

meridian

Zákaznický magazín JLV, a. s. | JLV Customer Magazine

HISTORIE JÍDELNÍCH LÍSTKŮ HISTORY OF MENUS

Světznámý sládek
světznámého piva

VÁCLAV BERKA

the world-famous
brewer of the
world-famous beer

ČEŠI V RUMUNSKÉM BANÁTU CZECHS IN THE ROMANIAN BANAT

TŘICÁTÉ VÝROČÍ SAMETOVÉ REVOLUCE 30TH ANNIVERSARY OF THE VELVET REVOLUTION

PO PŘEČTENÍ ČASOPIS PROSÍM VRAŤTE!
PLEASE RETURN AFTER READING!



ANTARKTIDA

EXKLUZIVNÍ EXPEDICE S ČESKÝM PRŮVODCEM

03. 02. - 16. 02. 2020

419.000,- Kč



Kontaktujte Vašeho osobního poradce
na telefonu 777 651 376



POZNÁVACÍ A KOMBINOVANÉ ZÁJEZDY • INDIVIDUÁLNÍ EXPEDICE

ESO travel a.s.

Korunovační 22, 170 00 Praha 7
tel.: 233 377 711
info@esotravel.cz
www.exotika.cz

Praha

Revoluční 13
110 00 Praha 1
tel.: 222 316 994
revolucni@esotravel.cz

Brno

Josefská 9
602 00 Brno
tel.: 533 400 045
brno@esotravel.cz

Ostrava

Masarykovo nám. 14
702 00 Ostrava
tel.: 596 121 662
ostrava@esotravel.cz

ANTARKTIDA.EXOTIKA.CZ



Vážení cestující, milí hosté, na titulní straně tohoto časopisu se pravidelně objevují tváře občanů naší republiky, kteří jsou mediálně známí v zahraničí. Jsou to především sportovci, umělci či spisovatelé.

Dnes máme trochu jiný případ. Pan Berka je sládek a reprezentuje nápoj, který proslavil naši zemi po celém světě, ba dokonce možná i více než všichni z našeho časopisu dohromady. Ano, hovoříme o pivu Pilsner Urquell, prvním světlém ležáku, který byl po svém uvaření v roce 1842 inspirací pro více než dvě třetiny dnes vyráběného piva na světě... Jistě uznáte, že člověk, který stojí za chutí tohoto skvělého piva, jež chutná zákazníkům v 55 zemích světa, patří za své specifické umění na titulní stranu právem.

Letošní podzim nám připomene období před 30 lety, které nám změnilo život. Začalo to cestou za svobodou tisíců občanů tehdejší NDR z pražské západoněmecké ambasády do pohraniční stanice Hof, aby vše vyvrcholilo Sametovou revolucí, která i nám přinesla svobodu v duchu tak slavného citátu Václava Havla „Pravda a láska musí zvítězit nad lží a nenávistí“. Řada výstav i společenských akcí, které zmiňujeme, nám pomůže nezapomínat na vlastní historii – už jen proto, aby se neopakovala.

Aby se Vám vše lépe četlo, dovoluji si Vám nabídnout z našeho vinného palubního baru kvalitní vína firmy Znovín, se kterou spolupracujeme desítky let. O tomto vinařství se více dočtete v příslušném článku.

Tak ať Vám víno chutná, stejně tak jako celá cesta s námi. ●

D passengers, dear guests, Welcome on board again with Meridian magazine, which will be your companion during your journey.

The front page of this magazine regularly shows the faces of Czech citizens who are well known abroad. They are mainly athletes, artists or writers.

Today we have a slightly different case. Mr. Berka is a brewer and represents the drink that made our country world-wide famous, maybe even more than all of the people from our magazine taken altogether. Yes, we are talking about *Pilsner Urquell*, the first pale lager beer that, since it was brewed in 1842, has become the inspiration for more than two-thirds of the beer produced in the world today... You will certainly admit that the person who stands behind the taste of this great beer, which is enjoyed by customers in 55 countries of the world, belongs on the front page rightfully because of his specific mastery.

This autumn will remind us of the historic period that changed our lives 30 years ago. It began with the way to freedom made by thousands of citizens of the German Democratic Republic – their way from the West German Embassy in Prague to the border railway station of Hof, culminating in the Velvet Revolution, which brought us freedom in the spirit of the famous quote by Václav Havel: ‘Truth and love must prevail over lies and hatred’.

A number of exhibitions and social events that we mention in this issue will help us not to forget our own history – at least in order to prevent it from happening again.

To make your reading even more enjoyable, I would like to offer you some quality wine from our on-board wine bar. It is produced by the *Znovín* company, with which we have been cooperating for decades. You can find out more about this winery in the relevant article.

May this wine taste great to you, as well as the whole journey with us. ●

**Váš / Best regards,
BOHUMÍR BÁRTA**

Generální ředitel JLV, a. s.
General Manager of JLV



S NÁMI
CESTA
CHUTNÁ

THE WAY
IS TASTIER
WITH US



PRAVIDELNÉ DESTINACE LŮŽKOVÝCH, LEHÁTKOVÝCH A JÍDELNÍCH VOZŮ JLV REGULAR DESTINATIONS OF JLV SLEEPING, COUCHETTE AND DINING CARS

- jídelní vozy JLV | JLV restaurant cars
- SuperCity (Pendolino)
- railjet
- lehátkové a lůžkové vozy JLV | JLV couchettes and sleeping cars



6 | 10

Čepovaná láska s hustou pěnou
Draft love with thick frothy foam



17 | 17

Gastronomie na kolejích
Gastronomy on wheels



18 | 20

Za vytouženou svobodou
Journey to freedom

34 | 38

Jídelní lístky v mnoha podobách
Menus in many forms

46 | 48

Kousek Česka naleznete v Rumunsku
A piece of Czechia found in Romania

Zákaznický magazín JLV, a. s. | JLV Customer Magazine 3/2019

Vychází v září 2019 | September 2019 Edition – Volně neprodejné | Not for sale

Vydává
Issued by

JLV, a. s., Chodovská 228/3
141 00 Praha 4-Michle
IČ: 45272298
DIČ: CZ45272298

Generální ředitel
General Director

Bohumír Bárta
Tel.: +420 271 003 213
www.jlv.cz

MK ČR E 17561
ISSN 1802-7857

Vydavatelský servis
Publishing Service

Space 4U, s. r. o.
Na Úseku 1249/4
100 00 Praha 10-Strašnice

www.space4u.cz

Jednatel
Company Director

David Mikula
Šéfredaktor
Editor in Chief
Aleš Pohořal
a.pohoral@space4u.cz

Inzerce
Advertising

Dagmar Trávníčková
d.travnickova@space4u.cz
+420 606 631 091

Grafická úprava – koncept
Graphic Design – concept

Filip Prokeš

Redakční rada
Editorial Board

Karolína Slezáková,
Martin Janura,
Petr Pospíšil,
Václav Rubeš,
Jan Valeš

Překlad/Translation
Elena Caraus

DTP

Růžolící chrochtík, spol. s r. o.
Komenského 1100
252 30 Řevnice

Fotografie na titulní straně
Cover photo

David Turecký

Vydavatel neručí za obsah
PR článků a inzerátů
The publisher does not
guarantee the contents of PR
articles and advertisements



ROZHOVOR S VÁCLAVEM BERKOU

ČEPOVANÁ LÁSKA S HUSTOU PĚNOU



text: Aleš Pohořal, foto: David Turecký

„Bez toho, abyste vložili do práce srdce, neuděláte nejlepší pivo,“ říká emeritní vrchní sládek Plzeňského pivovaru Václav Berka, jehož umění je známo po celém světě. A z každého dalšího jeho slova je cítit láska k tomuto plzeňskému zlatu, o jehož věhlasu se mohou přesvědčit ve více než 55 zemích světa.



Jaká byla vaše cesta k tomuto zaměstnání, které se stalo i vaším koníčkem?

Nebyla moc složitá. Já jsem se narodil tady v Plzni a můj táta pracoval od roku 1945 právě tady v pivovaru. Takže jsem pivovar znal, ale ještě více ten ve Stodu u Plzně, kde pracoval tátův bratr, tedy můj strýc. Trávil jsem tam některé víkendy i část prázdnin a zamiloval si poetická zákoutí pivovaru. Samozřejmě, že než nastoupíte do praxe, je dobré to podpořit vzděláním. Začal jsem na Střední průmyslové škole potravinářské technologie. Tady jen krátce odbočím: byly doby, kdy se škola potýkala s nedostatečným počtem zájemců o sládkovské povolání. Nyní je vzhledem k boomu malých pivovarů plně přetížená. Pak jsem si znalosti prohloubil na Vysoké škole chemicko-technologické na katedře kvasné chemie. Tam jsem se setkal s velikány v tomto oboru a také s nestorkou českého pivovarnictví Gabrielou Basařovou, která v Plzeňském pivovaru začínala. Tolik krátce o mé teoretické výbavě.

Takže teoreticky jste byl vybaven a dál vás čekala opravdová praxe...

Ještě bych však chtěl upřesnit, že první pivo jsem uvařil ještě jako brigádník v patnácti letech, na což jsem byl opravdu hrdý, ale nyní mne čekal opravdu ostrý start. Prošel jsem všechno v pivovaru, dalo by se říci od sklepa po půdu, velmi mi v tom pomohl inženýr Ivo Hlaváček, a to ať už jako vrchní sládek, či jako generální ředitel. A měl jsem také štěstí

v tom, že jsem byl nejen v Plzni samé, ale procházel jsem i pivovary s malým výstavem, které tenkrát pod podnik patřily – v Chebu, Chodové Plané, v Domažlicích...

Hodně lidí toužilo začít ve varně, kde se pivo vaří, ale vy jste zvolil jinou cestu...

Ano. Ve varně se pivo vaří, ale přece jen jeho chuť se tak trochu ne úplně odborně přesně řečeno „dodělává“ ve sklepech. A tady jsem měl na starosti 3500 dřevěných dubových sudů a shodou okolností jsem seděl v kanceláři s tátou, který byl šéfem spilky, kde probíhá kvasný proces. Bydleli jsme kousek od Plzně, ráno v půl páté jsme vstávali a pak jeli vlakem, kde jsme diskutovali o práci a stejně tak na cestě zpět. Vlak se tedy stal místem našich „pivních“ konzultací. Oba jsme si byli pracovní rovni, ale později, když jsem povýšil, jsem dělal šéfa svému otci. A to není rozhodně lehká úloha, velet vlastnímu tátovi :). Nechci příliš zacházet do podrobností svého životopisu, a tak po šesti letech jsem se stal podsládkem a za dva roky sládkem Plzeňského pivovaru. Připomínám, že vedle pivovaru Prazdroj stojí i pivovar Gambrinus a v jednu chvíli jsem byl sládkem obou pivovarů a ředitelem Gambrinusu.

K existenci obou pivovarů se ještě vrátíme, ale nyní se pojďme věnovat Prazdroji. Co všechno se musí stát, aby pivo dosáhlo takového věhlasu, jaký má pivo Pilsner Urquell?

Mnoho věcí. Pilsner Urquell má velkou tradici. Od dob Josefa Grolla, který uvařil jeho první várku 5. října 1842, jsou suroviny stejné – plzeňská měkká voda, žatecký chmel, slad, který si vyrábíme tady v pivovaru. Nemění se ani další věci – třeba to, že jsou tu stále měděné kotle, pod kterými se topí otevřeným ohněm. Třířmutový varný postup, oddělené kvašení a dokvašování. A musím připomenout, že menší množství piva vyrábíme i dnes v historických sklepích, kde kvasí a zraje v dubových nádobách, a především nelze pominout zaměstnance, i když to slovo tady tak úplně neplatí. Už jsme se zmínili „o srdíčku“, které do toho musíte dát, musí to být vaší vášní a musíte být na svou práci patřičně hrdý, nejen ji jen tak „obyčejně“ vykonávat. Moje rodina tu byla po gene-





race, o otci už jsem se zmínil, děda tu pracoval od roku 1927. Podobných „generačních pivovarnických rodin“ je tu více. Co je ohromně důležité při výrobě piva, je čistota a ještě jednou čistota... Dříve bylo opravdu hodně těžké ji udržovat – kromě vody, kartáče a nějakého sanitačního prostředku byly hlavním nástrojem ruce pracovníka. Dnes už je to vše automatizované, ale bez čistoty by se nikdy dobré pivo neobešlo. Pivo je nejlepší v tom okamžiku, kdy se zrodí a vy je můžete v tu chvíli ochutnat. Potom už se jen může pokazit, a proto musíme dbát na to, aby jeho cesta k zákazníkovi byla co nejefektivnější a omezila škodlivé vnější vlivy. První krok jsme udělali směrem dovnitř podniku, protože v pivovaru pracují i lidé, kteří jsou odborníky na svém místě, ale přímo s pivem by do styku nepřišli. A tak i oni musí mít základní povědomost o procesech. Další oblastí jsou restaurace a obchody. Naši zaměstnanci jezdí po těchto zařízeních a učí obsluhu, jak o pivo nejlépe pečovat, a nejen o ně, ale i o zákazníky. Můžete uvařit sebekvalitnější pivo, ale když je hospodský nedokáže správně načepovat, není k zákazníkům přívětivý, neusmívá se, tak už vlastně tu naši práci kazí. Samozřejmě je péče o sudy a „trubky“, kterými pivo proudí, a už vzpomínaná čistota. Třetí takovou oblastí jsou štamgasti, kteří pivo konzumují, a na ty také zaměřujeme pozornost. Také oni mohou pomoci tím, že jim říkáme, jak o pivo pečujeme my, a oni, když vidí třeba výčepního, že se našich rad nedrží, tak mu rádi připomenou, jak by to dělat měl, protože to vědí od nás. Důležitou součástí je i sklo, do kterého pivo čepujete, sklenice by měla být samozřejmě čistá, mokrá a nachlazená. Hovořil jsem o čistotě, ale samozřejmě hlídáme také kvalitu už v pivovaru samotném. Máme tu i skupinu aktivních starších bývalých sládků, kteří s námi spolupracují, pivo ochutnávají a řeknou své zasvěcené připomínky.

V Česku je tato záležitost jasná, ale jak postupujete v zahraničí, přece jen 55 zemí je už velká „nálož“?

Ani tam samozřejmě nemůžeme nic zanedbat. Původně jsme vysílali naše pracovníky do zahraničí, aby na místě ukázali, jak se má o pivo pečovat. Teď je spíše vozíme sem a oni se v českých hospodách pod dohledem výčepního učí pivo správně čepovat a všechny další věci k tomu potřebné.

U nás je tradiční hustá pěna, která je součástí krásně načepovaného piva, v některých jiných zemích však na penu moc zvyklí nejsou...

V mnoha zemích Evropy už pivo se smetanově hustou penou „na hladinku“, jak jste se vyjádřil, čepují. Je to samozřejmě to nejlepší, ale v některých jiných zemích tato tradice není. Zkoušíme je přesvědčit a opravdu mám radost, když třeba na sociálních sítích či v e-mailech vám přicházejí fotografie z míst, kde pivo s penou nečepovali, ale teď už ano, a tak je

to opravdu hezký pocit. Pěna je pro chuť plzeňského hodně důležitá. Cena našeho piva se ve světě hodně liší – v Jižní Koreji za půllitr na české peníze zaplatíte i pětistovku, ale popularitu jeho cena nesnižuje.

Už čtrnáctý rok se uskutečňuje soutěž Pilsner Urquell Master Bartender, která se jeho správnému čepování věnuje. Jakou má popularitu?

Opravdu velkou. Je to taková hravá a soutěžní forma, kde se utkávají nejlepší výčepní, a je to opravdu zajímavé. Vítězové předchozího ročníku jeli vlakem na cestu do Německa a viděli, jak se čepuje pivo v jídelních vozech JLV v projektu ČD Restaurant.

Tím jste mi napověděl na otázku, jak hodnotíte právě čepování a ošetřování piva Pilsner Urquell v jídelních vozech?

Je to samozřejmě specifikum čepování na kolejích – nemáte tam tolik místa, tolik možností, přesto je výborné, že se naše pivo dostává i prostřednictvím JLV do mnoha zemí Evropy. Když už jsem vzpomínal cestu do Berlína, tak právě vítězové „skočili“ také tam za bar a ukazovali slečnám ve voze své umění a radili jim. Zpočátku byla děvčata trochu zaražená, ale pak to byla skvělá parta. Cením si této spolupráce. Školí se v tomto směru lidé, kteří pak předávají zkušenosti dalším, i začínajícím posádkám, takže jsme udělali společně pro kvalitu piva na kolejích opravdu mnoho. A jak jsem si mohl u vás přečíst,

BEZ TOHO, ABYSTE VLOŽILI DO PRÁCE SRDCE, NEUDĚLÁTE NEJLEPŠÍ PIVO

jsou spokojeni i cestující konzumenti, což je samozřejmě to nejdůležitější.

Na začátku jsme slíbili, že se vrátíme k tématu Pivovar Pilsner Urquell a Pivovar Gambrinus. Jak byste charakterizoval rozdíl mezi nimi?

Oba pivovary mají svoji nezastupitelnou funkci. Plzeňský ležák si nejlépe vychutnáte v klidu a v pohodě, Gambrinus je svěží pivo určené především pro domácí trh – dáte si ho k obědu, k večeři i během dne nebo po náročném sportovním výkonu.

V trezoru prý skrýváte poklad. Je to pravda?

Pokud myslíte analýzu plzeňského piva z roku 1897, je tomu opravdu tak. Je neuvěřitelné, a dokládá to stálou kvalitu našeho piva, že se dnešní analýza z laboratoře liší od té z předminulého století až na druhém desetinném místě... ●

17.–23.11.2019

Pražské jaro uvádí ~
f~
Prague Spring presents ~

KLAVÍRNÍ FESTIVAL RUDOLFA FIRKUŠNÉHO

Rudolf Firkušný Piano Festival

7. ročník / 7th Season



17. 11. Rudolfinum
BEATRICE RANA

Chopin / Albéniz / Stravinskij



19. 11. Rudolfinum
MARC-ANDRÉ HAMELIN

Skrjabin / Prokofjev / Feinberg / Schubert



21. 11. Rudolfinum
JAN BARTOŠ

Kabeláč / Schönberg / Beethoven / Schumann / Chopin



22. 11. Divadlo ABC
AARON DIEHL TRIO



23. 11. Rudolfinum
EVGENY KISSIN

Beethoven

Za finanční podpory
Financial Support

Mediální partner
Media Partner

Oficiální hotel
Official Hotel

Oficiální automobil
Official Car

www.firkusny.cz



HOSPODÁŘSKÉ NOVINY





INTERVIEW WITH VÁCLAV BERKA

IN MANY EUROPEAN COUNTRIES
THEY ALREADY TAP BEER WITH THE
NICE THICK BEER HEAD.

DRAFT LOVE WITH THICK FROTHY FOAM

text: Aleš Pohořal, **photos:** David Turecký

‘Without giving your heart to your work, you will not make the best beer,’ says the emeritus master brewer of the Pilsen brewery, Václav Berka, whose art is known all over the world. And from each of his other words, you feel love for this ‘Pilsen Gold’, whose fame is found in more than 55 countries.

What was your way to this job, which became your hobby?

‘It wasn’t very complicated. I was born here, in Pilsen, and my dad started to work here, in the brewery, in 1945. So, I knew the local brewery, but I knew the one in the village of Stod near Pilsen even better the one where my father’s brother, my uncle, worked. I used to spend some weekends and part of the holidays there and fell in love with the poetic corners of the brewery. Of course, before getting into practice, it is good to support it with education. I started to attend the College of Food Technology. Here, I’ll digress from the theme: there were times when the school struggled with a lack of candidates for the

brewing profession. Nowadays, it is overcrowded due to the boom of small breweries. Anyway, after the college I deepened my knowledge at the University of Chemistry and Technology at the Department of Fermentation Chemistry. There, I met giants in this field and also with Gabriela Basařová, the ‘Nestor’ of Czech brewing, who had started work at the Pilsen brewery. That is a brief story of my education background.

So, you were well prepared theoretically and looking forward to the real practice...

However, I would like to clarify that I had brewed my first beer doing my summer job at the age of



fifteen, which I had been really proud of, but then I had a really sharp start. I went through everything in the brewery, one could say from the cellar to the attic, and the engineer Ivo Hlaváček helped me very much, both when he was the chief brewer and when he became the General Manager. And I was also lucky because I worked not only in the Pilsen brewery itself, but I also went through the breweries with a small amount of beer produced which belonged to the company at that time – the breweries in Cheb, in Chodová Planá, in Domažlice...

Many people longed for starting work in a brewhouse, where beer is brewed, but you chose a different way...

Yes, I did. Beer is brewed in a brewhouse, but after all its taste is 'finished' in the cellar, as I can call the process somewhat not quite professionally. And there I was in charge of 3,500 wooden oak barrels, and coincidentally, I shared the office with my dad, who was in charge of the fermenting room, the place for the fermentation process. As we lived

near Pilsen, we would get up at half past four in the morning and then would go to work by train discussing work on the way there and back. The train became the place of our 'beer' consultations. At work we were equal, but later, when I was promoted, I was boss to my father. And it is definitely not an easy task to command your own dad. I don't want to go into the details of my CV very much, so after six years I became a sub-master brewer and, two years later, the brewer of the Pilsen brewery. May I just remind you that beside the Prazdroj Brewery there is also the Gambrinus Brewery and at one point I was the brewer of both breweries and the Managing Director of the Gambrinus.

We will return to the existence of both breweries later, but now let's focus on the Prazdroj Brewery. What should happen so that a beer can reach the reputation of Pilsner Urquell?

A lot of things. Pilsner Urquell has a long tradition. Since the times of Josef Groll, who made his first brew on 5th October 1842, the raw materials have

been the same – the soft water from Pilsen, the hops from Žatec and the malt which we produce here, in the brewery. The other things haven't changed either; for example, the beer is still brewed in copper boilers which are heated by an open fire underneath. The three-mute brewing process, separate fermentation and post-fermentation. Let me also remind you that these days small amounts of beer are still produced in the historical cellars, where beer ferments and matures in oak barrels, and above all, I must not forget the employees, even though the word 'employee' doesn't sound proper here. We have already mentioned the 'heart' that you need to give to it, it must be your passion and you must be duly proud of your work, not just 'simply' do it. My family has been here for generations, I have already mentioned my father, my grandfather started work in 1927, and there are other 'generational brewing families' here. What is tremendously important in the production of beer is cleanliness and once again cleanliness ... Previously, it was really hard to maintain





– besides water, a brush and some sanitizing agent, the worker's hands were the main tool. Nowadays, everything is automated, but there would never be good beer without cleanliness. Beer tastes best when it is born and you can try it that moment. Then it can only get worse and therefore we must make sure that its way to the customer is as efficient as possible and reduce harmful external influences. The first step in this direction was taken inside the company, as there are experts working in the brewery, who are the right people in the right places, but who don't come into contact with the beer directly. So, they must have some basic knowledge of the processes. Other areas are restaurants and shops.

Our employees travel around these facilities and teach the staff how to care for the beer and not only for it, but also for customers. You can brew the best quality beer, but if the bartender can't tap it properly, if they are unfriendly to customers and don't smile, it actually spoils our work. Of course, there is also the care of the barrels and the 'tubes' through which the beer flows, and the already mentioned cleanliness. The third such area is the regulars who consume beer, and we also focus on them. The regulars can also be helpful; we tell them how we care for beer, and they, in their turn, are happy to remind the tenders how to care for beer if some of the staff don't follow our advice and don't tap beer properly, because the regulars know from us how to do it. An important part is also the glassware into which the beer is tapped; the glass should be certainly clean, wet and cold. I have spoken about cleanliness, but, of course, we also monitor quality in the brewery itself. We also have a group of active former brewers who work with us, taste the beer and make their knowledgeable comments.

In the Czech Republic, this matter is clear, but how do you proceed abroad? 55 countries are rather a large 'load', aren't they?

Of course, we can't neglect anything there as well. Initially, we used to send our employees abroad to show how to care for beer on the spot. Now we rather bring people here, where they learn to draft beer properly and all the other necessary things right in Czech pubs, under the supervision of our bartenders.

In our country traditional thick frothy foam – the beer head – is part of the beautiful draft beer, but in some other countries they are not used to the beer head very much...

In many European countries they already tap beer with the nice thick beer head, as you described it. It is of course the best, but in some other countries there is no such a tradition. We try to convince them and I am really happy when, via social networks or e-mails, we get photos from places where they didn't use to tap beer with the beer head, but now they do, so it really brings you nice feelings. Foam is very important for the taste of Pilsen. The price of our beer in the world varies a lot – in South Korea



they pay up to 500 korunas for a pint (calculated in the Czech money), but its price doesn't decrease its popularity.

This year the Pilsner Urquell Master Bartender Contest will be held for the fourteenth time. How popular is it?

Its popularity is really big. The contest has a playful and competitive form where the best bartenders compete and it's really interesting. The winners of the previous year went on a train journey to Germany and saw how beer is tapped in the JLV dining cars within the ČD Restaurant project.

You have thus prompted me a question. How do you evaluate the tapping and care for the Pilsner Urquell beer in the dining cars?

Of course, tapping beer on the train is quite special – you don't have so much space, so many possibilities, but it is great that our beer also gets to many European countries through the JLV. When I remembered the journey to Berlin, the winners also 'popped' behind the bar there, showed the stewardesses in the carriage their art and gave them some advice. At first the girls were a little puzzled, but then they made a great bunch together. I appreciate this cooperation. This way we train the people who then pass on the experience to other crews as well as to newcomers, so, together we have done a lot for the quality of beer on the tracks. And as I read in

your magazine, passengers are also satisfied, which is of course the most important.

At the beginning we promised to return to the topic of the Prazdroj Brewery and the Gambrinus Brewery. How would you characterize the difference between them?

Both breweries have an irreplaceable function. Pilsner lager is best enjoyed in peace and quiet, Gambrinus is a fresh beer designed primarily for the domestic market – you can have it for lunch, dinner and during the day or after a demanding sport performance.

WITHOUT GIVING YOUR HEART TO YOUR WORK, YOU WILL NOT MAKE THE BEST BEER

You are believed to be hiding a treasure in your vault. Is that true?

If you mean an analysis of Pilsner beer from 1897, it is really true. It is incredible – and it proves the constant quality of our beer – that today's laboratory analysis differs from that of the last century by the second decimal place ... ●

20TH ANNIVERSARY WORLD TOUR NEJLEPŠÍ OKAMŽIKY 20LETÉ SÁGY MASTERS OF CHANT

GREGORIAN

SVĚTOVÉ HITY VE STYLU GREGORIÁNSKÝCH CHORÁLŮ

18.1. BRNO + 11.3. OSTRAVA + 12.3. + 13.3. PRAHA + 14.3. PARDUBICE

20/2020

EP PRO WWW.FPPO.CZ

WWW.GREGORIAN2020.CZ

JDEŠ NA PIVO? APLIKACE PORADÍ KAM!

text: redakce, foto: archiv

Rádi cestujete po Česku a při svých výpravách si chcete zajít na to nejlepší pivo? Tak to už nemusíte spoléhat na doporučení známých nebo to zkusit jen tak na slepo... Hospody s tím nejlépe ošetřeným a načepovaným pivem za vás vyhledá aplikace s názvem Jdeš na pivo. Plzeňský Prazdroj ji spustil letos v dubnu a vybrat si v ní můžete z více než deseti tisíc restaurací a hospod z celého Česka, od Aše až po hranice se Slovenskem.

„Aplikace je dostupná jak pro telefony s operačním systémem Android tak i pro iPhony a lze ji zdarma stáhnout v obchodech Google Play a App Store. Nabízí nejen vyhledávání hospod, podrobné filtrování podle pivních značek či nabízených služeb, ale také možnost rezervovat si stůl. Velmi často se lidé při hledání restaurace rozhodují i podle hodnocení zákazníků,“ říká obchodní ředitel Plzeňského Prazdroje Tomáš Mráz.

Aplikace vyniká tím, jak detailní informace o jednotlivých provozovnách poskytuje. Hospody lze vyhledávat nejen podle jména, lokality a značky prodáváného piva, ale i dalších kritérií. „Nabízíme opravdu mnoho možností, jak si vybrat ideální hospodu. Ať už chci posedět na zahrádce, hledám hospodu, kde vaří, potřebuju připojení k wi-fi nebo aby brali stravenky či platební karty, to vše aplikace Jdeš na pivo obsahuje a podle toho můžu i provozovny filtrovat. A samozřejmě v ní lze najít i ty hospody, které získaly ocenění Hvězda sládků za perfektní péči o pivo a správné čepování,“ říká Tomáš Mráz.



Jednoduchost vyhledávání podle něj umocňuje barevné odlišení jednotlivých typů provozoven na mapě. Najít ideální hospůdku v daném městě nebo městečku je tak záležitostí na několik minut a plánovat se dá ideálně s telefonem v ruce při jízdě vlakem do cílové stanice. „A od vlaku, nebo i z jiného místa na cestě vás pak už aplikace dovede přímo do vybrané provozovny,“ uvádí Mráz.

Aplikace Jdeš na pivo umožňuje najít v okolí také nejbližší tankovnu, tedy hospodu, kde přímo z tanku

nabízejí to nejčerstvější pivo, tankové, které znají sládky z pivovarů. „Mnoho lidí má za to, že tankové pivo si lze dopřát jen v Praze či dalších velkých městech, a překvapí je, že je dostupné v restauracích i v mnoha menších obcích,“ uvádí Mráz. Podobně se lidé podle zkušeností Prazdroje zaměřují i na vyhledávání velmi oblíbených prazdrojských konceptových hospod, jako jsou Kozlovny, Rade-gastovny, Srdcovky nebo Plzeňky, které nabízejí správně ošetřené pivo a dobrou kuchyni.

Aplikace Jdeš na pivo funguje nejen na chytrých mobilech, ale i na stránce www.jdesnapivo.cz, hospůdku si tak lze vybrat při cestě vlakem i z notebooku.

V aplikaci jsou zatím provozovny s celosezonním provozem. „Do budoucna bychom chtěli zejména lyžařům, cyklistům či vodákům nabídnout také přehled hospůdek, které bývají otevřené jen na část roku,“ doplňuje Tomáš Mráz. ●





GOING FOR A BEER? THE APP WILL TELL YOU THE WAY!

text: editors, photos: archives

Do you like travelling in the Czech Republic and want to get the best beer on your journeys? Then, you no longer have to rely on the recommendations of your friends or try it just blindly ... The app *Going for a Beer*, which Plzeňský Prazdroj launched it in April this year, will find pubs with the most cared for and the best draft beer for you. You can choose from more than ten thousand restaurants and pubs from all over the Czech Republic, from the town of Aš to the border with Slovakia.

'The app is available for both Android phones and iPhones and can be downloaded free of charge from the Google Play or App Store. It offers not only search for pubs, detailed filtering by beer brands or offered services, but also the possibility to book a table. While looking for a restaurant, people very often make decisions based on customers' reviews,' says Tomáš Mráz, Sales Director of Plzeňský Prazdroj.

The application excels in the way it provides detailed information about each particular place. Pubs can be searched not only by name, location and brand of beer sold there, but also by other criteria. 'We really offer many options to choose the ideal pub. No matter what your wish – whether you want to sit in the garden, are looking for a pub where they serve really good food, or need a wi-fi connection or a place where they accept food vouchers or credit cards - the application *Going for a Beer* contains all of those and you can filter out the places accordingly. And, of course, there are also those pubs that have won the Brewers' Star award for their perfect care of beer and proper drafting,' adds Tomáš Mráz.

In his opinion, simplicity of searching is enhanced by colour differentiation of individual types of pubs and restaurants on the map. Thus, finding the ideal pub in a city or a town is a matter of minutes and you can plan a visit, ideally, holding a phone while



S aplikací za nejlepším pivem
Going for the best beer with an application

travelling by train to your destination. 'Then, from the train or from any other place on your way, the application will lead you directly to the selected place,' says Tomáš Mráz.

The *Going for a Beer* application also allows you to find the nearest 'tanker' in the area, which is a pub where they offer the freshest beer directly from the tank, which is as fresh as the beer only known to brewers from breweries. 'Many people think that draft beer can only be enjoyed in Prague or other large cities, and they are surprised that it is available in restaurants in many small towns as well,' says Mr. Mráz. Similarly, according to Prazdroj's experience, people also focus on searching for very popular Plzeňský Prazdroj's concept pubs, such as the *Kozlovna*, *Radegastovna*, *Srdcovka* or *Plzenka*, which offer beer which is properly cared for and good cuisine.

The *Going for a Beer* application works not only on smartphones, but also on the website www.jdesnapivo.cz, so you can choose a pub on your laptop while traveling by train.

So far, the application has been offering pubs and restaurants with all-season operation. 'In the future, we would also like to offer skiers, cyclists and paddlers an overview of pubs that are only open for part of the year,' adds Tomáš Mráz. ●



CESTA SVOBODY PROPOJÍ CENTRUM PLZNĚ

text: redakce, foto: archiv

Město Plzeň si připomene 30. výročí od událostí listopadu 1989 17. listopadu 2019 celodenním programem Cesta svobody, která propojí více než desítku míst v centru města, jež různým způsobem evokují tehdejší události.

17. listopad v Plzni nabídne besedy a rozhovory s pamětníky v Plzeňské kavárně, výstavy, umělecké instalace na Anglickém nábřeží včetně bývalého sídla Krajského výboru KSČ, vzpomínková setkání či koncert. Biskupství plzeňské odhalí pamětní desku kardinálu Josefu Beranovi na katedrále sv. Bartoloměje. Součástí programu bude rodinná soutěž, která nejmladší generaci přiblíží události



před 30 lety. Velkolepé oslavy významného milníku československých dějin, 17. listopad 1989, připravuje město Plzeň společně s Pamětí národa Plzeňský kraj a Biskupstvím plzeňským. Zapojí se i další subjekty jako například Divadlo Josefa Kajetána Tyla nebo Divadlo Alfa.

„Velmi mi záleží na tom, aby si Plzeň důstojným způsobem připomněla události roku 1989 a oslavila tři desetiletí od pádu totalitního režimu. Sametová revoluce nám všem změnila životy, díky ní získaná svoboda je jednou z nejvyšších hodnot v životě člověka, které musíme chránit,“ uvedl primátor města Plzně Martin Baxa. ●

WAY OF FREEDOM CONNECTING THE CENTRE OF PILSEN

text: editors, foto: archives

On November 17th 2019, the City of Pilsen will commemorate the 30th anniversary of the events of November 1989 with the all-day programme called the Way of Freedom, which will connect more than a dozen places in the city centre that evoke various events of that time.

On November 17th, the celebration in Pilsen will offer intellectual public discussions and interviews with witnesses, some exhibitions, art installations on Anglické nábřeží (English Embankment), including the former residence of the Regional Committee of the Communist Party, as well as commemorative meetings and a concert. The Bishopric of Pilsen will unveil a memorial plaque on St. Bartholomew cathedral. The programme will include a family competition that will make the events that occurred

30 years ago closer to the youngest generation. The grand celebration of an important milestone in Czechoslovak history, 17th November 1989, is being prepared by the Pilsen City Hall together with the Pilsen Bishopric and the *Memory of Nations* project in the Pilsen Region. Some other organizations will be engaged as well, such as the Josef Kajetán Tyl Theatre and the Atfa Theatre.

‘It is very important for Pilsen to commemorate the events of 1989 in dignified manner and celebrate the three decades which have passed since the fall of the totalitarian regime. The Velvet Revolution has changed our lives; the freedom, which was gained thanks to it, is one of the highest values in a human’s life that we must protect,’ said Martin Baxa, the Mayor of the City of Pilsen. ●





GASTRONOMIE NA KOLEJÍCH

text: redakce, foto: archiv

Neobyčejnou publikaci chystá k 60. výročí jejího vzniku akciová společnost JLV a.s.

Kniha „Gastronomie na kolejích“, mapuje nejen celé toto období z hlediska služeb na železnici, ale i evropské a celosvětové dějiny gastronomického a ubytovacího servisu na železnici. Pokud si knihu pořídíte, věřte, že budete vlastnit opravdový unikát s mnoha zajímavostmi a fotografiemi, které nebyly ještě nikdy publikovány. Publikace je určena nejen fandům železnice, ale i širokému okruhu dalších čtenářů. ○



GASTRONOMY ON WHEELS

text: editors, foto: archives

The joint-stock company JLV a.s. is preparing an extraordinary publication the company's 60th anniversary.

The book 'Gastronomy on Wheels' conducts a survey not only of this whole period in terms of railway-related services, but also of the European and worldwide history of gastronomic and accommodation services provided on the railways. If you buy the book, you can be certain that you have a truly unique one containing a lot of interesting information and photos that have never been published before. The publication is intended not only for railway fans, but also for a wide range of other readers. ○





ZA VYTOUŽENOU SVOBODOU

text: redakce, foto: Josef Ptáček, Ernst Sammer

Před 30 lety odjely z pražského libeňského a hlavního nádraží vlaky s východoněmeckými občany do západoněmeckého příhraničního města Hof, kde je nadšeně vítali jejich příbuzní, ale i zcela cizí občané ze západního Německa.



Na zahradě velvyslanectví SRN se dočasně „ubytovali“ ti občané tehdejší NDR, kteří čekali na cestu za svobodou

The citizens of the GDR waiting for the journey to freedom temporarily ‘accommodated’ in the garden of the Embassy of the FRG.

„Pro nás v Hofu byly ty dny na podzim roku 1989 neuvěřitelné,“ popisuje tehdejší náladu Jürgen Stader z radnice města Hof. Přes noc se malé městečko na hranicích mezi NDR, SRN a ČSSR dostalo do světového povědomí. Bavorský Hof byl nejbližší město u hranic s NDR, které mělo velké nádraží s dostatečným počtem kolejí, aby bylo možné zvládnout příjezd vlaků a následný rozvoz lidí po celém západoněmeckém území. „Když 1. října brzy ráno přijel z Prahy do Hofu první zvláštní vlak s východoněmeckými uprchlíky, všichni nadšeně křičeli a mávali. Pomocníci a občané z Hofu pomáhali rozdávat potraviny a ošacení. Odhodlanost pomáhat byla velká a radost východních Němců z dosažené svobody nepopsatelná.“

Tisíce východních Němců předtím už několik týdnů čekaly na západoněmeckém velvyslanectví v Praze na rozhodnutí, zda budou moci vycestovat. Ambasáda se během září 1989 zaplnila uprchlíky, pro které to bylo jediné místo, kde mohli doufat, že se jim podaří odejít do západního Německa. Z několika stovek uprchlíků se rychle staly tisíce a v barokní zahradě západoněmeckého zastoupení pro ně bylo postaveno stanové městečko. Po celou dobu jejich pobytu uprchlíky zásoboval Německý červený kříž. Nakonec vše vyřešila diplomatická jednání a příjezd tehdejšího spolkového ministra zahraničí Hanse-Dietricha Genschera. Ten 30. září 1989 čekajícím východním Němcům z balkonu Lobkovického paláce ohlásil, že ještě ten den mohou odjet



AKCE NA VELVYSLANECTVÍ

Přijďte 28. září 2019 na festival „Cesta za svobodou“ a oslavte s námi 30. výročí těchto pohnutých událostí. Připomenou nám je výstavy, rozhovory s pamětníky, přednášky, ale i filmy a hudební a divadelní vystoupení. Akce se koná od 14 do 19 hodin v sídle německého velvyslanectví (Vlašská 19, Praha 1, Malá Strana).

Více informací naleznete na www.prag.diplo.de/rok1989.

vlaky z Prahy přes NDR do západního Německa za svobodou.

„Na nádraží se srocovali novináři a celý svět čekal na první vlak z Prahy, kdy ale dorazí, nikdo nevěděl. Během cesty docházelo totiž ke zpoždění, protože se do vlaku pokoušeli naskočit další občané NDR, kteří toužili odjet na Západ. Konečně se na prvním nástupišti v 6.14 h objevil první vlak z Prahy. Z vlaku mávali a smáli se lidé. Nikdy jsem neviděl nikoho tak šťastného. Mnoho východních Němců, kteří předtím odešli přes Maďarsko do SRN, čekalo na své příbuzné a známé, aby se s nimi v Hofu setkali. Během dalších 24 hodin dorazily na velvyslanectví v Praze další tisíce uprchlíků, takže jsme mohli očekávat další zvláštní vlaky,“ popisuje ve svých vzpomínkách Robert Knieling, bývalý přednosta nádraží v Hofu.

„Na nádraží v Hofu připomíná tyto události pamětní tabule,“ říká Jürgen Stader a dodává, že při příležitosti 20. výročí byl opět vypraven „vlak svobody“ z Prahy do Hofu. „Zase jsem slyšel ten nepopsatelný jásot. Praha a Hof zůstanou proto díky těmto historickým událostem navždy propojeny.“

Na nádraží v Hofu vítaly občany NDR stovky lidí. Přítomny byly i televizní štáby.

At the railway station in Hof the citizens of the DGR were welcomed by hundreds of people. TV reporters were also there.

AKCE NA NÁDRAŽÍ V LIBNI

Od 28. září do 18. října 2019 zde bude možné vidět výstavu pod názvem „Uprchlíci z ambasády na své cestě z Prahy do Hofu“, kterou připravil Úřad spolkového zmocněnce pro podklady státní bezpečnosti bývalé NDR. Zároveň bude 28. září v dopoledních hodinách na nádraží v Libni slavnostně odhalena pamětní deska, která bude připomínat odjezd vlaků s uprchlíky z NDR.

NĚMECKÉ VELVYSLANECTVÍ HLEDÁ PAMĚTNÍKY Z ROKU 1989

K příležitosti 30. výročí hledá německé velvyslanectví v Praze pamětníky té doby. Chce zjistit a ukázat, jak tyto důležité historické události, které vedly ke znovusjednocení Německa a Evropy, tehdy prožívali také obyvatelé Československa. Velvyslanectví má již svědectví od bývalých uprchlíků z NDR, ale i od několika Čechů, kteří například východoněmeckým občanům nosili deky, jídlo a pití. Pro pamětníky ambasáda zřídila i formulář, kam mohou své vzpomínky zasílat: www.prag.diplo.de/rok1989. ●



ÜBER PRAG IN DIE FREIHEIT

Vor 30 Jahren, im Sommer und Herbst 1989, haben Tausende DDR-Bürger über die Botschaft der Bundesrepublik Deutschland in Prag den Weg in die Freiheit gesucht und gefunden. Am 30. September 1989 konnte der damalige Bundesaußenminister Hans Dietrich Genscher vom Balkon der Botschaft mit dem berühmtesten Halbsatz der deutschen Geschichte mitteilen, dass „heute Ihre Ausreise...“ genehmigt wurde. Zum Jahrestag des Ereignisses lädt die deutsche Botschaft in Prag am 28. September 2019 zu einem „Fest der Freiheit“ die breite Bevölkerung sowie ehemalige Botschaftsflüchtlinge in das Lobkowitz-Palais auf der Prager Kleinseite ein. Bereits zuvor können sich Zeitzeugen bei der Botschaft melden und ihre persönlichen Geschichten erzählen.

Besuchen Sie das Fest der Freiheit, das am 28. September, das in der Deutschen Botschaft Prag (Vlašská 19, Prag-Kleinseite) stattfinden wird. Aktuelle Informationen dazu finden Sie auf www.prag.diplo.de/1989

Auf dem Bahnhof in Prag Libeň wird vom 28. September bis 18. Oktober 2019 die Ausstellung „Die Botschaftsflüchtlinge auf ihrem Weg von Prag nach Hof“ der Bundesstelle für die Unterlagen der Staatssicherheit BStU zu sehen sein. Für den 28. September 2019 ist auch die Einweihung einer Gedenktafel im Bahnhof Prag Libeň geplant.



JOURNEY TO FREEDOM

text: editors, **photos:** Josef Ptáček, Ernst Sammer

Thirty years ago, trains with East German citizens departed from Prague's Libeň Railway Station and Main Railway Station to the town of Hof at the West German border, where they were enthusiastically welcomed by their relatives, as well as by some complete strangers from West Germany.



‘Those days in Hof, in the autumn of 1989, were incredible for us,’ Jürgen Stader of the Hof City Hall describes the mood of those times. The small town on the border of the German Democratic Republic, the Federal Republic of Germany and Czechoslovakia became world-famous overnight. The Bavarian Hof was the closest town to the GDR border which had a large railway station with enough rail tracks to manage the arrival of trains and the subsequent transport of people across West Germany. ‘When the first special train with East German refugees came from Prague to Hof early in the morning on 1st October, everyone shouted enthusiastically and waved. Assistants and citizens of Hof helped distribute food and clothing. The determination to help was great and the joy of the East Germans in achieving freedom was indescribable.’

Before that, thousands of East Germans had been waiting at the West German Embassy in Prague for weeks for the decision whether they would be allowed to leave. During September 1989 the embassy was filled up with refugees, for whom it was the only place from which they could hope to leave for West Germany. Several hundred refugees quickly became thousands, and a tent town was built for them in the Baroque garden of the West German Embassy. Throughout their stay, the refugees were supplied by the German Red Cross. Eventually everything was resolved by diplomatic negotiations and the arrival of Hans-Dietrich Genscher, the then Federal Minister of Foreign Affairs. On 30th September 1989, he told the waiting East Germans from the balcony of Lobkowitz Palace that on that day trains could leave Prague across the GDR to West Germany and freedom.

Uprchlíci v zahradě velvyslanectví SRN
Refugees in the garden of the Embassy of the GFR.



EVENT AT THE GERMAN EMBASSY

Come to the *Journey to Freedom Festival* on 28th September 2019 and celebrate the 30th anniversary of those stormy events together with us! We will be reminded of those days by exhibitions, interviews with witnesses, talks, as well as films and musical and theatre performances. The event takes place from 2 p.m. to 7 p.m. at the German Embassy in Prague (19 Vlašská Street, Prague 1, Malá Strana).

More information is available at www.prag.diplo.de/year1989.



Šťastná rodina při příjezdu do Hofu
A happy family on arrival in Hof.

'Journalists gathered at the station and the whole world was waiting for the first train from Prague, but nobody knew when it would arrive. There was a delay during the journey, as other GDR citizens who were eager to go to the West had tried to get on the train. Finally, the first train from Prague appeared at platform 1 at 6.14. People waved and smiled from the train. I have never seen anyone so happy. Many East Germans who had previously gone to Germany through Hungary were waiting for their relatives and acquaintances to meet them in Hof. Over the next 24 hours, thousands of other refugees arrived at the West German Embassy in Prague, so we could expect more special trains,' Robert Knieling, a former head of the Hof Station, describes those days in his memories.

'A commemorative plaque at the Hof Station reminds us of those events,' says Jürgen Stader, adding that on the occasion of the 20th anniversary the 'Freedom Train' was sent from Prague to Hof again. 'I heard that indescribable cheering again. Therefore,

thanks to these historical events, Prague and Hof will remain connected forever.'

THE GERMAN EMBASSY IS LOOKING FOR WITNESSES FROM 1989

On the occasion of the 30th anniversary, the German Embassy in Prague is looking for witnesses of those times. The Embassy wants to find out how these important historical events that led to the reunification of Germany and Europe were also experienced by the inhabitants of Czechoslovakia. The Embassy already has some testimonies from former GDR refugees and also from several Czechs who, for example, voluntarily gave blankets, food and drinks to the East German citizens. The Embassy also published a form for witnesses to send their memories: www.prag.diplo.de/year1989. ●

Automobily Trabant, tehdejší symbol motorizace NDR, nechávali občané této země v Praze na různých místech

The Trabant cars, which were a symbol of the GDR in those days, were left by the citizens of that country in different places.



EVENT AT LIBEŇ RAILWAY STATION

From 28th September to 18th October 2019, an exhibition entitled 'Refugees on Their Way from Prague to Hof', which is prepared by the Office of the German Federal Attorney General, will be on display here. At the same time, a commemorative plaque recalling the departure of the trains with refugees from the GDR will be unveiled at Libeň Railway Station on the morning of 28th September.

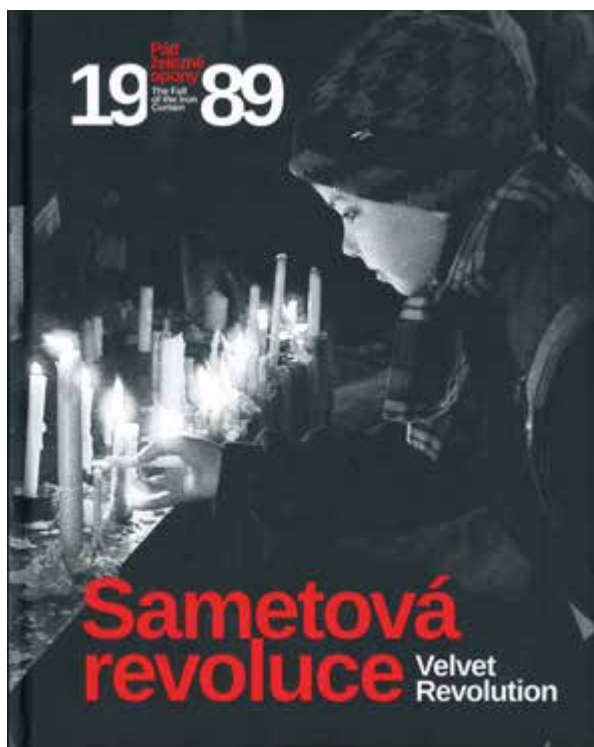


VÝSTAVA

ZLOMOVÝ ROK V OBRAZECH OBRAZY ZLOMOVÉHO ROKU

text: redakce, foto: Jaroslav Kučera a Jan Šilpoch

Královský letohrádek na
Pražském hradě hostí
fotografickou výstavu 1989:
Pád železné opony uspořádanou
k 30. výročí událostí roku 1989.



Doprovodná česko-anglická publikace Sametová revoluce dokumentuje na 350 stranách události v ČSSR.

The accompanying Czech-English book Velvet Revolution documents the events in Czechoslovakia on 350 pages.

Expozice téměř 700 snímků pečlivě instalovaných ve vnitřních prostorách letohrádku a v přilehlé Královské zahradě je rozsáhlým svědectvím o době, kdy se ve střední a východní Evropě hroutily totalitní režimy.

Mezi tvůrci unikátního výstavního souboru jsou jména předních českých a slovenských fotografů, jako jsou např. Jindřich Šreit, Pavel Štecha, Viktor Kolář, Jan Šilpoch, Jaroslav Kučera, Herbert Slavík, Karol Kállay a řada dalších, stejně jako autorů z ostatních zemí, jako jsou András Bankuti, Péter Korniss, Tamás Szigeti, Cvetan Tomcev, Krzysztof Miller, Chris Niedenthal a další.

Pamětníkům expozice připomene vzrušující chvíle, kterých byli očitými svědky; příslušníkům mladších generací přiblíží dramatické události bezprostředněji, než to dokážou strohé učebnice dějepisu. Výstavu, která potrvá do 30. listopadu, uspořádaly Kancelář prezidenta republiky a Správa Pražského hradu. Vstup do expozice je zdarma. ●





BREAKING YEAR IN IMAGES

IMAGES OF THE BREAKING YEAR

text: editors, photos: Jaroslav Kučera a Jan Šilpoch



The Royal Summer Palace at Prague Castle hosts the photographic exhibition *'1989: The Fall of the Iron Curtain'* organized to mark the 30th anniversary of the events of 1989.

The exhibition of nearly 700 photographs carefully installed inside *Letohrádek* (Summer Palace) and in the adjoining Royal Garden is an extensive testimony to the time when totalitarian regimes collapsed in Central and Eastern Europe.

Among the creators of the unique exhibition collection are the names of leading Czech and Slovak photographers such as Jindřich Šreit, Pavel Štecha, Viktor Kolar, Jan Šilpoch, Jaroslav Kučera, Herbert Slavík, Karol Kállay and many others, as well as authors from other countries such as András Bankuti, Peter Korniss, Tamás Szigeti, Cvetan Tomcev, Krzysztof Miller, Chris Niedenthal and others.

The exhibition will remind the people contemporary with the events of the exciting moments they witnessed and at the same time will bring the dramatic events closer to younger generations than austere history textbooks can do. The exhibition, which will last until 30th November, was organized by the Office of the President of the Czech Republic and the Prague Castle Administration. Admission to the exposition is free. ●





PAMÁTKOVÉ OBJEKTY PODPOŘÍ DOTACE

text a foto: Magistrát hl. m. Prahy

Hlavní město Praha je výjimečné množstvím státem chráněných nemovitých kulturních památek a staveb, které se nacházejí v historicky významných lokalitách, památkově chráněných rezervacích a zónách. Jedním ze zásadních úkolů hl. m. Prahy je nejen poznávat, chránit a následně pečovat o kulturní památky a památkově významné objekty, ale také finančně podporovat vlastníky objektů, kteří se o státem chráněné hodnoty starají a pravidelně je opravují.

Hlavní město Praha vyhlásilo jako každý rok pro vlastníky kulturních památek a památkově významných objektů dotační program s názvem **Program pro vlastníky památkově významných objektů pro rok 2020**, který stanoví pravidla pro poskytování dotací na zachování památkové hodnoty a podstaty objektů nacházejících se na území hl. m. Prahy, tedy objektů, které slouží nejen jejich vlastníkům, ale také široké veřejnosti. „V tomto roce jsme připravili dvě důležité změny. Za prvé jsme pozměnili časový harmonogram tak, aby žadatelé získali více času na provedení prací, které jsou předmětem dotace. Nově tak mají čas osm měsíců,“ říká Hana Třeščíková, radní pro kulturu a památkovou péči. „A za druhé jsme se rozhodli spojit finanční příspěvek od města s podmínkou, že žadatelé nesmějí na památkový objekt umísťovat nevhodné reklamy či firemní označení.“

Již od roku 1992 poskytuje hlavní město Praha ze svého rozpočtu na opravy a obnovu těchto objektů finanční prostředky formou účelové dotace – grantu hl. m. Prahy –, a to především na obnovu jejich památkově chráněných prvků, jako jsou fasády, vstupní portály, historická vrata či okna, anebo střechy (krov, krytina, statické zajištění), dále na restaurování soch, nástěnných i nástropních fresek, na umělecké a restaurátorské práce, čímž jsou podporována i řemesla, která pomalu zanikají. Podpora z daného dotačního programu se vztahuje také na poskytování dotací na restaurování movitých kulturních památek na veřejně přístupných místech na



Poutní kostel Panny Marie Vítězné na Bílé Hoře – obnova fasády kostela.

území hl. m. Prahy, které jsou často nedílnou součástí nemovitých kulturních památek a významně se podílejí na jejich památkové hodnotě.

Za období 27 let (1992–2018) byla prostřednictvím finančních prostředků – grantů hl. m. Prahy – vlastníkům památkově významných objektů poskytnuta na zachování památkové hodnoty či podstaty hmotného majetku celkem jedna miliarda a 392 mil. korun českých (1 391 931 734 Kč). V rámci tohoto programu bylo za uvedené období obnoveno 1731 památkově chráněných objektů na území hlavního města Prahy.

Ke zlepšení informovanosti veřejnosti o dotačním Programu pro vlastníky památkově významných objektů pro rok 2020 hl. m. Praha zorganizovalo semináře pro veřejnost na téma **Jak podat žádost o dotaci hl. m. Prahy – Program pro vlastníky památkově významných objektů pro rok 2020**. Tento seminář navazuje na usnesení rady hl. m. Prahy č. 1371 ze dne 24. 6. 2019, kterým byl schválen dotační Program pro vlastníky památkově významných objektů pro rok 2020. Termín a místo konání semináře a další informace o dotačním programu jsou k dispozici na internetových stránkách odboru památkové péče MHMP <http://pamatky.praha.eu>. ●



BUĎTE V LÉTĚ FIT

ZAŽIJTE PRÁZDNINY V POHYBU

Najděte si své sportoviště na www.prahasportovni.eu



ČEŠI MILUJÍ LÁZNĚ!

text: redakce, foto: archiv

Lázně zažívají ohromný boom. Svými wellness programy okouzlují zamilované, jsou skvělé pro dámské jízdy i oázou klidu pro unavené mámy. Cesty do lázní se staly také novou formou trávení dovolené – a stejně jako se celá Evropa jezdí „láznit“ k nám, my objevujeme lázně na Slovensku anebo třeba v Maďarsku. Které procedury jsou podle statistik vůbec nejoblíbenější?

1. KLASICKÁ MASÁŽ

„Klasická částečná masáž i klasická celotělová masáž jasně vedou. Stojí za tím jejich univerzální použití. Uvolňují napětí, napravují bolavá záda, odplavují stres a jsou ideální pro všechny, kteří potřebují „vypnout“,“ říká k tomu Richard Šipoš, specialista na lázeňství z portálu Spa.cz.

2. PARAFÍNOVÉ ZÁBALY

„Termoterapie, do níž parafínové zábaly spadají, se drží za klasickými masážemi v těsném závěsu. Prohřívá pohybový aparát a uvolňuje svaly,“ popisuje Richard Šipoš a dodává, že populárními se staly parafínové zábaly také pro svůj blahodárný vliv na kvalitu pokožky.

3. PERLIČKOVÁ KOUPEL

Voda vyhřátá na 38 °C, bublinky, které masírují povrch těla..., to všechno dělá z pobytu v perličkové koupeli příjemně uvolňující záležitost a třetí nejoblíbenější proceduru českých lázeňských hostů.

4. UHLIČITÁ KOUPEL

Dokonale prokrvující a relaxační pobyt ve speciální minerální koupeli, z níž se postupně uvolňuje

oxid uhličitý, prospívá kvalitě pokožky a přispívá k okysličení krve i mozku. Má významně osvěžující účinky a je čtvrtou nejvyhledávanější procedurou.

5. AROMA MASÁŽ

Voňavé směsi obohacené o vzácné éterické oleje dokáží povzbudit, uvolnit, odplavit stres i nastartovat vyplavování toxinů. To všechno klientovi na míru, přesně podle jeho přání. Není divu, že se také aroma masáž drží v TOP 5!

„Ze statistik pak ještě vyplývá, že čeští návštěvníci lázní jsou poměrně konzervativní, rádi volí osvědčené metody a jen opatrně zkoušejí nové. Vůbec nejméně vyhledávané jsou proto procedury, jako jsou skupinová kinezioterapie, masážní křeslo, relaxační cvičení, vibrosauna, hydroxuer, v zahraničí velmi oblíbený floating anebo tzv. kombinovaná koupel, při níž se používají vonné oleje v kombinaci s perličkovou koupelí,“ vyjmenovává Richard Šipoš, specialista z portálu www.spa.cz, na kterém také najdete tipy na dovolené či wellness pobyty u nás i v zahraničí.

Vzali jste si už letos volno? Je nejvyšší čas! O

Relaxujte už při výběru pobytu.



Více než **3 000** lázeňských a wellness pobytů
z celé střední Evropy najdete na **www.spa.cz**.



spa.cz

ZÁKAZNÍCI ČEKAJÍ VÍC NEŽ CESTU VLAKEM

text: redakce, foto: archiv ČD

Největšího českého železničního operátora možná stále považuje část veřejnosti za firmu, která má díky státu o budoucnost postaráno. Skutečnost, že je jednou z nejvýznamnějších akciových společností v zemi ze 100 % v majetku České republiky, však neznamená, že o své místo pod sluncem nemusí bojovat. České dráhy drží krok s dobou a především s očekáváním svých zákazníků. A ti dnes čekají víc než cestu vlakem.

„Naše podnikání se zdaleka neomezuje jen na přepravu lidí. Máme živnostenská oprávnění na řadu dalších činností, která přímo či nepřímo souvisejí se širokým záběrem našich služeb,“ říká s úsměvem místopředseda představenstva ČD Radek Dvořák a vyjmenovává ty zákaznický nejatraktivnější: „Nabízíme občerstvení, v lůžkových vozech ubytování, pro děti máme v některých spojkách kina, provozujeme parkoviště, půjčujeme kola, máme síť směnárny a to nemluvíme o činnostech spojených třeba s pronajímáním historických i nových vozidel na soukromé či firemní akce a podobně.“

České dráhy tak například vybudovaly největší půjčovnu kol v republice. Pod značkou ČD Bike tato služba funguje v 85 stanicích a jen za prvních šest měsíců letošního roku ji využilo přes 3500 cyklistů.

„Na co jsme však opravdu pyšní, to jsou mobilní aplikace Můj vlak a Vlakem na výlet. Stáhlo si je již přes milion lidí a jsou velmi pozitivně hodnoceny nejen zákazníky samými, ale také odborníky. Uspadňují vyhledávání spojků, nákup jízdenek i plánování výletů a různých volnočasových aktivit včetně cestování za gastro zážitky,“ upozorňuje na další z doplňkových služeb místopředseda představenstva ČD.

Bistro vozy a jídelní vozy ČD Restaurant dnes nabízejí kvalitní gastronomii, která si nezádá s dobrými kamennými restauracemi. A navíc kromě „svíčkové“ za 149 korun anebo půl litru piva za 39 korun poskytují neopakovatelný výhled do měnící se krajiny. To žádný hoteliér na světě zařídít nedokáže. Stravování ve vlaku na této úrovni u nás zajišťují pouze České dráhy a jejich dceřiná společnost JLV.

Kvalitu servisu vylepšují České dráhy nejen v rámci doplňkových služeb, ale také při nákupu jízdenek, kde po letech došlo k zásadnímu zjednodušení. Cestovat vlakem lze na tři základní druhy jízdného –

flexi, flexi, flexi zvýhodněnou a vázanou jízdenku. Přitom platí, že čím dříve jízdenku koupíte, tím levněji jedete. Zároveň na delší vzdálenosti dopravce nabízí místenku zdarma, pokud si ji zákazník pořídí na e-shopu. To uvítají především cestující ve špičkách, kdy je kapacita vlaků přetížená. Pokud naopak cestující nemohou odjet plánovaným spojem, mohou jízdenku pohodlně vrátit až do 15 minut před odjezdem vlaku.

„Veškeré naše snažení směřuje k zajištění konkurenceschopnosti firmy, která živí skoro patnáct tisíc rodin našich zaměstnanců a která zajišťuje jejich prostřednictvím dopravní obslužnost pro všechny občany republiky. Neustálým rozvojem služeb se snažíme dál zvyšovat spokojenost cestujících. Lidé od nás čekají komplexní servis. Chtějí si nejlépe z domova anebo z kanceláře koupit jízdenku, počkat na spoj v čekárně – třeba v některé z našich ČD Lounge – odjet čistým vlakem, cestou se najíst, vyřídít přes wi-fi e-maily a včas dorazit na místo. Když k tomu přidáte ve vybraných stanicích eCarsharing, o němž taky uvažujeme, je to přesně to, co z nás dělá nejlepšího partnera na cesty,“ uzavírá Radek Dvořák.

České dráhy loni přepravily přes 179 milionů lidí. Denně vypraví v průměru přes 7200 osobních spojků, které každý den ujedou přibližně 350 000 kilometrů. To je, jako by skoro devětkrát dokola objely zeměkouli po rovníku. Vozidlový park státní akciovky čítá přes 4200 vozidel a stovky dalších nových vozů a jednotek firma nakoupí v příštích letech. ●





CUSTOMERS EXPECT MORE THAN JUST A TRAIN JOURNEY

text: editors, photos: ČD archives

Part of the public might still consider the largest Czech railway operator to be a company that, thanks to the state, does not have to worry about the future. However, the fact that it is one of the most significant joint-stock companies in the country with 100% of assets owned by the state does not mean that it does not have to fight for its place in the sun. České dráhy (ČD – Czech Railways) keeps up with the times and, above all, with the expectations of its customers. And today its customers expect more than just a train journey.

'Our business is far from being limited to transporting people. We have trade licences for a number of other activities that are directly or indirectly related to a wide range of our services,' Radek Dvořák, the Deputy Chairman of the Board of Directors of Czech Railways, says smilingly and lists the services which are the most popular with customers. 'We offer refreshments and provide accommodation in sleeping cars, we have cinemas for children on some trains and operate car parks, we rent bicycles and have a network of currency exchange offices, not to mention activities such as renting both vintage and new vehicles for private or corporate events and so on.'

For example, Czech Railways has built up the largest bike rental company in the country. This service operates under the ČD Bike brand at 85 stations and just in the first six months it was used by over 3,500 cyclists.

'What we are really proud of is the My Train and the Train Journey mobile apps. They have been downloaded by over a million people and are highly rated not only by the customers themselves, but also by experts. The apps make it easier to find connections, purchase tickets and plan trips or various leisure activities, including travelling for gastro experiences,' says Deputy Chairman.

Today's ČD Restaurant dining cars and bistro cars offer high quality gastronomy, which is just as good as the food served in brick-and-mortar restaurants. Moreover, besides offering the sirloin for 149 CZK or a pint of beer for 39 CZK, they provide a unique view of the changing landscape. No hotelier in the world can do that. Such a level of on-board catering services is only provided by Czech Railways and its daughter company JLV.

Czech Railways improves the quality of service not only in terms of supplementary services, but also regarding the ticket purchasing process, which, after being quite complicated for years, was significantly simplified. You can travel by train paying one of the three basic types of fare – flex ticket, flexi discount ticket and tied ticket. And the rule stands: the sooner you buy a ticket, the more cheaply you travel. At the same time, the carrier offers a free seat reservation for long distances if the customer buys one in the e-shop. This will be particularly welcomed by passengers who travel during rush hours, when the capacity of trains is overloaded. And the other way round – if a passenger cannot depart with the scheduled service, they can conveniently return the ticket not later than 15 minutes before the train leaves.

'All our efforts are aimed at assuring competitiveness of the company, which maintains nearly fifteen thousand families of our employees and provides transport services to all citizens of the Czech Republic. Through the continuous development of services, we strive to further increase passenger satisfaction. What people expect from us is a full complex of services. They want to buy a ticket preferably from the comfort of their home or office, wait for the train in a lounge – for example, in one of the ČD Lounges, travel on a clean train, have a meal on the way, handle their e-mails using Wi-Fi and arrive on time. If you complement all these with the eCarsharing service at selected stations, implementation of which we have also been considering, it is exactly what makes us the best travel partner,' concludes Radek Dvořák.

Last year, Czech Railways transported over 179 million people. On average, it dispatches over 7,200 passenger trains a day, which, taken altogether, do approximately 350,000 kilometres each day. It is as if they travelled along the equator around the Earth almost nine times. The fleet of the state joint-stock company includes more than 4,200 vehicles now, and hundreds of new carriages and units will be purchased by the company in the coming years. ○





Pero, kterým byla podepsána kapitulace v Praze v květnu 1945.

The pen with which the Surrender Act of German troops in Prague was signed in May 1945.

NEZAPOMÍNEJME NA VÝROČÍ

text: redakce, **foto:** archiv NM

Státem uznávané svátky jsou důkazem toho, že je více než důležité nezapomínat na vlastní historii – už jen proto, aby se neopakovala.

Jedním z takových důležitých dní se stal i 17. listopad, Den boje za svobodu a demokracii. Národní muzeum se připojuje k oslavě 30. výročí od pádu komunistického režimu zcela výjimečným způsobem. Přípravuje tři výstavy dokumentující události 17. listopadu 1989 a současně plánuje otevřít v Nové budově expozici, která zůstane přístupná po dlouhá léta i dalším generacím návštěvníků. A jaká jiná expozice by měla být na oslavu tak významného výročí otevřena než ta s názvem Dějiny 20. století?

Jde o expozici věnovanou moderním českým dějinám, vymezenou událostmi první světové války v letech 1914–1918 na jedné straně a vstu-

pem České republiky do Evropské unie v roce 2004 na straně druhé. Mapuje oblast politiky a současně ukazuje vývoj veřejných prostranství, podniků, obchodů i kulturních zařízení, kde lidé více či méně dobrovolně trávili svůj čas. Zároveň dává nahlédnout do soukromí obývacích pokojů nebo kuchyní.

Expozice svým návštěvníkům ukáže, že na první pohled všední svět nelze oddělit od událostí, které plnily přední stránky novin. Zároveň nabízí odpovědi na otázky, nakolik byl jedinec na území dnešní České republiky schopen užívat si svůj život svobodně a do jaké míry jej ovlivňovala mocenská rozhodnutí, technické novinky nebo kulturní a společenské trendy.

...pokračování na straně 32

TUTANCHAMON

REAL[®] EXPERIENCE



NÁRODNÍ
MUZEUM

S podporou / With the support of



MINISTERSTVO
KULTURY



FILOZOFICKÁ FAKULTA
Univerzita Karlova

Od / From
21. 8. 2019

Historická budova
Národního muzea
Václavské nám. 68, Praha 1

www.nm.cz

Pořádá / Organization



Partner Národního muzea
Partner of the National Museum



ŠKODA

Generální mediální partner
Národního muzea
General media partner
of the National Museum



Česká televize

Hlavní mediální partner
Národního muzea
Main media partner
of the National Museum



Český rozhlas

Partneři výstavy
Partners of the exhibition





LET'S REMEMBER THE ANNIVERSARY

text: editors, photos: NM archives

State-recognized holidays serve as a proof that it is more than important not to forget the history of your country – at least to prevent some events from happening again.



Stříbrný pohár, který získala československá fotbalová reprezentace za druhé místo na mistrovství světa v Chile v roce 1962.

The Cup won by the football vice-champions of the World Championship in Chile in 1962.

NÁVŠTĚVNÍCI UVIDÍ PERO, KTERÝM BYLA V KVĚTNU 1945 PODEPSÁNA KAPITULACE V PRAZE

Součástí expozice budou samozřejmě i zcela jedinečné předměty. K vidění bude na 400 exponátů, které ilustrují vývoj 1. světové války, veřejných prostor, prostředí kulturních domů a továren, soukromé sféry a v neposlední řadě politiky. Mezi ty nejvýznamnější a pro návštěvníky bezesporu i nejzajímavější patří například vyznamenání Františka Ferdinanda d'Este, které měl na své uniformě v den své smrti. Dále pak pero, kterým byla podepsána kapitulace v Praze v květnu 1945, pohár fotbalových vicemistrů z mistrovství světa v roce 1962 v Chile anebo obraz Emila Filly s názvem Svářeči. Pro aktuální informace o nových výstavách a expozicích sledujte webové stránky Národního muzea www.nm.cz. ●

One of such significant days was 17th November – Struggle for Freedom and Democracy Day. The National Museum joins the celebration of the 30th anniversary of the fall of the Communist regime in a very exceptional way. It is preparing three exhibitions documenting the events of 17th November 1989 and at the same time planning to open a permanent exhibition in the New Building of the National museum which will remain open for years to other generations of visitors. And what about another exposition, apart from the one called History of the 20th Century, that will be opened to celebrate such an important anniversary?

It is the exhibition devoted to the modern Czech history, which is defined, on the one hand, by the events of the First World War in 1914–1918 and, on the other hand, by the Czech Republic's accession to the European Union in 2004. It maps the sphere politics and also shows the development of the public spaces, businesses, shops and cultural facilities where people spent their time more or less voluntarily. It also gives an insight into the privacy of living rooms or kitchens.

The exhibition will show its visitors that, at first glance, the everyday world cannot be separated from the events that filled the front pages of the newspapers. At the same time, it offers answers to the questions to what extent an individual in the territory of today's Czech Republic was able to enjoy their life freely and to what extent they were influenced by political decisions, technical innovations and cultural and social trends.

Of course, the permanent exhibition will also include some unique objects. There will be around 400 exhibits to illustrate the evolution of the First World War, the public places, the environment of the cultural facilities and factories, the private sphere and, last but not least, the politics. One of the most important and undoubtedly the most interesting things on display is the order that Franz Ferdinand d'Este wore on his uniform on the day of his death. Furthermore, you will see the pen with which the Surrender Act of German troops in Prague was signed in May 1945, the Cup won by the football vice-champions of the World Championship in Chile in 1962 and the painting Welders by Emil Filla. For up-to-date information on the new exhibitions and displays, see the National Museum website: www.nm.cz. ●



Náměstí Míru s dominantou – kostelem sv. Ludmily
Náměstí Míru (Peace Square) with a landmark – St. Ludmila Church

VINOHRADY AND VRŠOVICE

LA DOLCE VITA

text: editors, **photos:** Prague City Tourism

Although two distinct neighbourhoods, Vinohrady and the westernmost part of Vršovice have much in common nowadays – at least visually, if not historically. Perched on an elevation east of the city centre, Vinohrady is named after the vineyards planted here by Emperor Charles IV in the 14th century (one of which has survived and is a must-see). The name of Vršovice, appropriately, derives from the Czech word for hill.

Vinohrady is a neighbourhood that immediately appeals long, tree-shaded boulevards lined with ornate pastel-coloured façades, elegant squares, manicured parks with lovely vistas, and streets dotted with bakeries and cafés all combine to create a somewhat Parisian feel. Indeed, the area is popular with the francophone community, and it's not uncommon to hear French spoken at the farmers market on Jiřího z Poděbrad Square. This residential area is quite aware of its charms, and local real estate has always

commanded some of the highest prices in Prague. What Vinohrady may lack in historical sights, it more than makes up for with its sheer beauty and flair for living the good life – the local café scene is arguably the best in all of Prague and the diverse and lively restaurant scene matches it.

Further south-east, Vršovice is, on the whole, more contemporary and varied in appearance, but in many ways gives its patrician neighbour a run for their money. Not only is it home to several striking Modernist churches, the illustrious FC Bohemians 1905 stadium and football club (whose mascot is, due to historical reasons, a kangaroo), but also to legendary Krymská Street. This onetime hotbed of alternative culture and round-the-clock parties has now reached adulthood; it's still fun for a few drinks, a concert, a meal or even some shopping, but no longer the frantic hipster scene it once was. The rest of Vršovice is on the up-and-up, with interesting restaurants, cafés and other venues opening all the time.

All in all, Vinohrady and Vršovice offer a perfect base from which to take in the pleasures of scenic strolls, great coffee and food, and postcard-worthy architecture. Don't be surprised if you find yourself reluctant to leave.

Visit prague.eu/walks and discover more Prague neighbourhoods! ●





JÍDELNÍ LÍSTKY V MNOHA PODOBÁCH

text: Ludvík Losos, repro: Bohumír Golda, archiv JLV

Jídelní lístky – pro někoho pouhá informace, pro gurmána literatura. Měly a dodnes mají mnoho podob.



RAŽENÁ KŮŽE, ALE I KŘÍDA

Některé jsou předkládány v ozdobných deskách z ražené kůže s mosazným kovááním, jiné byly zdobeny náročnou grafikou, provedenou buď v ocelorytině, anebo v kamenotisku. Ty nejprostší pak na levném papíru, psané rukou či na psacím stroji, anebo potom ty nejjednodušší, psané prostě křídou na tabuli.

JAKO REKLAMA...

Jídelní lístky také sloužily k reklamě a společenstvo hostinských nabízelo svým členům tzv. reklamní desky, na jejichž vnitřní straně bývaly reklamy hlavně

ních dodavatelů surovin, nádobí apod., zejména pak pivovarů. K historii jídelního lístku lze říci jen toliko, že údajně první pochází jak jinak než z Francie, a to z roku 1571. Tehdy bohatý pařížský obchodník jménem Carillon provdával dceru a při té příležitosti ohromil svatební hosty seznamem předkládaných jídel, napsaným kaligraficky na arch papíru. O jejich dalším užití se nic nepíše, ale lze předpokládat, že k jejich rozvoji došlo už v 18. století, a to v souvislosti s provozem restaurací v lázeňských městech v Evropě, které se tehdy těšily značné oblibě. Příklad máme v Teplicích, které se staly na přelomu 18. a 19.

Jídelní lístek z roku 1960 v nové grafické úpravě
The menu of 1960 in the new graphic design



POLÉVKY	Kč	PŘÍLOHY	Kč
Hovězí vývar s vejcem	2,80	Váňed brambory	2,80
Gulášová	3,80	Opékané brambory	4,80
		Rýže dušená	1,30
		Obloha k masu VK	2,30
		Obloha 50 g	1,30
		Zelený hrášek	3,70
JÍDLA NA OBJEDNÁVKU		KOMPOTY	
150 g Brisk s vejcem, obloha	21,80	Švestkový	2,30
150 g Svíčková Ragy se šunkou a vejcem	30,50	Moravský	3,90
150 g Srdáči Rie Dufanosa	16,90	Mišany	3,70
150 g Vileňská ružička, obloha	16,30		
150 g Srdáči ružička VK	16,80	SALÁTY	
150 g Vepřová příchutí šunka	11,80	Hradský	2,40
150 g Srdáči vepřová šunka VK	11,30	Zoojenský	2,40
150 g Vepřová rebarb, obloha	17,20	Červený řepa	2,30
150 g Tatarská příchutí šunka	12,20	Kápený	2,40
150 g Průchutí šunka	22,40		
TEPLÉ HOŘČIČKY		DOPORUČUJEME	
Švestkové knedlíky VK	3,80	Jednoduchý pokrm se šunkou VK	5,70
Polevka se šunkou a šunkou	4,70		
Omáčka se šunkou	4,70		
ZÁKUSKY		TEPLÉ NÁPOJE	
Funčový dort bílý	2,40	7 g Káva turecká	3,20
Surový dort bílý	2,40	1,3 g Čaj Club	3,20
Liga delfinů bílý	3,70	1,3 g Káva rozpustná Carouge	2,30

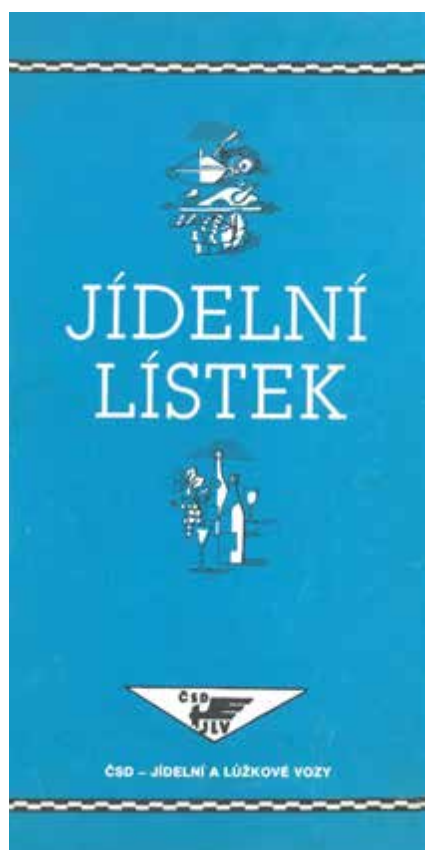


století centrem společenského života v Evropě a setkávání významných osobností politického a uměleckého života. Tamní hotely se kromě seznamů hostů předháněly také v uvádění seznamů nabízených jídel. V Praze je první zmínka o jídelním lístku z Prvního českého bálu na Žofíně, kde byl hostům předkládán jako „potravní lístek“. Většina hostů si jej odnesla jako vlastenecký suvenýr. Muzeum města Prahy pak má ve svých sbírkách jídelní lístek z Příbívky restaurace v Jindřišské ulici z roku 1857.

K předloženému jídelnímu lístku přistupuje každý host způsobem odpovídajícím jeho povaze. Nervózní anebo váhavý host upadne do rozpaků, zejména je-li lístek obsáhlý anebo obsahuje-li množství pro něj zcela neznámých jídel, což je běžný pocit

DOKLAD HISTORICKÝCH UDÁLOSTÍ

Některé dochované jídelní lístky jsou zajímavým historickým dokladem vypovídajícím nejen o vývoji jídel jako takových, ale samozřejmě i o jejich cenách, pokud byly uváděny. Většina jídelních lístků se totiž zachovala z význačných recepcí, kde samozřejmě ceny jídel nebyly uváděny. Nicméně dokládají datum té které historické události, pro kterou vznikly, a dobovou skladbu předkládaných jídel. Někdy nás názvy oněch historických jídel překvapí, pokud se nám ovšem podaří je vůbec identifikovat. Např. na slavnostním obědě při příležitosti návštěvy německého císaře Viléma II. ve Vestfálsku v roce 1898 byly předkládány koroptve v kyselém zeli a šumivém vínu s bramborovou kaší, Haid-



JÍDELNÍ LÍSTEK		
I. CENOVÁ SKUPINA		
SNÍDANÉ podává se do 10.00 hod	KČS	
Káva instant s mlékem,	2,50	
másto, džem, pečivo 2 ks	1,10	
Čaj s citronem	1,10	
másto, džem, pečivo 2 ks	1,10	
Míchaná vejce se sýrem	3,-	
Porce džemu	5,-	
Porce másla	3,-	
Konditovské mléko	1,-	
Pečivo nebo chléb		
STUDENÉ PŘEDKRMY		
Šunka dušená, másto, okurka	4,20	
Uherský salát, másto, okurka	4,10	
Salát poříčan, másto, okurka	4,10	
Oblíbený salát	5,-	
TEPLÉ PŘEDKRMY		
Pečená šunka s vejci, okurka	4,30	
Omeleta s hráškem a sýrem, okurka	2,40	
Pražská omeleta se šampióny, okurka	5,20	
POLEVKA		
Kyslejší boršč	4,50	
SPECIALITA		
Švýcarský řízek, opékané brambory, obloha	4,30	
JÍDLA NA OBJEDNÁVKU		
Roštěná na rožnu, opékané brambory, obloha	7,10	
Výběhová roštěná, opékané brambory, obloha	7,40	
Roštěná se šunkou a vejcem, opékané brambory, obloha	9,60	
Vepřový řízek přírodní na šampióny, opékané brambory, obloha	8,80	
Přírodní vepřové žebříčko, opékané brambory, obloha	7,00	
Vepřové žebříčko se šunkou a vejcem, opékané brambory, obloha	8,50	
Vepřové žebříčko po staročesku, opékané brambory, obloha	7,40	
PŘÍLOHY: pouze k jídlům!		
Opékané brambory	1,20	
Zeleninová obloha	1,30	
Okurka	5,70	
Zeleninový salát (dle sezony)	1,60	
Šňahačka	1,40	
DEZERTY		
Omeleta s ovocem a šňahačkou		
Firula se šňahačkou		
Ovocný pohár se šňahačkou		
STRY		
Sýr instant, másto	2,30	
Hamelín, másto	3,10	

cestovatele v cizině. Host v restauraci, která je viditelně nad jeho poměry, se ihned zaměří na nejnižší cenové položky, což je obzvláště trapné, pokud je tam s pozvanou dámou a on skončí u předkrmu. Hosté, kteří chtějí dát najevo, že jejich jmění není k utahání, si naopak vybírají nejdražší jídla. Oboje vyvolává u restauračního personálu profesionální, zmrzlý úsměv. Oblíbeni jsou ovšem hosté, kteří se nad jídelním lístkem radí s číšníkem a skončí u doporučeného menu. Celkem lze říci, že čtení jídelního lístku vyvolává u každého návštěvníka pohostinského zařízení jisté duševní pohnutí.

schmuckenrücken (což není nic jiného než jehněčí hřbet v místním dialektu). Na obědě podávaném společností Wagon Lits se zase kromě „Filetu de soles sleeping car“ servíroval Salade de Bohémienne. Obávám se však, že nebyl míněn český salát, ale salát po cikánsku, bůh ví co to bylo za směs. A tak bychom při procházení historických jídelních lístků mohli pokračovat.

UNIKÁT Z TITANIKU

Pro cestovatele jsou samozřejmě zajímavé jídelní lístky z dopravních prostředků, zejména ze železnič-



ních jídelních vozů, z lodí a v poslední řadě i z prostředků vzduchoplavby.

Cestující si je odnášeli téměř vždy jako suvenýr z cesty a byly jim tak dokladem o prožitém dobrodružství, což v případě lodních jídelních lístků v 19. století plně platilo. A protože bylo zvykem, aby každý u stolu obdržel svůj jídelní lístek, který si přirozeně ponechal, se tak např. dozvíme, že na recepci na palubě parolodi Washington, pořádané pro významného pasažéra Ferdinanda Lessepse, který cestoval na otevření Suezského průplavu, byl u stolu přítomen osobně kapitán Nathan Appleton, což si majitel na lístku zvláště poznamenal. Století dvacáté přidalo ke kuriózním jídelním lístkům jídelní lístek z pověstného Titaniku. Zde je však třeba poznamenat, že většina těchto lístků pochází ze slavnostní večeře podávané na lodi před odplutím ze Southamptonu, jídelní lístky z poslední večeře před katastrofou se údajně zachovaly jen dva a byly vydraženy za pěknou sumu 22 000 liber. Také jídelní lístek ze vzducholodi Hindenburg je pro sběratele hledanou lahůdkou stejně jako z prvního transatlantského přeletu dopravního letadla s cestujícími.

JÍDELNÍ LÍSTKY NA ŽELEZNICI

Samostatnou kapitolou jsou jídelní lístky restauračních služeb na železnici. Tak se např. zachoval jídelní lístek ze zahajovací jízdy Orient Expresu, po kteréžto slavnostní večeři připravené francouzským kuchařem hosté unešení vybranou krmí povstali a hromadně zazpívali Marsellaisu. Naproti tomu jídelní lístek z první jízdy německého expresu Rheingold v roce 1936 sice prozrazuje, že se podával rýnský losos a vybrané rýnské víno, ovšem jen o několik let později na jídelním lístku z téhož vlaku v roce 1939 se podotýká, že Židům je vstup do jídelního vozu zakázán, a další lístek, z roku 1942, obsahuje poučení, kolik ústřížků potravinových lístků je třeba na chléb s máslem (pokud to vůbec máslo bylo...). Oba dochované jídelní lístky se tak bezděky staly symboly historické proměny uplynulého věku. První zahajoval nástup tzv. krásné epochy konce 19. století, ten druhý zase připomněl nástup epochy černé, resp. hnědé epochy století dvacátého. Jak je zřejmé, jídelní lístky mohou přinést vnímavému čtenáři daleko více informací, než ke kterým byly původně určeny. ●

Muzeum hlavního města Prahy



Exhibition at the City of Prague Museum
STOVES FROM ŠPAČEK
Tiles and Stove-Making
in Prague during the Renaissance

Dům U Zlatého prstenu

Pro kamna ke Špačkovi

KACHLE A KAMNÁŘSTVÍ
V RENESANČNÍ PRAZE

Muzeum hlavního města Prahy
Dům U Zlatého prstenu
Týnská 630/6, Praha 1 – Staré Město
Denně kromě pondělí 9–20 hodin

www.muzeumprahy.cz

The City of Prague Museum
The House at the Golden Ring
Týnská 630/6, Prague 1 – Old Town
Daily except Mondays 9 am–8 pm



MUZEUM
HLAVNÍHO
MĚSTA
PRAHY



PRAHA
PRAHA
PRAHA
PRAHA

15. 5. 2019 – 29. 3. 2020

ČTYŘLÍSTEK

© Jaroslav NĚMEČEK. Licence MERCHANDISING PRAGUE



Čtyřlístek slaví 50 let a Česká mincovna je u toho!

Pamětní mince s Myšpulínem, Pindou, Fífkou a Bobíkem sice teprve chystáme, ale rezervovat si je můžete hned teď.

Neváhejte – emisní náklad je totiž přísně limitovaný! S každým komiksovým hrdinou vyrazíme 600 stříbrných mincí a zlaté mince se dostanou na pouhých 300 sběratelů.

Více se dozvíte na
www.ceskamincovna.cz



Mince objednávejte na webu WWW.CESKAMINCOVNA.CZ,
na zákaznických linkách +420 800 225 228 a +420 483 513 513
nebo navštivte naše prodejny v PRAZE (Na Příkopě 24, pasáž ČNB),
BRNĚ (Rooseveltova 20) a JABLONCI n. N. (Mírové nám. 15).

ČM ČESKÁ
MINCOVNA



MENUS IN MANY FORMS

text: Ludvík Losos, repro: Bohumír Golda, JLV archives

For some people the menu is a mere source of information, but for a gourmet it is literature. Menus have had many different forms and still come in various shapes.

EMBOSSSED LEATHER AS WELL AS CHALK

Some menus were presented in decorative panels made of embossed leather with brass fittings, while others were decorated with sophisticated graphics made either as engraving on steel or as gravure printing. The simplest ones were made on cheap pa-



per - either handwritten or written on a typewriter, and the least sophisticated ones were simply written in chalk on a blackboard.

AS ADVERTISING...

The menus were also used for advertising and the innkeepers' community used to offer its members so-called advertising boards, on the inside of which there were advertisements of the main suppliers of raw materials, tableware, etc., especially those of breweries. What can only be said about the history of the menu is that the first menu allegedly appeared in France in 1571. At that time, a wealthy Parisian merchant called Carillon married off his daughter and on that occasion amazed the wedding guests with a list of served meals written calligraphically on a sheet of paper.

In Prague, the first mentioned menu was the menu from the First Czech Ball in Žofín Palace, where it was presented to the guests as a 'food card'. Most of the guests took one home as a patriotic souvenir. In the collections of the Museum of the City of Prague there is also a menu from Přibík's restaurant in Jindřišská Street from 1857.

EVIDENCE OF HISTORICAL EVENTS

Some extant menus are an interesting historical testimony not only about the development of meals as such, but, of course, also about the prices, if the menus contain any. Most of them survived to the present day from prominent receptions, where the prices of meals were not stated, of course. However, they contain the dates of the historical events for which they were made and the compositions of the

Jídelní lístek pro jídelní vůz Praha - München - Zürich. Ceny jsou uvedeny v DM (západoněmecké marky) a CHF (švýcarské franky) Jídelní lístek platil pouze na území Německa a Švýcarska, pro území ČSSR byl lístek odlišný.

The menu card from the dining car of the Prague - München - Zürich train. The prices are in DM (West German Marks) and CHF (Swiss Francs). The menu was valid only in the territory of Germany and Switzerland. There was a different menu card for the territory of Czechoslovakia.

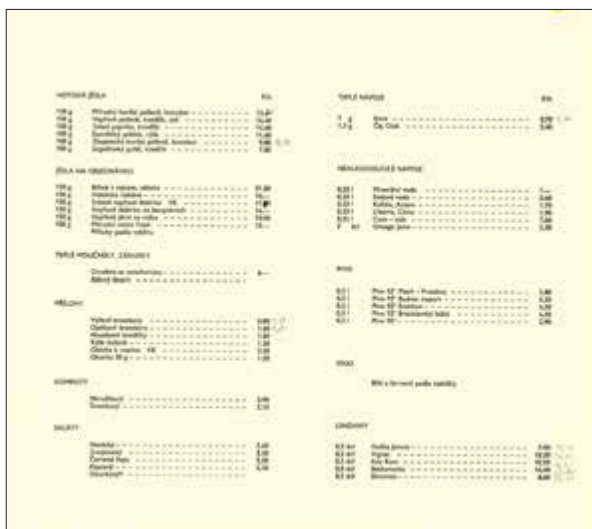
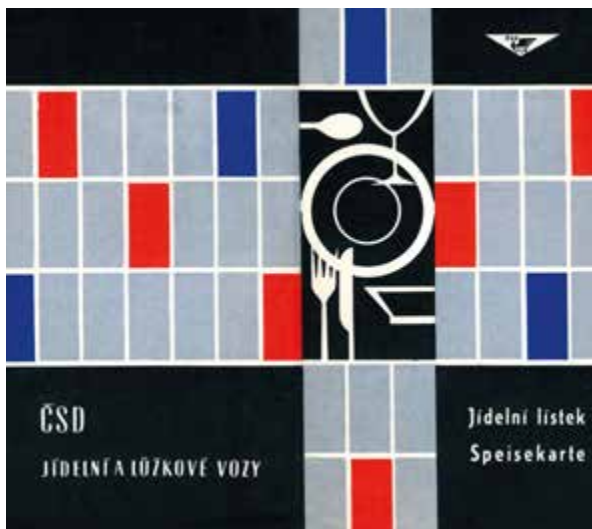
ČSD - JLV ZÁVOD PRAHA - mezinárodní soutěž		
<i>Jídelní lístek</i>		
I. skupina		
POLÉVKY	DM	CHF
Hovězí vývar s masem a zelnými	2,00	1,70
DĚSERT JÍDLA		
Přírodní vepřový řízek, opékané brambory, kompot	10,00	8,50
SPECIÁLITA		
Vepřoví vrbáci, bramborový knedlík, zelí	12,00	10,20
HLAVNÍ JÍDLA		
Roštěná na roštu, hrášek, opékané brambory	14,80	12,60
Vídeňská roštěná, opékané brambory, obloha	13,40	11,40
Přírodní vepřové šebírko, hrášek, opékané brambory	11,80	10,00
Vepřový řízek, opékané brambory, okurka	13,10	11,20
Srbské šebírko, opékané brambory	11,60	9,90
PŘÍLOHY		
Bramborové knedlíky	2,00	1,70
Opékané brambory	2,00	1,70
Zelí	2,00	1,70
Zeleninová obloha k jidlu	1,30	1,10
KOMPOTY		
Michaný kompot	2,00	1,70
ZÁKUSKY		
Palačinky se svařeninou	4,50	3,80
Omletta se svařeninou	4,50	3,80
Pražský desert	1,50	1,30
<i>Přejeme Vám dobré chutnání</i>		

presented meals which reflect the historic period. Sometimes we are surprised by the names of those historical dishes if we are able to identify them at all. For example, at the banquet on the occasion of the visit of the German Emperor Wilhelm II to Westphalia in 1898, they served partridge in sauerkraut and sparkling wine with mashed potatoes, Haid-schmuckenrücken (which means nothing but the 'lamb ridge' in the local dialect). At the lunch served by the Wagon Lits company, in addition to the 'Filet de soles sleeping car', they also offered the 'Salade de Bohémienne'. However, I am afraid that what they meant by that name was not the 'Czech salad', but the 'Gypsy salad', though, God knows what it really was. This way we could continue to browse through the historic menus.

UNIQUE SPECIMEN FROM TITANIC

Travellers are certainly interested in menus from various means of transport, especially from railway dining cars, boats and, last but not least, aeronautics.

Jídelní lístek z osmdesátých let 20. století
A menu of the 1980s

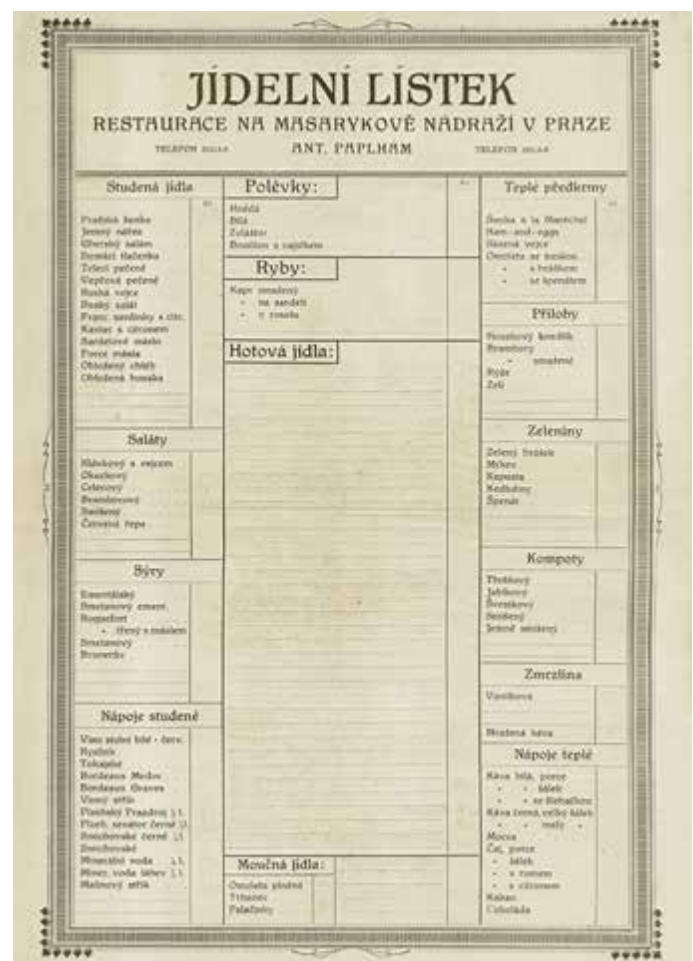


THE MENUS WERE ALSO USED FOR ADVERTISING AND THE INNKEEPERS' COMMUNITY USED TO OFFER ITS MEMBERS SO-CALLED ADVERTISING BOARDS, ON THE INSIDE OF WHICH THERE WERE ADVERTISEMENTS OF THE MAIN SUPPLIERS OF RAW MATERIALS AND TABLEWARE.

Passengers almost always brought menus home as souvenirs from their journeys, which served them as proofs of their adventures, and that was exactly the case of ship menus in the 19th century.

Předválečný jídelní lístek restaurace Masarykova nádraží ve správě Antonína Paplháma. Výběr jídel i přes málo zřetelný text byl impozantní.

Pre-war menu of the Prague Masaryk Railway Station restaurant, which was managed by Antonín Paplham. The choice of food, despite the hardly legible text, was impressive.





HISTORY

In those days it was customary for everyone at the table to receive their own menu, which was naturally kept by the guest. Thanks to that, we can find out, for example, that at the reception aboard the Washington steamship, which was organized for the prominent passenger Ferdinand Lesseps, who travelled to open the Suez Canal, Captain Nathan Appleton was personally present at the table, which was particularly noted on the menu by the owner. The menus from the legendary Titanic were added to the collection of curious menus in the twentieth century. Here, however, it should be noted that most of those menus came from the banquet which was held on the ship before leaving Southampton; allegedly, there are only two menus from the last dinner before the disaster that survived to this day and they have been auctioned off for the sum of £ 22,000. The menu from the Hindenburg aircraft is also a sought-after 'delicacy' for collectors as well as the one from the world's first passenger transatlantic flight.

MENUS ON THE RAILWAY

The menus of restaurant services on the railways make up a separate chapter. For example, a menu

from the opening run of the Orient Express train service has survived to the present day; after that banquet, which had been prepared by a French chef, the guests, who had been carried away by the selection of food, stood up and sang La Marsellaise altogether. By contrast, the menu from the first ride of the German Rheingold Express in 1936 reveals that the Rhine salmon and selected Rhine wine were served on board, but only a few years later, in 1939, the menu from the same train has a note which points out that Jews are not allowed to enter the dining car, and another menu of the year 1942 contains instructions on how many slips of ration coupons are needed to get some bread and butter (if it was real butter at all...). Thus, all these menus have inadvertently become symbols of the historical transformation of the past times. The one from the Orient Express reflects the beginning of the so-called Beautiful Epoch (La Belle Époque) of the late 19th century; the German menus recall the 'brown' Fascist era of the twentieth century. Obviously, the menus can provide the reader with much more information than they were originally intended for. ●

MUZEUM
HLAVNÍHO
MĚSTA
PRAHY

Dům U Zlatého prstenu
The House of the golden ring

Týnská 630/6, Praha 1– Staré Město



MUZEUM
HLAVNÍHO
MĚSTA
PRAHY

PRAHA
PRAHA
PRAHA
PRAHA

PRAHA 1606

MULTIMEDIÁLNÍ POHLED
NA PRAHU RUDOLFA II.

MULTIMEDIA VIEW OF PRAGUE
DURING THE RULE OF RUDOLF II

Koně neklidně přešlapují.
Děti si hrají.
Ženy šeptají.

Praha 1606 se pomalu probouzí
do chladného rána.

Horses are restlessly pacing.
Children are playing.
Women are whispering.
Prague 1606 is slowly awakening
to a cold morning.



www.muzeumprahy.cz



**PRAHA
SPORTOVNÍ**

NAJDI SI FITPARK VE SVÉM OKOLÍ

NA WWW.PRAHASPORTOVNI.EU

 prahasportovni.eu

PRA
PRA
PRA
PRA
GUE
GA
G



MÍČ MUSÍŠ HLADIT JAKO ŽENU

text: Tipsport, foto: Stanislav Tereba

„Narodil jsem se 18. 12. 1947 v Trnavě, chvíli před Vítězným únorem. Nikdy jsme se ale na tohle téma doma nebavili – naši byli komunisti, a navíc celá rodina křesťané. Já ale na Boha moc nevěřím. Když se pak později někteří mí spoluhráči chodili před zápasem pomodlit do kostela, čekal jsem na ně venku u zábradlí,“ říká fotbalový internacionál Karol Dobiaš.

Pocházím ze skromných poměrů. Táta pracoval jako holič, maminka prodávala textilní látky. Když mi bylo šest let, přestěhovali jsme se do Handlové. Tam jsem chodil do základní školy. V létě jsme hrávali fotbal, v zimě postavili branky a hráli hokej, taky jsem lyžoval. Fotbal byl pro mě ale vždycky na prvním místě. Doma jsem hodil tašku do kouta a do večera jsem hrával fotbal, nic jiného mě nezajímalo. Na chatě u babičky a dědy jsme hrávali fotbal, svolávali to slavní bratři Žigárdyovi a já chodil domů s brekem, protože jsem vždycky prohrál. Nade mnou zase plakávala moje maminka, protože jsem byl pověstný svou vyhublou postavou – když jsem začal hrát ligu, vážil jsem 67 kilo.

V Handlově si mě vyhlédl trenér Anton Malatinský a řekl tátovi, že pokud chce mít ze syna fotbalistu, tak ať se přestěhujeme zpátky do Trnavy. Střední škola mě ale nebavila, jedničky jsem měl jen z chování. Výuka na strojařském učilišti probíhala tak,

KAROL DOBIAŠ

(18. prosince 1947, Trnava), bývalý československý fotbalový hráč a trenér, jeho domovským klubem byl Spartak Trnava

Pozice: obránce

Kluby jako hráč: 1966 Spartak Trnava, 1977 Bohemians Praha, 1980 KSC Lokeren

Kluby jako trenér: 1988 Hradec Králové, 1990 Zbrojovka Brno, 1992 Sparta Praha

Národní tým – 67 zápasů, šest branek. Mistr Evropy z roku 1976

Liga – 344 utkání, 20 gólů. Dvakrát byl vyhlášen Fotbalistou roku. Je to třetí nejlepší slovenský fotbalista v historii a osmý (podle fanoušků šestý) nejlepší český fotbalista v historii

Mistrovské tituly – pětkrát mistr ligy s Trnavou, se kterou získal také tři československé poháry

Medailové úspěchy – Mistr Evropy 1976, bronzový medailista na ME 1980; SF PMEZ 1968/1969; pětkrát mistr ČSSR

že tři měsíce jsme chodili do školy a tři měsíce na praxi, na internátě nás bydlelo 40 kluků na pokoji. V 18 letech jsem potom začal hrát ligu, a přestože jsem si pak dodělal pedagogické minimum, věnoval jsem se jen fotbalu – hrál jsem 95 zápasů za rok, tak to ani nešlo jinak. Ligu jsem hrál v Trnavě 11 let a do Bohemky jsem odešel kvůli generační obměně. Spousta hráčů odešla a já měl najednou jít do

obranu. Moc to nefungovalo, začali jsme prohrávat, navíc já tehdy chtěl přidat – byl jsem mistrem Evropy z roku 1976, dostal jsem Řád práce, ale vedoucí tajemník mi napsal, že po analýze hry a enormních požadavků se rozhodli, že mě uvolní. Tak jsem šel na tři roky do Bohemky, kde mi v roce 1980 pomohli odejít do Belgie. V roce 1984 jsem se vrátil do Prahy, koupil jsem si tam byt a od té doby tu žiju 40 let. Je mi 70 a pořád hraju – za Amforu a starou gardu Bohemky.

První nabídka na zahraniční angažmá ale přišla už v roce 1969. Tehdy jsme vyhráli slavný zápas proti Ajaxu Amsterdam, což byla pro Trnavu velká sláva. Začal se o mě velice zajímat Feyenoord Rotterdam, ovšem bylo to zrovna v době, kdy do Belgie emigroval Šaňo Horváth ze Slovanu. Fotbalový svaz vystavil stopku a deset let se ven nedostal nikdo. Za tehdejšího režimu byla vlastně veškerá rozhodnutí politická. Museli jsme držet hubu a krok, nemohli jsme moc vyčuhovat z řady. Jednou jsme se s Rusákama pobili na hřišti, samozřejmě nás pak zavolali na disciplinárku a chtěli nás vyloučit z řad sportovců. Dokonce jsme pak přemýšleli o emigraci, ale nakonec nás po roce omilostnili. Já čekal do roku 1980 a šel ven mezi prvními. Je ale možné, že kdyby to tehdy s Feyenoordem vyšlo, mohl jsem být multimilionář. Já se ale považuju za šťastného člověka, zatím mi chutná jídlo i pití a chci žít co nejdéle.

Pokud jde o srpnovou invazi v roce 1968, tak tu jsem strávil v nemocnici, brali mi tehdy zrovna mandle. Ráno mě vzbudila sestřička a říká, že jsme okupováni. Já se tehdy zeptal, jestli to jsou Američani nebo Němci, ale když mi řekla, že jsou to Rusové, zhrozil jsem se. Sledoval jsem to aktivně, jedno mi to nebylo, ale nedalo se nic dělat. Rozuměl jsem tomu tehdy tak, že nás přišli zachránit, ale nevěděl jsem od čeho. Moji rodiče, s kterými jsem tehdy ještě žil, z toho byli nešťastní, i když to byli komunisti.

S manželkou jsme se seznámili hodně mladí, jí bylo 15 a mě 18 let. Potkali jsme se v kině, potom jsem ji doprovodil domů a pozval ven. Vzali jsme se po mistrovství světa v Mexiku v roce 1970, chodili jsme tehdy spolu dva roky. Po svatbě se nám narodili dva synové. Ti sice fotbal hrají, ale vrcholoví sportovci jako já být nechtěli. Jednu dobu mě to štvalo, ale potom jsem to pochopil. Zpětně mě trochu mrzí, že jsem s nimi netrávil víc času.

Pak přišlo nešťastné mistrovství světa v Mexiku a absurdní verdikt vrcholových orgánů českého sportu. Potrestali nás až do konce roku 1971 vyloučením z reprezentace, trest spočíval v tom, že národák měl smlouvu s Adidasem a my v Trnavě měli Pumu. Řekli nám, že musíme ty Pumy přetříť na Adidas, donesli mi nějakou barvu, ať tam natřem tři čárky. Jenže začalo pršet a barva se smyla. Jak jsme v tom Mexiku zklamali, tak hledali nějakou obět a tou jsme byli my. Po roce jsme remizovali s Finskem a tou remízou jsme sice přišli o postup na mistrov-



V rámci projektu Tipsport pro legendy znovuobjevíme československé sportovní reprezentanty, kteří ve své době byli národními hrdiny. Dnes už je ale mladé generace neznají. Spolu s o. s. Post Bellum se snažíme jejich osudy zaznamenat a připomenout je široké veřejnosti. Každý měsíc natáčíme několikahodinový příběh Sportovní legendy, který Post Bellum dál zpracovává. Těm veteránům, kteří to potřebují, navíc pomáhá nově vzniklá Nadace Tipsport. V tomto čísle uveřejňujeme dva příběhy – fotbalisty Karola Dobiaše a motocyklového závodníka Květoslava Mašity.

ství Evropy, ale nás omilostnili a mohli jsme zase reprezentovat.

Každý Čech či Slovák, ale i mnozí zahraniční příznivci fotbalu se zajímá o Bělehrad 1976 spojený s Panenkovou penaltou ve finále s Německem. Já byl taky určený na penaltu, ale byl jsem vyčerpaný z hry proti Němcům. Jeden z nejlepších penaltových střelců byl Franta Veselý, ale když se blížilo k nástupu určených hráčů, tak Frantu nemohl nikdo najít, on se tak bál, že se schoval. Potom trenér místo mě tedy určil Jurkemika, který tam tu ránu dal. A samozřejmě s Tondou na téma jeho penalty debatujeme. On to trénoval a některým hráčům řekl, že to takto provede.

Ale já jsem se toho bál, říkal jsem si, že brankář soupeře Mayer zůstane ve středu a bude to fiasko, ale samozřejmě děkujeme Tondovi, že udělal takový míč „dloubák“ do středu branky. Mayer to nemohl překonat dlouhé roky vím, že měl na záchodě jeho fotku, a když tam šel, tak mu házel šipky do ksichtu. Byla to pro něj potupa, ale nakonec si to vyříkali. My jsme tehdy počítali s tím, že skončíme třetí čtvrtí, netušili jsme, že budeme mistři Evropy. Já jsem tehdy dostal 36 tisíc korun, Němci dostávali 30 tisíc marek.

Pozn.: Cena na černém trhu byla tehdy 20 korun za marku. ●





STROKE THE BALL LIKE A WOMAN

text: Tipsport, photos: Stanislav Tereba

'I was born in the town of Trnava on 18. 12. 1947, just before the Victorious February. But we never talked about that at home – my parents were Communists, moreover the whole family were Christians. I do not believe in God, though; later, when some of my teammates went to church before the match, I waited for them outside at the railing,' says Karol Dobiaš, an international football player.

My family background was quite modest. My dad worked as a barber and my mother sold textile fabrics. When I was 6 years old, we moved to the town of Handlová, where I went to primary school. In summer we used to play football, in winter we used to put up goals and play hockey, and I also used to go skiing. But for me, football has always been in the first place. At home, I would throw my school bag into the corner and play football until evening, I was not interested in anything else. At my grandma and grandpa's cottage, we used to play football matches, which were called by the famous Žigárdy brothers, and I used to go home crying because I always used to lose. My mother, in her turn, used to cry over me because I was famous for my skeletal figure: when I started playing in the national league, I weighed 67 kilograms.

In Handlová I was spotted by the coach Anton Malatinský, who told my dad that if he wanted his son to become a football player, we should move back to Trnava.

At the age of 18, I started playing in the league. Although I later earned a pedagogical minimum, I only went in for football – playing 95 games a year, there was no other way. I played the league in Trnava for 11 years, and I went to the Bohemian Football Club because of a generation change. A lot of players had left and, suddenly, I had had to play in defence. It had not worked much, so we started to lose matches, and, moreover, I wanted to accelerate at that time; I was the European Champion of 1976, I had been awarded the Order of Labour, but the Chief Secretary wrote to me that after analysing the game and enormous demands, they decided to release me. So I went to the Bohemian Football Club for 3 years, where they helped me to go to Belgium in 1980. In 1984 I returned to Prague, bought an apartment and have been living here for 40 years.



I am 70, and I am still playing football – for the Amphora Football Club and the old Bohemian Guard.

As for the August invasion in 1968, I spent it in the hospital because of a surgery, when I had my tonsils removed. My nurse woke up in the morning and said we had been occupied. I asked if they were Americans or Germans, and when she told me they were Russians, I was terrified. I watched it actively, I cannot say I did not mind it, but there was nothing we could do. In those days, I assumed that they had come to save us, but I did not know from what. My parents, who I was still living with at the time, were unhappy, even though they were Communists

I met my wife when we were very young – she was 15 and I was 18. We met at the cinema, then I escorted her home and invited out. We got married after the World Cup in Mexico in 1970, after going out together for 2 years. Then, after the wedding, two our sons were born. Although they do play football, but they did not want to be top athletes like me. It made me angry at one point, but then I understood it. What I now regret a little is not spending more time with them.

Every Czech or Slovak, as well as many foreign football fans, is interested in the European Championship in Belgrade 1976 associated with Antonín Panenka's penalty goal in the final with Germany. Of course, Tony and I sometimes discuss that penalty. He had trained his kick and told some players that he would do it that way. But I was afraid of it, I thought that Mayer, the opponent's goalkeeper, would stay in the middle and it would be a fiasco, but, of course, we thank Tony for kicking such a 'slap' right in the middle of the goal. Mayer could not overcome it for years; I know that he had a photo of Tony in the toilet, and when he went there he threw darts in Tony's face in the photo. It was a dishonour for him, but in the end they had it out with each other. At that time, we counted on finishing third, fourth, we could not anticipate that we would be European champions. I received 36 thousand Czechoslovak korunas then; the Germans received 30 thousand marks each. Please note that the unofficial exchange rate in the black market was 20 korunas for 1 German mark then. ●

CHÂTEAU APPONY

PRIESTOR PRE VAŠE SNY

text: redakcia, photos: archív

V lone nádhernej prírody stáročných stromov sa vyníma klenot architektúry, ktorý vybudoval v duchu dobovej noblesy šľachtický rod Apponyiovcov. Renesančný kaštieľ s lokálnou sezónnou gastronómiou, moderným vybavením a službami vám ponúku nezabudnuteľné zážitky či jedinečnú knižnicu, ktorá vás preniesie v čase do dávnej minulosti. Taký je kaštieľ Château Appony*** – priestor pre vaše sny.

Sen sa stal skutočnosťou a brány kaštieľa sa pre verejnosť otvorili v roku 2011. V kaštieli slúžiacom dnes ako štvorhviezdičkový hotel sa usporadúvajú svadby, konferencie, firemné akcie, športové aktivity a ponúka aj externý catering. Ubytovanie poskytuje v troch štandardoch o kapacite 41 izieb, čo predstavuje 120 lôžok. Konferenčné priestory sú vhodné na usporiadanie širokej škály akcií. Nájdete tu luxusnú svadobnú sálu so štukovým zdobením stropu, Moderný salón, Kočiareň, Privátnu miestnosť a VIP salónik. Château Appony ponúka množstvo pobytových balíčkov, ktoré je možné absolvovať aj na základe príspevku na rekreáciu.

MYSTERIÓZNA MIESTNOSŤ ALEBO TRINÁSTA KOMNATA KAŠTIEĽA

Návštevníci by si nemali nechať ujsť prehliadku historickej knižnice, ktorá v sebe ukrýva knižný poklad, silný príbeh a neutíchajúcu energiu, ktorú je cítiť, akonáhle človek prekročí prah tejto miestnosti.

Knižná zbierka rodu Apponyiovcov je známa dodnes pod názvom Apponyovská knižnica (Bibliotheca Apponiana). Založil ju okolo roku 1770 gróf Anton Juraj Apponyi (1751–1817) vo Viedni a mala pôvodne okolo 30 000 zväzkov. Jej osud mal byť spečatený po roku 1948, kedy z nej urobili komunisti obilnú sýpku a osem rokov bolo v knižnici uskladnené obilie spolu s knihami. Nepredstaviteľné barbarstvo prerušil františkán a politický väzeň Vsevlad J. Gajdoš, ktorý knižnicu z poverenia Matice slovenskej skatalogizoval a očistil, čím ju zachránil pred likvidáciou a spálením. Knihy boli uskladnené v kaštieli až do roku 1972, kedy boli v žalostnom stave odvezené do štátnych depozitov MS v Martine, a interiér knižni-

ce bol spálený v tunajšom parku. Po rekonštrukcii kaštieľa slovensko-švajčiarskym konzorciom I & P Slovakia a po dohode so Slovenskou národnou knižnicou bola podpísaná zmluva o znovunavrátaní Apponyiovskej knižnice späť do obnovených priestorov kaštieľa.

ŠTÝLOVÁ REŠTAURÁCIA SONGE, ČO Z FRANCÚZSKOHO PREKLADU ZNAMENÁ „SEN“

Reštaurácia s kapacitou 80 osôb prináša dokonalú súhrn tradičných hodnôt s akcentom na súčasné trendy a symfóniu chutí domácej kuchyne.

Milý personál, ktorý vás uvíta a ponúkne v koži viazaný à la carte, je začiatkom gastronomického festivalu, ktorý je zostavený vždy sezónne a mení sa štyrikrát do roka, symbolicky podľa ročných období.

Voľný čas tu môžete stráviť oddychom vo wellness centre, ktoré ponúka plavecký bazén, jacuzzi a štyri typy sún. Určite si vyberiete zo širokého spektra masáží. Pre aktívnych dovolenkárov poskytuje hotel dve bowlingové dráhy, dva tenisové kurty, zapožičanie bicyklov a túry po okolí. ●





KOUSEK ČESKA NALEZNETE V RUMUNSKU

text: redakce, foto: festivalbanat.cz

Stále více Čechů touží na svých cestách poznat panenskou přírodu, neporušenou krajinu a historická obydlí. Často jezdí do vzdálených, i exotických zemí. A přitom „nedaleko“ – asi tisíc kilometrů od Prahy – naleznou v Rumunsku, co hledají, a navíc se tu domluví i svou mateřštinou. Ten český „ostrov“ je oblast Banát.

Tradiční zemědělství tu zachovalo neporušenou krajinu, a pokud se díváte na fotografie českých vesnic z devatenáctého století, tak tu nostalgii zažijete v tomto místě „in natura“.

Dějiny Čechů v této oblasti sahají do 19. století, kdy tu čeští přistěhovalci založili šest vesnic. Habsburkové totiž chtěli podpořit populaci v této části Evropy. Tehdy velmi zalesněná oblast byla také osídlena i z dalšího důvodu, byly tu vhodné podmínky pro vybudování vojenských opevnění, která měla sloužit coby ochrana před nájezdy Turků.

Tato chudá oblast byla často přehlížena a například elektřina tu byla zavedena prakticky až v roce 1993. Přestože tu žijí naši krajané tolik let, na svůj rodný jazyk, i když mnohdy v archaické podobě, tady nezapomněli. Domluvíte se tu česky, a dokonce můžete platit i českými korunami. V každé vesnici

s výjimkou Gerniku si můžete vypůjčit knihy v české knihovně. Krajané si také přinesli s sebou české zvyky, dodnes tu například „pálí čarodějnice“. Také se tu můžete setkat s jídly jako z českých kuchařek – jen suroviny tu kuchařinky musely trochu přizpůsobit místní nabídce a možnostem.

Populace zde stále klesá – v roce 1948 tu žilo přibližně 35 000 obyvatel, po roce 1989 se mnozí vrátili do rodné země.

To samozřejmě ztížilo podmínky. A tak se mnozí snaží pomoci, aby tradice zůstala zachována. Podpoříte ji kupř. už tím, když sem přijedete jako turisté – budete mít odtud skvělé zážitky, a navíc podpoříte místní obyvatele. Turistika to jistě nebude masivní, ale i ta „šetrná“ je pro místní obyvatele k nezaplacení.

Velkou pomocí je ovšem Festival Banát. Jeho účastníci přijeli především zvláštním vlakem (na



službami a produkty dokáží přijít v této chudé oblasti i na několik „normálních“ měsíčních platů, což může být pro ně motivací zůstat v tomto místě a zachovat tak unikátní české tradice.

Festival volně navazuje na tradici kulturně-hudebních festivalů, které se v minulých letech konaly na území českých vesnic, převážně pak v Gerniku a Svaté Heleně. V roce 2012 se festival přesunul do vesnice Eibenthal, kde žije nyní největší česká komunita v celém Rumunsku.

„I když letošní ročník už proběhl, určitě ti, kteří čtou tento článek, si mohou naplánovat svou cestu do této oblasti na příští rok. Je už znám

termín festivalu. Bude to opět v srpnu. Tento festival i nedotčená krajina vám přinesou nečekané zážitky,“ říká člen organizačního výboru Štěpán Slaný.

Více na www.Festivalbanat.cz ●

této akci se podílejí i JLV), který přivezl přes 1200 účastníků. Přes třicet českých kapel pak vystupuje bez nároku na honorář. Festival je určen především tamním krajanům. Místní obyvatelé si nabízenými

krupička ohňostroje

Ohňostroje

- Konfety
- Prskavky
- Fontány
- Dýmovnice
- Ohňostroje

Karneval

- Kostýmy
- Masky
- Paruky
- Doplnky
- Žertíky





A PIECE OF CZECHIA FOUND IN ROMANIA

text: editors, photos: festivalbanat.cz

More and more Czechs are eager to explore virgin nature, unspoilt countryside and historic dwellings on their journeys. They often travel to distant and exotic countries. And yet, quite 'near' – about a thousand kilometres from Prague, in Romania – they can find what they are looking for and, moreover, they can communicate their mother tongue. This Czech 'island' is situated in the Banat area.

Traditional agriculture has preserved its untouched landscape, and if you look at photos of Czech villages from the nineteenth century, in this place you will experience the nostalgia 'in natura'.



The history of Czechs in this area dates back to the 19th century, when Czech immigrants founded six villages here. The Habsburgs wanted to support the population in this part of Europe. There was another reason for inhabiting this forested, though. There were suitable conditions for building military fortifications, which were intended to serve as protection against the invasions of the Turks.

This poor area had been often overlooked and, for example, electricity had not been introduced here



until 1993. Although our compatriots have lived here for so many years, their native language, though often in archaic form, has not been forgotten here. You can speak Czech here and you can even pay with Czech korunas. In every village, except Gerník,

inhabitants of this poor area can earn money which equals their several 'normal' monthly salaries by offering tourists services and products, which may be an incentive for them to stay there and preserve the unique Czech traditions.



Festival v Banátu je pro místní slavnostní událostí
The Festival in Banat is a special event for the locals

you can borrow books from the Czech library. Our compatriots also brought Czech customs with them, for example 'witches' are still burnt here. You can also taste dishes like in Czech cookery books - only the ingredients had to be adapted a little to the local conditions and options.

The population is still declining: in 1948 there were about 35,000 inhabitants, but after 1989 many of them returned to their home country.

This, of course, has made the conditions even more difficult. Therefore many people try to help preserve the traditions. You can support them, for example, if you come here as a tourist - you will bring home great experiences and also support the locals. The tourism will certainly not be massive, but even the 'frugal' tourism is priceless for the locals.

However, the Banat Festival is really big help. Most of its participants arrived on a special train, which brought over 1,200 people (JLV company also participates in this event). Furthermore, over thirty Czech music bands performed there without charging any fees. The festival is intended primarily for the local compatriots. Thanks to the festival, the

The festival loosely follows the tradition of cultural and music festivals that took place in the Czech villages in the past, mainly in the villages of Gerník and Saint Helen (*Svatá Helena*). In 2012 the festival moved to the village of Eibenthal, which is now the largest Czech community in Romania.

'Although this year's festival has already been held, surely those who are reading this article can plan their trip to the area for next year. The dates of

THIS CZECH 'ISLAND' IS SITUATED IN THE BANAT AREA.

the festival are already known. It will take place in August again. This festival and unspoiled landscape will bring you unexpected experiences,' says Štěpán Slaný, a member of the organizing committee

More information on www.Festivalbanat.cz ○



OBJEVTE FRANTIŠKOVY LÁZNĚ,

PERLU V MOŘI PÁRKŮ

text: redakce, foto: archiv

Zažijte lázeňskou pohodu přímo v srdci lázní, v jednom z našich hotelů Savoy*** nebo Goethe***!

AŽ UŽ HLEDÁTE LÉČBU, ANEBO WELLNESS – U NÁS JSTE SPRÁVNĚ!

Podzimem zbarvené parky, oslavu mladých svatomartinských vín, první sněhové vločky i příchod adventu si u nás opravdu v klidu vychutnáte!

Nabízíme také vánoční a silvestrovské pobyty. Toužíte po Vánocích v klidu a bez stresu, anebo plánujete bujarou oslavu Silvestra? Umíme obojí!

Přijďte a přesvědčte se sami!

Tip na dárek ke každé příležitosti – náš dárkový poukaz. ○

Volejte a piště nám kdykoli. Jsme tu pro Vás 24 hodin denně sedm dní v týdnu.

HOTEL SAVOY****

tel.: +420 354 203 000
recepce@spahotel-savoy.cz
www.spahotel-savoy.cz

HOTEL GOETHE***

tel.: +420 354 204 000
recepce@spahotel-goethe.cz
www.spahotel-goethe.cz



DISCOVER THE SPA TOWN OF FRANTIŠKOVY LÁZNĚ, A PEARL IN THE SEA OF PARKS

text: editors, photos: archives

Experience the spa comfort right in the heart of the spa in one of our hotels – Savoy**** or Goethe***!



WHETHER YOU ARE LOOKING FOR TREATMENT OR WELLNESS – YOU ARE IN THE RIGHT PLACE HERE!

Staying in our hotels you can really enjoy the autumn-coloured parks, St. Martin's young wines fest, the first snowflakes and the Advent!

We also offer Christmas and New Year's Eve stays. Do you long for peaceful and stress-free Christmas, or are you planning a lively New Year's Eve celebration? We can assure both!

Come and see for yourself!

Tip for any occasion – our gift voucher. ○



Call and email us at any time. We are here for you 24 hours a day, seven days a week.

HOTEL SAVOY****

phone: +420 354 203 000
recepce@spahotel-savoy.cz
www.spahotel-savoy.cz

HOTEL GOETHE***

phone: +420 354 204 000
recepce@spahotel-goethe.cz
www.spahotel-goethe.cz



Pohodlí pro každou příležitost

*V novém interiéru
vlaku Pendolino*

www.cd.cz



České dráhy
Národní doprava



ZNOVÍN TO JE KVALITA!

text: redakce, foto: archiv

Znovín Znojmo je významným pěstitelem a producentem vín s celorepublikovým dosahem.

Objemem výroby patří mezi střední vinařské producenty, což umožňuje maximálně se soustředit na kvalitu a uvádět na trh vedle tradičních známkových a odrůdových vín v klasickém balení zajímavé a nové výrobky špičkové třídy, speciální vína v atypických baleních, archivní vína, přívlastková, případně ročníková vína z nejlepších vinařských poloh, vína VOC Znojmo, stále oblíbenější výrobkovou řadu Ještěrka zelená, Ledňáček říční a nově Rosnička zelená. Nechybějí ani vína ledová a slámová. V portfoliu výrobků najdeme i ucelenou řadu sektů a společnost vlastní také jeden z nejstarších archivů vín v České republice.

Znovín se zařadil mezi významné pěstitele vinné révy v České republice. Důležitou vlastnil pouze dvě vinice – věhlasný Šobes v obci Podmolí a Staré vinice v obci Havraníky. Na přelomu let 2010 a 2011 koupil 260 ha vinic na Hustopečsku a 250 ha ve Znojmské vinařské podoblasti. Po mnohaletém období, kdy Znovín nakupoval hrozny od svých stálých dodavatelů, dospěl k závěru, že vlastní surovina je základem jistoty a kvality.

Znovínská vína nechybějí ve většině prestižních hotelů či restaurací a podávají se při mezistátních návštěvách či setkáních. Společnost organizuje četné společenské akce, řízené degustace a naučné ochutnávky, pravidelně se zúčastňuje řady tuzemských i zahraničních vinařských přehlídek včetně prestižních světových výstav, kde sbírá cenné úspěchy. ●



ZNOVÍN THAT IS THE QUALITY!

text: editors, foto: archives

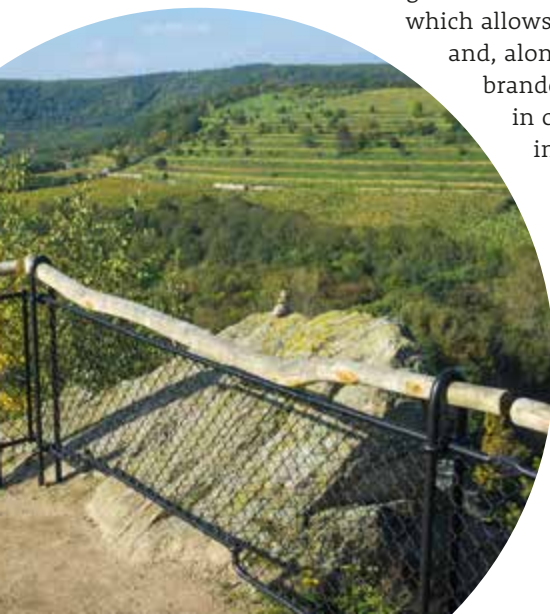
Znovín Znojmo is an important vine grower and wine producer with nationwide reach.

As to the volume of production, the company is among the middle-size wine producers, which allows it to focus on quality and, alongside traditional branded and varietal wines in classic packaging, introduce in the market interesting and new top-class products, special wines in atypical packages, its own vintage wines, attributive or vintage wines from the best wine-growing locations,

Znojmo Original Certification wines, 'Ještěrka zelená' ('Green Lizard') wine – the ever more popular product line, 'Ledňáček říční' ('Common Kingfisher Bird') wine and the newly introduced 'Rosnička zelená' ('Green Tree Frog') wine. Ice wines and straw wines are represented as well. The product portfolio also includes wide assortment of sparkling wines, and, moreover, the company owns one of the oldest wine archives in the Czech Republic.

Znovín has ranked among the remarkable vine growers in the Czech Republic. Until recently, it owned only two vineyards – the renowned Šobes in the village of Podmolí and the Old Vineyards in the village of Havraníky. At the turn of 2010 and 2011 the company bought 260 ha of vineyards in the Hustopeče region and 250 ha in the Znojmo wine-growing sub-region. After many years of buying grapes from its regular suppliers, Znovín company came to the conclusion that its own raw materials constitute the basis of certainty and quality.

Znovín wines are found in the most prestigious hotels or restaurants and are served during international summits and meetings. The company organizes numerous social events, guided tastings and educational tastings, regularly participates in a number of domestic and foreign wine shows, including prestigious world exhibitions, where it collects valuable awards. ●





VÍNA HRDÁ NA SVŮJ PŮVOD



Rosnička je často spojovaná s předpovědí počasí. Právě počasí má v každém ročníku rozhodující vliv na charakter vín. Vína, ve kterých je projev počasí nejvýraznější, nesou označení Rosnička zelená.



ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ



KDO NEPADÁ, TEN NEZÁVODÍ

text: Tipsport, **foto:** archiv

„Jestli si někdo myslí, že stačí sednout na motorku a jet, tak se mýlí. Motorky jsou fyzická dřina jako každý jiný sport,“ říká desetinásobný mistr Evropy a šestinásobný vítěz Mezinárodní šestidenní Květoslav Mašita.

V roce 2002 na kongresu FIM (Mezinárodní federace motocyklistů) v Praze obdržel stříbrnou medaili za rozvoj motocyklového sportu a v roce 2014 jej jako prvního Čecha uvedli do Síně slávy FIM. Za svůj největší úspěch ale považuje, že se mu jeho koníček stal povoláním a také desítky let krásného manželství. V terénních soutěžích si vysloužil přezdívku „pan Neporazitelný“.

KLUK, KTERÝ MĚL BLÍZKO K MOTORISMU

Narodil jsem se nedaleko Prahy ve Všenorech do docela obyčejné rodiny. Táta byl účetní a maminka vyučená švadlena pracující ve fabrice. Moje poněkud zvláštní jméno pochází z rodinné historie. Zdědil jsem je po otcově bratrovi Květoslavu, který padl

v Praze při revoluci v roce 1945. Je po něm pojmenovaná ulice ve Všenorech.

Už jako kluk jsem měl blízko k motorismu, protože se u nás jezdilo hodně závodů. S kluky jsme závodili na kolech, v lese a kolem rybníka jsme si budovali terény, skoky a různé zatáčky a dávali jsme si jména tehdejších závodníků.

Ve čtrnácti letech jsem si od souseda koupil starého pionýra a začal jsem ho předělávat na závodní stroj. V patnácti jsem se s ním mohl konečně přihlásit na závody malých motocyklů. Nebyl jsem nejlepší, ale okoukal jsem tam vychytávky pro moji další motorku. Táta nebyl od černého řemesla, a tak mi s nimi nemohl pomoci, ale zase měl kamarády z motoristického Svazarmu, mezi které jsem začal chodit, a ti mi něco občas poradili. Navíc ve Světě motorů tehdy vycházely návody na různé úpravy motorek. Svého pionýra jsem tedy upravoval tak dlouho, až jsem se dostal mezi malými motorkami na špičku.

Ve Svazarmu se mi nejvíce věnoval tátův kamarád pan Hrudka. Byl to švagr Jaromíra Čížka, bývalého mistra Evropy v motokrosu. Já se snažil trénovat podle toho, co mi tehdy doporučovali, takže jsem si pořídil i jednokolku a jezdil na ní při každé příležitosti. Ségra mi nosila tašku a já jezdil na jednokolce do školy. To byly tedy moje začátky.



KONÍČEK SE MU STAL POVOLÁNÍM

Přeskočím nyní až do jara 1965, kdy mne vyslali na terénní soutěže v Benešově, kterým se dnes říká enduro. Nebyl jsem z toho nadšený, protože do té doby jsem jezdil motokros. Vyhovovaly mi jen zhruba dvoukilometrové okruhy a starty všech jezdců najednou na rozdíl od endura, které mě tehdy ještě moc nebavilo. Jezdilo se v přírodě, kde byla trať označená šipkami a měřila kolem 300 km. Navíc v nich byly také rychlostní zkoušky na silnici a v terénu a tehdy se jezdila i zkouška akcelerace a brzdění. Jezdec si také musel na trati na motorce všechno opravit sám, což pro mě nebyl problém, protože jsem byl zvyklý si motorky upravovat odjakživa sám.

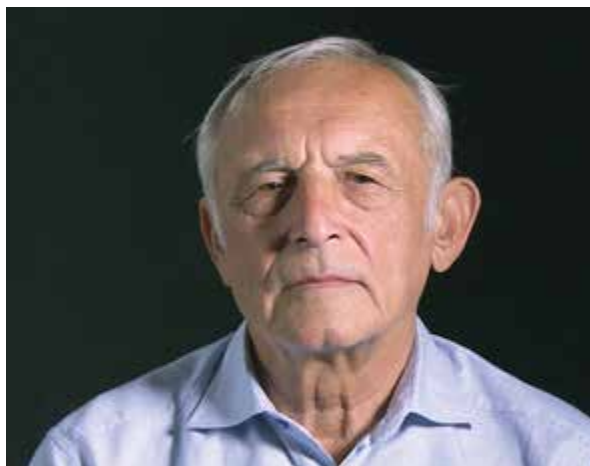
Ale nakonec jsem si řekl, že je motorka jako motorka, a začal jsem jezdit enduro. Odjezdil jsem první sezonu dobře a nominovali mě na Šestidenní ve Švédsku za klubové družstvo Dukly. Byl jsem v týmu s Frantou Mrázkem a Pavlem Vyhnalem a skončili jsme třetí. Od následujícího roku 1967 už mě zařadili do reprezentace v Dukle Praha mezi profíky.

Od roku 1968 jsem se zúčastňoval seriálů dvou-denních soutěží mistrovství Evropy a desetkrát po sobě jsem vyhrál. V roce 1970 povýšila Šestidenní na mistrovství světa a náš tým vyhrál tehdy sedmkrát a z toho já jsem jednou nejel kvůli zranění ramene, takže jsem se stal šestinásobným mistrem světa.

MEZINÁRODNÍ ŠESTIDENNÍ

Šestidenní pro mě byla samozřejmě vždy největší výzvou, nejnáročnějším závodem, kdy se jede tři sta kilometrů šest dní po sobě v nevyzpytatelném přírodním terénu. Zpočátku jsme mívali velké obavy z Itálie, protože tam byly terény, na které jsme nebyli zvyklí. Bylo to tam samé kamení, v horách pěšinky s oblázky, které když prorostly travou, nešlo to vyjet, ani sjet z kopce. Když to navíc třeba namoklo, byla z toho sjezdovka. Nejdramatičtější okamžiky jsem ale prožil na Šestidenní v Anglii v roce 1975, ještě v době, kdy jsme si museli všechno opravovat sami. Tehdy mi při rychlostní zkoušce praskl řetěz a to se ukázalo jako velký problém, protože jsem zrovna na tohle neměl žádný ‚vercajk‘. Konkurenti hned kolem mě vytvořili hlouček, takže už mi nikdo nemohl nic podat. Nakonec jsem tedy pomocí šroubováku a kamenem ten řetěz roznýtoval a znovu snýtoval, abych dojel do časovky, kde jsem si mohl řetěz vyměnit. Není divu, že jsme ten závod tehdy nevyhráli a skončili jsme třetí.

Největší smůlu jsem však měl v roce 1972 před Šestidenní ve Špindlerově Mlýně, kde jsem si tři dny před startem zranil rameno a Šestidenní jsem se kvůli tomu nakonec nezúčastnil. Z motorky jsem do té doby spadl nespočetněkrát; kdo nepadá, ten nezavodí, ale nic vážného se mi nikdy nestalo, což bylo dáno i tělem vytrénovaným k pevnosti a ohebnosti. Ve ‚Špindlu‘ jsem ale na tréninku ztratil rovnováhu a spadl na rameno. Prasklo mi kloubní pouzdro.



KVĚTOSLAV MAŠITA

se narodil 2. října 1947 ve Všenorech a patří k nejúspěšnějším endurovým jezdcům motocyklové historie. Vedle šesti světových trofejí v Šestidenní vybojoval i deset titulů za sebou – v letech 1968–1977 – na mistrovství Evropy v terénních motocyklových soutěžích. Na svém kontě má rekordních 33 vítězství.

Mezinárodní Šestidenní:

1970 – Španělsko, 1. místo
 1971 – Anglie, Man, 1. místo
 1972 – Špindlerův Mlýn – nezúčastnil se
 1973 – Amerika, 1. místo
 1974 – Itálie, 1. místo
 1975 – Anglie, 3. místo
 1976 – Rakousko, 2. místo
 1977 – Považská Bystrica, 1. místo
 1978 – Švédsko, 1. místo
 1979 – Německo, 3. místo

Když šel do důchodu velitel motoristického oddílu František Mošna, dosadili mě na jeho místo. František byl skvělý člověk, motocyklové středisko zakládal a věnoval mu celý svůj život. Převzít funkci po něm byla pro mě velká výzva, protože jsem věděl, že to nebude jednoduché. Nějak jsme to ale zvládali, měli jsme i úspěchy. Patřili jsme v Dukle ke střediskům, která vozila ze závodů nejvíce medailí.

Dokud byly motorky, bylo to dobré. Největší problém nastal po revoluci v roce 1989, kdy u nás padly fabriky, a jak strakonická ČZ, tak i Jawa. Obě přestaly vyvážet do Ruska, vývoj se zastavil a nebyly u nás speciální závodní motorky. Stroje ze Západu byly tehdy příliš drahé, což obnášelo shánění peněz. Nakonec v roce 1993 přišlo politické rozhodnutí, že vrcholová střediska v Dukle i ve Svazarmu končí a s tím se nedalo nic dělat. Odešel jsem do civilu. ●



WHO DOES NOT FALL DOES NOT COMPETE

text: Tisport, photos: archives

‘If anyone thinks that you just sit on a motorbike and go, then they are very much mistaken. Motorbikes are a physical toil like any other sport,’ says Kvetoslav Masita, a ten-time European champion and a six-time winner of the *Six Days Reliability Trial* international motorcycling race.

In 2002 he was awarded a silver medal for the development of motorcycle sport at the Congress of the International Motorcycling Federation (FIM) in Prague, and in 2014 he was the first Czech to be introduced to the FIM Hall of Fame. Yet, he considers something different as his greatest life achievements: the fact that his hobby has become his profession and also the decades of his happy marriage. In the field competitions he earned the nickname – Mister Unbeatable.

A BOY WHO WAS INTO MOTORING

I was born near Prague in the village of Všenory into a quite an ordinary family. My dad was an accountant and my mother worked in a factory as a seamstress. My rather strange name comes from the family history. I inherited it from my father's brother Květoslav, who died in the revolution of 1945. A street in Všenory is named after him as well.

As a child I was into motoring because there were many races in the place where I lived. I used to race with the other boys, we used to make terrains, jumps and various turns in the woods and around the pond and take the names of famous racers.

HOBBY BECOMES A PROFESSION

Now, I will skip my story until the spring of 1965, when I was sent to the town of Benešov to participate in the field competitions which are called enduro today. At first, I was not excited about it because I had been competing in motocross by then. But in the end, I thought to myself – it is just a motorbike like any other, so I started to ride enduro. I rode the first season well and was nominated to represent Dukla Club team in the international race – Six Days Reliability Trial – in Sweden. I was

in the team with František Mrázek and Pavel Vyhnal and we came third. Starting from the following year 1967 I joined the Dukla Prague main team and, thus, found myself among the professionals.

Since 1968, I have taken part in several series of two-day European Championships, which I have won ten times in a row. In 1970 the Six Days Reliability Trial changed into the Road Racing World Championship and our team has won seven times, of which I did not ride only once due to a shoulder injury, so I became a six-time World Champion.

SIX DAYS TRIAL, THE INTERNATIONAL RACE

Of course, the Six Days Trial was always the biggest challenge for me, the most difficult race ever, where you ride three hundred kilometres in an unpredictable natural terrain for six consecutive days. At first, we were very worried about Italy because there were terrains we were not used to. There were only rocks; in the mountains there were paths with pebbles and with grass grown through them, which made it impossible to ride neither uphill, nor downhill. Moreover, when it got wet, those paths were like slippery ski slopes. But the most dramatic moments that I have ever experienced were at the Six Days Trial in England in 1975. In those days we had to repair everything ourselves. So, when the chain on my motorcycle broke during the speed test, it turned out to be a big problem because I did not have any special tools for that. My competitors made a clump around me so no one could pass me anything. Finally, with a screwdriver and a stone, I unriveted and then riveted the chain so as to be able to come to the time trial, where I could change the chain. No wonder we did not win that race and finished third.

However, I had the most bad luck in 1972 before the Six Days Trial in Špindlerův Mlýn, where I had injured my shoulder three days before the start and I did not take part in the Six Days Trial in the end. Until then, I had fallen from the motorcycle countless times – who does not fall does not race – but nothing serious had ever happened to me, which was also owing to the body trained for strength and flexibility. In Špindlerův Mlýn, however, I lost my balance while practicing and fell on my shoulder. The joint sleeve snapped.

ACHIEVEMENTS

Květoslav Mašita was born on 2nd October 1947 in the village of Všenory and is one of the most successful enduro riders in the motorcycling history. In addition to six World Cups in the Six Days Trial, he won ten champion titles in a row between 1968 and 1977 in the European Championships in off-road motorcycle competitions. His personal record counts 33 victories. ●

Koupit si jízdenky online je tak lehké

Navíc získáte vagón výhod:

- jízdenky zdarma ve věrnostním programu ČD Body
- místenky zdarma
- vrácení jízdného 15 min před odjezdem
- nejlevnější dostupné jízdenky
- jízdenka v mobilu i přes SMS



Nakupujte jízdenky na www.cd.cz/eshop
nebo přes apku **Můj vlak**.





UNIKÁTNÍ PLÁŽOVÝ RESORT NA SRÍ LANCE

text: Marek Němec (je honorárním konzulem Srí Lanky pro Českou republiku), **foto:** Siam Travel



Resorty a hotelové komplexy po celém světě se postupně začínají podobat jeden druhému jako vejce vejci. Málokdy vás zde něco překvapí. Vždy jsem chtěl vytvořit něco nového, originálního, autentického.

V roce 2002 jsem koupil pozemek o rozloze 10 000 m² přímo na dvoukilometrové panenské pláži, porostlý tropickou vegetací a palmami. Těch palem jsem tenkrát napočítal 108. Až později jsem se dozvěděl o symbolice tohoto čísla. Pláž je dokonale skryta, takže ani dnes ještě nemá svoje jméno. Nejbližší město je Trincomalee osm kilometrů od resortu.

Resort má český management, vaříme fantastickou a kreativní kombinaci autentických místních jídel v kombinaci s evropskou mezinárodní kuchyní.

Kromě dvouhodinových výletů lodí za velrybami a delfíny či šnorchlováním jsou zde atraktivní možnosti jednodenních výletů za památkami UNESCO (90 km/1,5 h) Pollonaruva, Dambula, Siggiria, Anuradhapura, Mihintale nebo safari se slony (Minneriya).

K dispozici na pláži je zdarma paddle board a beach volejbal. Na resortu je ájurvédké centrum, které nabízí nejen klasické masáže, ale také konzultace s ájurvédkým lékařem o stravě, výživě a dalších věcech.

Společně se svou ženou „Dádou“ posouváme resort díky kreativní zahradní tropické architektuře neustále dopředu. Chilloutové zóny, ájurvédké rostliny a keře, palmové háje a především neopako-



Nádherné klidné pláže na vás čekají přímo u resortu

Amazing quiet beaches are waiting for you right by the resort

vatelné výhledy na bílou pláž a Indický oceán vás přenesou do dimenze unikátních zážitků propojení s přírodními elementy.

Rok 2020 je podle mnoha nezávislých cestovatelských serverů rokem, kdy byste rozhodně neměli vynechat Srí Lanku jako turistickou destinaci budoucnosti. ●

www.srilankaresort.cz



UNIQUE BEACH RESORT IN SRI LANKA

text: Marek Němec (Honorary Consul of Sri Lanka for the Czech Republic),
photos: by Siam Travel

Resorts and hotel complexes around the world are gradually beginning to resemble each other like two peas in a pod. You can hardly ever be surprised by anything here. I have always wanted to create something new, original, authentic.

In 2002 I bought a plot of 10,000 square meters right on a two-kilometer virgin beach, covered with tropical vegetation and palm trees. Those palms I counted 108. And later I learn about the symbolism of this number. Pláž is perfectly hidden so that even today does not have its name. The nearest town is Trincomalee 8 Km from the resort.

The resort has Czech management. As for the food, guests are offered a creative combination of authentic local dishes and European international cuisine.

In addition to two-hour boat trips to whales and dolphins or snorkeling, there are attractive day trips to UNESCO sites (90 Km / 1.5 hrs) Pollonaruwa, Dambula, Sigiriya, Anuradhapura, Mihintale or elephant safari (Minneriya).

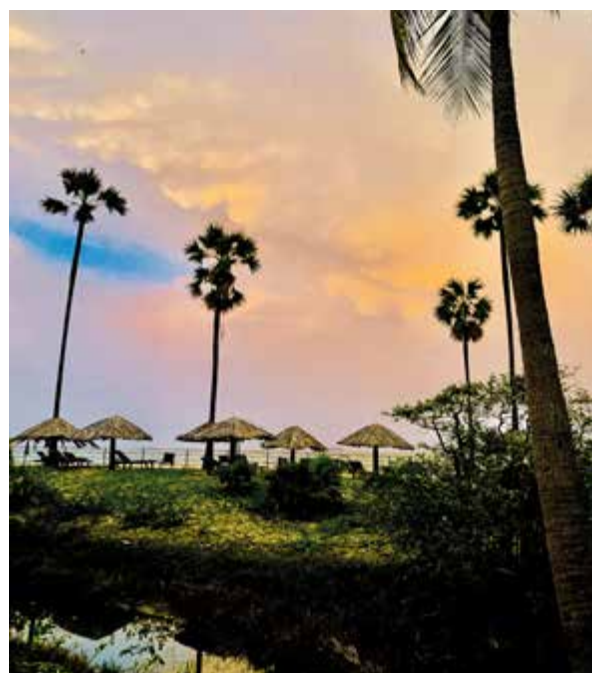
There is also a paddle board and beach volleyball, which are for free.

The resort has an Ayurvedic center that offers not only classic massages but also consultations with ayurvedic doctor and diet, nutrition and other things.

Together with my wife „Dáda“ we are moving the resort forward with creative garden tropical architecture. Chillout zones, Ayurvedic plants and shrubs, palm groves and, above all, unrepeatable views of the white beach, the Indian Ocean will take you to the dimension of unique experiences of interconnection with natural elements.

2020, according to many independent travel sites, is a year when you should definitely not miss Sri Lanka as a tourist destination of the future. ●

www.srilankaresort.cz





ZVÍŘECÍ IKONY DAVIDA IŠTOKA

text: redakce, foto: archiv

Berounský výtvarník David Ištoka má za sebou spoustu samostatných i společných výstav nejen v České republice, ale i v zahraničí, např. v Holandsku, Německu a na Slovensku.

Malíř je držitelem Evropské medaile za umění Franze Kafky, jeho díla jsou zastoupena například v soukromých sbírkách Bibliothèque Royale de Belgique, Modern Art Museum Monaco, je členem Fédération Nationale de la Culture Française a European Art Group Accademia Internazionale il Convivio v Itálii.

Zúčastnil se svými díly mnoha charitativních projektů doma i v zahraničí. Z jeho nové tvorby zaujaly obrazy zvířecích ikon.

Více: Facebook: David Ištoka 



ANIMAL ICONS BY DAVID IŠTOKA

text: editors, foto: archives

The artist David Ištoka from Beroun has had a number of solo and collective exhibitions not only in the Czech Republic but also abroad, e.g. in the Netherlands, Germany and Slovakia.

The painter holds the European Medal of Franz Kafka for Artistic Creation and his works are found in some private collections such as the *Bibliothèque Royale de Belgique* (the Royal Library of Belgium) and the Modern Art Museum in Monaco. He is also a member of the *Fédération Nationale de la Culture Française* (the National Federation of the French Culture), the European Art Group and *Accademia Internazionale il Convivio* in Italy. He has participated in many charity projects both in the Czech Republic and abroad. Looking at his new works, you are captivated by the images of animal icons.

Find out more on Facebook: David Ištoka 

www.burgerking.cz

NEJLEPŠÍ RYCHLÉ BURGERY V CENTRU



PRAHA MASARYKOVO NÁDRAŽÍ

otevřeno od 9/2019



BUDIŽ BLUETOOTH SVĚTLO

Světlo Lume Cube LED je zařízení velikosti dlaně. Jeho plně nastavitelný jas má výkon 1 500 lumenů. Lume Cube může fungovat jako nepřetržitý světelný zdroj pro video a také jako blesk pro fotografování. Díky připojení Bluetooth Lume Cube můžete plně přizpůsobit světelný zážitek pomocí aplikace smartphonu.

Zařízení je plně vodotěsné do 30 metrů, což z něj činí skvělý nástroj i pro fotografování pod vodou. ●



LET THERE BE BLUETOOTH LIGHT!

Lume Cube LED is a palm-sized lighting device. It has fully adjustable brightness and produces 1500 lumens. Lume Cube can act as a continuous light source for video and also as a flash for shooting. With the Bluetooth Lume Cube connection, you can fully customize your lighting experience with your smartphone. The device is fully waterproof to a depth of 30 meters, which makes it a great tool for underwater photography. ●

GADGETS

text: redakce | the editors, foto | photos: archiv | archives

Hračky do chytrých domácností Toys for Smart Homes

CHYTRÉ ZAVAZADLO PROCONNECTED 4 WHEEL HUBLESS ROLLER

Často cestujete a využíváte hodně elektroniky, našli jsme pro vás chytré zavazadlo s velkou kapacitou záložní baterie. Kapacita baterie je 20 100 mAh/74,37 Wh. Dokáže nabít i notebook a podobná zařízení. Baterie jde z kufru rychle a jednoduše vyndat pro nabíjení tam kde s kufrem nemůžete. Toto příruční zavazadlo je schváleno TSA (Transportation Security Administration) ●

SMART LUGGAGE PROCONNECTED 4 WHEEL HUBLESS ROLLER

Do you often travel and use a lot of electronics? We have found for you smart luggage with a large capacity of the backup battery. The battery capacity is 20,100 mAh / 74.37 Wh. It has enough reserve power to charge a laptop and similar devices. The battery can be removed quickly and easily from the case. This hand luggage is TSA-approved (Transportation Security Administration). ●



VLAKEM ZA TITULEM

Tým amerického fotbalu Prague Lions se stal mistrem České republiky. Byl to už jeho pátý titul, ale od toho posledního uplynulo již třináct let. Nejvyšší příčku dobyl v Ostravě, kde porazil 29:23 tým místních Steelers. A na cestu za tímto úspěchem si tentokrát dojel vlakem.

„Obvykle na zápas jezdíme autobusem, ale pro cestu Praha–Ostrava–Praha jsme tentokrát zvolili vlak: cesta je dvakrát rychlejší, pro hráče před zápasem mnohem pohodlnější, a co víc široká sedadla ocení i ti největší z nás. Mít možnost se kdykoli protáhnout, projít a navštívit dobře zásobovaný jídelní vůz, čehož naši hráči s chutí využili hned několikrát, je prostě super. České dráhy nás podpořily v cestě za titulem mistrů České republiky. Děkujeme!“ napsali nám Prague Lions. ●

Rozjed'te to jako zamlada s aplikací **Vlakem na výlet**



**SLEVA
75 %**
na jízdenky pro seniory
65 let a více



Inspirujte se na www.cd.cz/vlakemnavylet
nebo si rovnou stáhněte aplikaci.



České dráhy
Národní dopravec



BRuNO FAMILY PARK S UNIKÁTNÍMI ATRAKCEMI

text: redakce, foto: archiv

Proč jet na rodinný výlet do Brna do BRuNO family parku? BRuNO family park je nejmodernějším rodinným parkem v ČR. Vnitřní areál se rozkládá na ploše 4000 m² a nachází se v něm 40 unikátních atrakcí. Kromě oblíbeného autodromu, zážitkových lodiček anebo klasických trampolín nabízí také adrenalin – 38 metrů dlouhý tobogan.

Pro nejmenší děti (do čtyř let věku) má BRuNO celé oddělení Mláďata. Nejmenší děti milují kuličkový bazének s kuličkovou fontánou a rodiče si v Mláďatech mohou vychutnat kávu a zákusek.

Od jara do podzimu je navíc (při příznivém počasí) otevřen ještě areál venkovní. Jeho velikost je 3700 m² a najdete v něm dalších 15 skvělých atrakcí. Ven-



kovnímu areálu dominuje Vodní svět. V něm jsou různé Archimédovy šrouby, stavidla, mlýnky a tůně. Kromě řádění ve vodním světě si zde můžete skočit backjump (buď dva, anebo čtyři metry vysoký), jezdit ve šlapacích autíčkách anebo si užít rychlé skluzavky. ●

BRuNO FAMILY PARK WITH UNIQUE ATTRACTIONS

text: editors, foto: archives

Why go on a family trip to Brno to the BRuNO Family Park? The BRuNO Family Park is the most modern family theme park in the Czech Republic. The indoor part covers an area of 4000 m² and contains 40 unique attractions. In addition to the popular dodgems, adventure boats and classic trampolines, it also offers some adrenaline – for example, a 38-metre long toboggan.



For the youngest children (up to four years of age), the BRuNO has the entire Baby Unit. The youngest children love the ball pool with the ball fountain, and parents can enjoy coffee and dessert there.

Plus, there is an outdoor area, which is open from spring to autumn (in good weather). It is 3700 m² in size and has 15 other great attractions. The outdoor area is dominated by the Water World. There are various Archimedes' screws, sluices, watermills and pools. In addition to having a rollicking good time in the world of water, you can try a backjump (either two or four meters high) on the inflatable bouncer, a ride in a pedal car or enjoy fast slides. ●



**ZÁBAVNÁ
MUZIKÁLOVÁ REVUE**

Hudební divadlo
Karlín
JUNIOR

Scénář a režie Antonín Procházka

Královna RAPESKA

MUZIKÁL
S POHÁDKOVÝM PŘÍBĚHEM

Scénář Jan a Alena Pixovi

PIXA PRO

Hudba Tomáš Beran

Hudební divadlo
Karlín

Hlavní mediální partner

NOVA

BLESK

Frekvence **1**

kdykoliv

spacecity

EXKLUSIV

Instinkt

TRITON

DermaCol

WELLA

Mojkap.net

sodastream

VAJBAR RAKVICE

**PRAHA
PRAHA
PRAHA**

Partneři Hudebního divadla Karlín



**UŽ SE
ZASE
VEZEŠ?**

#ZVEDNIZADEKSFITINN

FITINN



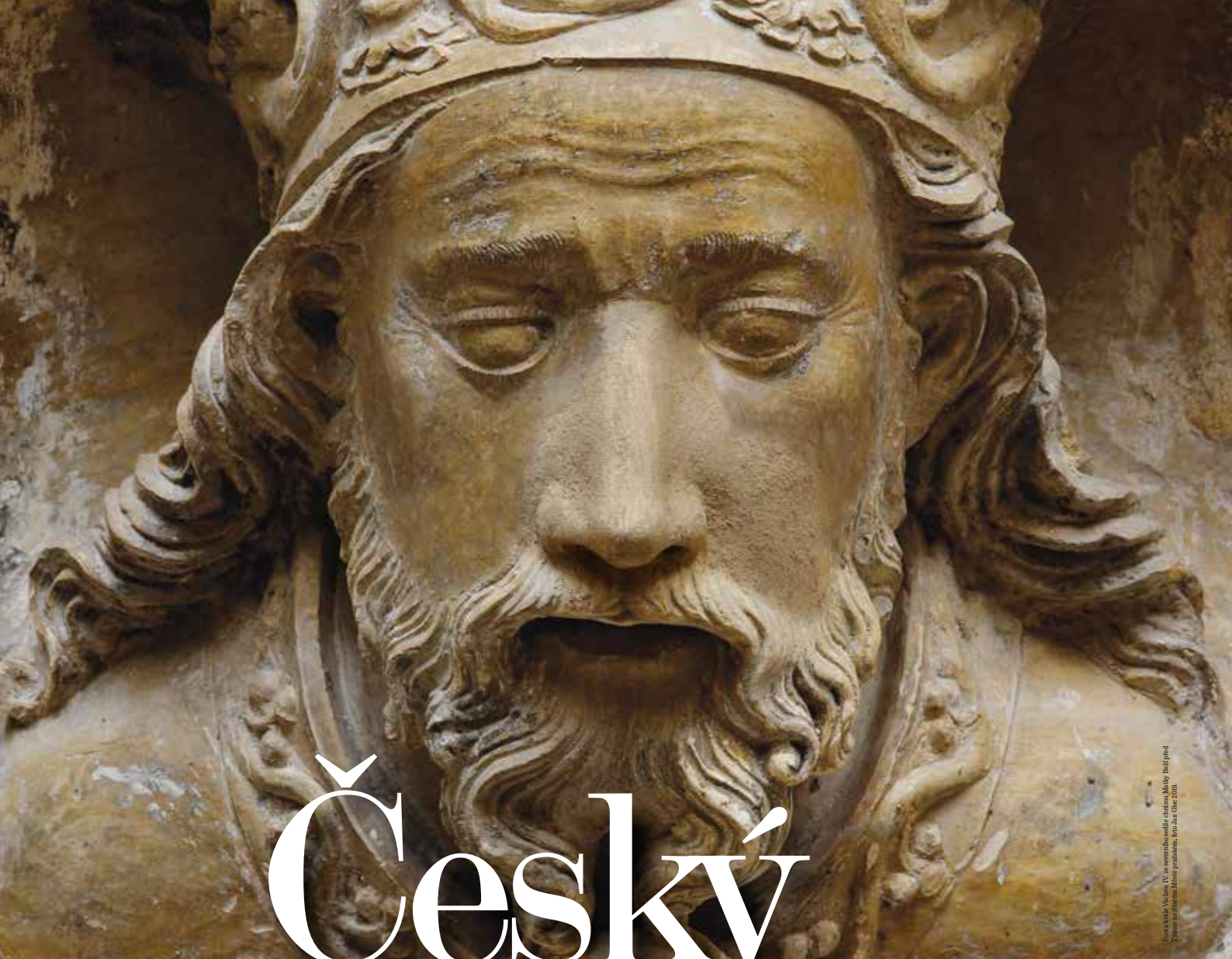
PYTLOUN HOTELS

Unikátní hotely, které
Vám otevřou bránu
do světa designu.

Skvělé konferenční služby, eventy, relax a teambuildingy.

Praha Liberec Harrachov

www.pytloun-hotels.cz



Ilustrace: Věra IV. ze severního sedla, elzavka, Malý, 1881, p. 4
Typografie: Staroměstské pražské, foto Jan Čech 2018.

Český a římský král Václav IV.



GOTICKÉ UMĚNÍ KRÁSNÉHO SLOHU KOLEM ROKU 1400

16. srpna – 3. listopadu 2019
Císařská konírna Pražského hradu

VÝSTAVA SE KONÁ POD ZÁŠTITOU PREZIDENTA ČESKÉ REPUBLIKY, PANA MILOŠE ZEMANA

PORADATELÉ:



Kancelář prezidenta republiky



Správa
Pražského
hradu

PARTNEŘI:

