

Téma čísla:

# Co všechno děláme na kamnech?

To se možná budete divit.

Vychází 31. 10. 2017  
cena 59 Kč

# Kolem<sup>®</sup> kamen

Osobnost čísla:

## Martin Pecina

kamnář z rozhodnutí

Tradiční řemeslo:

## Všichni do peří

Hana Janovská má na peří ustláno

Vaříme na kamnech:

## Kamnářské chutě

když vaří kamnáři

Cestou necestou:

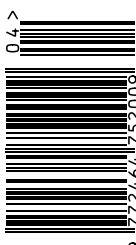
## Muzeum Koloveč

pro techniky, turisty i lovce pokladů

Trendy:

## Bílá, bílá, bílá

barva s příběhem







## Kolem kamen

časopis pro ty, kteří to s topením myslí opravdu vážně

čtvrtletník

číslo 19, vychází 31. 10. 2017

ISSN 2464-7527

MK ČR E 21836

Vydává

Spolek na obnovu tradičních řemesel

Dvory nad Lužnicí 87

378 08 Dvory nad Lužnicí

IČO: 03390578

zapsáno ve spolkovém rejstříku vedeném  
u Krajského soudu v Českých Budějovicích  
v oddílu L, vložce číslo 6499

**šéfredaktorka**

Jitka Pokorná

**vedoucí vydání**

Petra Jánská

**asistentka redakce**

Eliška Pokorná

**jazyková redakce**

Radka Šímová

**spolupracovníci redakce**

Karel Blažek, Igor Bubeníček, Hannes Eilig,  
Petr Hokup, Marta Jastrebnická, Milena Kostková,  
Simona Kotrbová, Jan Dědeček, Petra Sedláčková,  
Růžena Srbová, Radka Šímová, Petra Žabová

**grafická úprava a sazba**

Michal Jánský

**tisk**

Tiskárna PROTISK České Budějovice

[www.kolem-kamen.cz](http://www.kolem-kamen.cz)

[redakce@kolem-kamen.cz](mailto:redakce@kolem-kamen.cz)



Foto na titulní straně Kateřina Blahová-Bliss

Brunner Urfeuer



# Miláčci venkova, staromilci

O tom, proč si naše srdce vždycky získá kachlový sporák.

Text | Jitka Pokorná



**B**ez nadsázky není v naší kamnářské branži většího oblíbence davu než kachlového sporáku. Můžete postavit sebehezčí stylově čistý krb, který výborně ladí s designovým interiérem. Stejně tak na focení můžete pozvat nejlepšího fotografa a nejkrásnější modelky, ale také pečlivě vybrat sebedražší dekorace. Nic naplat, českého zákazníka jen těžko zaujmete tak, jako když mu ukážete fotografii kachlového sporáku. Sporák tu nemusí být vyobrazen v nejlepší kondici a na kamnech může hospodyně klidně zapomenout staré hrnce a propálenou utěrku, pod kamny se nechá válet vypelichaná kočka. A přesto si takovou fotografii vybere zákazník mezi stovkou dalších, profesionálnějších, lépe nasvícených a vůbec kvalitnějších. Co naděláte, Češi sporák prostě milují.

Myslím, že za to může naše podvědomí. Jsme zkrátka ovlivněni naší kulturou, našimi prapředky nebo příběhy, které se nám jako dětem vyprávěly před spaním. Tolikrát jsme přeci všichni slyšeli vyprávět pohádku o líném Honzovi, který se jen válel na peci a byl tak líný, že mu museli draka dovést až k peci, aby ho tam na místě mohl hrdinsky porazit. Kdyby se jen všechno dalo vyřešit tak jako drak v pohádce – z pece. Sporák je ale v naší kultuře zakořeněn i mimo lidové příběhy. V minulosti bylo vytápěné obydlí, kde se dalo připravovat jídlo, považováno za jakousi záruku přežití. Pro lidi představovalo nejen způsob, jakým se přes zimu udrží v teple, ale i místo, kde se připravovalo jídlo a teplá voda. Jedním z nejčastějších pokrmů, které se v peci připravovaly, byl pak chléb. Vizitka každé domácnosti, ale zároveň symbol hojnosti, plodnosti, domova, pohostinnosti a úrody se objevuje v lidových písních, říkadlech i modlitbách. Nakonec byl sporák takovým magnetem, který udržoval rodinu pohromadě, kde se všichni k večeru potkávali a vyprávěli si o žních, sousedech, panstvu nebo právě příběh o líném Honzovi. Místo na peci bylo vyhrazeno dětem nebo starým lidem, na lavici se pěkně v teple nechávala kvočna sedět na vejcích. Není se také čemu divit, kdo by se rád nepohyboval okolo něčeho, co dává teplo a jídlo zároveň. A tak pro spoustu generací před námi byl sporák nepostradatelnou součástí domova.

V podobném duchu se ponese i letošní podzimní číslo Kolem kamen, které bychom skoro mohli provizorně pojmenovat Kolem pece nebo třeba Za pecí. Připravili jsme si pro vás například povídky o výrobě těch nejlepších péřových peřin vhodných samozřejmě nejen na pec. Dočtete se také, jak na peci sušit bylinky nebo jak připravit právě výtečný chléb. Neopomineme ale ani historii sporáků a podíváme se také na to, jak se v minulosti vařilo v černé kuchyni. Víc už ale neprozradím a nechám vás v klidu vychutnat si váš podzimní čas na čtení.



kresba J. V. Scheybal

## Obsah

- 4| **Kamnářův průvodce po galaxii**  
aneb hezky od začátku a popořadě
- 10| **Historie kuchyně**  
od sběru plodů, přes otevřené ohniště a černou kuchyni k pořádnému sporáku
- 16| **Pec – pícka – Pecina**  
kamnářem se nemusíte narodit, můžete se jím stát
- 20| **Když chcete od sporáku víc**  
voda a oheň jako dobří pomocníci a spojenci
- 22| **Kousek historie provoněné chlebem**  
aneb chléb jako nenápadný průvodce naším životem
- 30| **Cestou necestou**  
muzeum techniky a řemesel Koloveč
- 36| **Muži a ženy vonící kouřem**  
uhlířské řemeslo v píseckých lesích
- 38| **Gastrovíkend Kamnáři sobě**  
jiný kraj, jiný mrav a co kamnář, to specifická chuť...
- 52| **Miloslav Řehulka**  
třetí generace výrobců sporákového kování
- 54| **Zdraví, které roste kolem nás**  
rozhovor s MUDr. Michaelou Šimkovou
- 58| **Referenční stavby**  
tak trochu pro inspiraci

# Kamnářův průvodce po galaxii

aneb hezky od začátku a popořadě

Text | Hannes Eilig

Foto | Kateřina Blahová-Bliss, Kilián Vrátník, Westbo, archiv redakce

Při našich pravidelných toulkách za inspirací zavítáme často do dalekých končin, tajemných antikvariátů i vědeckých knihoven. K našemu velkému a nemilému překvapení jsme ale objevili díru na trhu – atlas, průvodce, encyklopedii světem kamen. Před takovým úkolem ale máme patřičnou úctu, a tak jsme se nechali inspirovat zkušenějšími a podobně jako francouzští encyklopedisté Diderot a D'Alembert jsme začali vytvářet pěkně jedno heslo po druhém. Na rozdíl od pánů metodistů jsme si ale pro začátek nevybrali písmeno A, racionální začátek abecedy, ale rovnou heslo „Sporák“, protože nás nejvíc baví. Snad za to neskončíme pod gilotinou.

**T**edy sporák, podstatné jméno rodu mužského neživotného, označující zařízení, které slouží k tepelné přípravě jídla. Lidé začali tuto novinku nazývat sporák z jednoho prostého důvodu. Oproti otevřenému ohništi totiž výrazně – spořil – spotřebu dřeva. Podobně jako další slovníková hesla i v oblasti sporáků dochází k třídění a kategorizaci vzorků. Není to s ním ale tak jednoduché, a to i když se budeme zabývat pouze sporáky na tuhá paliva, a tak trochu opomeneme ty, které využívají plyn nebo elektřinu.

Pojďme si tedy nejprve popsat vzhled takového sporáku na tuhá paliva. Poznáme ho tak, že má nejčastěji poměrně malé ohniště s roštem a pod ním popelník. Trend poslední doby je stavět i sporáky bezroštové nebo například sporáky s prosklenými dvířky. Tyto úpravy jsou sice pro sporáky netradiční, nicméně v dnešní moderní době naprosto pochopitelné, jelikož máme na sporák čím dál větší nároky. Prosklená dvířka nahradí krb, na který už nezbylo místo, a umožní nám trávit hodiny příjemným koukáním do ohně. Možné je taky







- 1 *Kachlový sporák realizovaný kamnářstvím Mára v kombinaci kobaltově modré a bílé glazury, který je postaven v malebné jihočeské chalupě, je důkazem toho, že se dá vhodně skloubit tradiční vaření a pečení v kachlovém sporáku s moderním vařením na elektřině, které oceníte hlavně v letních měsících. Použítá římsa a pásek - „Flora“ z nabídky K&K Poker a litinové kování Brunner: Heizen auf Bayerisch.*
- 2 *Kachlový sporák s kachlovím řady Bella od K&K Poker doplněný kováním od firmy Řehulka. Horní římsa je s motivem vločky, ale je možné vyrobit i vlastní motiv na míru.*
- 3 *Sporák s ležením s ruční cihelnou dlažbou z Bratronic. Keramika K&K Poker včetně ozdobného pásku Tradicionál.*
- 4 *Litinový sporáček Westbo Ankarsrum je díky úzkému profilu ideální k vestavbě do kuchyňské linky.*
- 5 *Sporák pocházející z oblasti Francie a frankofonních zemí, který se liší jak svým vzhledem díky použití keramických obkladů, tak konstrukcí ohniště a způsobem přikládání, palivo se přikládalo otvorem v plotně. [www.starakamna.cz](http://www.starakamna.cz)*
- 6 *Vyhřívané zápeci známe určitě už z pohádek o českém Honzovi. Dnes se na naše chalupy znovu vrací. Každý, kdo ho má, vám potvrdí, že je celkem jedno, jestli na něj ulehnete s knížkou, rozehríváte zkrhlé kosti po dlouhé zimní procházce nebo na něm kurýrujete chřipku.*
- 7 *Realizace Roman Hanuš. Kombinace hladkých kachlů a hlubokého šneku v glazure olivová zelená K&K Poker. Příklad zabudování přenosného sporáku od firmy Řehulka do kachlových kamen.*
- 8 *Kachlový sporák s prosklenými dvířky a ozdobnou nikou. Kachle byly vyrobeny v dílně Pavla Mlázovského, který je i autorem stavby.*







využít sporák k ohřevu vody do sprchy nebo pochopitelně k vytápění. Zajímavé je, že oproti předkům jsou naše obydlí dnes energeticky mnohem efektivnější, a tak je možné toto přebytečné teplo, které vytvoříme používáním sporáku, využít právě třeba na horkou vodu. Teď už se ale pojďme přesunout na tu kategorizaci, bez níž by žádné encyklopedické heslo nebylo úplné.

### **Třída: Sporák**

**Druh: Přenosný** (u nějakých kousků opravdu jen obtížně)

Tenhle kousek poznáváme nejčastěji tak, že se dá jednoduše naložit na paletu, a už může vyrazit k natěšenému majiteli. Když tam dorazí, stačí ho připojit do komína a může se topit. V rámci tohoto druhu sporáků je ale co do provedení z čeho vybírat. Tradičním materiálem pro jeho výrobu byla od nepaměti litina, ve Švédsku se výrobou takových litinových kamen zabývala firma Husqvarna už od roku 1867. Dnes v této tradici skandináv-

ských litinových kamen pokračuje Westbo of Sweden. Krásnou konkurenci můžeme najít ale i u Brunnera, a to Iron Dog 06. Z tuzemských výrobců patří ke špičce firma Řehulka. A na konec například můžeme zmínit Pertingera, který kromě prvotřídních sporáků projektuje i celé kuchyně na míru.

Litinové sporáky bývají většinou na bytelných nožičkách, ale najdete i varianty bez nich, které se dají rovnou zabudovat do kuchyňské linky. Nejvíce sporáků z třídy přenosných se ale vyrábí z ocelového nebo nerezového plechu. Barevně se vyskytují v různých provedeních tak, aby odpovídaly vkusu majitele. Zároveň se řada kousků honosí designovými dvířky i troubou a nakonec existují i možnosti různých druhů plotny. Kromě klasické nerezové, která ke sporáku na dřevo patří, najdeme i kousky s neobvyklou sklokeramickou plotnou. Zkrátka, velice rozmanitý druh na jedno slovníkové heslo.

### **Třída: Sporák**

**Druh: Stolový „na míru“**

Od druhově příbuzného – sporáku s kobkou – ho odlišuje především to, že má troubu umístěnou pod plotnou. Výhod tohoto druhu je hned několik. V první řadě mají poměrně velkou plotnu, i když mohou být relativně malé. Druhou, a možná největší výhodou je, že jsou navrženy přesně podle přání budoucího majitele tak, aby zapadly do prostoru. Je tedy těžké u nich charakterizovat vzhled, protože je zkrátka každý jinak barevný a má jinou velikost i tvar. Co pro ně ale platí pro všechny je to, že jsou praktické a krásné k tomu.

### **Třída: Sporák**

**Druh: S kobkou stavěný „na míru“**

Tento sporák je charakteristický tím, že má zvýšenou část, ve které je umístěná trouba, již se lidově říkalo kobka nebo také babka. Tedy – kobka je zpravidla tři kachle široká a často o dva kachle vyšší, než je úroveň plotny. Touto nadstavbou se tak vytvoří místo pro troubu,

inzerce



## **Bonsai servis Praha**

vás zve

na tradiční vánoční výstavu

# **Betlémy**

## **v Betlémské kapli**

*Jak se kdysi vařilo  
a svítilo*

ve dnech **24. 11. 2017 – 2. 1. 2018**  
otevřeno denně **9.00 – 18.00 hod.**





5



6



7



případně i trouby dvě nebo pro kombinaci trouby a mēděnce.

Pokud máme sporák, který má trouby dvě, počítáme s tím, že trouba horní slouží spíš jako taková sušárna. To kvůli tomu, že spaliny, které kolem trouby proudí a ohřívají prostor uvnitř, už vydaly velkou část energie na to, aby ohřály troubu spodní. Zajímavé je, že tato kobka může být umístěna i na opačné straně než komín. V tom případě se využije na odvod spalin rou-ra, jejíž součástí bývá i čisticí otvor.

### **Třída: Sporák**

#### **Druh: Se zápecím nebo topnou stěnou stavěný „na míru“**

Pohodlí a praktičnost, tak by se daly popsat tyto dva sporáčky. Zápecí, tedy prostor na ležení za sporákem, je ideální na podzimní i zimní večery s knížkou a neméně stejně vhodný na letní sušení bylin a hub. Na druhou stranu topná stěna může pomoci vytopit přilehlou místnost. Dvakrát teplo z jedné kamen? My jsme pro.

U tohoto druhu si musí majitel dávat pozor, aby spaliny, které odcházejí do komína, měly dostatečně vysokou teplotu. V komíně totiž dochází k jejich dalšímu ochlazení a existuje riziko, že pokud se ochladí pod rosný bod, začnou takzvaně dehtovat. To může mít za důsledek, že se dehet usazuje na stěnách komína. Problémy s dehtem se ze začátku projevují zhoršeným tahem, ale mohou končit i „zahořením“ komína.

#### **Poznámka pod čarou**

Nebyli bychom správnými slovníkáři, kdybychom nevyužili prostor pod čarou. Tak tedy:

*„Na míru“ – v tomto případě nemyslíme pouze tak, že můžete rozhodnout o velikosti. Rozhodujete i o barvě a typu kachlů, o tom, které plochy sporáku budou štukované a jaké na něm budou římsy nebo sokly. Můžete si vybrat, jak chcete velkou plotnu a jak ji chcete vysoko. Je na vás, jaký typ kování se vám líbí a jestli chcete jednu troubu nebo dvě. A vlastně rozhodujete i o tom, jestli bude sporák rustikální nebo moderní. A my věříme, že po přečtení našeho časopisu budete nejen vědět, jaký sporák chcete, ale i to, co na něm všechno chcete dělat.*





# Historie kuchyně

od sběru plodů, přes otevřené ohniště a černou kuchyni k pořádnému sporáku

Text | Pavlína Jankowyczka

Foto | Brunner, Pertinger, archiv K&K POKER

V našem časopise se všechno točí kolem kamen. Kamna chápeme především jako zdroj tepla pro naše příbytky. Ovšem jejich další funkce, příprava pokrmů, je stejně důležitá a hlavně mnohem tvořivější a zábavnější. Tepelná úprava potravy, tedy vaření, pečení, smažení či grilování, patří k jedinečným lidským dovednostem. Na světě nenajdeme jiného tvora, který by si potravu vylepšoval s pomocí ohně. Když se tedy máme vydat do historie kuchyně, jak to vlastně všechno začalo, kam až zajít?

**P**rvní „kuchyní“ na prahu historie lidstva byla prostě jen příroda sama. V těch dávných dobách získávali naši předci většinu potravy prostřednictvím lovu, sběru rostlin a jejich plodů, sběru hmyzu, mlžů, plžů nebo i medu. Byla to tedy zpočátku jen studená kuchyně se všemi svými klady i zápory. Byla to prostě taková praRAW komunita.

Asi už se nikdy nedozvíme, jak došlo k první tepelné úpravě pokrmu. Můžeme dát průchod fantazii a představit si, že se jakýsi prapředek choulil u ohně, který mu poskytoval v chladném večeru potřebné teplo, a snažil se zhltnout kus uloveného masa nebo sebrané hlízy. Jenže ten úlovek mu z nějakého důvodu omylem spadl do ohně. Možná to bylo v zimě a potrava byla tak zmrzlá, že si ji chtěl jen ohřát. Určitě se snažil rychle vytáhnout ten kousek zpět, ale už to nešlo. Bylo mu asi divné, co to tady tak najednou voní, a později, když oheň ustoupil, vyhrabal z popela ten nešťastný kus žvance a ochutnal. Dá se předpokládat, že se to nejen dalo jíst, ale chutnalo to lépe než syrové. Jinak by se to tak rychle nerozmohlo.

Podle vědců začal člověk pravidelně tepelně upravovat svou potravu přibližně před sto tisíci lety. Někteří vědci jsou také přesvědčeni, že bez potravy upravené na ohni by se člověk nikdy nedopracoval ke svému extrémně výkonnému mozku a že okamžik, kdy začal potravu tepelně upravovat, znamenal pro vývoj lidstva opravdovou revoluci. No a jiní vědci se zase domnívají, že tímto si lidstvo naopak opravdu „zavařilo“, a začalo si tak způsobovat mnohé civilizační choroby. Asi bude něco na obou teoriích, nakonec vždycky je něco za něco a všechno má svá pro a proti. Tepelná úprava pokrmů se v každém případě ujala.

Pečení, vaření, rožnění a grilování na otevřeném ohništi přetrvávalo dlouhá staletí. Nakonec radostně si ho užíváme dodnes, ale jen když máme čas a náladu a je hezké počasí. Aby člověk mohl oheň využívat stále, musel si dát práci s tím, jak ho trochu zkrotit.

Až do římské doby se jako kuchyňské ohniště používaly mělké prohlubně v podlaze, zprvu holé, později vyzděné z hlíny a omítky. Ohniště



Bavorská firma **Brunner** a její litinový sporák s grilem IronDog No6. Malý, ale výkonný a praktický kuchyňský pomocník, kterého mimo jiné trápíme i při našich gastrovíkendech.







bylo vždy umístěno uprostřed místnosti (úkrytu, jednoduché stavby nebo stanu), pod nejvyšším bodem střechy, ve které byl otvor, aby mohl unikat kouř. Že to stejně všude kouřilo a čpělo, je jasné. Ještě kolem 10. až 12. století se v evropských středověkých městech stále používala ohniště s otevřeným ohněm vprostřed místnosti. Hrnce se zavěšovaly na háky přímo nad plamen nebo byly na kovových trojnožkách – česky „dreifuss“.

Ve starověkém Řecku byly budovy stavěny s centrálním prostorem, kolem kterého byly postaveny místnosti. Nádvoří sloužilo jako jídelna a případně i jako kuchyně. Pokud byla kuchyně umístěna v místnosti, často se nacházela vedle

koupelny, aby bylo využito teplo z ohně v kuchyni pro vyhřívání obou místností.

V antickém Římě bylo zvykem, že malé domy neměly svoji vlastní kuchyni, ale ve městě existovaly velké veřejné kuchyně. U některých se nacházely přenosné měděné sporáky. Majetní obyvatelé měli poměrně dobře vybavenou kuchyni, která byla často oddělena od hlavního obydlí, aby se zamezilo znečištění kouřem, a v kuchyni zpravidla pracovali otroci. To je nakonec prvek, který se v některých kuchyních aplikuje úspěšně dodnes.

Postupem času se centrální umístění ohniště přesunulo k boční nebo zadní zdi místnosti,

protože se začaly stavět tzv. dýmníky – předchůdci dnešních komínů. Byl to jistě pokrok, ale kuchyně byly pořád velmi zakouřené, začouzené a po právu se jim říká černé kuchyně, které se v Čechách rozšířily v 16. století – více se dočtete ve zvláštním článku o černých kuchyních. V té době také poměrně často hořelo. To si testování nových technologií prostě občas vyžádá.

Archeologické nálezy potvrzují, že uspořádání starých kuchyní se překvapivě podobalo dnešním. Dodnes nám zůstávají tři hlavní pracovní místa: stůl, ohniště (sporák) a prostor na mytí nádobí.

A co se na tom ohni vařilo? Z historických pramenů víme, že kuchyně na území Čech a Moravy



*Chaos? Nikoliv. Kuchyně jako středobod domu a všech společenských radovánek. Přiznejte se, kdo to tak má doma dodnes?  
Kresba J. V. Scheybal, jehož sbírku spravuje Muzeum Českého ráje v Turnově.*



ve 13. století už byla nejspíš překvapivě pestrá. Základem byl chléb, ale nechybělo maso, velmi oblíbené byly kaše z mouky, krup, hrachu i ovoce a mléčné výrobky z kravského, kozího a ovčího mléka. Obvyklá byla i jídla sladká, dochucovaná medem. Ryby se považovaly za výhradně postní jídlo. Ještě jedna zajímavost, ve středověku byl u nás losos považován za plevelnou rybu, která se hodila leda tak pro chudé - jak se lze také dočíst v doporučení z knihy Svatopluka Čecha: Nový epochální výlet pana Broučka, tentokrát do XV. století „... losos by se ani čeládce neměl podávat víckrát než 2x do týdne“. Tomu se dnes jen těžko věří. V letních a podzimních měsících byl všude dostatek ovoce, lesních plodů a základních druhů zeleniny. Dobová společnost zřejmě programově dbala na to, aby se zabránilo fádnosti pokrmů. Platilo to dokonce pro chudé, kteří žili ve špitálech. Větším problémem než pestrost pokrmů byl spíše častý nedostatek jídla v obdobích neúrody.

Příprava pokrmů a jídlo vůbec se stávaly postupně něčím víc než jen doplněním energie a tím, co nás zachovávalo při životě. Stravovací zvyklosti ovlivňovalo nejen střídání ročních období, ale i průběh církevního roku spojený s nejrůznějšími svátky, oslavami a půsty.

Jako příklad vlivu ročního období a svátků na stravování jsme vybrali podzim, neboť podzim je právě v nejlepším a vy se můžete přesvědčit, že mnohé zvyky přetrvávají dodnes. Příroda v tomto období nabízí nejrůznější množství plodů počínaje zeleninou, vínem, chmellem a bramborami, které vždy se zelím představovaly základ lidového jídelníčku.

Dozrává také ovoce, vedle jablek a hrušek i švestky, které patřily k nejoblíbenějším v našich zahradách. Štěpy do Čech dovezl Karel IV., proto se jim lidově říkalo „karlátko“. Velmi oblíbeným podzimním pokrmem byly švestkové knedlíky. Ve staré šlechtické kuchařské knize např. stojí: „Knedle švestkové takto máš dělati – uvařiti švestek, usekati je, vyndati pecky, potom rozmočiti ve vodě žemli, rozdrobiti a vraziti mezi to vejce, vobalovati to v mouce, smažiti na másle“. Venkovské hospody do jednoho knedlíku dávaly po třech až pěti švestkách. Hotové je pak ihned kladly na mísu, omastily a posypaly tvarohem. Současný recept vypadá podstatně jinak, ale nestálo by za to vyzkoušet tento?

Dříve se konalo posvícení neboli hody v den posvěcení místního kostela. Protože každá vesnice měla posvícení v jiný den, byla to příležitost k četným návštěvám u příbuzných, které se vzájemně oplácely. Lidé chodili z kraje do kraje a zanedbávali práci na polích. To byl jeden z důvodů, proč osvěcený panovník Josef II. nařídil slavit posvícení jednotně v říjnu po svátku svatého Havla (16. října). Posvícenské hody se sestávaly z nudlové polévky (slepičí nebo hovězí), hovězího masa s křenovou omáčkou, místy i skopového na česneku, vepřového masa a především z pečené husy. A také velikého množství koláčů s tvarohovým, povidlovým a makovým mazáním.

Ze šlehaného těsta se pekly malé ploché bábovičky „hnětýnky“, sloužily neprovdaným dívkám, které je rozdávaly jako malou pozornost chlapcům. Hnětýnky se navrch polévaly cukrovou polevou, přikrášlovaly se drobnými ozdobami v podobě kytiček, ptáčků, lístečků a holubiček v hnízdečku.

Na podzimní měsíce připadají také výlovy rybníků a pořádání honů. Naši předkové připravovali zvěřinu s cibulí, v láku nebo v omáčce. Využívalo se řady vyzkoušených praktik. Zvěřinu nechávali několik dnů

inzerce

## PÉŘOVÉ VÝROBKY



- čištění peří párou a ošetření lanolínem
- šití prošíváných dek, polštářů, peřin
- dvojitý prošev
- šití dek s paspulí
- nabídka kvalitních sypkovin



### PRODEJNA:

Nerudova 556, Tábor  
tel. 739 374 920  
pondělí – pátek 9 - 12 a 13 - 17 hodin

### PROVOZOVNA:

Tábor - Čekanice, Nad Dolinami 227  
úterý a čtvrtek od 15 do 17 hodin

**www.vseprospani.cz**





*Tento krasavec zdobí Národní kulturní památku, dům č.p. 12 v obci Kučerov.*

odležet. Na bažanty, koroptve a kachny existovalo mnoho receptů, maso bývalo většinou vařené v silně aromatických omáčkách.

O tradici „Martinské husy“ se v různých martyrologiích dočteme, že skromný kněz, aby se vyhnul jmenování biskupem, se schovával v husím chlívků. Bílí ptáci jej však svým kejháním prozradili. V den připomenutí jeho svátku se proto každoročně stávají „za trest“ obětí. Husí pečínka byla oblíbená pro výraznou chuť i vůni, která přecházela i na ostatní příkrmy, jimiž bývaly obyčejně různé druhy knedlíků a vařené kysané zelí. Po francouzském způsobu se husa nadívala telecím masem, k němuž se přidávala trocha pelyňku. Pokud se pekla jen s kmínem, pro jemnější chuť se do pečínky přidávala dvě až

tři jablka. Z husích jater se zhotovovaly paštiky, pomazánky a nádivky.

Svátek svatého Martina býval s napětím očekáván i z toho důvodu, že 11. listopadu se otvíraly první láhve nového ročníku vína z podzimní sklizně. Uvedení mladého vína na trh pochází tedy již z dob císaře Josefa II. To už jsme se dostali v čase hodně dopředu, zpět tedy ke kamnům.

Teprve až na konci 18. století došlo k zásadní proměně, kdy byl otevřený oheň uzavřen pod železné pláty, a vznikla tak kuchyňská kamna a později sporák s pečícími troubami a nádrží na ohřev vody. Zařízení přineslo úsporu paliva a čistý provoz, ale i možnosti nových postupů při vaření.

Na venkově bývaly kuchyně největšími místnostmi ve stavení, neboť měly mnoho funkcí. Vařilo se v nich a jídávalo, pralo a žehlilo, spravovalo se prádlo, hrály si v ní děti a někdy se tam i spalo. V rohu světnice stávala pec s kamny. Nad pecí visela tyč, kde se sušily oděvy. V protějším rohu býval dřevěný stůl s židlemi a lavicí. Byl to tzv. „svatý kout“, kam se umísťovaly sošky svatých, ozdobné talířky a džbánky. V dalším rohu se nacházela postel hospodáře a jeho ženy, vedle kolébka.

Ve velkých domech byly kuchyně většinou umístěné v přízemí budovy, poblíž sklepů a spíží. V městské a panské společnosti byl prostor na vaření oddělený od obývacích pokojů, někdy dokonce velmi daleko od jídelny. Provoz zajišťoval profesionální kuchař a služebnictvo.

Vlivem technických poznatků docházelo k dynamické změně vzhledu kuchyně a jejího vyba-



vení. Okolo roku 1800 se objevuje nový model sporáku z tenkého plechu, který navrhl v Anglii Benjamin Thompson. Jednalo se o model, který umožňoval topení i vaření.

A pak už to šlo ráz na ráz. První plynový sporák byl patentován v USA v roce 1825. Jeho rozšíření bylo spojeno až se zavedením plynofikace do měst díky veřejnému osvětlení. Byl to opravdový výkřik módy, i když zpočátku měly hospodyňky obavy, že plyn zkazí chuť jídla. Postupně však levnější a pohodlnější plyn vytlačil sporáky na pevná paliva.

Na začátku 20. století se ve městech vytvořila již dostatečná elektrická síť, která umožňovala zavádění elektrických sporáků, a ty začaly částečně vytlačovat zase plynové sporáky z trhu. Nastupující nový životní styl, funkcionalismus, zdůrazňoval technické stránky života, rychlost, dynamiku a účelnost. Vzorem nábytku a zařízení se staly lodní kuchyně a americký jídelní vůz, s cílem co nejvíce zjednodušit pracovní postupy a zkrátit čas strávený domácími pracemi. Kuchyňský nábytek měl hygienický povrch. Aby se ušetřilo místo, část nábytku se zavěšovala na stěny. Kuchyně se začala proměňovat v technickou laboratoř. Ve velkém se začaly používat digestoře, ledničky, mixéry, zmrzlinové přístroje, myčky na nádobí atd.

Tohle však už velmi dobře známe. V současnosti můžeme vařit nejen na plynu nebo elektrice, ale také v mikrovlnných troubách nebo na sklolaminátových či indukčních deskách. Umístit si je můžeme víceméně, kam chceme, řešíme vlastně jen odvedení nežádoucích par z kuchyně a k tomu máme velký výběr digestoří.

A i když si dnes běžné vaření nedovedeme představit bez plynu nebo elektřiny, stále více z nás zatoužilo pořídit si kuchyňský kachlový nebo litinový sporák z časů našich praprababiček, a získat tak něco navíc, než jen rychle uvařit. Užit si přípravu pokrmů trochu jinak, a navíc získat útulné teplo a pohodu, tak jak se to dělo po staletí.

Koneckonců, asi vám neuniklo, že bavorský výrobce Brunner se v loňském roce se svým modelem Urfeuer (foto na druhé straně obálky) vrátil znovu ke kořenům a přišel s principem otevřeného ohniště nejen do kuchyně. Zdá se, že kruh se uzavírá, a my se vracíme na začátek našeho příběhu...

Zdroj:

Wikipedie

Jarmila a Hugo Schreiberovi, Yvetta Dörflová: Chvála české kuchyně, Vydavatelství a nakladatelství Perseus, Praha 2016



*Integrovaný sporák do moderní kuchyňské linky? To umí hlavně Pertinger.*



*I kachlový sporák může být součástí moderní kuchyně.*



# Pec – pícka – Pecina

kamnářem se nemusíte narodit, můžete se jím stát

Text | Marta Jastrebnická

Foto | archiv redakce, Kateřina Blahová-Bliss



Dalo by se říci „nomen omen“, a tím by bylo vše vysvětleno. Občas máme tendenci svádět běh věcí na životní sudbu. Ne tak Martin Pecina. Dnes kamnář, který rád bere osud do svých rukou a občas ho dokáže na křižovatce i pěkně popostrčit směrem, který v tu chvíli vidí jako nejlepší.

**Z**měna je život. To si zpravidla říkáme, ať už nás potká něco příjemného, či nepříjemného a snažíme se s tím stoicky vyrovnat. Někdy to i pomůže. Pokud si ovšem změnu naordinujeme sami, může nám přinést ještě něco navíc. Svobodu, splněná přání, dobrodružství, ale mnohdy také i nejistotu, jestli je taková změna vůbec k lepšímu. Kamnařina je profesí plnou hledání a dobrý kamnář se v podstatě učí celý život. Ze svých chyb, z nových technologií i od svých zákazníků.

Nemohli jsme odolat, abychom vám v souvislosti s touto úvahou nepředstavili kamnáře Martina Pecinu, kterého právě taková změna ke kamnařině přivedla. Dalo by se namítnout, že má kamnářskou profesi vetknutou již do svého příjmení, ta pec tam prostě je. Ale začalo to úplně jinak.

Martin měl zajímavou práci v oblasti prodeje, vypracoval se do vedoucí pozice, tým šlapal, šéfové byli uznalí a všechno vlastně běželo hladce a lehce. Časem ale zjistil, že má sice práci, která ho baví i dobře živí, ale že v životě by rád více volnosti... Jedna věc je chodit do zaměstnání, druhou věcí je na něčem pracovat a být nezávislý. Vždycky se mu líbila řemesla. Kovařina, truhlářina, dokonce i pekařina. Chtěl dělat něco, co by mu dalo volné ruce a možná i viditelný výsledek. Koupil starý dům a pustil se do práce. Když došlo na topení, došlo i na jeho první krb. A to byla ta výzva. Teoreticky vybaven, vydal se na „lov“. V jednom zámečnictví narazil na krbové vložky, vystavené jen tak u cesty. Koupil jednu v rozloženém stavu jako polotovar. Svařil mu ji soused, sklo sehnal. Teď už jen zbývalo vložku nějak obestavět. Představa pískovcového obkladu ho přivedla do kamenictví. Kameník ho vyslechl a se slovy: „*To zvládneš sám, takhle vezmeš kus pískovce, hranu zaoblíš, spásuješ a je to...*“ Vypadalo to opravdu jednoduše, objednal kámen a obložil











krb. Krb fungoval, jak má, ale čas ukázal, že krb na topení opravdu není to pravé. Zachtělo se mu kamen a už byl lapen, výzva byla přijata. Jenže kamna nejsou krb, to je už větší sousto, na které nestačil. A tak hledal, studoval odborné materiály, ptal se, kde se dalo, až se jednoho dne dozvěděl, že v Ostravě právě otvírají učňovský obor kamnář. Bylo rozhodnuto. Přihlásil se na učňák. Bylo mu 33 let. A protože má chápavou manželku se smyslem pro humor, prošlo mu toto rozhodnutí i doma. Jeho žena sama tvrdí, že ji to vlastně ani moc nepřekvapilo, že se to dalo čekat. Prostě přišel čas na nový začátek, i když to nebyla jednoznačná volba. Rozum z toho nadšený nebyl a prohrál jen tak tak.

A tak se vyučil, svůj první krb obložený pískovcem zbóural, postavil pořádnou sálavou stavbu a dnes, po více než deseti letech, jich má za sebou už desítky. Sám Martin říká, že štěstí začátečníka mu připravilo do cesty mnoho zajímavých staveb: „Začínal jsem hypokaustem a těžkými kamny a dá se říct, že jsem měl dost práce hned od začátku. Proto pro mě přechod od zaměstnání k řemeslu nebyl zase až tak kom-

*plikovaný, a navíc jsem ještě nějaký čas externě dělal pro původního zaměstnavatele, což mi také ulehčilo začátky. A práce to byla zajímavá, možná jsem dělal odvážnější stavby spíš tenkrát než dnes. Ale možná to bylo i tím, že na začátku byl každý krok spíš nový objev a velké dobrodružství. S praxí prostě trochu nastupuje i rutina.“* A rutinu, jak známo, nemá Martin moc rád.

Některé z jeho staveb si můžete prohlédnout na těchto stránkách. A pokud byste chtěli nahlédnout Pecinům tak trochu do kuchyně, podívejte se na obálku našeho jarního čísla, ta krásná kachlová kamna v transparentní tyrkysové barvě stojí u nich doma v kuchyni. Věřte, že se v nich pečou samé dobroty, především vynikající chleba. „Ten začala péct manželka už před patnácti lety. Mně to nedalo, a když jsem postavil první klasickou chlebovou pec, začal jsem se jí do toho montovat, protože nejlepší chleba je přeci pečený v peci, kde hořel oheň. Nakonec mi to žena přenechala, a tak teď pečou chleba doma já. Od té doby nemáme už chleba pravidelně každý týden, ale jen sem tam občas, zato pěkně kulatý...“, říká Martin s úsměvem.

Ostatně, z rozhovoru s ním máme dojem, že pokud dostane zas nějaký „báječný“ nápad, může se klidně odehrát další změna. Možná by se chtěl věnovat v budoucnu víc spíš produktům z pece než pecím samotným. Nakonec proč ne, má přeci jméno od pečení a trhlej je na to dost. Ale to zatím rezolutně odmítá: „V žádném případě. Kvůli kamnařině jsme zrekonstruovali historický dům, přestěhovali jsme se jednou nohou do středověku, obrátili život naruby a další změna by byla už příliš. Navíc kolem kamen se pohybuje spousta zajímavých a originálních lidí a já jsem rád, že tam můžeme být s nimi.“

Závěrečné poučení? Pokud máte v plánu nějaké změny, nebojte se. A pokud chcete udělat změnu ve vytápění vašeho domu nebo bytu, neváhejte. Není samozřejmě nutné se hned jít vyučit kamnářem, stačí najít si nějakého šikovného ve svém okolí, on vám poradí a postaví kamna nebo krb podle vašich přání. A příjemnou změnu pocítíte okamžitě, hned po prvním zatopení.

inzerce





# Když chcete od sporáku víc

## voda a oheň jako dobří pomocníci a spojenci

Text | Hannes Eilig

Foto | Pertinger, Brunner, archiv redakce

Už od nepaměti byl sporák v domácnosti jedním z nejpraktičtějších zařízení. Poskytoval teplo, ohříval stravu a dost často také teplou vodu. Je sice pravda, že dnes již málokterá hospodyně ocení, že má vždy po ruce teplou vodu na umytí nádobí nebo vytření podlahy, to ale ještě neznamená, že bychom neměli chtít tuto funkci sporáků využít. S tím, jak se změnil náš životní styl, se tak přizpůsobil i design sporáků. Měděnec nebo někdy kamnovec, jak se v minulosti nazývala nádoba na horkou vodu, dnes stále často kamnáři vyměňují za teplovodní výměník.

**D**nešní úpravy sporáků se ale naštěstí v žádném případě nevylučují s přáním zachovat co možná nejvíce původní tradiční podobu sporáku. Například česká firma **Řehulka** původní měděnec nahradila tradiční troubou ukrytou za dvířky se vzhledem měděnce. Kromě toho, že sporák stále vypadá jako z babiččiny chaloupky, se ale nikdo nemusí starat o dolévání vody. Té totiž musel být klasický měděnec stále plný.

Pokud by někdo rád zachoval spojení sporáku a teplé vody, poslouží mu právě teplovodní výměník. Vody tak bude mít navíc dostatek nejen na vytření podlahy a mytí nádobí, ale ještě například do sprchy, podlahového topení nebo radiátorů. Řešení takového výměníku je individuální podle přání zákazníka. Například u **Řehulky** vyrábějí i takové teplovodní výměníky, které jdou zabudovat do kachlových sporáků vyrobených na míru. S kamnářem se takový zákazník musí jen dobře domluvit, jak bude chtít výměník používat. Podle způsobu zabudování je totiž možné do vody převést tak 40 až 70 procent energie z hoření. Zároveň má tento výměník výhodu v tom, že je možné ho pomocí klappek

odstavit z provozu, což je důležité, pokud dojde například k výpadku proudu.

Naopak u **Brunnera** vsadili na výrobek s označením **Herd Kessel**, což vcelku příznačně v češtině označuje jakýsi sporákový kotel. Jedná se o kamnovou vložku s teplovodním výměníkem, která se individuálně zabudovává do kachlových kamen. Její výhodou je, že má díky testům ve zkušebně definované hodnoty emisí i výkonové parametry. Výkon předávaný do vody se také pohybuje v rozmezí 40 až 70 procent. Bohužel ale oproti předchozímu modelu má právě tu nevýhodou, že není možné teplovodní výměník zcela odstavit z provozu.

Italský šarm v naší prohlídce teplovodními výměníky zastupuje firma **Pertinger**, tradiční výrobce stolových sporáků pro domácnosti i profesionální kuchyně. Kromě svého tradičního sortimentu se ale v poslední době intenzivně zabývá právě také teplovodní problematikou a přišla s praktickým nápadem technologie sporáku, který k ohřevu vody využívá technologii „zplynování dřeva“. Zkrátka, technologie jdou stále dopředu a co se týče sporáků a teplé vody, je z čeho vybírat.



Firma Pertinger patří v oblasti kuchyňských sporáků jednoznačně k evropské špičce





*Brunner Herd Kessel*



*Inovativní řešení tradičního kamnovce  
od firmy Řehulka*



# Kousek historie provoněné chlebem

## aneb chléb jako nenápadný průvodce naším životem

**Text** | Jitka Pokorná, odborný garant Pavel Mlázovský

**Foto** | archiv redakce

**Kresba** | Petra Žabová

Co se nám vybaví při vyslovení slova chléb? Gurmán si jistě představí krásně vypečený kulaťoučký bochník s popraskanou kůrkou, jehož vůně velí našim chuťovým buňkám dát se do pozor. Asketovi zřejmě přijde na mysl postní období o chlebu a vodě. Čtenáři Babičky od Boženy Němcové úsloví, že kdo se nesrovnává s chlebem, nesrovnává se s lidmi. A tak by se jistě dalo pokračovat dál.

**A**si se ale všichni shodneme, že i dnes, v době blahobytu, kdy není nouze o laskominy, které se najdou na našem stole prakticky denně, je chléb stále jednou ze základních potravin. Ten provází lidi žijící v našich končinách už pěknou řádku let a i kvůli tomu má v naší kultuře zvláštní místo. Je pro nás v podstatě elementární jednotkou výživy a jsou mu mnohdy přisuzovány i mystické vlastnosti.

Pojem chléb, tak jak ho vnímáme dnes, nabyl významu v 16. století. Ve staré češtině bylo totiž původně zakořeněno pouze slovo „vaření“, které označovalo kaše (masité, ovocné, luštěninové) a zahuštěné polévky. Tyto kaše byly důležitou součástí stravy tehdejšího člověka. „Vaření“ se připravovalo nejčastěji na otevřeném ohništi. Nad oheň se pak nejčastěji zavěšoval kotlík, ve kterém se kaše nebo polévka míchala, případně ke stejnému účelu sloužila nádoba na nožičkách nebo speciální kovová podložka, kam se hrnec nad oheň postavil. Samotné ohniště bývalo součástí obytného prostoru a místnost, kde se nacházelo, se nazývala dýmná jizba. Ta byla charakteristická pro všechny vesnické domy, protože kouř, který z ohniště stoupal volně vzhůru, barvil stropy pokojů dehtem do černa.

Později se k otevřenému ohništi připojila pec, kde se pekl právě chléb. Úplně ze začátku se ještě

nejednalo o chléb, jak ho známe dnes, ale o chlebové placky nejrůznějších tvarů a složení. Důležité je zde zmínit, že tento způsob vaření a topení se dnes nazývá přímým vytápěním. Pozná se tak, že topeniště i jeho obsluha se odehrávala přímo ve vytápěné místnosti. Problém takového otevřeného hoření nicméně spočíval v tom, že byl dům náchylný k častému vzniku požáru. Lidé ho tedy postupně alespoň částečně vylepšili tak, že umístili nad ohniště dymník, zařízení ve tvaru obrácené nálevky určené k odvádění dýmu z místnosti.

Další historickou etapu ve vývoji ohniště charakterizuje přesunutí ohniště mimo místnost a s ním vznik takzvané černé kuchyně. Místo původního označení jizba se začíná používat světnice, název odvozený od slova světlo. Černá barva stropu mizí, světnice se bílí vápnem a je vytápěna kamny. Ta jsou obsluhována z vedlejší místnosti, tedy právě z černé kuchyně. Přichází tak moment, kdy se způsob vytápění mění na vytápění nepřímé, neboť samotná příprava jídla a pečení chleba se odehrává v jedné místnosti, zatímco vytápění ve druhé.

Chléb, který se pekl v peci, se stal základní potravinou, která zasytí, a do jisté míry vytlačil z běžné stravy „vaření“. K tomu přispěl mimo jiné vznik mlýnů. Mlýny, které nahradily namáhavý







*Tato replika sporáku, kterou vytvořil pan Volf, je k vidění v Blatenském muzeu v Soběslavi.*



ruční způsob mletí, mohly zajistit větší výnosy chlebového obilí. Zároveň docházelo i k obecnému rozšíření chlebových pecí, což opět pomohlo k rozšíření oblíbenosti chleba. Samotný chléb se pekl jednou za dva až tři týdny a nejčastější surovinou pro jeho přípravu bylo žito a pšenice. Přidávaly se ale i jiné obiloviny, jako například pohanka a v dobách neúrody bylo potřeba se uchýlit i k různým náhražkám. Zajímavostí je, že zadělávání chleba bylo výhradně prací hospodářů, zatímco vlastní zpracování těsta a pečení bylo již na ženách. Chléb byl tak vždy vizitkou hospodyně, a aby se ochránil před hlodavci, skladoval se zabalený v plátně a zavěšený.

Doslova sporákovou revolucí můžeme nazvat období v průběhu 19. století, kdy vynález sporáku (první varianta sporáku byla ve Spojených státech patentována v roce 1834) výrazně přispěl ke zrušení černých kuchyní. Hlavní inovací sporáku bylo vaření na tenkých plátech litiny. Další jeho nespornou výhodou byla úspora paliva, odkud také vzniklo v češtině krásné slovo sporák. Jednoduchá obsluha a úspora paliva umožňovala častější pečení. Chleba, ale i nejrůznější koláče a buchty se již mohly péci daleko častěji.

Původní sporáky byly jen omítané, později i dle majetnosti rodiny byly osazovány kachli. Rozší-

ření litiny zase přineslo do našich domácností sporáky celolitinné, které jsou dodnes hojně k vidění například ve Skandinávii. Podobně jako dnes se ve sporáku topilo dřevem, ale v zimním období se využívalo i uhlí. Později, na počátku 20. století, se pak přestávají budovat velké chlebové pece a sporák se stává běžnou součástí místností v domě. Slouží k vytápění, vaření, pečení a sušení.

Pečení chleba z kváskového těsta se dnes znovu stává velmi populárním. Lidé si vyměňují recepty na kvas i na samotné pečení chleba. Přidávají se různé příměsi, semínka, ořechy, sušená rajčata. Zkrátka, co komu chutná. Pravda je, že když jednou zkusíte pečení chleba z kvasu, který pomalu

inzerce

# I v horké chvílce s chladnou hlavou...

## Promat

člen **Etex** GROUP

**Promat s.r.o.**

Vysokoteplotní materiály

V. P. Čkalova 22/784

160 00 Praha 6 - Bubeneč

tel.: +420 224 390 811

fax: +420 233 333 576

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

[promat@promatpraha.cz](mailto:promat@promatpraha.cz)





kynul v ošatce na teplém místě, podlehnete. Protože pokud vás nedostane vůně linoucí se celým domovem, tak chuť určitě. A i když se dříve směl chléb krájet až druhý den, neodoláte a zakrojíte. Zpravidla se stihne sníst ještě teplý a pro hlodavce nezbudou ani drobečky. A druhý den pečete nanovo.

Ať už si chleba upečete žitný kváskový nebo bílý pšeničný, ať ho upečete ve sporáku na dřevo nebo v elektrické troubě, zajdete si do svého oblíbeného pekařství, nezapomeňte, že právě i vývoj ohniště a zvláště vynález sporáku výrazně přispěl k dnešní podobě chleba.

zdroj:

*Velké dějiny zemí Koruny české - lidová kultura, kolektiv autorů, nakladatelství Paseka*

*Průvodce lidovou kulturou, autor: Milada Motlová, nakladatelství Universum*



kresba J. V. Scheybal

## Navštívili jsme Svatomikulášskou zvonici

Tisíce dychtivých turistů, kteří se honí za úchvatnými fotkami a nezapomenutelnými zážitky, navštíví denně kostel svatého Mikuláše na Malé Straně, nejznámější stavbu českého baroka. Na co ale většina z nich zapomene, je vystoupat na svatomikulášskou zvonici, která se nachází v samostatné věži s vlastním vchodem z boční ulice. Naše kroky zamířily ale rovnou tam. Zdolali jsme přes dvě stě schodů a byli jsme odměněni krásnými výhledy i novými poznatky.

Prvním zastavením, kterým jsme okořenili náš pokus o dobytí věže, byl byt věžníka. Věžník měl od středověku až do 18. století důležitou funkci. Bydlel ve věži a jeho hlavním úkolem bylo sledovat, zda někde ve městě nehoří. A pokud se tak dělo, červeným praporkem ukazovat směr požáru tak, aby hasiči mohli vyrazit na pomoc. Požáry byly přitom v minulosti velmi časté. Jednou z příčin byla i vymoženost, která se nacházela v tehdejších obydlích – černá kuchyně.

Ta paradoxně nechyběla ani v bytě věžníka. Černá kuchyně byl prostor v domě s komínem připomínajícím trychtýř, pod nímž se nacházelo otevřené ohniště. V keramických nádobách se v takovéto kuchyni připravovala celá řada pokrmů pro celou rodinu. Černá se jí ale říkalo jednak z toho důvodu, že se místnůstce nestavěla okna, a také proto, že dým s černým dehtem se zdržoval u stropu místnosti, a zbarvil ho tak na černo. Předchůdce dnešních komínů totiž ještě nebyl plně schopen

všechn dým odvést ven z místnosti. Ke kuchyni měl věžník, stejně tak jako většina domácností té doby, připojená kachlová kamna, která sloužila k topení i sušení bylin, ovoce i šatstva.

Kromě toho byl ale věžníkův byt velmi poskrovnu zařízený a věžníci si bydlení na věži nijak zvlášť nechválili. Často totiž museli s celými rodinami bydlet ve dvousvětnicovém bytě, ve kterém bylo během zimních měsíců velmi chladno. Na druhou stranu mrazivá teplota byla žádoucí v místě, kde věžník pracoval – o patro výše, na věži. Údajně totiž, kdyby se mu do „kanceláře“ pustilo trochu tepla, věžník by klímal a domky by hořely.

Stoupáme ale výš a výš, míjíme svatomikulášský majestátní zvon a dostáváme se až k samotnému krovu věže, do nechvalně proslulé kruhové místnosti, kde od 50. let minulého století úřadovala Státní bezpečnost. Pozorovatelná, která dostala jméno Kajka, nabízí totiž výborný výhled nejenom na celé Malostranské náměstí, ale také na budovy nedalekých zahraničních ambasad. Pozorovatelně se prý interně říkalo „dědkárna“ případně „dědkostroj“, a to proto, že zde sloužili především důstojníci StB ve výslužbě. Ti ale na celé práci určitě ocenili mimo jiné perfektní výhled do malostranských ložnic, například té, kde bydlela herečka Jiřina Jirásková. Zkrátka Svatomikulášská zvonice rozhodně stojí za návštěvu nejen pro to, že se je to poslední místo v Praze, kde se dá právě černá kuchyně ještě vidět.





Dýmna' jizba s otevřeným ohništěm  
- přímý' způsob vytápění



ŽELEZNÁ  
TŘINČKA



Dýmna' jizba s otevřeným ohništěm a pecí

## OD OHNIŠTĚ KE SPORÁKU



Polodýmna' jizba s dýmníkem

Dýmník - často byl upleten  
z proutí a vymazan hlinou



ŽELEZNÝ PLÁT



HLINĚNÝ RENDLÍK



Vlevo světlice, vpravo černá' kudyžně  
- nepřímý' způsob vytápění





Kaš na svícení, který po přenesení ohniště do černé kuchyně, nebo při zavlažení sporáku osvětloval místnost. Někde se ke sporáku přitvářel tzv. krbeček, který sloužil k těmž účelům.

Přirodně byla místnost osvětlena plameny z dřevěného ohniště.

## KACHLOVÝ SPORÁK

Zápecí nebo lezení nebo chvilodna - vyčarťeji sloužilo ke spaní malých dětí, nemocných nebo vyminatářů, kteří si právo na lezení při odchodu na výminku na zápecí často jednali i smluvně.

Hambalky nebo hambalka sloužila k sušení oševů, bylin, ale třeba i lnu.

Kamnovce nebo také měděnce (pokud byl vyroben z mědi) - kašov nádobu zapuštěná do kamen sloužící k ohřevu vody.

Kobka, šabka - oševání, nebo kachlová, současně bývala jedna, nebo dvě trouby.



# Dřevo

## ...bez toho se nejspíš ve většině případů neobejdete

Text | Růžena Srbová

Foto | archiv redakce

To byste měli vědět, ale na druhé straně byste se toho zase neměli tak bát. Nakonec, práce se dřevem je docela zábavná, užijete si chvíli na čerstvém vzduchu a jak se říká, palivové dříví vás zahřeje hned několikrát. Poprvé, když vám ho složí před vraty a vy ho musíte někde uskladnit. Podruhé, když ho štípáte a nosíte ke kamnům. A nakonec i potřetí, kdy si v sychravém dni zatopíte a užijete si zaslouženou odměnu v podobě praskání polen v krbu a životodárné teplo. Aspoň Zbyněk mi to opakuje každý rok. Ať už tedy žijete na vsi nebo ve městě, topení dřevem má svou romantiku kdekoliv.

Topení jako sociální obraz vždy úspěšně aplikuji na model naší ulice na malém městě. V podstatě každý, kdo v ní bydlí, má k palivovému dříví nějaký vztah. Necelých 250 metrů délky lemuje z obou stran pětatřicet domů. V dobré polovině z nich bydlí šťastlivci, kteří, nic zlého netuše (anebo naopak tuše), vytápějí svůj dům zcela bez fantazie elektřinou nebo plynem. Miluji ty statečné muže! Pravda, koncem ledna, když se pošťák ráno plíží ztemnělou ulicí a vhazuje do schránek rozsudky smrti v podobě ročního vyúčtování od energetických gigantů, mívají jejich drahé polovičky poněkud vyhaslý pohled, který svědčí o tom, že byl vyhlášen zákaz nočního vycházení a denního shoppování, ale stejně. Představa marnivého otáčení kolečkem termostatu mi v tu chvíli připadá atraktivnější, než vidina propocených montérek a skřípějícího kolce.

Tvrdé jádro u nás v ulici představují Lojzík, Pepa a Karel. Ti zarputile topí oříškem a nezpochybnitelně nás v zimním období vracejí sirnou vůní ze svých komínů do časů socialismu. Vzpomínáte si ještě na žlutou vánoční mlhu a mandarinky na předěl? Jo, to byly časy. Kdo nezažil, neuvěří, milé děti. Z těch tří se na novou dobu nejlépe adaptoval Karel, který se rád v hospodě Na Růžku chlubil patentem zvaný Bursíkova briketa. Výbušnou směsí pilin prolitých vyjetým olejem plnil prázdné PET lahve a přikládal pod kotel. A dlouho se nám smál. Když mu jednoho dne chytnul komín, z ulice to vypadalo, jako když startuje Sojuz z Bajkonuru. Karlík běhal po půdě s mokrým prostěradlem a dával zábaly komínovému tělesu. Dopadlo to dobře. Chlupy na ruce mu sežehl žár z rozžhavených komínových dvířek, ale poctivý prvorepublikový komín to vydržel a Kája se raději zase pokorně vrátil k uhlí.

Pak je tu pár příležitostných ekobriketářů. Ti mají doma vyleštěné a vymetené krbovky ze supermarketu a topí v nich pouze při slavnostních příležitostech, tedy o Vánocích.

No a zbytek tvoříme my, dřevaři. I tento klan se ale dělí a má svá specifika. V první řadě jsou tu lesní muži. Ti si dříví obstarávají přímo v lese, čím větší průměr, tím lepší. Bůh dobře věděl, proč naši kotlinu obdařil pouze smrky, jedlemi, buky a břízami. Vůbec si neumím představit, co by se dělo, kdyby

měli tihle hoši k dispozici sekvoje a sem tam nějaký ten baobab. Následně totiž tyto přivlečené obelisky opracovávají klíny, motorovou pilou, cirkulárkou a ve finále hydraulickou štípačkou. V jejich případě stojí naše teorie o trojnásobném zahřátí z jednoho polínka na poněkud vratkých nohách. Tihle magoři se totiž opakovaně zahřívají od dubna do října. A v sobotu a v neděli, kdy kolem sedmé ranní startují své mučicí nástroje, zatímco já se teprve něžně probouzím, dokážou rozžhavit do běla i mě.

Pak jsme tu konečně my, kteří si objednáváme dříví naštěpané a nařezané na rozměry, které se nám vejdou do kamen. Ve srovnání s těmi předchozími jsme v podstatě takový kávový klub, pro který je zásobování dřívím jakousi společenskou událostí, při které do práce zapojíme ty svaly, o kterých jsme se ještě nedávno domnívali, že je v těle prostě nemáme. A ony tam jsou.

Celý žánrový obraz doplňuje ještě oligarcha Boris, kterému kosmeticky dokonalé štípanky (původně jsme se v ulici domnívali, že mu přivezli novou podlahu) přiváží značkový truck a o celý proces zásobování dřevem se stará skupina šesti mlčenlivých hromotluků. Ti každé polínko před naložením do kolečka na ulici ometou smetáčkem, to vše pod dohledem přísné ukrajinské posluhovačky.

Jako poslední je tu youtuber a stylistka Ládínek. Ten si chtěl ve svém novém krbu zatopit jenom jednou. Před tím si došel k benzínové pumpě kou-





pit zápalky, podpalovač, třísky i polínka. Když vše vkusně vyskládal v krbu, zjistil, že se mu podařilo vytvořit zcela ojedinělou kompozici, tedy ji vyfotil a s velkým úspěchem sdílel na Instagramu. Od té doby nenalezl odvalu škrtnout sirkou.

Naše ulice je prostě jako jedna velká rodina. Její rytmus určují roční období a zápas s palivovým dřívím. Nevím úplně přesně, jak to mají ti ostatní, ale my se Zbyňkem máme zdravý vztah, založený na porozumění a vzájemné toleranci. Ovšem pouze do té doby, než se začneme bavit o palivovém dříví. Je to každý rok stejné a pořád dokola. Dokážu přesně definovat tři fáze, o jednu míň, než mají cyklické krize kapitalismu.

#### **Fáze jedna – jak já ho nenávidím!**

kdykoliv od května do září

Každoročně se mě zmocní značná skepse, když můj Zbyňďa uprostřed parného léta lakonicky u večere prohlásí: „*Zejtra ráno přivezou dřevo.*“ Řekne to jen tak na půl huby, jako by se nechumelilo, ale já, léty zkoušená žena, už vím, co to znamená. Mám po náladě a nenávidím ho. Znamená to, že se zítra za kuropění bude štrachat z postele, lomozit po domě a očekávat příjezd svého kamaráda Bedřicha, který se živí tím, že prostřednictvím dříví ze svého lesa vráží klín do vztahů romantických párů. Tak dlouho bude v průjezdu mlátit prázdným

kolečkem o dlažbu, až to nevydržím, vstanu a půjdu mu pomáhat. Do pozdního odpoledne budu funět přes dvůr na zahradu a nachodím nejmíň 15 kilometrů. V rádiu navíc hlásili příjemných letních 29 stupňů a nebe bez mráčku.

#### **Fáze dvě – půjdu bydlet do paneláku!**

konec září

Jasně, kdo by se mi divil. Můj muž je sadista. Od té doby, co mu nějaký chytrák řekl, že ideální k topení je tři roky staré dřevo, má na zahradě tři oddělení. Jako tři kruhy pekla! Do toho třetího jsme právě navozili letošní várku dřeva. V tom druhém prý zraje a schne to loňské. Naším úkolem je přemístit dříví z prvního oddělení ke kamnům a do kryté zásobárny, protože letos přijde na řadu vyzrálý archivní ročník 2015. Jak ráda bych alespoň někdy tuto metodu aplikovala na svou vinotéku. Jakékoliv pokusy o vytvoření archivu však zatím ztroskotaly. Mám pocit, že už jsem vypila i víno, které se bude sklízet teprve v příštím roce. Ale Zbyndá nee. Zbyndá je systematik. A tak dříví, které nám už jednou prošlo rukama, bereme do rukou znovu. Nejhorší na tom je, že ve starém dříví bydlí myši, vosy, sem tam i sršni a hlavně, žijí tam ti největší pavouci, jaké jsem kdy viděla. Ti, co fakt mluví, mají kosti i nervovou soustavu, dokážou se

organizovat a zaútočí na mě vždy, když to nejmíň čekám. No fuj!

#### **Fáze tři – odpouštím ti, zmocňují se mě plameny!**

přibližně od listopadu do konce března

Nebudeme si nic nalhávat. Tahle fáze je nejpříjemnější už jen z toho důvodu, že vše se v dobré obrací. Přijdou mlhavé dny, teploty klesají k nule a mé původní předsevzetí, že „*letos se prostě dřívím plýtvat a topit nebude!*“ bere za své. Zbyněk mi dokonce koupil do pokoje malá kamínka a připravuje mi do nich speciální malá polínka. A já taju. Jak se objeví první plamínky, jak se postupně rozehřívá litina. V tu chvíli mu všechno to příkoří odpouštím. A pak přijde první sněžení. Odmetám před domem sněh z chodníku a dívám se, jak nad střechami stoupá z komínů kouř k mrazivé večerní obloze. Tam, kde topí plynem, je to jen bílá pára, místní uhlobaroni to tvrdí oranžovookrovým dýmem. Z našeho komína stoupá kouř mírně zašedlý, protože jsem před chvílí přiložila barborky, které jsem už vyndala z vázy. Ale to se Zbyněk nesmí nikdy dozvědět, ten by mi dal, že přikládám letošním dřívím. Já vím, ale je to tak lákavé, otevřít dvířka a hodit barborky do plamenů, místo abych s nimi běžela na zahradu do oddělení číslo tři.





# Muzeum techniky a řemesel Koloveč

pro techniky, turisty i lovce pokladů

**Text** | Jitka Pokorná

**Foto** | Hannes Eilig, archiv Muzeum techniky a řemesel

Na Chodsku, kousek od Domažlic, se nachází soukromé Muzeum techniky a řemesel, které by si neměl nechat ujít nikdo, koho zajímá poctivá řemeslná práce. Rudolf a Martin Volfovi, otec a syn, v tomto muzeu už od roku 1995 probouzejí k životu exponáty týkající se historického řemeslnictví. A jde jim to náramně. Kromě toho tu totiž také prodávají tradiční keramiku a provozují trochu černé magie.



*Libuše Volfová při malování keramiky kukačkou*



*Kolovečská keramika a její typická barevnost i vzor*



*Začalo to sběratelstvím hodin...*



Všechno začalo tak, že otec, Rudolf, byl vášnivým sběratelem starých hodin, které shromažďoval a opravoval. Později, když syn Martin dospěl, rozhodli se společně začít sbírat i další předměty a zaměřit se přitom právě na poctivé řemeslo. Jak se sbírka postupně rozrůstala, byli schopni do dnešního dne dát dohromady **celkem 67 unikátních kompletně zřízených historických dílen a dalších 12 technických expozic**. U Volfů v muzeu tak můžete nahlédnout do dílny kováře, řezníka, sedláře nebo ševce. „Ne všechna řemesla, která zde najdete, jsou bohu milá,“ říká Martin, „najdete zde i zbraně sečné a palné a i všechny potřeby pro řezníky, které se používaly k přípravě té pravé staročeské zabíjačky.“ Dámy zase mohou zavítat ke kadeřníkovi nebo krejčímu, kde jsou vystaveny bohatě zdobené původní chodské kroje. Pokud jste odvážnější, můžete se posadit do prvorepublikového křesla dentisty a nechat si nahnat strach jeho pracovními nástroji. Všechno nakonec ale dobře dopadne, protože se podíváte i do hostince, kde vám Martin Volf vysvětlí, jak se dříve podávalo pořádně vychlazené pivo. A samozřejmě, v muzeu řemesel má svou vlastní dílnu vystavenou i mistr kamnář.

Sbírka exponátů ale není to jediné, proč byste měli do Kolovče zavítat. Volfovi se zde totiž mimo to věnují i tradici, která se úspěšně předává z otce na syna už od 18. století, a totiž výrobě keramiky. **Proslulá kolovečská keramika je typická především svou barvou střepu – ten je temně červenohnědý – která vychází z odstínu použité hlíny.** Tu si Volfovi dokonce sami těží v rodinném hliništi. Původně svoje výrobky vypalovali v kaselské peci na dřevo, ale jelikož byla spotřeba dřeva k výpalu enormní a vypalovací proces velmi zdoluhavý, dnes už u nich najdete jen pece elektrické. **Kolovečské výrobky poznáte ale i podle zdobení.** Lineární, bílý nebo tmavě zelený dekor na výrobcích osobitým způsobem vyobrazuje tradiční lidové motivy. Udržet a dále rozvíjet tuto tradici nebylo ale vždycky jednoduché. I proto si Rudolf Volf za svou práci vysloužil hned několik ocenění. Byl jmenován „mistrem lidové kultury“



Dílna – sušení a vaření

a je i držitelem prestižního titulu „nositel tradice lidových řemesel“. **Originální výrobky rodiny Volfů je možné zakoupit přímo v muzeu, a navíc ve speciálních časech můžete sledovat i mistra hrnčíře při práci.**

Aby toho nebylo málo, Koloveč nabízí i speciální kuriozitu do třetice všeho dobrého. Pány i dámy

jistě potěší **zdejší raritní mlýn, který místo toho, aby mlel obilí na mouku, přemílá staré baby na krasavice.** Háček tkví pouze v tom, že tento poměr je bohužel těžce v neprospěch krasavic, a tak zde přemelete sedm bab pouze v jednu krasavici. Přesto to podle návštěvníků stojí za investici a nikdo si na mletí už dlouhá léta nestěžoval.





„Průmyslový“ sporák sloužil do roku 1950 v cukrárně pana Jaroslava Šmelce v Sepekově u Milevska.



Součástí expozice jsou samozřejmě i kamnářské exponáty



Hrnčířská rodina Volfů



Máte-li doma semetriku a šest vašich kamarádů je na tom podobně, navštivte Koloveč



# VÝZKUM A VÝVOJ V OBLASTI KAMNAŘINY

Firma **P-D Refractories CZ a.s.** reaguje na současné trendy a požadavky odběratelů a vyvíjí a inovuje výrobky tak, aby se co nejlépe přizpůsobily potřebám zákazníků.

Ve spolupráci s firmou Hestia byla vyvinuta nová šamotová malta M-Flexi, která je uzpůsobena pro potřeby kamnářů. Od stávající malty M40 se liší především lepší zpracovatelností, je možné ji nanášet ve vyšších vrstvách, aniž by docházelo k praskání či odlupování od povrchu.

V oblasti kamnářství se objevují trendy, které kladou důraz na estetické hledisko. Stále častěji se objevují vyzdívký krbů z bílých, nebo naopak černých materiálů – žárobetonů i lisovaného či taženého šamotu. Rozšiřuje se poptávka po žárobetonových tvarovkách s precizním, hladkým, lesklým povrchem.

V reakci na poptávku byla vyvinuta jakost SIII-KBH, tzv. „bílá“ kamnařina. Jedná se o šamot lisovaný z drolenky, který po výpalu má bílou, nebo jen lehce okrovou barvu.

Další vyvíjenou jakostí je „černý“ šamot – jakost SIII-KC. Jedná se o celoprobarvený šamotový kámen. Jelikož se jedná o zcela novou jakost, je tento úkol spojen s mnoha úskalími. Stávající surovinová základna neumožňuje výrobu dostatečně tmavých tvarovek. Alternativní suroviny pro magnetit mají příliš vysokou objemovou hmotnost.

Pro vývoj nové jakosti byly sestaveny receptury na bázi stávajících světlých surovin a pigmentů a také byly zajištěny tmavě se pálící jíly a tmavé lupky. Důležitými vlastnostmi, kromě fyzikálně-mechanických parametrů, jsou i odstín a rovnoměrnost barvy. Výzkum nadále intenzivně pokračuje.

Pro naši společnost je na prvním místě spokojený zákazník. Kompletního servisu se dostane všem, ať kupují 1 000 tun šamotu, nebo jen jeden kamnářský plátek. Cenná je pro nás zpětná vazba, o potřebách kamnářů diskutujeme při osobních setkáních na výstavách či přímo s vedením Cechu kamnářů České republiky, kterého jsme členem.

Během naší dlouholeté spolupráce s kamnáři vzniklo mnoho nových tvarů, které nachází uplatnění v každodenní praxi. Tvarovky navržené přímo kamnářem pomáhají dalším kamnářům ke vzniku doslova uměleckých děl.

Díky tradici a kvalitě nedodáváme pouze tuzemským zákazníkům. Mezi naše spokojené zahraniční zákazníky patří firmy Brula, Spartherm, Ol-berg a jiní.

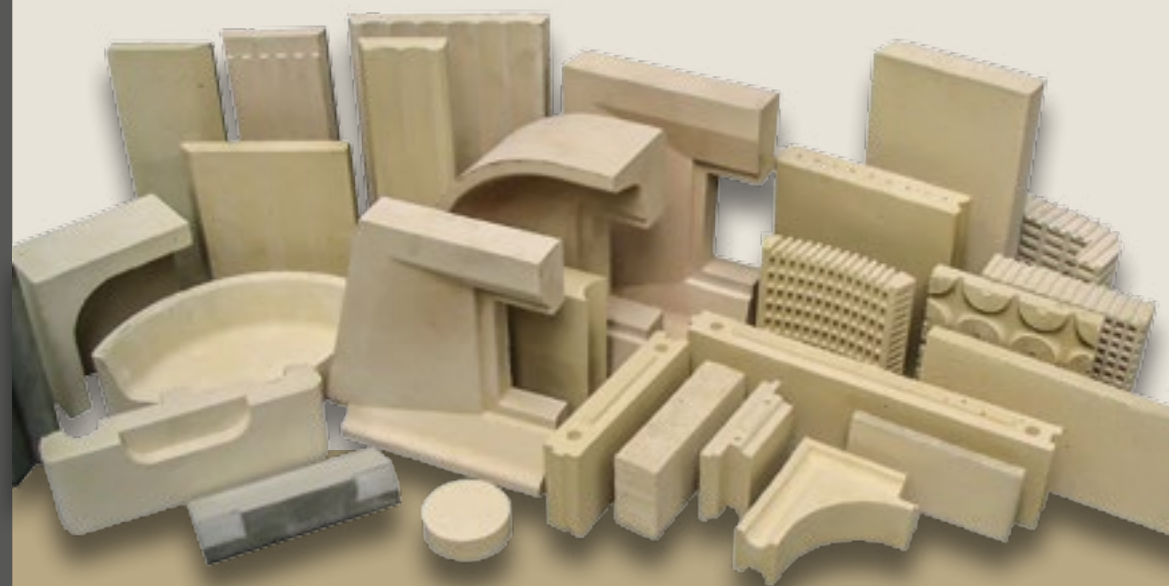


**P-D Refractories CZ a.s.** (dříve Moravské šamotové a lupkové závody a.s.) je jedním z největších výrobců a dodavatelů žárovzdorných výrobků a surovin.

Vyrábíme a dodáváme kvalitní výrobky od roku 1892.

Pro kamnáře vyrábíme taženou kamnařinu na stavbu krbů, lisovanou kamnařinu do krbových vložek a to vše se může spojit osvědčenou maltou, nebo tmelem.

Vyrábíme i dle individuálních požadavků zákazníka, například žárobetonové, nebo magnetitové tvarovky.



**P-D Refractories CZ a. s.**

Nádražní 218, 679 63 Velké Opatovice

Telefon: +420 516 493 230

Telefax: +420 516 477 338

E-mail: Robert.Kovac@pd-group.com

[www.pd-refractories.cz](http://www.pd-refractories.cz)





# Podzim velí zachumlat se do peřin

**Splnění tohoto pokynu ale nemusí být tak jednoduché, jak se na první pohled zdá**

**Text** | Radka Šímová

**Foto** | archiv redakce a výrobců

Tak nám podzim zaklepal na dveře, sluníčko pomalu přestalo hřát a nám nezbývá nic jiného, než si začít teplo obstarávat sami. Takže zase budeme štípat třísky, bude se zatápět, vytápět a zalézat s milovanou knížkou za kamna, ke krbu, zkrátka kamkoliv, kde bude příjemně a kde budou nohy v teple.

**T**o námi zbožňované teploučko ovšem nemusí obstarávat pouze oheň. Když pomínu tolik příjemné teplo, které vzniká tulením k milované osobě, je tu i další způsob, jak se zahřát - úplně obyčejná peřina... Jedna lidová písnička tvrdí, že při pasení hus se kdosi třásl zimou. Vzpomínáte? Když jsem husy pááásala, zimou jsem se tráááásala... Taková husa umí ovšem i pěkně zahřát, a to díky peří, pro které se - kromě masa samozřejmě - chová. Není sama, o náplň peřin se může postarat i kachna, ale v souboji s ní husa jednoznačně vyhrává. Kachní peří je méně plnivé, kvůli mastnějšímu peří bývá v přikrývkách a polštářích více cítit, proto je pro náplně sypkovin vhodnější peří husí. Fajnsmekr by si mohl obstarat i peřinu plněnou peřím kajčím. Divoký pták - kajka mořská - si hnízda vystýlá svým peřím a to se získává sběrem z těchto hnízd, což je velmi finančně náročné. Zůstaňme proto při zemi a spokojme se buď s husou, nebo kachnou. Peříčka, která pokrývají jejich těla, mají bezvadné termoizolační vlastnosti. Mezi ty nejdůležitější patří hřejivost, plnivost a hydroskopičnost. Poslední zmiňovanou rozumíme schopnost peří rychle absorbovat naši tělesnou vlhkost, která se uvolňuje během spánku, a odvádět ji mimo lůžko - proto nám pod péřovou dekou není zima, i když se zpotíme.

Peří se plní do sypkovin, které se vyrábí z přírodních materiálů - bavlna, tencel, kašmír. „Sypkovina musí být utkána hustě, aby i nejmenší chomáčky péřové náplně byly udrženy uvnitř a přikrývky a polštáře neprášily,“ říká Hana Janovská, majitelka firmy Janovský. Jejich rodinný podnik se výrobě péřových výrobků věnuje od roku 1997. I ona nám potvrdila, že pro výplň peřiny je nejvhodnější peří husí. „Je to sice nákladnější přikrývka, ale oproti té z kachny je určitě lehčí a komfortnější. Lehčí proto, že ji stačí plnit jen 600g nejkvalitnější prachové náplně (celoroční přikrývka), ale do té z kachního peří už musíte použít 800g. A obě vás budou hřát stejně.“

Než se ovšem peří dostane tam, kam má, aby nás pěkně hřálo, dá to pěknou dřinu – no jo, život není peříčko a každá práce není lehká jako pírkó. Dnes tuto práci už samozřejmě vykonávají stroje, ale dřív se peří dralo ručně. Na venkově to byla poměrně oblíbená činnost, taková dámská jízda. Sousedky, kterým se říkalo dračky peří, daly jistě základ ústní lidové slovesnosti, neboť si při práci zpívaly, vyprávěly nejrůznější příhody, báchorky, pověsti, a tak jim práce rychleji utíkala. A drbalo se a dralo a drbalo a dralo. Peří se nedalo vložit do polštářů nebo peřin, aniž by se oddělilo od tvrdých



částí per. Proto tato titěrná práce. Ale i ta někdy skončila, a tak se ženy mohly těšit na slavnostní ukončení jejich dřiny. Fotbalisti se těšívají na dokopnou, dračky peří měly své doderky - párty, která byla odměnou za vykonanou práci.

Protože peřiny a polštáře byly dříve součástí výbavy do manželství, dralo se na venkově většinou pro nastávající nevěsty. Dnes už je po-





měrně ojedinělé, aby si nevěstinka do společné domácnosti přinesla duchnu, což je vlastně peřina bez prošíání. Vzhledem k tomu, že člověk stráví téměř třetinu života spánkem, je třeba si kvalitní a dobrý spánek ošéfovat i jindy než jen před vdáváním. Ložní prádlo dostáváme sice také jako dárek, ale nejraději si ho kupujeme sami, abychom si vybrali to, co nám bude nejvíc vyhovovat. Máme samozřejmě na výběr, jaký

typ příkrývky si vybereme. Někdo volí třeba příkrytí z dutého vlákna. To ale není přírodní materiál, je vyrobeno chemickým postupem, přitahuje daleko více prachových částic než přírodní materiály, proto ho s luxusními péřovými výrobky nemůžeme ani srovnávat. Takže volba je jasná – peřinky z peří budou to nejlepší pro naše lenošení. Ani alergici nemusí mít ovšem utrhum. Řada lidí se domnívá, že pokud trpí

alergií na roztoče, musí se s heboučkým peřím nutně rozloučit. Ale to by byla velká škoda - laboratorní testy totiž ukázaly, že lůžkoviny z peří nemají vůbec žádnou souvislost s výskytem roztočů. Jim totiž nechutná peří, ale my - my lidé - konkrétně naše kožní šupinky, kterých denně vyprodukujeme kolem jednoho gramu, z čehož pouhá čtvrtina může stačit jako potrava několika tisícům roztočů i na dlouhé měsíce. Takže buďte v klidu, alergici, žádné peří, ale jen člověk je pro tyto nezvané hosty velká dobrota!

Peří se vyznačuje i dlouhou životností, při správné údržbě a péči nám deky vydrží 7 - 10 let, polštáře 5 - 7 let. Po uplynutí této doby je nutná renovace. Peří se odborně vyčistí a opatří novým sypkem. No a jak by taková správná péče měla vypadat? *„Protože roztoči potřebují ke svému životu vlhko a teplo, mělo by se ložní prádlo často větrat. Také je třeba dbát na to, aby nebylo vystavováno přímému slunci a mrazu. Sypkovina by se měla prát tak jednou za rok a je nutné povlékat ji do ložního povlečení,“* říká Hana Janovská.

Dobrá hospodyňka pro pírko i přes plot skočí, vždyť to znáte, všem nám to říkávaly babičky. Vy si ale určitě skočte pro nějaký nóbíl polštář a peřinu, ať máte při zaslouženém odpočinku na růžích ustláno.



#### TIP PRO VÁS

Člověk by si mýsl, že hodit peřiny přes šňůru není žádná věda, ale pozor, je tu přeci jen několik doporučení, jak správně příkrývky větrat, aby nám dlouho sloužily. Bývalo zvykem po příjezdu na chalupu vyházet duchny na hambalky v domnění, že se nám pěkně vyhřejí a v ledové chalupě nás pak náležitě zahřejou - ale v tomto případě kamna vykonala medvědí službu. **Prudké horko s peřinami není velký kamarád.** Při větrání peřin se vyvarujte také přímému slunci, mrazu, naopak si počkejte na zataženou oblohu a mírný větřík.



# Kamnáři sobě

jiný kraj, jiný mrav a co kamnář, to specifická chuť...

Text | Marta Jastrebnická

Foto | archiv redakce



Dlouho jsme o tom mluvili a ještě déle to připravovali. Ono dát dohromady pět permanentně přepracovaných kamnářů, aby se sjeli v daný čas na daném místě a uvařili si navzájem na kamnech IronDog, co mají sami rádi, to byla opravdu fuška. Odměnění jsme byli dvěma dny smíchu a zábavy, došlo ale i na vážné rozhovory o budoucnosti kamnářského řemesla. Přecpaní až běda jsme vařili, fotili a psali recepty. A tady je výsledek.

Byl to nápad Jardy Pelanta, který s oblibou doma vaří podle receptů z našeho časopisu, aby se někdy sešli na redakční chalupě sami kamnáři a pustili se do vaření. Modifikovat se jej sice snažil náš grafik, ke kterému se hned přidal Honza. Přišli s myšlenkou gastrovíkendu „chlapi sobě“. Jejich představa byla prostá. Menu zaměřené na opravdu chlapeckou, nutričně vyváženou stravu, kterou si ordinují v okamžicích, kdy je jejich krásnější polovičky opouštějí, aby se vydaly na dovolenou, za kulturními zážitky anebo navždy. Když šéfredaktorka viděla mix párků, vepřových konzerv a konzervovaných trenčianských párků s fazolemi, zmocnil se jí intelektuální amok. Prohlásila, že už tam chybí jen lančmít v trojobalu. „*To máš pravdu, na ten jsme úplně zapomněli. A taky tam ještě připiš chleba s hořčicí,*“ odvětil Honza krátce před tím, než jeho hlavu těsně minulo rozšrobované pero značky Parker, které se zabodlo do dřevěného ostění.

Tedy zpět k původnímu tématu. Kamnáři sobě bude zcela seriózní a dobře připravená akce, která proběhne spořádaně a nikoliv „bez bab“, jak se někteří mylně domnívali. To by se vám, hošánkové, tak hodilo.

Naše pozvání nakonec přijal nositel myšlenky Jarda Pelant, manželé Koutečtí, manželé Pecinovi, Petra Sedláčková a obvyklá podpurná směsice fotografií, aranžérů, míchačů nápojů, psa Neksona, litinového sporáku IronDog a vypravěčů historek. Tedy sladěný orchestr pod taktovkou paní šéfredaktorky.

Každý si přivezl recept na své oblíbené jídlo. Jarda Pelant přijel do detailu připraven, a když vynášel ingredience a polotovary z vozu, vypadalo to tak, že běžně dělá recepty i na Pražském hradě. Koutečtí to pojali cyklisticky a měli dresy, Pecinovi vzali dcerku a bydlibus.

Srpnové počasí bylo tak akorát, žádné vedro, kamna dobře táhla a v dálce to vypadalo na déšť. Nakonec to dalo dohromady klasiku – předkrm, polévku, dvě hlavní jídla a dva zákusky. Trošku multi-kulti, sešla se babiččina klasika i poslední gastronomické trendy. No, co vám budu povídat, funěli jsme ještě dva dny, ale bylo to, jako již tradičně, krásné!





### Vajíčková pomazánka

(více sem z původního konceptu „chlapi sobě“ neproniklo)

S receptem přišel grafik časopisu, a protože pracuje pouze s „chladnými zbraněmi“, nedal si vymluvit klasiku studené kuchyně – vajíčkovou pomazánku, která byla velmi dobře kompatibilní s chlebem od kamnáře Peciny.

#### Budete potřebovat:

5 vajec, 250 g krémového sýra (*nejlépe Lučina nebo něco podobného*), 200 g taveného sýra (*pokud jste tento sýr již vyloučili z vaší stravy, můžete ho nahradit krémovým sýrem, tvarohem, jogurtem nebo jinou vámi oblíbenou hmotou*), 1 polévková lžíce hořčice, 1 polévková lžíce tatarské omáčky (*nemusí být*), špetka soli, trochu čerstvě mletého pepře, hrst jemně nasekané pažitky nebo petrželky kudrny nebo natové cibulky nebo všeho dohromady

#### Postup:

Nejdříve uvařte vejce natvrdo, nechte vychladit. Rozmíchejte sýry šlehačem, přidejte, hořčici, tatarku, koření. Vychlazená vejce oloupejte, vyjměte žloutky, bílky dejte zatím stranou. Žloutky přidejte do mísy s rozšlehaným sýrem a vyšlehejte dohladka.

Uvařené bílky nakrájejte na drobné kostičky.

Nasekejte nadrobno pažitku nebo petrželku nebo natovou cibulku.

Až úplně na závěr, kdy už si budete jisti, že nebudete potřebovat šlehač, jemně vmíchejte zelené přísady a úplně na závěr nakrájené bílky, aby vytvořily v pomazánce pěknou strukturu.

Samozřejmě si můžete poměry přísad upravit podle vlastní chuti. Výsledná hmota by měla být nadýchaná – díky krémovému sýru. Pokud přidáváte jogurt, neměl by být moc řídký. Výborný je poněkud tučnější pravý řecký, má jen jediný problém, vydrží-li pomazánka do druhého dne, uvolněná syrovátka ji trochu naředí. Ovšem málokdy se stane, že vydrží do druhého dne :-). Když si ji však připravujete do zásoby předem a použijete jogurt, je třeba s tím počítat.





### Hovězí po burgundsku, oh la la! vařila Jitka Pokorná

*Není vhodnějšího receptu k podzimnímu vaření než právě hovězí pomalu pečené v troubě, koupající se v celé lahvi výborného červeného vína se spoustou krásně oranžové mrkve. Nejen, že krásně provoní celou kuchyni, ale navíc se barevně hodí k právě spadnému listí. Ne náhodou tento recept vymysleli právě Francouzi, kdo jiný si totiž umí užít jak přípravu jídla, tak jeho konzumaci jako právě oni. Pro koho je ale vaření spíš povinností, bude se asi muset vybavit dobrým vínem. Opravdu se ve všech receptech shodně píše, připravte si dvě lahve dobrého červeného – jednu na přípravu, jednu na konzumaci.*

**Na přípravu Boeuf Bourguignon – jak zní název v jazyce zamilovaných – budete potřebovat:**

0,7 l dobrého, ideálně francouzského vína (a samozřejmě druhou láhev ke konzumaci), 1 kg zadního hovězího, 400 g mrkve, 150 g slaniny, 200 g malých tvrdých žampionů, malou skleničku sterilovaných mini cibulek, 1 velkou cibuli, 2 stroužky česneku, 2 bobkové listy, snítku čerstvých bylin (tymián, rozmarýn, majoránka), olej, sůl, máslo, čerstvou zelenou petrželku, trochu cukru a nakonec jako přílohu malé francouzské bagetky nebo vařené brambory typu A.

Maso nakrájíme na větší kostky asi 3x3 cm a mrkev dle průměru na špalíčky asi 4 cm dlouhé. Maso i mrkev vložíme do většího, ideálně litinového hrnce, a necháme spolu s bylinami a kořením marinovat na chladném místě, nejlépe přes noc.

Druhý den maso vyjmeme a osušíme a zprudka krátce osmahneme na oleji a cibulce, spolu s česnekem. Po krátkém zchladnutí tuto směs vrátíme k vínu a vložíme přikryté poklicí do trouby. Ideálně na konci dne, kdy je trouba v kachlovém sporáku ještě dost teplá, a necháme tam maso pěkně pomalu táhnout celou noc. Již ale nepřikládáme. Kdo nemá kachlový sporák, nebo přes den netopil, může péci v elektrické troubě minimálně dvě hodiny do změknutí masa. Když je maso měkké, vyndáme ho z omáčky i s částí mrkve. Druhou část mrkve spolu s výpekem a vínem rozmixujeme dohladka. Omáčku vrátíme na plotnu, prohřejeme a dochutíme solí, pepřem a můžeme přidat trochu rajského protlaku a lžici kyselé černorybízové marmelády.

Do omáčky vrátíme maso a druhou část mrkve. Přidáme na půlky nakrájené, zprudka na másle osmahnuté žampiony, které jsme před tepelnou úpravou na 20 minut namočili ve vodě. Dále přidáme na másle s lžicí cukru zkaramelizované sterilované cibulky. Podáváme ozdobené plátky smažené slaniny. Jako přílohu servírujeme rozpečené malé francouzské bagetky nebo vařené brambory polité máslem a dozdobené trochou zelené pažitky. Bon appétit.







### RAW tartaletky připravila Yvon Koutecká

**Na základ potřebujeme:** 100g kokosu, 80g datlí, 2 polévkové lžíce kokosového oleje, sušené brusinky (nemusí být), trochu vody.

V mixéru vše rozmixujeme. Pokud je směs lepivá, můžeme plnit formičky. Já jsem zvolila košíčky a vystlala je potravinářskou fólií, aby šlo těsto dobře vyklopit. Hotové naplněné košíčky dáme cca na hodinu do lednice nebo na chvilku do mrazáku. Krásně ztuhnou a jdou dobře vyndat.

**Na čokoládový krém potřebujeme:** 1 zralé avokádo, 1 zralý banán, 2-3 polévkové lžíce kakaa, 2 polévkové lžíce kokosového oleje, sirup z agáve dle chuti.

Vše rozmačkat vidličkou a lehce vyšlehat, dle chuti dosladit agáve sirupem a tímto krémem naplnit košíčky. Nechat opět trochu ztuhnout v lednici, ozdobit sezónním ovocem, mátou... vše samozřejmě dle chuti a vkusu každého soudruha.



By appointment to The Royal Danish Court

# morso LIVING

Vítejte ve světě Morso Living

Milujeme oheň,  
máme rádi přátelskou atmosféru,  
dobré jídlo a špičkovou kvalitu...



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



### Koláčky Petry Sedláčkové

**Ingredience:** 1 kg hladké mouky, špetka soli, 4 žloutky, 400 ml oleje.

**Kvásek:** 1/2 l mléka, 2 droždí, 30 lžic cukru krystal.

**Žmolenka:** cukr krystal, máslo, hrubá mouka.

**Postup přípravy:** Vše smícháme a necháme kynout. Poté rozválíme na vál a necháme zhruba 10 minut odpočinout. Vykrajujeme dle velikosti třeba skleničkou kolečka, uprostřed na něm uděláme dílek, který naplníme buď marmeládou, tvarohem, mákem, povidly, nebo ovocem. Okraje potřeme vajíčkem a nahoru nasypeme žmolenku. Pečeme při 160 stupních zhruba 30 minut



### Špagety s krevetami, sušenými rajčaty a cuketou dle Jardy Pelanta

**Ingredience:**

1 cibule, 1 větší cuketa, 6 čerstvých rajčat, 100 g sušených rajčat, 100 g parmezánu, 2 stroužky česneku, 2 dcl bílého suchého vína, 1 feferonka, větší krevety, olivový olej, sůl, bazalka, špagety

**Postup přípravy:**

Spaříme si rajčata a oloupeme (snadněji se loupou, pokud spodek rajčete nařízneme do křížku). Oloupaná rajčata, cibuli a cuketu si nakrájíme na kostičky. Tyto ingredience si rozdělíme na 2 poloviny. Z první poloviny si připravíme zeleninový základ: rozpálíme si pánev s olivovým olejem, na kterém necháme zesklivatět cibulku, a poté přidáme cuketu a rajčata. Společně podusíme, až vše změkne. Tuto směs slijeme do nádoby a tyčovým mixérem důkladně rozmixujeme dohladka.

Nyní použijeme druhou polovinu ingrediencí: rozpálíme si pánev s olivovým olejem, na kterém necháme zesklovatět cibulku. Přidáme najemno nakrájený česnek a restujeme cca 1 minutu, aby nám česnek nezhořknul. Poté nasypeme krevety a feferonku nadrobno nakrájenou. Restujeme tak dlouho, až se vypaří všechna voda. Přilijeme víno a dusíme cca 7 minut, dokud nám nevznikne redukce. Pánev odstavíme.

Na závěr si orestujeme na další pánvi zbytek cukety a oloupaných rajčat cca 3 minuty, aby cuketa byla na skus, a osolíme dle chuti. Špagety si uvaříme dle návodu „al dente“. Ty pak smícháme s rozmixovanou zeleninovou směsí, poté přidáme směs restované zeleniny a orestované krevety.





## Pecinův domácí chléb

recept je od kamarádky Evy Těšitelové, která jej dostala před 20 lety od kamaráda Břeti

Před pečením si krátce zacvičte (asi 10 minut), aby se vám oblažila mysl, jedinci s odporem k tělesnému pohybu si mohou dát panáka. My jsme samozřejmě při gastrovíkendu volili variantu druhou, ale třeba Láďa Koutecký si vzal kolo a ujel na něm 100 kilometrů. Po návratu měl z toho výkonu tak rozostřený zrak, že na stole viděl pecny dva, zatímco tam prokazatelně ležel pouze jeden. Je zřejmé, že přístup k pečení chleba je i mezi kamnáři velmi různý.

Otevřeme ledničku a vyjmeme ze spodní části sklenici s kváskem. *Ten si samozřejmě můžete vyrobit sami, chytrých receptů je na internetu víc než dost. Dokonce existuje i kvásková mapa na [www.cuketka.cz](http://www.cuketka.cz), kde si ve svém okolí můžete najít člověka, který se s vámi o kvásek podělí. Neplette si prosím s mapou kvasinkovou, na té se s vámi podělí o něco úplně jiného.*

Kvásek rozředíme ve sklenici s vlažnou vodou (700 ml / 250 ml na menší bochník) a nalijeme do mísy.

Přidáme ½ kg žitné mouky, těsto vypracujeme (získává kyslík) a necháme v teple zrát, kynout asi 6 – 10 hodin podle teploty.

Po uplynutí době přidáme druhou polovinu, tj. ½ kg žitné mouky a těsto znovu promísíme + vodu (300 ml).

Odebereme 1/3 sklenice kvásku (velká zavařovací sklenice) a uložíme do ledničky.

Nyní vyrobíme chlebové těsto, přidáme bílou pšeničnou (chlebovou) hladkou mouku asi ½ kg, vodu 200 – 400 ml (dávám méně vody), sůl, kmín celý i mletý, semínka (lněné, slunečnice), obilné klíčky, uzené, osmažená cibule, česnek, prostě, co kdo snese, a těsto řádně propracujeme na takovou hustotu, že se nechá nabírat dřevěnou lžící, aniž by se zlomila.

Pak buď vypracujeme bocháňky a dáme kynout na ošatku asi 1,5 hodiny, nebo těsto vložíme do sádlem vymazané formy nebo pekáčku a necháme kynout 2 hodiny.

Vykynuté těsto – chleba ovlažíme vodou před vložením do trouby. Vkládáme do trouby rozpálené na 280 °C a pečeme asi 30–40 minut podle velikosti chleba a postupně takto teplotu snižujeme:

280 °C – 5 minut,  
250 °C – 5 minut,  
220 °C – 20 – 25 minut,  
posledních 5 minut jen větrák bez vyhřívání.

Chléb vyjmeme z trouby a pomočíme jej, nikoliv tedy močí, ale vodou (močí to dělají Arabové), položíme na utěrku, potřeme opět vodou a necháme chladnout podle ČSN 12 hodin. Pokud potřebujeme vyhnat větry, chléb jíme ihned.

## Kulajda od Jardy Pelanta

### Ingredience:

2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, houby, brambory, ocet, smetana 31%, bobkový list, nové koření, sůl, pepř, čerstvý kopr, vývar dle libosti

### Postup přípravy:

Do hrnce vložíme máslo, necháme rozpustit, přidáme 2 lžíce hladké mouky a vytvoříme si jíšku. Tu zalijeme vývarem a necháme přejít varem. Poté přidáme na kostičky nakrájené brambory a houby a společně vaříme přibližně 20 minut, dokud vše nezměkne. Poté hrnec odstavíme z plotny, dle chuti přidáme ocet a promícháme. Pro zjemnění přidáme smetanu a na závěr vmícháme nasekaný kopr. Polévku vrátíme na plotnu, dochutíme solí a pepřem a ještě jednou necháme přejít varem. Ukrojíme si krajíc domácího chleba, naservírujeme polévku do talíře a necháme si chutnat.



# Byla černá kuchyně jen v pohádkách?

## Ale kdepak

**Text** | Karel Blažek  
**Foto** | archiv redakce

Černou kuchyni tvoří prostor v domě, převážně v zadní či boční části síně, s otevřeným stropním otvorem trychtýřovitého tvaru o větším průměru, pod nímž bylo otevřené ohniště, v pozdějších dobách i různá topná zařízení, například sporák či pec. Do černé kuchyně se převážně vstupovalo ze vstupních prostor domu, na hradech a zámcích tvořila samostatné prostory mimo obytné části. My si ji pamatujeme hlavně z pohádek a máme ji spojenou hlavně s postavou Bílé paní, která v ní vařivala kaši pro chudé.



*Síň s černou kuchyní na kresbě J. V. Scheybala.*

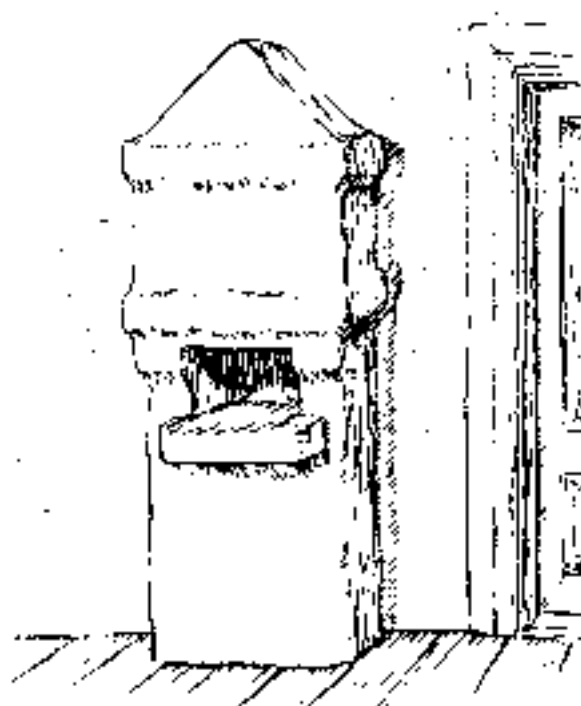
Při pohledu na současnou moderní kuchyni se nám opravdu může zdát obraz černé kuchyně uvěřitelný tak leda v pohádkách a bájných příbězích o středověkých hradech a tvrzích. Hned si ji zařadíme někam mezi hladomornu a kadibudku zavěšenou na stěnu hradní věže, zvanou též prevét. Přitom černá kuchyně byla té naší dnešní hodně podobná. Podobala se rozmístěním pracovních ploch, centrálním ohništěm, nádobím i nádobami na ohřívání vody. Jediné, co v ní chybělo, byl komín. Roura, která by odváděla štiplavý kouř někam mimo dosah našich citlivých očí, nejlépe na střechu a ještě výš, do oblak.

Černá kuchyně byla kuchyní bez komínu. Tedy plná kouře, který zvolna stoupal ke stropu, tam se hromadil a hledal si horko těžko cestu malým stropním otvorem. Proto byla černá kuchyně černá. Vymalovaná sazemi a mastným kouřem. Trošku peklo, dole plameny, nahoře dým, ale jinak kuchyně, jak má být. Daly se v ní připravit skvělé pokrmy pro desítky, ba i stovky lidí. Na řadě hradů obsluhovala velké společnosti při slavnostech a hodokvasech. Tu nejzachovalejší u nás si můžete prohlédnout v přízemí Černé věže na zámku Jindřichův Hradec.

Konečně, jaké to tak asi bylo v černé kuchyni, si můžete vyzkoušet i dnes. Stačí si do té vaší současné přinést třísky a polínka, zavřít okna a uprostřed místnosti, třeba hned na dlažbě, rozdělat oheň, a až se rozhoří, umístit nad plameny trojnožku, zavěsit kotlík s gulášem a sledovat průběh experimentu. Je celkem pravděpodobné, že vás v průběhu vašeho pokusu nechají ostatní rodinní příslušníci odvézt ve svěrací kazajce na kliniku doktora Chocholouška, vy ale budete mít přesnou představu o komfortu vaření ve středověké kuchyni.

Druhým možným příměrem pro ty, kdo ještě pamatují pozdní socialismus v jeho rozvinuté podobě, je vzpomínka na návštěvu restaurace takzvané třetí cenové kategorie. Tam už sice otevřený oheň uprostřed místnosti většinou nebýval, zato společenství vášnivých kuřáků dokázalo ve špatně větraných místnostech navodit poměrně věrnou atmosféru černé kuchyně. Sám





V jihočeských Holarovických, jednom z klenotů historického dědictví UNESCO, jsme našli opravdový kamnářský poklad – zachovalý krbeček. Byl to výklenek ve stěně světnice mezi dveřmi a kamny, sloužící k osvětlení místnosti, mohl též sloužit k přehřívání jídel. Měl obdélníkový tvar se sedlovou stříškou. Na dolní plošince se rozdělával otevřený oheň a dým se odváděl krytým průchodem nahoře ve zdi do komína v černé kuchyni.

Krbeček, krb či krbík, komínek či pjecak vznikl zřejmě na základě vládního nařízení z 18. století. Na jeho vzniku se také nepřímo podílela potřeba zvláštního osvětlovacího zařízení v době, která nastala po odstranění otevřeného ohniště z jizby.

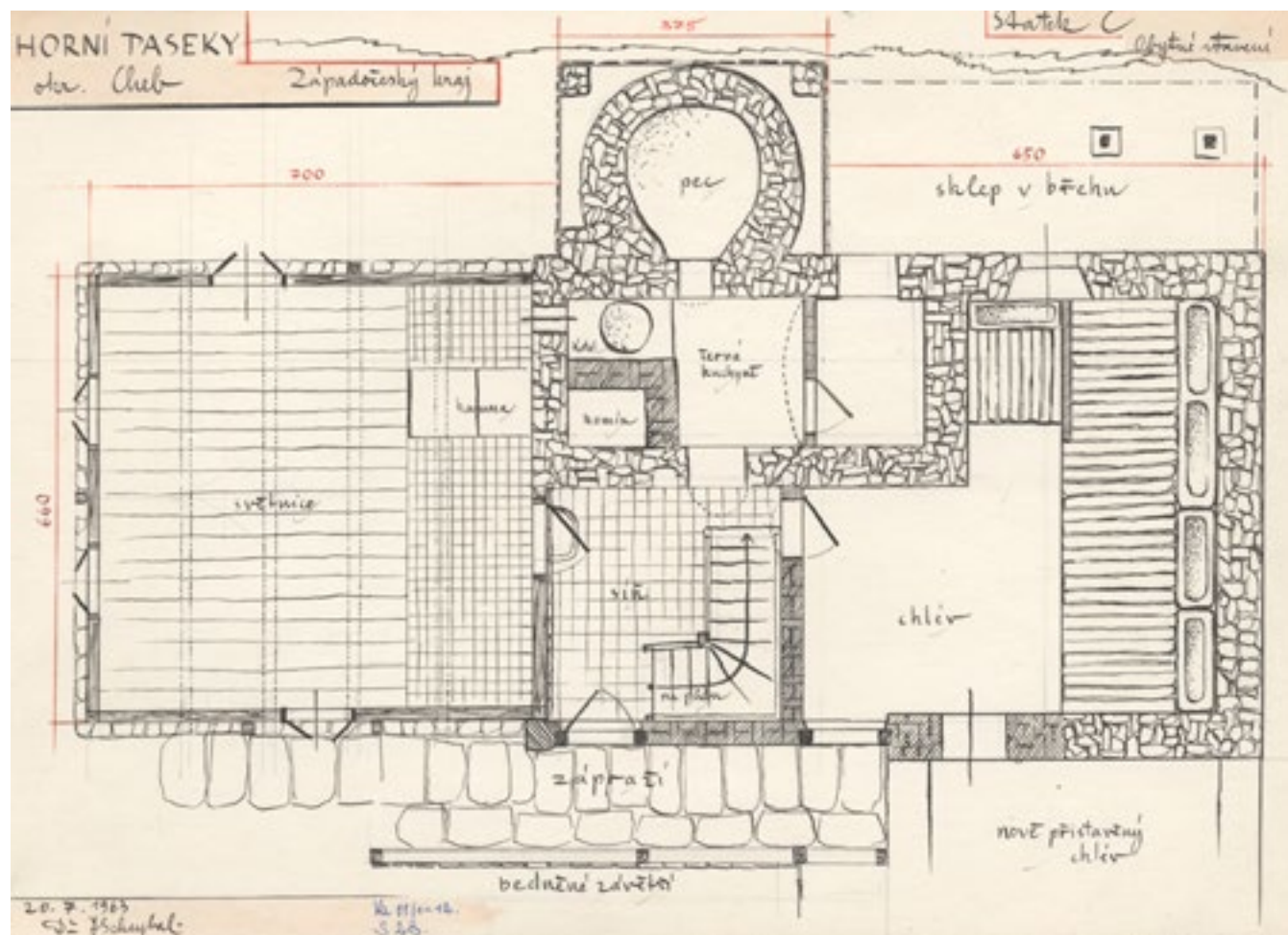


mám ještě v živé paměti jev, který byl s návštěvou takové putyky spojen. Na gymnáziu, ještě jako nezletilci, jsme ve volné hodině chodili s několika spolužáky do restaurace Na Staré radnici, která hrdě nesla onu výše zmíněnou kategorii třetí cenové. Zatímco jiní, ti opoždění spolužáci, využívali volnou hodinu k návštěvě velkovýkrmny zvané centrální jídelna, my jsme si vychutnávali zlatavý mok, frankfurtskou polévku s chlebem a startky bez filtru. Zvláštní je, že v době, kdy se pětileté plány plnily i za rok, hospoda byla od rána do večera narvaná k prasknutí. Poseděli jsme, občerstvili se a vrátili se do školy na odpolední vyučování. Hned po volné hodině jsme měli latinu. Staříčká profesorka Mrázková proslula svým výkřikem, když po asi patnácti minutách svého výkladu opakovaně nervózně nasála vzduch a zvolala: „*Chlapci, vy mi tam vzadu kouříte!*“ Byli jsme sice parta pěkných vejlupeků, ale toto bychom si nikdy nedovolili. Zradilo nás naše oblečení, které bylo tak silně nasáklé atmosférou pohostinství Na Staré radnici, že se z něj prostě kouřilo, což neuniklo citlivému čichu paní profesorky. Chudinka stará. Nakonec si zvykla, neboť my jsme od svého zvyku nehodlali upustit ani pod výhrůžkami vyloučení z ústavu.

Tuto modifikaci černé kuchyně si už bohužel po přijetí protikuřáckého zákona asi nebudete moci vyzkoušet. Snad jen v budoáru našeho popelníckového monarchy na Pražském hradě, ale tam vás nejspíš hned tak nepustí.

Soumrak černé kuchyně přišel až s vynálezem komína. To, co dnes považujeme za poměrně jednoduché a racionální řešení, se rodilo zdlouhavě a bolestně od 14. století. Černá kuchyně vadila všem. Těm, kteří v ní vařili a dusili se od rána do večera kouřem, i těm, kteří do ní nemuseli. Ti druzí jí ve svých sídlech vykazovali stále podřadnější místo. Izolovali ji od svých komnat, nechtěli být obtěžováni kouřem. A stavěli komíny. Nejprve dřevěné nebo ze směsi hlíny a dřeva. Ty nejenže odváděly kouř mimo místnost, ale také dobře hořely a skoro každé evropské město má ve svých kronikách ze 16. století zmínku o ničivém požáru, kterému za oběť padly celé ulice, čtvrti a někdy i celá města. Byla to právě protipožární prevence, která razila cestu zděným komínům. Jejich průduchy byly svedeny až k zemi a tah, který tímto řešením vznikal, už odváděl zplodiny z ohně téměř beze zbytku, jak to nakonec známe z dnešních domácností.

To byl definitivní konec černých kuchyní ve městech. Na vesnicích se ale udržely mnohem déle, běžně se používaly i v 19. století. Název černá kuchyně pomalu vymizel ze slovníku, nahradily jej lokální názvy. V Čechách se jí říkalo



Půdorys domku s černou kuchyní. Kresba Pavel Mlázovský.



Černá kuchyně v Malešicích.



kuchyňka, v okolí Nymburka černý krb, na západní a střední Moravě ohnisko, na Slovácku kútek, na Brněnsku nothert.

A dnes? Dnes, když si zadáte do vyhledávacího termínu černá kuchyně, je výsledkem odkaz na výrobce kuchyní z černého mramoru, a to už je trochu jiný příběh.

Na černou kuchyni už narazíme opravdu jen v pohádkách, sem tam na nějakém hradě a zámku. Tu jindřichohradeckou černou proslavila paradoxně bílá. Tedy Bílá paní. Míněna je zde paní Markéta z Hardegga, manželka Jindřicha I. z Hradce. Konečně, stejně jako mnozí mladí manželé v 21. století, i tihle dva se rozhodli přistoupit k adaptaci svého hradu za účelem větší reprezentativnosti a pohodlí. Stejně jako ti dnešní, ani oni netušili, do čeho se ženou, a nevěděli, že každá změna je v podstatě k horšímu. Ale stalo se. Rekonstrukce se vlekla a zima byla na krku.

Přestože Jindra řemeslníky stále popoháněl, práce šla kupředu jen velmi pomalu. Když propadal trudnomyslností, že do zimy nebude stavba dokončena, vložila se do díla jeho chytrá žena Markéta. Přislíbila řemeslníkům, že když práce včas dokončí, navaří pro ně na oslavu sladkou medovou kaši. A jelikož paní Markéta byla pro svou laskavost mezi lidem oblíbena, než dopadla první sněhová vločka na zem, řemeslníci byli se svou prací hotovi. Je to samozřejmě jen pověst a raději to vůbec nezkoušejte. My to jednou s manželkou zkusili a řemeslníci druhý den už vůbec nepřišli. Holt doba se vyvíjí.

Když Markéta viděla, jak její medová kaše všem zachutnala, zavázala samu sebe i své následovníky k tomu, že ji navaří každým rokem pro chudé z Jindřichova Hradce. A jelikož v zimě padal na nádvoří sníh, umínla si, že bude vařit medovou kaši na Zelený čtvrtek před Velikonoce. Byla to prostě praktická a z gruntu hodná ženská, díky čemuž Jindřich I. z Hradce odešel na věčnost v poměrně nízkém věku.

Po své smrti paní Markéta jako Bílá paní dohlížela na dodržování milosrdné tradice. Léta plynula a chudina každým rokem na Zelený čtvrtek usedala k tradiční hostině na Jindřichově Hradci. Jednou se však brána pro chudinu neotevřela. Vtom Bílá paní spustila na Hradci boží dopuštění. Okna i dveře se hrozivým skřípěním otvíraly a s třískotem zavíraly. Židle i křesla padaly k zemi a lámaly se. Když i v černé kuchyni, kde se vařila medová kaše pro chudé, počalo nádobí létat z polic, hradního pána Jáchyma konečně trklo: „*Bílá paní se hněvá.*“ Dal tedy honem navařit kaši a otevřel bránu.

A tady by asi mohl zazvonit zvonec, protože pohádkám o černé kuchyni je nadobro konec.



Zbytky černé kuchyně najdete i v Centru stavitelského dědictví v Plasech.



# POJĎTE DÁL!

Nový showroom FIRE FACTORY v Soběslavi  
je vám k dispozici od pondělí do pátku od 8 do 17 hodin.







## Otevřený oheň, originální vaření, relaxace...

Vaření pod širým nebem je stále pro mnoho lidí pouze synonymem grilování. Venkovní pec ale nabízí mnohem víc než jen tradiční grilovaná jídla. Dokážete v ní vykouzlit lahodné menu pro celou rodinu i přátele. K snídani můžete připravit francouzskou omeletu s čerstvým chlebem, k obědu chutnou polévku a pečené kuře či kachnu, k večeři ugrilujete steaky nebo upečete šťavnatý roastbeef. Na závěr připravíte sladký koláč, případně můžete ohromit vaše přátele pravou italskou pizzou. Zkrátka, fantazii se meze nekladou. K přípravě celého menu vám postačí venkovní litinová pec, která se vejde i na menší terasu.

Příprava jídel je velmi jednoduchá a zábavná. S volitelným příslušenstvím se pec snadno promění na gril nebo udrnu. A navíc vám po gastronomickém zážitku poslouží jako venkovní topeniště, u kterého rádi posedíte se skleničkou vína, a prodloužíte si tak příjemné letní chvíle na vaší zahradě.

### Vyzkoušejte jednoduchý a rychlý italský chléb s česnekovým máslem

Na těsto budete potřebovat: 25 g droždí, 4 dl studené vody, 675 g hladké mouky, 2 lžice soli, 100 g másla, 2 stroužky česneku, máslo na vymazání formy, petržel a jeden stroužek česneku na ozdobu

Postup:

Droždí rozmícháme ve vodě, přidáme mouku, sůl a rozpuštěné máslo, do kterého jsme rozdrtili 2 stroužky česneku. Vypracujeme těsto, které necháme hodinu kynout. Prohněteme a dáme do máslem vymazaného nahřátého litinového hrnce. Ozdobíme petrželkou a česnekem nakrájeným na plátky. Pečeme v dobře vyhřáté peci asi 30 minut. Během pečení hrnci dvakrát pootočíme, aby se těsto propeklo rovnoměrně.

Chléb můžeme obměnit dle chuti. Místo česneku přidáme rozmarýn, nakrájené olivy, sušená rajčata, dýňová, slunečnicová nebo jiná semínka.

### Pro milovníky pizzy máme osvědčený recept na těsto od dánského šéfkuchaře Gorma Wisweha

Na 4-5 ks pizzy budete potřebovat:

250 ml studené vody, 20 g droždí, 1 lžičku cukru, 300 g hladké mouky, 125 g semoliny (krupice z tvrdozrnné pšenice), 1 lžičku soli, 1 lžici olivového oleje

Smícháme vodu, droždí a cukr. Přidáme 150 g hladké mouky a 125 g semoliny, promícháme, přidáme sůl, olej a postupně zbylou mouku. Těsto důkladně propracujeme (10-15 minut), aby bylo hladké a pružné na dotek. Těsto rozřízneme a zkontrolujeme, zda je lesklé i uvnitř. Pokud ano, můžeme si odpočinout u sklenky vína, zatímco těsto kyne v chladničce. Pro nejlepší výsledek je dobré nechat těsto kynout přes noc, ale i za kratší čas můžeme docílit perfektního výsledku.

Vykynuté těsto rozdělíme na bochánky o váze asi 160 g. Bochánky opět uhněteme. Jejich povrch by měl být hladký a elastický. Těsto vložíme na táč a necháme jej v chladničce ještě hodinu odpočinout. Po vyndání z chladničky necháme těsto chvíli odležet při pokojové teplotě. Nyní je připraveno na válení.



# Miloslav Řehulka

## Třetí generace výrobců sporákového kování

Text | Jan Dědeček

Foto | Hannes Eilig



Už je to hodně dávno, co si jeden pán založil firmu. A dobře udělal. Vznikl tak základ pro rodinnou tradici, která má kořeny už v roce 1937. Ten muž, dědeček současného majitele, se tenkrát rozhodl, že bude vyrábět sporákové kování. Tak jsme se vydali na Hanou, konkrétně do Ohrozimi, kam jsme jeli vyzpovídat vnuka člověka, který měl před osmdesáti lety dobrý nápad. Tím je Miloslav Řehulka, majitel firmy Řehulka s.r.o., která se věnuje výrobě sporákového kování a přenosných stolových sporáků.

### **Takže začal děda...**

Ano, učil se u pána, co dělal kování. Ten šel do důchodu a neměl, komu by předal firmu. Děda si vzal dceru kováře a začal se věnovat kování na kachlové sporáky. V roce 1937 založil firmu, kterou táta v roce 1988 obnovil.

### **Vy jste rovnou věděl, když jste tady vyrůstal s tatínkem, že to budete dělat taky?**

Já jsem rovnou po škole začal s tatínkem. Pak bylo období nějakých rozporů, ale vždycky jsem věděl, že se tomu chci věnovat. Samozřejmě tu probíhaly nějaké generační spory, tak jsem vždycky na dva, tři roky šel dělat něco jiného, ale je to patnáct let, co jsem se vrátil zpátky, a deset let už jsem jenom „já“. Táta se o chod firmy zajímá dodnes, ale pouze okrajově.

### **Takže už víte, že to máte napořád.**

No, já doufám, že ano. Cítím to tak, že náš rodinný majetek jsem povinen spravovat a předat ho dál.

### **Jde to vždycky jen po té pánské linii, nebo jste do firmy zatáhnul i manželku?**

Manželka samozřejmě pomáhá, maminka taky dělala na firmě. Snažím se to pořád vést jako rodinný podnik. Řekl jsem, že až budu mít 25. zaměstnání, ať mě zastřelí.

### **Nezdá se vám, že se taková ta samotná radost z výroby vytratila, že už jsou řemeslníci bohužel jen úředníci?**

To je bohužel pravda. Já se ale snažím do té úředničiny spíš zapojit manželku, sám zůstanu u výroby. Řekl jsem, že pokud já přeruším kontakt s kamnáři, tak to dobré nebude.

### **Takže počkejte, vy sám se účastníte výroby?**

Ne, já akorát přijdu, řeknu chlapům, co a jak udělat. Mám tu kolegu, se kterým jsme spolu začínali na dílně a táhneme to spolu dál. Já jsem ten, který to vymyslí, a on to pak uvede do výroby. Taková perfektní symbióza. Původně jsem ale na dílně byl a ta kování jsme v devadesátých letech pilovali, proto jsme dělali jen pár kování za měsíc. Dneska je ta výroba už někde jinde, dnes se řeže laserem.

### **Vy jste říkal, že máte dnes třináct lidí? To je nejvíc za celou tu dobu?**

Ano, třináct. Bylo víc, ale jak se optimalizovala výroba, tak se to stáhlo na míň, ale pomalu se znovu rozrůstáme.



**A za doby dědečka? Víte, kolik bylo zaměstnanců?**

Ten měl kolem deseti lidí.

**Vaše rodinná tradice je hodně dlouhá, ale co tedy těch 40 dlouhých let za komunismu, kdy se nesmělo podnikat, co se dělo tady?**

No, tady se vlastně nic moc nedělo. Dílny v Ohrozimí zůstaly, akorát se z nich staly garáže a seníky. Děda šel dělat mistra odborného výcviku, potom si při důchodu přivydělával, protože jako živnostník bral malý důchod. Dělal drobnou zámečnickou práci a opravoval trouby. Táta šel v 90 letech na operaci, zůstal v důchodu a začal se věnovat zámečnické, jak říkal – nejlepší rehabilitace. Ale dá se říct, že vlastně čtyřicet let na sporáky nikdo nesáhl, krom menších oprav. Táta následně prohlásil „Proč máme jen opravovat staré trouby, když můžeme dělat nové.“ A tak to znovu začalo.

**Když jste pak znovu začali, to vám lidi utrhlí ruce, bylo to tak?**

To tatík vždycky vzpomíná, jak se objednávalo sporákové kování. Třeba rok si psal s paní ze Šumavy. Ona mu napsala dopis, že slyšela, že vyrábí. Otec odpověděl, že vyrábí. Ona zase odpověděla, že by tedy něco chtěla. Tak jí odpověděl, že to možné je. Po roce paní odjížděla šťastná a vezla si kování na kachlový sporák. Ale když jsme s tatíkem začínali, tak se dělaly tak jedna, dvě sady kování za měsíc a to bylo s vypětím vůle. Zato teď už se to chrlí pěkně. Většina výroby jde do Česka, tak 30% ven.

**Kam všude dodáváte?**

Většinu věcí do Rakouska, Maďarska, Polska, Itálie, Německa a jednou za rok do Rumunska.

**Materiály jsou všechny z Čech nebo se dováží?**

Všechno je z Čech, akorát nerez je italská. Máme ji vyzkoušenou, je to už zažitý materiál, proto ho bereme.

**Ale původně ty plotny byly litinové. Nepřemýšleli jste, že byste do toho dávali ty klasické litinové tály?**

Zaplatpánbůh jsme od toho nápadu už před dvaceti lety ustoupili.

**Máte pro mě nějaký univerzální recept, jak udržovat plotnu?**

Namazat kůží ze špeku. Kdo ji doma nemá, může si koupit sádlo, vzít hadr, a když se na plotně dá udržet ruka, tak to namastit. Ono se to tím tak trošku zatáhne, sice to trošku zasmrdí, ale plotna bude čistá a nebude rezavět.

**Většinu vaší výroby tvoří sporákové kování, dále taky venkovní grily?**

Těch venkovních grilů je asi tak 5% naší produkce. Původně jsme vymysleli gril pro sebe, pak to ale viděl pán, co má hotely na Kokořínsku, dva koupil, a tak se to rozjelo. Děláme i grily na kýtu a i zahrad-



ní na zakázku. Ale jak říkám, věnujeme se hlavně sporákovému kování. Cílovým zákazníkem jsou hlavně kamnáři, domácnosti, ale i restaurace.

**Je tady v Čechách nějaká čínská, polská konkurence za pár korun?**

Tak určitě ano, ale konkurovat nemůže. My jsme nasadili určitou kvalitu a tu si držíme.

**Český zákazník to umí ocenit?**

Bohužel ne všichni. Český zákazník je někdy schopný koupit cokoli, hlavně ať je to levné. Samozřejmě každý chce ušetřit, ale pokud chce, aby mi to vydrželo minimálně jednu generaci 50 let, je třeba investovat do kvality.

**Pořád je pro nás Rakousko v kamnařině takový vzor, nebo myslíte, že už jsme je dotáhli?**

Nemyslím si, dotáhnout někoho, kdo se tomu systematicky věnuje nepřetržitě 50 až 60 let, je velký náskok, který ale snad pomalu doháníme. A pak ta česká nátura. Tady jsou lidi pořád našťvaní, ale našťvanost nic neřeší. Dnes jsou takové možnosti, že až na to lidi přijdou, že je mají, tak bude dobře.

**Jak vlastně vznikají ty vzory? Máte nějakého designéra?**

Něco jsme designovali sami, ale základy jsou původně z Rakouska, odkud k nám jezdili zákazníci a požadovali určitý design. A když někdo přijde s nějakým rozumným požadavkem jsme ochotni vyjít vstříc.



**Je nějaký prvek, který je typický pro Čechy?**

To ne, trh byl společný, dokonce i vídeňský coul nás provází dodnes. Nemůžu říct, že by měli Rakušáci něco víc. Asi dělají ale víc designových prvků. V Čechách se ale také už zvýšila poptávka po moderních sporácích.

**Máte doma sporák?**

Ještě abych neměl, to víte, že mám. Nádherný stolový sporák. Můžete se přijít podívat, máme po malování nádherně uklizeno.

**Nějaký nejkurióznější kousek jste dělali? Největší, nejdál...**

Nejdál máme v Austrálii, pak Kanada, Amerika. Největší rám jsme dělali do tvaru L dva metry dvacet na dva metry.

**Co vás nejvíc trápí?**

No tak byrokracie je nádherná, ale koho dnes netrápí. Já si myslím, že člověk by měl zvládat úspěch i neúspěch.

**Takže i když toho máte plné zuby, jdete dál?**

No a co mám dělat? Vždycky se to nějak vyřeší, vždycky to nějak dopadne.

**Máte nějaký nesplněný sen?**

Můj sen je dovést to tady ke sto letům, předat dál a jít do důchodu. Ale kdo ví, co bude za dvacet let. Je třeba plánovat jen do nějaké rozumné budoucnosti.



# Bílá, bílá, bílá

## barva s příběhem

**Text** | Eliška Pokorná

**Foto** | Kateřina Blahová-Bliss, archiv redakce, Kaldewei, Brunner, firetube, Petr Horník – Právo

Pro některé z nás může být bílý odstín ničím jiným než prostě další barvou. Pro celou řadu jiných lidí je ale bílá barva jakýmsi symbolem, vyjádřením životního stylu. Takoví lidé se často nazývají minimalisty a v životě se řídí starým známým heslem, že méně je vždycky více, a to aplikují na všech úrovních. Ať už patříte mezi ně, nebo ty druhé, pojďme si ukázat, že tato bílá filozofie má několik věcí do sebe.



**Z**ákladní pravidlo, ze kterého novodobý minimalismus vychází, je, že člověk potřebuje k životu mnohem méně, než nám současná konzumní společnost diktuje. Říká nám, že opravdu nepotřebujeme novou žehličku na vlasy, fialový top s flitry ani to nejpálivější koření na světě. Zakládá si zkrátka na tom, že člověk by si měl pořizovat pouze věci, které ví, že bude opravdu používat a které sedí k jeho jedinečnému osobnímu stylu.

Takový životní přístup má hned několik výhod. Zaprvé – ušetříte. Jen si vezměte, kolik peněz často padne na věci, které se pak jen smutně válí ve skříni a k ničemu se vám nehodí anebo vám tak úplně nesedí. Anebo kolik speciálních potravin, které se nakoupily jako nejnovější senzace, se pak při vánočním úklidu vyhazují tři měsíce proslé. Navíc, pokud nakupujeme méně věcí a vystačíme si s málem, šetříme naši planetu, která, jak už je dnes zřejmé, nemá na nekonečné rozdávání. Nakonec ale, což pro některé z nás může být nejdůležitější, prostor kolem nás pak vypadá čistší, svěžší, uklizenější a zkrátka krásnější.

I z toho důvodu vyznávají nejmodernější interiéroví designéři v poslední době právě jakýsi kult bílé barvy. V první řadě – proč dům zatěžovat barvou, když na bílé vypadá v podstatě všechno dobře? A za druhé, ten pocit čistoty a útulnosti snad žádná jiná barva tak dokonale nevytvoří. Bílá





Realizace Kamnářství Koutecký.

barva v interiéru nám zkrátka umožňuje bezděčně relaxovat. Člověk si to možná vědomě neuvědomuje, ale jelikož žádné barevné impulzy nedráždí náš už tak po celý den nadměrně zaměstnávaný nervový systém, máme doma konečně klid propustit uzdu vlastní kreativitě.

Že jste v sobě také možná objevili skrytého minimalistu? Nejdůležitější je odhodlat se. Základní pravidlo zní: „Upřednostňujte kvalitu, před kvantitou.“ S tím si v podstatě vystačíte na celé své cestě k bílé filozofii. Začít je vždycky nejlepší od začátku, a tak prostě projděte dům a zbavte se věcí, které už jen dlouhou dobu chytají prach. Nemusíte je vyhazovat, darujte je – vy si pročistíte byt a někomu dalšímu uděláte radost. Pokud zjistíte, že vám ve vašem bytě něco chybí, neuchylujte se k impulsivním nákupům. Zvažte, zda věc opravdu potřebujete a také jakou přesně funkci od daného předmětu budete vyžadovat. Pokud je to jenom trochu možné, investujte do kvality. Jak se říká, levné se v dlouhodobém horizontu vždy ukáže jako nepříjemně drahé.

Možná se tímto stylem dostanete k tomu, že celý váš byt bude jako vystřižený ze skandinávského časopisu o bydlení. Možná, že ne, a to vůbec nevadí. Minimalistický životní styl je také o tom, že se naučíme upřednostňovat priority a vážit si toho, co máme, ať už je to nová pohovka nebo spokojená rodina při nedělním obědě.











Brunner ohniště KSO



firetube



# Zdraví, které roste kolem nás

## stačí ho jen posbírat, usušit a vypít

Text | Jitka Pokorná

Foto | MUDr. Michaela Šimková, archiv redakce



S podzimem přichází i řada drobných neduhů, potrápí nás prudké změny počasí, ochlazení. Že není hned nutné sahat po chemii, dnes ví už každé malé dítě. Konečně, dávno před vznikem farmaceutického průmyslu si naši předkové věděli rady a sahalí po osvědčených pomocnících – bylinkách. Co by to bylo za svět kolem kamen, kdyby se v něm nesusily a celým domem nevoněly bylinky. O tom, jak na to a jak nám mohou významně pomoci, jsme si povídali s paní doktorkou Michaelou Šimkovou.

**Když člověk přijde k vám do ordinace, tak první, co ucítí, je omamná vůně sušených bylin. Jaký je váš vztah k bylinkám a kdy se vaše láska k nim zrodila?**

Bylinky mě baví de facto od malička. Víím, že je to poněkud „profláknutá“ odpověď, kterou začíná své rozhovory mnoho bylinářů, nicméně je to tak. Jako malá jsem trávila mnoho času na loukách u babičky chytáním koníků a zkoumáním rostlin, které tam byly. Bavilo mě pozorovat, jak vylézají na jaře, jak kvetou v létě, a se smutkem jsem pozorovala jejich odchod na zimu. V 15 letech jsem dělala biologickou olympiádu na téma léčivých rostlin a po celé studium medicíny je nespustila ze zřetele. Pak jsem si k tomu ještě přidala ty čínské a další cizokrajné.

**Léčíte pacienty tradiční čínskou medicínou, mohou české byliny naprosto nahradit ty čínské?**

Těžko říct, zda naprosto. Je to otázka, na kterou není jednoznačná odpověď. To, že používám ty čínské, vychází z toho, že používám jako diagnostickou metodu první volby diagnostiku z jazyka a pulsu, což vychází z tradiční čínské medicíny. A právě na určitý obraz je vždy známá přesná bylinná čínská směs. Tak by to mělo fungovat u klasického čínského lékaře. Já se za lékaře tradiční čínské medicíny ale úplně tak nepovažuji, protože metody kombinuji. Vyhovuje mi to tak lépe, potřebuji mít možnost určité kreativity a volby pro klienty, kteří čínské byliny nesnesou, nebo jim stačí ty jemnější naše. Takže hledám ekvivalenty v českých bylinkách a snažím se je šít na míru klientům a zkoumat podobnosti s těmi čínskými.

Takže odpověď na vaši otázku – dle mého názoru nejdou čínské byliny absolutně nahradit. Mají svá specifika i vlastnosti a velkou sílu. Částečně lze, ale jsou případy, kdy s jistotou saham po čínských a evropské vůbec nenabízím, a naopak. Dle aktuální situace, konstituce a potíží volím to nejlepší, co znám.



**U bylin je určitě důležitá i jejich vůně. Může i ta fungovat například jako aromaterapie?**

V aromaterapii se používají esenciální oleje z rostlin. Mají velkou, převelkou sílu, větší, než si je mnoho lidí ochotno připustit. Pomyslíte si, přece nějaké vůně nemohou nic zásadního léčit. Opak je pravdou. Náš nejstarší mozek je mozek čichový a jeho napojení na další systémy je velmi rychlé. Vůně a malé molekuly esenciálních olejů pronikají do tkání velmi snadno a spouští okamžité reakce.

Esenciální oleje z rostlin používám ve své ordinaci velmi ráda a poměrně dost...

**Která je vaše nejoblíbenější bylina?**

Heřmánek, měsíček, máta a smetánka, respektive pampeliška. Stvoly pampelišky jím celé jaro čerstvé a dělají mi dobře. Mladé lístky a neroz-

kvetlé květy dávám do salátu a z kořene si vařím čaj. Z těch ostatních jmenovaných mám ráda čaje a hojně je popíjím. A samozřejmě i kombinuji s jinými bylinkami.

**Může si člověk sušit a pak míchat byliny, jak se mu líbí, nebo je to tak velká věda, že by to měl radši nechat na odbornících?**

Sušit bylinky a pak je kombinovat má svá pravidla, ale nijak velká věda to není. Je potřeba pochopit princip a pak je možné už popustit uzdu fantazii a napojit se na to, co mé tělo potřebuje. Vyšší level je rozmlouvat s bylinami, učit se od nich a pak je používat intuitivně. Každý má svou cestu. Někdo analyzuje složení a účinné látky, někdo bere rostlinu jako celek a řídí se úplně jinými kritérii. Nic není dobře, nebo špatně.

**Ordinujete, léčíte, přednášíte, máte rodinu. Najdete si čas sama zajít do přírody a bylinky si nasbírat?**

Ano, najdu. Už jsem se to naučila, dovolit si mít pro sebe čas a prostor a moc mě baví být sama v přírodě, rozmlouvat s bylinami a sama se sebou. Víím, že mě to nabíjí a léčí, potřebuji to nutně k životu. Proto jsem se i odstěhovala z města.

**Existuje nějaký „správný“ způsob, jak bylinky sbírat a sušit? Naše babičky je prý sušily na hambalkách zavěšených nad kamny, to už se asi teď moc nevidí.**

Já používám závěsná síta, to mi vyhovuje. Je mnoho způsobů sušení, na hambalkách nad kamny (*to je pro vás vlastně aktuální, že, ta kamna?*) nebo na půdách. Všechny způsoby jsou možné, pokud se bylina dobře usuší, nečerná a neplesniví.

**Dají se některé byliny sbírat i teď na podzim? A prozradíte nějaký zázračný recept na čaj, který nám pomůže například při podzimním nachlazení?**

Na podzim se sbírají ponejvíce kořeny, natě už většinou svou sílu ztrácí, i když existují výjimky.

Co se týče čajů – můj oblíbený podzimní čaj je kombinace: echinacea nať 20%, tužebník nať 10%, lípa květ 20%, mateřídouška nať 20%, sléz nať 10%, šišák 10%, proskurník kořen 10%.

Nebo jednodušší – prostě lípa, tymián, heřmánek, dobromysl – od každého trochu. Přiměřeně, přiměřeně, přiměřeně.



# Není sporák jako sporák

Text | Hannes Eilig

Foto | firetube

Jasně, sporák by měl být bíle štukovaný se světle modrými kachli a troubou, ve které se pečou buchty, řekla by babička. Ne tak úplně u nás, odpověděli by nejspíš u **firetube**, i když buchty byste v našem modelu asi také upekla, paninko.

Sporáky od **firetube** jsou zkrátka takovou avantgardní odnoží sporákového stylu. Možná, že **Gourmet Küche**, jak se v originále tento kousek nazývá, připomíná spíše klubko rour. To ale nic nemění na tom, že peče, vaří i griluje minimálně stejně dobře jako jeho konzervativnější bráškové. Má totiž také všechno vybavení, na které jsme zvyklí, a i uspořádání je v podstatě tradiční. Spaliny z ohniště mají za úkol nejdříve ohřát plotnu – která může být i různě velká – a poté se postarají o tu optimální teplotu v troubě. Čas na steak pak nastává, když už v ohništi zůstanou jen řezavé uhlíky.

**firetube** je navíc připraven na dnešní rychlý styl života. Vše je variabilní a dodatečně upravitelné, nastavitelné či naopak demontovatelné. Navíc můžete tento design doplnit také teplovodním výměníkem, kachlovým zápečím nebo individuálně provedenou topnou stěnou. Jde vlastně jen o to sebrat odvahu na něco tak extravagantního. Ona by vám to i ta babička odpustila, když jí v něm upečete buchty. Jen samozřejmě nezapomeňte, že ona je má vždycky lepší :-).







**Premium „NEU“**  
dokonalá inovace.

Spartherm

inzerce

# Kamnářovo ucho

## aneb co vlastně posloucháme za kamny



### Bratři Ebenové: Já na tom dělám

To, že nám redakční iPod tuhle skladbu podezřele často podsouvá právě v době uzávěrky časopisu, nám jen potvrzuje náš letitý názor, že ti jablíčkoví filištíni to mají s tou umělou inteligencí zmáknutý už dávno, jen se to bojí přiznat. To jen tak na okraj.

Rozhodně si nechceme přisvojovat téma této skladby. Ta je prostě univerzální a patří všem. A odráží se v ní každá profese. Proto ji máme rádi, stejně jako celou desku, která je podle ní pojmenovaná.

Do každého čísla časopisu, do každé realizace stavby jdeme vždycky se stejným předsevzetím. Bude to v klidu, pečlivě se na to připravíme, nic nás nepřekvapí, uděláme to raději s předstihem, abychom neměli žádný stres. Znáte to? Znáte. A pokud tvrdíte, že ne, tak kecáte. Když tedy z reproduktorů zazní mantra: „*Já na tom dělám. Já na tom makám. Už na tom dělám třetí den a ono ne a ne a ne. Já na tom dělám. Já na tom makám. Už na tom sedím přes týden a ono ne a ne a ne...*“, tak víme, kolikátá uhodila. Všechna předsevzetí jdou do háje a my píšeme a píšeme, fotíme, sháníme zdroje, protože „už

*to mělo být, ono to není, no to je nadělení“*. Pro nás je ale podstatné to, o čem už Marek Eben nezpívá. Že to nakonec dáme. Uzávěrka se posunout dá, ale termín vydání nikolivěk. To by pak totiž došlo na tu nejméně nepříjemnou část písně, které se všichni tuze bojíme: „*Někdo zaklepal u našich dveří. Náký frajeři, divný frajeři. Jestli můžou dál, jenom na chvíli. Že by si rádi promluvili o samotě.*“ A to je fakt, jestli něco nechceme, tak jediné to, že by si s námi chtěla naše šéfredaktorka promluvit. O samotě. To ne, to to raději stihneme.

### Elvis Costello: Indoor Fireworks

Tato píseň z roku 1986 popisuje situaci, kterou zná důvěrně každý kamnář. Obzvláště ti, kteří se specializují na obestavby krbových vložek. Především těch velkoformátových. Situace by se dala popsat jednoduchým rámcem: druhá polovina ledna – vánoční stromek – prosklený krb. A my jim pokaždé říkáme – nedělejte to, nedělejte to, nedělejte to. A oni ne. Je po Třech králich, v koutě odsychá jedlička a hlavě rodiny padne zrak na dohořívající krb v rohu místnosti. No co. Topí se v tom dřevem a stromek je co. Taky dřevo a vypadá pěkně proschle. Tak šup tam s ním, ať se ohřejeme. Čím víc, tím líp. Zaklapnout dvířka a je to. Chvilí se nic moc neděje. Pak se prostor za sklem začne pomalu plnit bílým kouřem. A pak. Pak se konečně objeví vytoužený plamínek...

V tu chvíli už manželka duchapřítomně evakuuje děti před dům, takže když se konečně ozve ta rána, je v bezpečí a může sledovat dým (v horším případě plameny), které se valí z komína. Moc dlouho ten vnitřní ohňostroj netrvá, ale paseka je to pěkná. V lepším případě prasklé sklo vložky, v horším poškozená celá vložka, v tom nejhorším narušená statika celé stavby a pochroumaný komín.

Hlava rodiny, která to právě pěkně schytala od manželky, matky i tchýně, tedy zvedá telefon a volá kamnáři. Popisuje situaci, o stromku takticky pomlčí a ptá se, kdy se ten šlendrián dá do pořádku. A kamnář? Ten je v klidu. Najde v archivu album King of America a navolí skladbu číslo šest: „*Indoor fireworks can still burn your fingers. Indoor fireworks we swore we were safe as houses. They're not so spectacular. They don't burn up in the sky, but they can dazzle or delight or bring a tear. When the smoke gets in your eyes. When the smoke gets in your eyes. When the smoke gets in your eyes...*“

Přejeme příjemný poslech a těšíme se na slyšenou!





**KRBYSTYLE, S.R.O.**  
Klicperova 10, 150 00 Praha – Smíchov  
kosar@krby-style.cz  
[www.krby-style.cz](http://www.krby-style.cz)

Moderní obestavba krbové vložky **Brunner Eck Kamin 57/82/48**. Na spodní část obestavby stejně jako na podlahu byl použit Travertin. Výdechový otvor v horní části krbu je namísto klasické mřížky řešen elegantní ventilační lištou.



**LADISLAV KOUTECKÝ**  
Merklínská 14, 360 10 Karlovy Vary - Sedlec  
info@3xk.cz  
[www.3xk.cz](http://www.3xk.cz)

Kachlová kamna s kamnovou vložkou, tahovým systémem a vytápěnou lavicí. Kachle ve staromodré glazuře jsou vyrobeny v bechyňské manufaktuře K&K Poker. Výrazné kachle typu šnek hluboký byly doplněny hladkými kachle a štukovanou plochou.





## Vladimír LAUBE – KRBÝ

### VLADIMÍR LAUBE - STAVEBNÍ PRÁCE

Mezi Vodami 1560/33  
143 50 Praha 4 – Modřany  
info@laubekrby.cz  
[www.laubekrby.cz](http://www.laubekrby.cz)

foto: Marek Hrubý

Jednoduchá a přitom stylová obestavba krbové vložky **Spartherm Arte U50h 4S**. Krbová vložka umožňuje pohled do ohně ze třech stran, přičemž z každé je velikost prosklení 50 centimetrů.



### ROMAN HANUŠ

Prokišova 355/3, 370 01 České Budějovice  
kamna.hanus@tiscali.cz  
[www.kamnahanus.cz](http://www.kamnahanus.cz)

Šamotová akumulční obestavba krbové vložky **Spartherm Varia ASH 4S**. Tu doplňuje pouze kovový rámeček, čímž dokonale vynikne povrchová úprava krbu připomínající beton.





# ŘEHULKA

## 80 LET VÝROBY

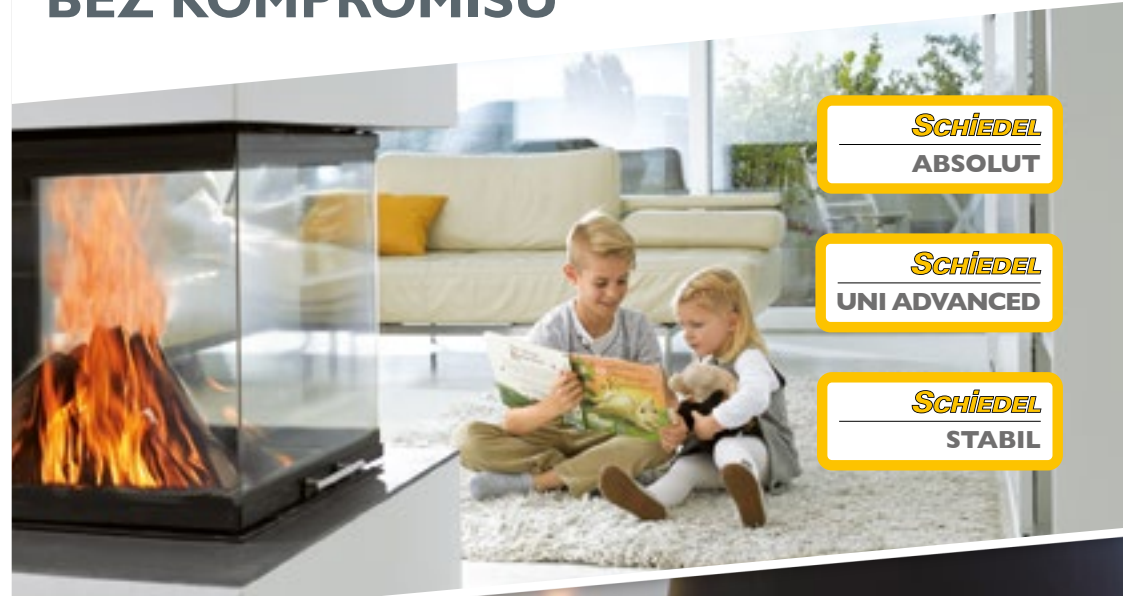
SPORÁKOVÉHO KOVÁNÍ  
A PŘENOSNÝCH  
STOLOVÝCH SPORÁKŮ

ŘEHULKA, s.r.o.  
798 03 OHROZIM 68  
+420 728 359 122  
kachlaky@rehulka.cz  
www.rehulka.cz

inzerce

# ŠPIČKOVÉ KOMÍNY BEZ KOMPROMISŮ

**SCHIEDEL**  
Heating. Venting. Living.



**SCHIEDEL**  
ABSOLUT

**SCHIEDEL**  
UNI ADVANCED

**SCHIEDEL**  
STABIL



**SCHIEDEL**  
KERASTAR

**SCHIEDEL**  
ICS

**SCHIEDEL**  
PERMETER

## NEREZOVÉ TŘÍVRSTVÉ KOMÍNY

## KERAMICKÉ KOMÍNY

- **KERASTAR**  
nerezový komín s vnitřní vložkou  
z izostatické keramiky
- **ICS**  
třívrstvý nerezový komín s vnitřní  
nerezovou vložkou
- **PERMETER**  
nerezový komín s barevným vnějším  
pláštěm

- **ABSOLUT**  
jediný komín certifikovaný  
pro pasivní domy
- **UNI ADVANCED**  
s novou izostatickou vložkou  
s jedinečnými vlastnostmi
- **STABIL**  
klasický keramický komín  
s osvědčenou technologií

Komíny vyvíjíme, vyrábíme a testujeme,  
tak aby byly pro své uživatele naprosto bezpečné.  
Samozřejmostí jsou originální díly výrobce, za jejichž kvalitou si stojíme.

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





## Nová kolekce Skeppshult Noir



Švédské litinové nádobí  
bez kompromisů s praktickou  
vychytávkou k zachycení poklice, to ocení  
každý, kdo opravdu vaří...

Už dnes můžete objednávat v našem e-shopu:

<http://e-shop.kolem-kamen.cz/>

inzerce



## krby MetAx

Naše firma je již od roku 1998 spolehlivým dodavatelem krbů a kamen.

Víme, že teplo rodinného krbu je důležitou součástí vašich domovů. Snažíme se proto, abychom vám tento komfort zajistili, **v souladu s vašimi představami.**

Oblast krbů a kamen je poměrně dynamicky se rozvíjející odvětví. Proto i **naše firma se stále zdokonaluje**, abychom našim zákazníkům mohli nabídnout nové technologie.

Díky tomu dokážeme realizovat krby teplovzdušné, teplovodní, plynové a samozřejmě i sálavé stavby, či klasická kachlová kamna. Své místo v našem portfoliu mají i zahradní krby a grily. Provádíme odbornou instalaci krbových kamen a krbů s teplovodním výměníkem.

**Jsme členy Cechu kamnářů ČR**, účastníme se pravidelných školení a seminářů.

Realizace staveb provádí naši kmenoví zaměstnanci.

Nabízíme **jen kvalitní výrobky od českých i zahraničních výrobců** s veškerými atesty, které splňují české i evropské normy.

Budeme rádi, pokud nás oslovíte a stanete se našimi partnery i vy. **Tým Krby Metax**

**Vzorková prodejna METAX KRBÝ s.r.o**

**Náměstí 28. října 1105/18**

**602 00 Brno**

**tel.: 516 431 093 | [www.krby-metax.cz](http://www.krby-metax.cz)**

**e-mail: [krby@krby-metax.cz](mailto:krby@krby-metax.cz)**



# Vše, co vás v časopise zaujalo, objednávejte u našich partnerů!

[www.kolem-kamen.cz](http://www.kolem-kamen.cz)
**Kolem  
kamen**
**PARTNER**



1. **K-Plus**  
Údolní 384, 788 33 Hanušovice  
[jauernig@seznam.cz](mailto:jauernig@seznam.cz)
2. **Krbystyle, s.r.o.**  
Klicperova 10, 150 00 Praha – Smíchov  
[kosar@krby-style.cz](mailto:kosar@krby-style.cz), [www.krby-style.cz](http://www.krby-style.cz)
3. **Jaroslav Turyna**  
Petra Bezruč 548, 289 11 Pečky  
[info@krby-turyna.cz](mailto:info@krby-turyna.cz), [www.krby-turyna.cz](http://www.krby-turyna.cz)
4. **Roman Hanuš**  
Prokšova 355/3, 370 01 České Budějovice  
[kamna.hanus@tiscali.cz](mailto:kamna.hanus@tiscali.cz), [www.kamnahanus.cz](http://www.kamnahanus.cz)
5. **Tomáš Jíra**  
Hrusice 197, 251 69 Hrusice  
[tomasjira@centrum.cz](mailto:tomasjira@centrum.cz), [www.tomasjira.cz](http://www.tomasjira.cz)
6. **Ladislav Koutecký**  
Merklínská 14, 360 10 Karlovy Vary – Sedlec  
[info@3xk.cz](mailto:info@3xk.cz), [www.3xk.cz](http://www.3xk.cz)
7. **Vladimír Laube - stavební práce**  
Mezi Vodami 1560/33, 143 50 Praha 4 – Modřany  
[info@laubekrb.cz](mailto:info@laubekrb.cz), [www.laubekrb.cz](http://www.laubekrb.cz)
8. **Martin Pecina**  
Koželužská 108, 537 01 Chrudim  
[martin.pecina@seznam.cz](mailto:martin.pecina@seznam.cz)
9. **Kamnářství Pithard & Volech**  
Metyšova 922, 514 01 Jilemnice  
[piao@c-box.cz](mailto:piao@c-box.cz), [www.kamnapiao.cz](http://www.kamnapiao.cz)
10. **Bohdan Hrabec**  
Pod Senovou 46a, 787 01 Šumperk  
[bohdan.hrabec@seznam.cz](mailto:bohdan.hrabec@seznam.cz), [www.kamnarstvi-hrabec.cz](http://www.kamnarstvi-hrabec.cz)
11. **Vladimír Hejna**  
Chýšky 79, 398 53 Chýšky  
[krby.hejna@seznam.cz](mailto:krby.hejna@seznam.cz), [www.krbyhejna.cz](http://www.krbyhejna.cz)
12. **Sgrafito spol.s.r.o.**  
Ledenická 688, 370 06 České Budějovice – Srubec  
[krby@sgrafito.cz](mailto:krby@sgrafito.cz), [www.sgrafito.cz](http://www.sgrafito.cz)
13. **Richard Kučera**  
Pod Sanatorkou 2508/1, 678 01 Blansko  
[info@krbykucera.cz](mailto:info@krbykucera.cz), [www.krbykucera.cz](http://www.krbykucera.cz)
14. **Krby Pelant s.r.o.**  
U Stadionu 1190, 434 01 Most  
[info@krbypelant.cz](mailto:info@krbypelant.cz), [www.krbypelant.cz](http://www.krbypelant.cz)
15. **Petr Sedlák**  
Rosovice 303, 263 01 Rosovice  
[petr@kamnarstvi-sedlak.cz](mailto:petr@kamnarstvi-sedlak.cz), [www.kamnarstvi-sedlak.cz](http://www.kamnarstvi-sedlak.cz)
16. **Jiří Jurčák**  
Na Gruntech 14, 763 11 Zlín – Lužkovice  
[777 733 337, jiri.jurcak@krby-kamna.com](mailto:info@77773337.jiri.jurcak@krby-kamna.com)
17. **Lubomír Smejkal**  
Veselý Ždár, 580 01 Havlíkův Brod  
[krby.smejkal@seznam.cz](mailto:krby.smejkal@seznam.cz), [www.krby-kamna-smejkal.cz](http://www.krby-kamna-smejkal.cz)
18. **David Jakubka**  
Teplíce nad Bečvou 112, 753 01 Hranice  
[kamnkrby@seznam.cz](mailto:kamnkrby@seznam.cz), [www.kamnajakubka.cz](http://www.kamnajakubka.cz)
19. **TECHNOKLIMA UH s.r.o.**  
Hradištská 95, 686 03 Staré Město  
[krby@technoklima.cz](mailto:krby@technoklima.cz), [www.technoklima.cz](http://www.technoklima.cz)
20. **METAX KRBÝ s.r.o.**  
Náměstí 28. října 18, 602 00 Brno  
[krby@krby-metax.cz](mailto:krby@krby-metax.cz), [www.krby-metax.cz](http://www.krby-metax.cz)
21. **Brabenec, spol. s r.o.**  
Pražská 199, 675 26 Želetava  
☎ 568 455 238, 604 963 276  
[prodejna@brno@brabenec.info](mailto:prodejna@brno@brabenec.info), [www.brabenec.info](http://www.brabenec.info), [www.zeletavska-kamna.cz](http://www.zeletavska-kamna.cz)
22. **Kamnářství Milan Blaha**  
Příčná 140, 592 14 Nové Veselí  
☎ 566 667 235, 602 786 353  
[blaha-milan@seznam.cz](mailto:blaha-milan@seznam.cz), [www.blahamilan.com](http://www.blahamilan.com)
23. **STAVEP VAŇHA PAVEL**  
Dolní novosadská 41/26, 770 12 Olomouc  
☎ 585 751 810, 777 070 585  
[info@krbyolomouc.cz](mailto:info@krbyolomouc.cz), [www.krbyolomouc.cz](http://www.krbyolomouc.cz)
24. **Štěpán Jankovič**  
391 72 Sudoměřice u Bechyně 120  
☎ 603 210 716, [stepan.jankovic@seznam.cz](mailto:stepan.jankovic@seznam.cz), [www.kachlovakamna.kvalitne.cz](http://www.kachlovakamna.kvalitne.cz)
25. **Jaromír Láznicka**  
Sokolovská 1, 586 01 Jihlava  
☎ 604 244 218, [kamna@laznicka.cz](mailto:kamna@laznicka.cz), [www.laznicka.cz](http://www.laznicka.cz)
26. **Jaromír Láznicka**  
Náměstí 178, 594 42 Měříň  
☎ 773 575 255, [kamna@laznicka.cz](mailto:kamna@laznicka.cz), [www.laznicka.cz](http://www.laznicka.cz)
27. **Kamnářství Jiří Mára**  
Jungmannova 535/7, 391 01 Sezimovo Ústí  
☎ 724 251 744, [info@kamnamara.cz](mailto:info@kamnamara.cz), [www.kamnamara.cz](http://www.kamnamara.cz)
28. **Kamnářství Maršík**  
K Hájecku 224, 39701 Písek  
☎ 776 158 414, [marsikjan@seznam.cz](mailto:marsikjan@seznam.cz), [www.krbymarsik.cz](http://www.krbymarsik.cz)
29. **Radek Peterka - kamnářství**  
K Sínoru 251/9, 301 00 Plzeň 10 - Lhota  
☎ 605 355 327, [radekpeterka@volny.cz](mailto:radekpeterka@volny.cz), [www.krby-peterka.com](http://www.krby-peterka.com)
30. **Stavebnictví, kamnářství D+J, Jan Vosecký**  
Michalská 318, 391 65 Bechyně  
☎ 602 155 682, [voseckyj@seznam.cz](mailto:voseckyj@seznam.cz), [www.sporacek.cz](http://www.sporacek.cz)
31. **Centrum krbů - Jan Praus**  
Březovice 54, 508 01 Hořice  
☎ 603 293 711, [info@centrumkrbu.cz](mailto:info@centrumkrbu.cz), [www.centrumkrbu.cz](http://www.centrumkrbu.cz)





**KAMNÁŘSTVÍ**  
HRABEC

**Bohdan Hrabec**  
Pod Senovou 46a  
787 01 Šumperk  
bohdan.hrabec@seznam.cz  
tel: 602 787 024  
web: kamnarstvi-hrabec.cz

**Vladimír LAUBE – KRBÝ**  
[www.laubekrby.cz](http://www.laubekrby.cz)

Umíme to vymyslet,  
nakreslit  
i postavit!...



**HANUŠ**  
KAMNÁŘSTVÍ

Prokišova 3  
370 01 České Budějovice  
Tel.: +420 777 907 766  
E-mail: kamna.hanus@tiscali.cz

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



**CENTRUM**  
KRBÝ a KAMEN



**JAN PRAUS**  
Člen Čechu kamnářů  
České republiky

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



**Krby**  
Style

[www.krby-style.cz](http://www.krby-style.cz)



**SGRAFITO spol. s r.o.**

[www.sgrafito.cz](http://www.sgrafito.cz)  
České Budějovice



**KRBÝ PELANT**

U Stadionu 1190, 434 01 Most  
[www.krbypelant.cz](http://www.krbypelant.cz) • +420 602 347 979



[www.krbyhejna.cz](http://www.krbyhejna.cz)  
krby.hejna@gmail.com  
© 775 288 027, 777 288 027



**Kamnářství**  
**Tomáš Jíra**

KAMNA  
KRBÝ  
PECE  
SPORÁKY

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



David a Jan Vosecký  
**Stavebnictví, kamnářství D+J**  
Michalská 318, 391 65 Bechyně  
[www.sporecek.cz](http://www.sporecek.cz)  
© 602 155 682, 776 146 461  
email: vosecky.j@seznam.cz



**KAMNÁŘSTVÍ MARŠÍK**  
K Háječku 224, 39701 Písek  
© 776 158 414, marsikjan@seznam.cz  
[www.krbymarsik.cz](http://www.krbymarsik.cz)



**Kamnářství Ladislav Koutecký**  
Krbý, kamna, sporáky, komíny...

Merklimská 14  
Karlovy Vary - Sedlec  
736 111 844, 402 111 844  
[www.3ck.cz](http://www.3ck.cz)

Profesionální kamnáři ze západních Čech.

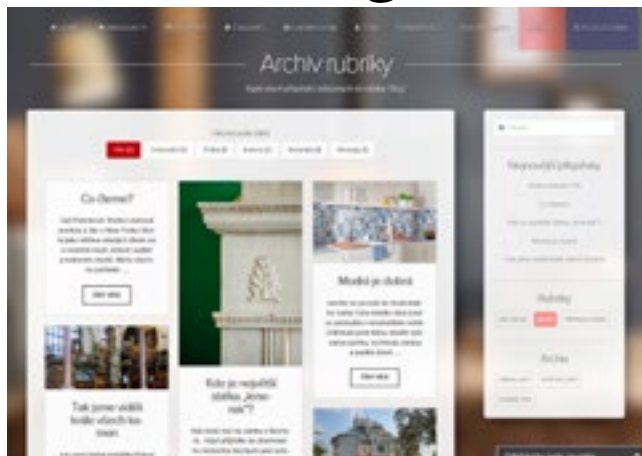


**KRBÝ**  
**PETERKA**  
KAMNÁŘSTVÍ

K Sinoru 251/9, 301 00 Plzeň 10 - Lhota  
© 605 355 327  
radekpeterka@volny.cz, [www.krby-peterka.com](http://www.krby-peterka.com)



## Co se do aktuálního čísla nevešlo, najdete na našem blogu.

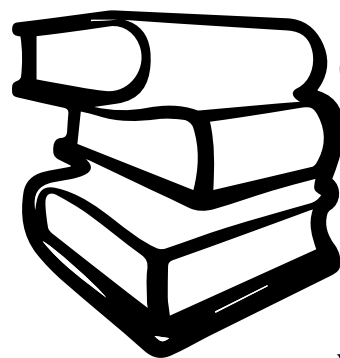


<http://web.kolem-kamen.cz/category/blog/>

## Přidejte se k nám na Facebooku



## Inspirujte se na www.kolemkamen.cz



# Co čteme za kamny?

Ne nadarmo se říká březen, za kamna vlezem, duben, ještě tam budem. Teoreticky v máji je třeba běhat v háji, ale jsou i tací, co klidně tráví za kamny celý zbytek roku. A nelze se jim divit. Věrným společníkem jim bývá kniha. A protože v redakci taky máme pár knihomolů, říkali jsme si, že by možná nebylo na škodu dát našim čtenářům pár tipů na pěkné knížky, se kterými jsme si za kamny užili hezké chvíle, když se venku čerti honili a meluzína zpívala v komíně. A pokud i vy čtete se stejnou vášní jako někteří naši redaktoři, budeme rádi, když nám napíšete třeba na Facebook (*když už má tohle pekelné médium knihu v názvu*) a podělíte se s námi o svou zkušenost s dobrou knihou. Neboť dobrých knih, těch není nikdy dost.



### Robert Harris: OTČINA

Podzimní čtení by mělo být napínavé, trochu děsivé, prostě takové, aby nás udrželo co nejdéle za kamny. My jsme tentokrát sáhli dvakrát po sci-fi. Ovšem není sci-fi jako sci-fi. Nečekejte žádné mimozemšťany.

Kniha Roberta Harrise vychází z hypotetické situace. Co by se stalo, kdyby Německo druhou světovou válku neprohrálo? Rozehrává napínavý detektivní příběh, který začíná v Berlíně v roce 1964. SS detektiv March začíná vyšetřovat záhadnou politickou vraždu. V době a ve světě, ve kterém se Velkoněmecká říše jako vítěz války chystá na bombastické oslavy 75. narozenin Adolfa Hitlera. Na pomoc s rozmotáním případu, který se odkazuje hluboko do minulosti, si vezme půvabnou americkou novinářku. Příběh pracuje s řadou historických postav, jejichž životy modeluje mimo realitu historických faktů, a předkládá nám jejich příběh v pozměněné realitě padesátých a šedesátých let.

Nade vši pochybnost je kniha skvěle napsaná, v překladu Pavla Bakiče velice čtivá a během prvních pár stran jste vtaženi do mrazivého děje, který vás od kamen hned tak nepustí. Svědčí o tom i fakt, že příběh adaptovala HBO.



### Emil Hakl: UMINA VERZE

Na rozdíl od Otčiny, se Umina verze obrací do blízké fiktivní budoucnosti. Hakl je skvělý vypravěč, jeho cit pro realitu, současný jazyk a mistrovské vedení příběhu je pověstný. Hrdina románu Ef je chlápek středního věku, jakých se kolem nás pohybují desítky. Je trochu neviditelný a jeho život je kaleidoskopem velkých i malých proher, velkých i malých vítězství. Žije svůj život rezignovaně do té doby, než mu zdánlivá náhoda přistrčí do cesty Umu, umělou ženu. Vztah, který mezi nimi vzplane, je vztahem dvou živých bytostí. Bez ohledu na to, že se jedná o vztah muže a humanoida. Na jeho pozadí pokládá Hakl řadu palčivých otázek, které tak silně korespondují s naším reálným životem, že fenomén sci-fi přestáváte vnímat.

Drama s detektivní zápletkou samozřejmě nekončí zrovna happy endem. To by ho nesměl napsat Emil Hakl. Ale člověk to tak nějak při čtení tuší, že tahle love story nemůže dopadnout dobře. Přesto je na stránkách knihy porce naděje pro každého z nás. Co když se to všechno nakonec bude vyvíjet jinak, než bychom si přáli nebo než si dokážeme představit v těch nejdivočejších snech? Budeme na to připravení?

Tak příjemné podzimní čtení!



# Kingfire Parat

## Pohoda u plápolajícího ohně s minimálními nároky na prostor



Pokud hledáte topnou soustavu, která bude po technické a vizuální stránce dokonale sladěná, tak je tu Schiedel KINGFIRE Parat. Jde o prefabrikovaný komínový modul, jehož srdcem je integrovaná krbová vložka o výkonu 3-7 kW, který postačí pro pokrytí potřeb rodinného domu. Tento modul se instaluje do domu hotový, otestovaný přímo z výroby. Stačí jen pomocí jeřábu či hydraulické ruky osadit a za pár hodin můžete topit.

### Extrémně rychlá montáž

Hlavním benefitem soustavy Schiedel Kingfire Parat je snadná a rychlá montáž. Krbová vložka se instaluje současně se stavbou komína unikátní montážní technologií Schiedel Parat: místo obvyklého montování po jedné tvárnici se instalují velké dílce vyráběné na míru stavby. Prefabrikáty se jednoduše překlápějí na sebe pomocí jeřábu. Tyto dílce jsou zpravidla vyráběny na výšku jednoho podlaží, ale lze získat až šestimetrové komponenty. Veškerá napojení kouřovodu jsou taktéž připravena v hotových prefabrikátech podle projektu.

### Vysoká účinnost topného spotřebiče

Součástí komínového systému je krbová vložka s regulovatelným výkonem 3-7 kW, který vyhovuje požadavkům většiny běžných objektů a místností. Její účinnost je 80 % a může být provozována nezávisle na přívodu vzduchu pro hoření, což je pro moderní utěsněné domy s větracími systémy výhodou. Sklo dvířek je omýváno přívodem sekundárního vzduchu, čímž nedochází k usazování nečistot na vnitřní straně dvířek. Patentovaná technologie osazení krbové vložky umožňuje kdykoli její snadnou výměnu bez velkých nákladů.

### Krbový modul v novém designu

Rozměry celého systému výrazně šetří místo v dispozici domu a umožňují architektům a projektantům absolutní svobodu při navrhování interiéru. Díky kompaktnímu tvaru (550×550×2940 mm) se dá Kingfire Parat použít jako centrální designový prvek nebo jako funkční bytové příslušenství. Od letošního roku si zákazníci mohou vybrat ze tří nabízených typů designového řešení – od klasických šedých dvířek, přes přímočarý design s černými skleněnými dvířky až po mírně zaoblená šedá dvířka, která umožní ještě větší užitek z ohně.

Krbový modul se dá obezdít lavicemi k sezení, regály pro uložení dřeva nebo políčkami pro běžné dekorace. Zákazníci si mohou zvolit jako finální povrchovou úpravu omítku nebo keramický obklad, pro nadstřešní část se dá použít také standardní prefabrikovaný komínový plášť z vláknitého betonu.

### Prestižní cena za design

Schiedel KINGFIRE Parat představuje nejen stavební prvek šetřící místo v dispozici, ale pro svůj atraktivní vzhled byl v loňském roce oceněn prestižní cenou REDDOT Award, která je jednou z nejuznávanějších designérských soutěží na světě.

Více informací naleznete na [www.schiedel.cz](http://www.schiedel.cz)



**CLASSICO S**

Klasický design s šedými kovovými dvířky.

**LINEARE S**

Přímočarý design s plnými skleněnými černými dvířky.

**RONDO S**

Mírně zaoblená šedá dvířka pro ještě větší užitek z ohně.



# At' žije republika!

Ono se totiž topí a vaří i v časech, kdy se kácejí trůny...

Text | Jitka Pokorná

Foto | redakce

**A**no, rok 2018 se ponese ve znamení bujarých oslav stého výročí vyhlášení samostatné republiky Československé. Politici si budou otloukat čela o kamenné základy pomníků, ale ani my si tu slávu nenecháme ujít. V osmnáctém roce skončila nejstrašnější válka v dějinách lidstva a začalo, alespoň v české kotlině, období rozmachu a prosperity. Bylo pohříchu krátké a byli jsme za něj potrestáni následným šedesátiletým dvoutotalitním skřipcem, ale co si budeme povídat, stálo to za to.

V příštím čísle se tedy chceme podívat na rok osmnáctý a ty následné, jak jinak než pohledem kamnáře. A dělo se toho opravdu mnoho. Oheň vstupoval do městských i venkovských domácností v elegantnější podobě, ohříval vodu v koupelnách, pan prezident Osvoboditel byl plamenným řečníkem, nevídaného vzestupu se dostalo i Společnosti přátel žehu a vůbec to byla z pohledu ohně a kamen doba více než převratná. Dalo by se říci vpravdě revoluční.

Při zachování poměrně konzervativního obsahu příštího čísla si ale neodpustíme několik skutečně revolučních změn. Jednou z nich bude fakt, že vrátíme časopis znovu především do rukou těch, kterým patří. Tedy čtenářů. Rozhodli jsme se po zralé úvaze ustoupit od našeho záměru prodávat časopis na pultech trafik. Od jarního čísla 2018 bude náš časopis opět volně ke stažení z webových stránek, abonenti jej budou dostávat i nadále v tištěné podobě do svých schránek a ti noví zaplatí pouze poštovné a balné. Součástí nového webu bude i blog, ve kterém najdete všechny bonusy a reportáže, které se do aktuálního čísla nevešly. Papírové stránky nejsou nafukovací a nám je vždycky líto, kolik materiálů a informací musíme nakonec odložit, protože se už prostě nevejdou.

Teší mě váš zájem a stále rostoucí okruh čtenářů. Teší mě, když píšete, že poté, co časopis přečtete, jej předáte mamince a ta zas dál své kamarádce až do úplného roztrhání. To je vlastně sen každého vydavatele. A pro naši partičku zběsilých reportérů je to sen snů. Díky. Revoluce nerevoluce, jedeme dál!



## Víte, že

svět kachlových sporáků měl, a dodnes na řadě míst ještě má, svou poetickou mluvku? Označuje jednotlivé části, činnosti nebo drobné nástroje. Uživatelka současné kuchyně by byla asi poněkud zmatena, kdyby ji hospodář poslal „do pekla“. Možná by měla pocit, že její jídlo za moc nestojí, ale nemusí být hned tak zle. Aby se totiž hospodyně při práci u chlebové pece v černé kuchyni nemusela stále hrbít, vytvářela se při stavbě před pecí malá prohlubeň, která se nazývala předpeklí nebo též peklo. Obzvláště staré čarodějnice trávily v pekle s oblíbenými nástroji k obsluze – ohřeblo, tam bylo příjemné teplo a navíc měly při ruce oblíbenou cestou přes dýmník nebo otvor koště a širokou pecní lopatu. Na nich pak přímou cestou přes dýmník nebo otvor ve stropě odlétaly o Valpuržině noci smilnit s černým galánem Martenem na Petrovy kameny. Tedy z pekla rovnou do nebes. Kdo by to byl řekl. Obecně se má za to, že cesta vedla přesně opačným směrem. Kdo ví. Každopádně, až zase budete ohýbat hřbet a protahovat si bolavá záda, řekněte pantátovi, že by to chtělo nějaké to peklo, jinak se mu na ty vdolky příště vykašlete...





# KRBY - KAMNA - TURÝNA

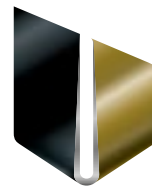
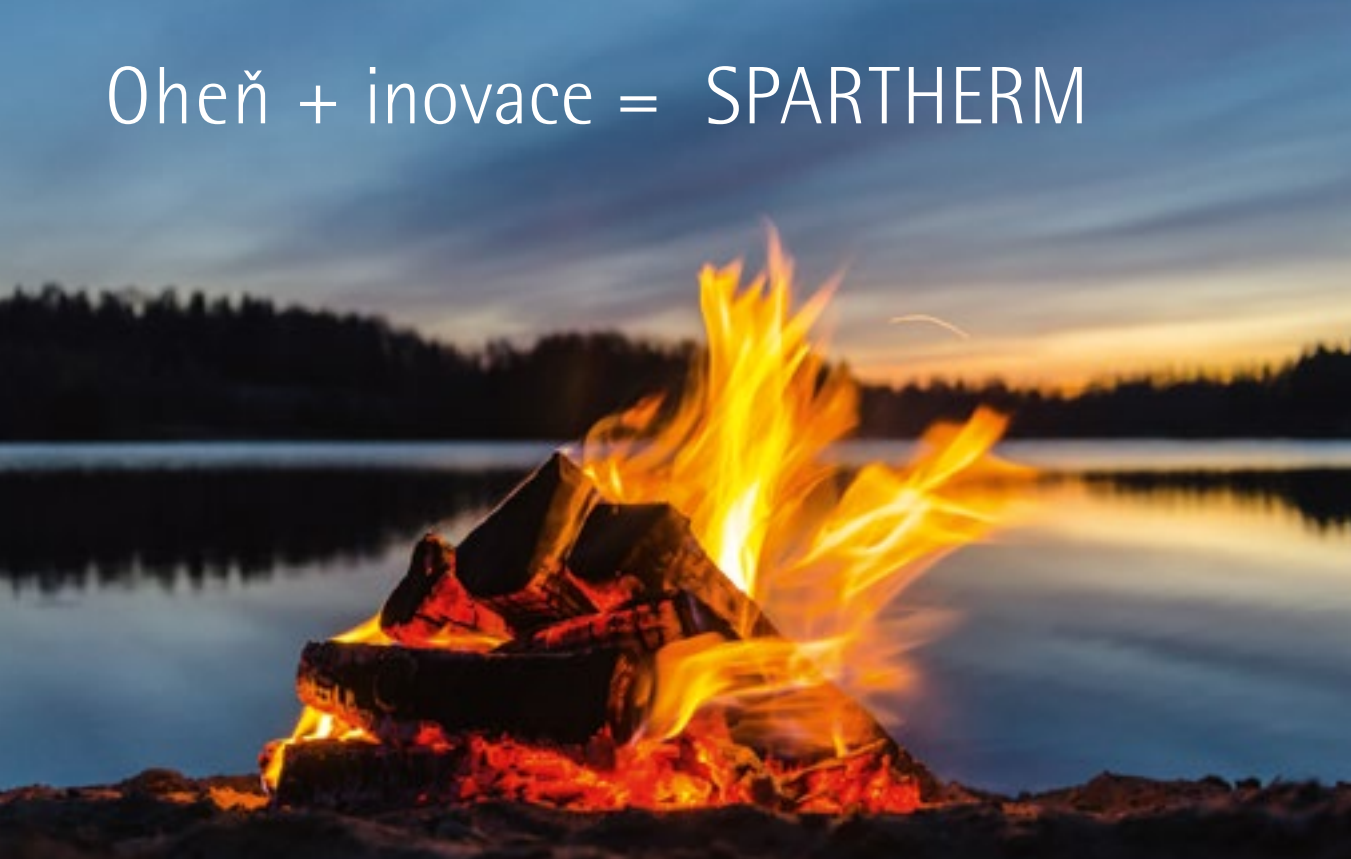
O H E Ň   V   D O B R Ý C H   R U K O U

specialista pro stavbu krbů a kamen | široká nabídka od prestižních výrobců | kamenná prodejna s více než 111 vzorky  
komplexní služby od návrhu až po realizaci | důvěryhodné reference

[www.krby-turyna.cz](http://www.krby-turyna.cz) | ☎ 723 174 928



# Oheň + inovace = SPARTHERM



german  
brand  
award  
16  
winner



## Užijte si oheň ze tří stran

S našimi moderními krbovými vložkami bude každý individuálně postavený krb designovým kusem. Výsuvná dvířka se systémem Softclose umožňují komfortní přikládání a kromě toho jsou na obou stranách i otvírací. To není jen elegantní, ale umožňuje to i snadné čištění. Vzduch pro spalování je předehříván při proudění mezi dvojitými stěnami kolem ohniště a to zajišťuje čisté a účinné spalování.

