodného pána Sorinu. Je zde umístěna i deska připomínající, že v původním gotickém sídle, byl 4. srpna 1306 zavražděn poslední Přemyslovec, král Václav III.

Součástí kapitulního děkanství je i východně stojící okrouhlá románská věž. Její horní barokní patro je zastřešeno barokní helmou s lucernou a vikýřem.



Část Arcidiecézního muzea v Olomouci.

### Kapitulní děkanství – východní křídlo Stavební vývoj

Dnešní dvoukřídlá stavba ze 17. století obsahuje zdivo i z původních středověkých staveb. V minulosti zde podle historiků stál Nový hrádek. O jeho existenci se dochoval pouze zápis olomouckého biskupa Roberta z roku 1213. Mělo v něm být umístěno soudní zřízení zvané „cúdy“. Na stavbu západně navazovalo Purkrabství olomouckého hradu, založené již ve 12. století a Kapitulní děkanství. Na jeho stavbu daroval děkanovi Bartoloměji roku 1267 král Přemysl Otakar II.

Původní stavby v pozdní gotice a renesanci přestavované i rozšiřované byly v roce 1642 při obléhání švédskými vojsky poničeny.

S obnovou budov započal krátce po skončení švédské okupace po roce 1650 kapitulní děkan Sorina, rytíř z Montavy. Tento stavebník s použitím zchovalého středověkého zdiva postavil raně barokní rezidenci. Z jeho podnětu byla také nad schodištěm osazena kamenná deska popisující pronásledování kanovníků za stavovského povstání v roce 1618. Jeho nástupníci stavbu pouze rozšiřovali.

Za kapitulního děkana Jana Františka svobodného pána Poppena patrně v letech 1673 až 1678 vzniklo jednopatrové západní křídlo.

Ve stavební činnosti pokračoval v letech 1789 až 1694 i Jan Bedřich svobodný pán Breiner.

Po stavební odmlce zahájil v roce 1746 stavební činnost kapitulní děkan Kašpar Florentibus svobodný pán Glasdorf. V západním a severním křídle vznikly reprezentativní sály obložené mramorem. Stropy sálů byly bohatě zdobeny štukaturami s náměty z antické mytologie.



Erbovní sál.

Kočár biskupa Ferdinanda Julia hraběte Troyera z počátku 18. století.



V patře okrouhlé věže, zaklenuté kopulovitými klenbami, zřídil kapli zasvěcenou svaté Barboře.

V pozdně barokním období vzniklo i východní křídlo s kočárovou remizí. Západní křídlo bylo na jihu prodlouženo a ukončeno novým barokním štítem. K němu přistavena obloukovitá přízemní stavba s valbovou střechou.

Stavební činnost završil o sto let později kapitulní děkan Robert Maria hrabě Lichnovský z Voštic. Od roku 1868 provedl stavební úpravy prostor, vnitřní výzdobu kaple svaté Barbory a stěny jednoho sálu opatřil výzdobou erbovních znaků kapitulních děkanů.

### Vnitřní výzdoba

Především sestává z jemné štukatury pokrývající stropy čtyř sálů západního křídla a několika prostor východního křídla. Náměty k štukové výzdobě vychází z antické mytologie i jiných žánrů. Výzdoba vznikla v letech 1748 až 1751 za jmenovaného kapitulního děkana Florentibuse. K provedení štukové výzdoby nejsou záznamy. Pravděpodobně byla provedena vídeňským sochařem Gottfriedem Fritscherem a olomouckým sochařem Ondřejem Zahnerem.

### Popis výzdoby

Bude proveden pouze u čtyř sálů západního křídla. U nich štukové plastiky pokrývají celoplošné stropy. Pro množství námětů uvedeny pouze zajímavější motivy. Kromě štukové výzdoby všech sálů jsou stěny jednoho sálu osazeny erbovními znaky kapitulních děkanů.

Výzdobu Erbovního sálu tvoří štukové stropní plastiky znázorňující alegoricky čtyři roční období a další motivy z mytologie i současnosti. Náměty jsou propojeny rokokovým ornamentem. Výzdoba stěn sestává z osazených erbovních znaků kapitulních děkanů. Na erbovních znacích jsou většinou zobrazena zvířata, rostliny a nebeská tělesa. Některé znaky mají bizarní motivy jako popravčí sekeru, trojstěžník, plachetnici, dělo nebo studnu s vědry.

Vedlejší Martův sál je pojmenován od ústřední štuky, znázorňující Boha zemědělství a války Marta s kopím a zbrojí. Postavu doplňují symboly války a vojenství.

Na Martův sál navazuje sál s překrásným barokním krbem nazývaný Jupiterův. Ústřední nástropní štuková zpodobňuje římského boha Jupitera s atributy orla a blesků. V medailonech jsou alegoricky znázorněny v té době známé světy – Evropa, Asie, Afrika, Amerika.

Poslední sál nazývaný Neptunův je ozdoben štukou vládce moří Neptuna s typickým trojzubcem. Štuku obklopují plastiky mořských zvířat, bájných nestvůr a také rybářské a námořnické symboly.

### Arcidiecézní muzeum

Důstojného poslání získalo kapitulní děkanství, když v roce 1998 v něm byly umístěny umělecké sbírky nově zřízeného Arcidiecézního muzea. Jsou zde umístěny archeologické nálezy a fragmenty z románské a raně gotické stavební a sochařské činnosti. V klenotnicích jsou vystaveny umělecká díla z drahých kovů, liturgické předměty a roucha používaná k bohoslužbě. Bohatou sbírku obrazů doplňují sochařská díla vzácných gotických Madon.

Gotickým Madonám je věnována zvláštní místnost, v níž jsou umístěny předměty ze slonoviny, historické keramiky a porcelánu. Ve sklenuté barokní kočárové remizě je umístěn slavnostní kočár biskupa Ferdinanda Julia hraběte Troyera z první čtvrtiny 18. století.

Šťastným spojením architektury s bohatými muzejními sbírkami získalo město nové kulturní zázemí.

*Text a fotografie zaslal pan J. P. z Olomouce*



Gotické Madony.



## VÍTÁNÍ JARA

Každým rokem bývá seniory očekávané a vždy hojně navštěvované Vítání jara, které pořádá Rada Spolku vojenských důchodců v Olomouci. Ve Velkém i Slavnostním sále Domu armády byla i letos místa zcela obsazena a při hudební produkci skupiny Vokál pana Baláže byl taneční parket stále zaplněn. Senioři z pořádajícího i z ostatních klubů shlédli velmi pěkné vystoupení mažorettek Domu armády a potleskem ocenili vystoupení této skupiny, kterou připravuje a vede paní Vařechová. Členové rady měli plné ruce práce se zajištěním občerstvení, aby uspokojili všechny zájemce. Velký zájem přítomných vzbudily i vystavené ceny. Každý toužil vyhrát v kole štěstí některou z pěkných cen zabezpečených ze sponzorských darů. Návštěvníci spolu s organizátory této akce byli spokojeni s pěkně prožitým podvečerním a jistě se těší na další společná seniorská setkání.

Text zaslali manželé Jursikovi, fotografie R. Gartner



## SEZNAMKA PRO SENIORY

Vdova 65 let hledá upřímného, veselého nekuřáka 65-68 let pro volné chvíle se zájmem pro hudbu, turistiku, kolo, cestování, atd. I v tomto věku bych chtěla prožít hezké chvíle. Mít vlastní zázemí. Šumperk a okolí. Prosím o slušné oslovení. Telefon v redakci.

70letá vdova z Olomouce hledá optimistického muže pro prožití pěkných chvil ve dvou, u kterého jsou v souladu slova se skutky. Nejdůležitější je charakter. Tel: 722 808 513.

Důchodce nekuřák, zajištěný, samostatný se rád seznámí s aktivní ženou od 60 let. Chci sdílet společné zážitky, autoturistiku i pohodu ve dvou v trvalém vztahu. Nezávislá a tolerantní pošli SMS 607 116 705.

68letá vdova hledá přítele pro radosti i starosti, ostatní osobně. Jen vážně. Tel: 723 435 550.

Starší muž z Olomouce, vdovec, nekuřák, hledá přítelkyni do 73 let za účelem společného soužití. Tel: 773 076 438.

Rozvedený Laďa 66/174/75 hledá ženu z Bruntálu a okolí. Jsem údajně mladšího vzhladu, romantik, se zájmem o přírodu, chataření, houbaření, turistiku. Tel: 606 918 214.

Jste sám a chcete to změnit? Ozvete se nekuřáče z Olomouce. 62 let/170 cm. Tel: 605 955 345.

Rozvedená 60/156 hledá kamaráda, který má rád procházky přírodou, kulturu, tanec a koupání na Poděbradech na nuda pláži. Děkuje pracující důchodkyně. Chci si ještě užívat života. Tel: 725 892 823.

Jsem vdova 73 let 160/60 a hledám upřímného muže pro radost i starost. Mám ráda zahrádku, přírodu, zvířata. Samota je zlá. Z Bruntálu a nejbližšího okolí. Tel: 737 371 615.

Muž 64/198 hledá ženu štíhlejší postavy z Olomouce k občasným schůzkám u kávy, vína, na kolo, návštěvy kina atd. Prosím SMS na 776 588 978.

**Využijte služeb naší seznamky a podejte si BEZPLATNĚ inzerát.**

**Inzerát zašlete poštou na adresu:**  
Moravský senior, z.s.  
Táboritů 237/1, Bělidla, 779 00 Olomouc

**nebo e-mailem:**  
redakce@moravskysenior.cz  
(do předmětu uvést "Seznamka")



## KŘÍŽOVKA

Vyluštěte tajenku a soutěžte o věcné ceny. Znění tajenky pošlete do 22. 5. 2017 na adresu Moravský senior, z. s., Táboritů 237/1, Olomouc, 779 00, nebo e-mailem na adresu office@moravskysenior.cz. Nezapomeňte uvést celou svoji adresu a telefonní číslo, abychom vás o výhře mohli informovat.

AUTOR: -KAWI-	OSOBNÍ ZÁJMENO	1. ČÁST TAJENKY	NÁSILNÉ TRHAT	FRANCOUZ. „JMĚNÍ“	POPĚVEK	KOZÁČKÝ NÁČELNÍK		STO VĚCÍ TĚHOŽ DRUHŮ	PŘÍSLUŠNÍK HUNSKÉHO KMENE	CIZÍ ZKRATKA PRO ČÍSLO	ŠERMÍŘSKÁ VÝZVA	IRSKÝ BŮH MOŘE	ZPŮSOB BATIKOVÁNÍ TKANIN	2. ČÁST TAJENKY	CHILSKÁ POUŠŤ
OPILEC (NÁREČNĚ)							SHNILÁ VĚC								
NAVRÁCENÍ							OTÁČIVÉ ZAŘÍZENÍ VYKLEŠTĚNÍ BYČI								
	VĚNOVAT VĚČNÝ POUTNÍK				SVISLÁ JESKYNĚ NAŠE REKA					SLOVENSKÝ „VRÁNA“ KOUZLO (BÁSNICKY)					
ZKRATKA SOUVĚZDÍ ANTILIA				UMOŘENÍ OSAHÁNÍ					NEBO INIC. HERCE POSTRÁNECKÉHO		TÍKNUTÍ PLASTICKÁ HMOTA				
NÁZEV HLÁSKY H			OŽEHÁVATI PATŘÍCI ARANCE										TAHLE PLANÁ ROSTLINA		
STAROGERMÁNÍ								SEZNAM POŘADŮ							
JMÉNO SAUDKOVÉ											DOMÁCKY EMA TĚŽ (NÁREČNĚ)				
VSAKOVÁNÍ											SPOJKA			3. ČÁST TAJENKY	ANGLICKY „ZEBŘÍČEK“
KÓD LETIŠTĚ ELKINS					SOUHLAS						MLADÍK				
ČÁST BRATISLAVY											ANGLICKY „TO“		DĚTSKÝ POZDRAV ITALSKÉ SÍDLO		
	HASNICE	ZNAČKA INDIA AVIVÁŽNÍ PŘÍPRAVEK									CITOSLOVCE POVZDECHU OBRUČ KOLA		CITOSLOVCE ODPORU KLADNÁ ELEKTRODA		
BIOGRAF						CESTA AUTEM	ZNAČKA ASTATU	ZKRATKA KASEINOVÉHO VLÁKNA	TLUSTÍ	MONGOLSKÝ PASTEVEC					
SLOVENSKY „JAKO“					4. ČÁST TAJENKY DOSTÁVAT SE DOVNITŘ						NAŠE SÍDLO MUŽSKÉ JMÉNO				RUMUNSKÉ SÍDLO
ZNAČKA RADIA			MÍTÍ S RADOSTI DÁNSKÝ MOTO CYKLISTA								AMERICKÝ HEREC FINSKÝ ARCHITEKT				
SLITINA MÉDIA CÍNU							JESETEROVITÁ RYBA ZASKLENÝ OTVOR					ZNAČKA FR. KOSMETIKY NICKA			
	LESKLÝ NÁTĚR	PÍŠČITÁ PLÁŽ DOMÁCKY ALICE						DOMÁCKY LILIANA CITOSLOVCE POVZDECHU						ZN. VOLT-AMPÉRU KÓD LETIŠTĚ PÁRKES	
5. ČÁST TAJENKY													KLESNUTÍ LATINSKÁ PŘEDLOŽKA		
LATINSKY „KOSTKY“						TUMÁŠ				OTLAČENÍ					POMŮCKY :
NĚMECKÝ FILOZOF						TYČ U VOZU				SÍDLO V ANGLII					AALTO, ARAD, BRONI, EKN, IKAT, INVITO, LIDO, LIR, ROADE

Znění tajenky z minulého čísla: Veselé svátky jara, ženám hodně koledníků, dětem bohatou pomlázku. Výhru obdrželi: Jan Hluší z Olomouce, Rudolf Smrček z Uničova a Alois Minařík z Přerova. Výhercům gratulujeme.



# Hruška

maloobchodní síť



- největší tuzemský řetězec s potravinami
  - téměř 800 prodejen po celé ČR
  - slevy a akční zboží každý týden
- pravidelné spotřebitelské soutěže o hodnotné ceny
  - zboží s vlastní obchodní značkou



*MO síť Hruška, jsme tu pro Vás.*