

ČÍSLO 33 | BŘEZEN 2021

KOLEM KAMEN

www.kolem-kamen.cz





Kolem kamen
časopis pro ty, kteří to s topením myslí
opravdu vážně

čtvrtletník
číslo 33, vychází 31. 3. 2021
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
Eliška Pokorná

jazyková redakce
Radka Šimová

spolupracovníci redakce
Karel Blažek, Igor Bubeníček,
Hannes Eilig, Marta Jastrebnická,
Kristýna Martinová, Petra Sedláčková,
Růžena Srbová

grafická úprava a sazba
Michal Jánský

tisk
Akontext s.r.o. Praha

Na titulní straně: Farma Bláto,
realizoval Pavel Mlázovský, keramika
K&K Kamnářství Bechyně - slonová
kost, Robust, historická americká
kamnová vložka.

www.kolem-kamen.cz
redakce@kolem-kamen.cz



IronDog 07

Editorial

Text | Jitka Pokorná
Foto | archiv redakce

To, že jsem se toho rána pohádala s naším papouškem, pro mě mělo být dostatečným varováním, že se den nebude vyvíjet dobře. Nepřikládala jsem tomu velký význam. Se Žakouškem se sice běžně nehádám, spíš se v konverzaci příjemně doplňujeme, ale stalo se. Byl drzý a ječel na mě, až jsem se k němu otočila zády, a nic zlého netuše si šla po své práci. Toho dne měli přivést z tiskárny předvánoční vydání našeho časopisu, na které jsem se těšila. Přivezli. Zvonil mi telefon a jindy výřečná kolegyně ze showroomu v Soběslavi tentokrát jen jaksi zastřeným hlasem oznámila, že zásilka dorazila. Zmocnila se mě zlá předtucha, a tak jsem se jen zeptala: „No a?“ Po chvíli mlčení se ze sluchátka ozvalo: „Ty, já mám pocit, že ta obálka je tam nalepená nějak obráceně.“ Dostala jsem ze sebe jen: „Jedu!“ Sedla jsem do auta a cestou z Bechyně do Soběslavi jsem si jen pořád dokola kladla otázku: „Proboha, jak se dá nalepit obálka obráceně?“ Dá. A co teď s tím? Telefonát do tiskárny, která je na druhém konci republiky, posílají hned dodávku, aby se vše urychlilo, navrhuji předání někde na půli cesty. Manžel všeho nechá, nakládá palety s časopisem do dodávky a vyráží směr Praha, kde je domluvena předávka. Klaplo to, a když už je na Smíchově, zaparkuje dodávku a vydá se o ulici dál navštívit kolegy kamnáře.

Jedno kafe stačilo na to, aby při návratu zjistil, že má vykradenou dodávku. Tablet pryč, doklady a platební karty pryč, bunda s peněženkou taky. Žakouši, Žakouši, co jsme ti to udělali! Nebudu to protahovat. Jistěže všechno dobře dopadlo. Časopis byl za dva dny zpátky se správně nalepenou obálkou, v tom nejhektičtějším předvánočním čase jsme stihli i distribuci a ve chvílích volna byla manželovou největší zábavou blokace karet a pořizování nových dokladů na covidem poněkud zablokováných úřadech. Nebudu zastírat, že mě přepadaly pocity zmaru a neměla jsem daleko k pláči. I naše povětšinou pěkně rozparádaná redakční partička posedávala poněkud sklesle u svých počítačů. V podstatě jediný, kdo měl z nastalé patálie upřímnou radost, byl kolega kamnář Jaroslav Turyna. Jeho celostránková inzertice se ze třetí strany dostala tím omylem na stranu titulní. Dožadoval se alespoň několika vzorků s tím, že dostat se na titulku tak prestižního časopisu, to není jen tak a musí se to prezentovat. Chtěla jsem ho v tu chvíli zardousit, ale už jsem mu to odpustila. A Žakoušovi jsem večer ani neodpověděla na pozdrav.



Říkala jsem si, jestli tohle všechno mám zapotřebí, všechnen ten stres, průšvihy... Odpověď na mé otázky se dostavila poměrně brzy, jen co první časopisy dorazily do vašich schránek. V počítači mi přistál první mail, druhý, pátý, desátý. V systému se objevily nové objednávky na předplatné. Četla jsem si pořád dokola všechna ta pochvalná slova, poděkování a bylo to jak jarní větřík, který rychle vysoušel mé slzy.

A když je všechny vysušil, vytáhla jsem ze šuplíku svůj redakční blok a pohádky byl konec. Začala jsem si dělat poznámky k jarnímu číslu roku 2021, které právě držíte v ruce. Rozhodla jsem se, že se tentokrát podíváme trochu do historie. Na staré metody výroby kachlů formováním do bednění, na to, jak se chovat ke starým kachlovým kamnům, na krásu starých katalogů a marketingových materiálů našich předků kamnářů. Přečtete si zajímavý rozhovor s Hubertusem Brunnerem, který převzal bavorskou kamnářskou firmu z rukou svého otce, zastavíme se v pravém zájezdním hostinci a ochutnáme jídla, která podle dávných receptur Magdaleny Dobromily Rettigové připravuje kuchařský mistr Tomáš Jiskra. Ukážeme si, jak roste les a jak dlouho to vlastně trvá, než vznikne polínko, které si můžeme přiložit do kamen. Ten, kdo se poučí v historii, totiž neopakuje stále dokola své chyby. A tu prosincovou chybu bych tedy nerada ještě někdy zopakovala.

Přeji vám příjemné jarní čtení a poučena aktuální epidemičkou situací i přestálými útrapami říkám: „Hlavu vzhůru!“

Formování, tradiční metoda výroby kachlů, na kterou se ani dnes nezapomnělo

Text | Jitka Pokorná, Pavel Mlázovský
Foto | archiv Kolem kamen

Výroba keramických kachlů se na našem území datuje již od dob gotiky. Tvar kachle, i když prošel rukama mnoha generací, se mnoho nezměnil. Pro stavbu kachlových kamen byl vymyšlen našimi předky opravdu geniálně, že až na změny v čelní pohledové části, na které se otiskuje módnost historických stavebních stylů, nebylo třeba po stovky let jeho tvar měnit.

Na hrnčířském kruhu vytáčené tzv. kakabusy.
Stopy po prstech vytvářející spirálu daly základ dnes
velmi oblíbenému dekoru s nejčastějším názvem Šnek.





Sádrová forma k vytvoření dekoru dle původní předlohy. Dekor je dolepen na kachel v koženém stavu před prvním výpalem (přežahem).

Stejně tak se určitým způsobem nezměnily ani některé výrobní postupy. Po vynálezu ztekucení licí suspenze se postupně stal nejčastějším výrobním postupem proces lití keramické hmoty do sádrové formy. Další postupnou automatizací, zvláště zaváděním lisů do výroby, se zčásti výroba kachlů zefektivněla, zrychlila a v konečném důsledku zlevnila konečný výrobek. A přesto se dnes stále častěji zvláště malé dílny vrací k původním postupům výroby.

Tradiční metodou se rozumí vytvářecí proces ručního formování, nebo jinak řečeno vytváření z volné ruky. Tento výrobní postup nacházíme v literatuře i pod názvem formování do bednění. Často se dnes setkáváme s velmi nepřesným, až zavádějícím pojmem ruční kachle, ale poměr lidské práce je ve všech třech způsobech vytváření prakticky totožný, jen je ruční práce rozdělena do jiných výrobních operací.

Pro výrobu formovaných kachlů se používá keramické plastické těsto, nejčastěji komerčně dodávané ve formě tzv. hublů. Jen někteří výrobci, kteří vytváří dokonalé repliky historických kamen, i v dnešní době volí lokální česká naleziště hlín. Sami si hlínu dobývají, pak ji míchají a upravují dle požadovaných parametrů.

Huble, ať již komerční, nebo vyrobeny z vlastní kopané hlíny, jsou vytvářeny a homogenizovány na šnekovém lisu. Z hublů se ručně vytvoří tzv. štok, který má různé rozměry v závislosti na množství a velikosti kachlů. Touto metodou jsou formovány kachle, které povětšinou nemají standardizovaný rozměr, ale jejich velikost se odvíjí od velikosti budoucích kamen. Štoky jsou za pomoci dřevěných vodicích lišt strunou nařezány na jednotlivé pláty. Ty se přenesou na odkládací desku.

Pokud se jedná o výrobu základních hladkých kachlů, je budoucí tvar vyřezán přímo na odkládací desce. Rozměr takto vyřezaného kachle musí být zvětšen o procenta smrštění keramické hmoty. Ručně jsou následně na zadní straně kachle dolepena žebra.

Pokud se jedná o výrobu kachle s reliéfní výzdobou čelní strany, je plát těsta přenesen do sádrové formy. Proveďte se zaformování hmoty od středu k okrajům formy. Na takto zaformovaný kus se doplní žebra a výrobek se odloží k zaschnutí střepu. Množství vody ve střepu je malé a z tohoto důvodu postačí poměrně krátká doba, aby mohl být polotovár bez deformace vyjmut. Po vyjmutí je provedena retuš přední pohledové části. K vytvoření reliéfu zvláště opakujícího se na více kachlích se dnes nejčastěji, jak již bylo řečeno, používají sádrové formy. V minulosti



Příprava plátů, které následně slouží k výrobě jak základních kachlů, tak rohů.



Výroba rohu s dolepenými žebry. Zde je krásně viditelné bednění, odtud název bedněné kachle.



Výřez ozdobné drážky rohového kachle za pomoci struny. Zde velmi záleží na zručnosti mistra a na jeho fantazii.



Tažení profilu římsy za pomoci kovové šablony.

se používaly dřevěné formy, které se nazývaly kadluby, a na jejich zhotovení se podíleli jak mistři hrnčíři, tak umělečtí řezbáři. Můžeme se ale i setkat s formami z pálené hlíny. S formami se v dřívějších dobách i čile obchodovalo a jako předlohy kromě dekorů, které vznikly v té či oné keramické dílně, sloužila i díla malířů. Pokud kachel má zdobit dekor s hlubším reliéfem, například postava, bývá vymodelována samostatně z volné ruky a posléze na kachel v koženém stavu před prvním výpalem dolepena. Římsy jsou formovány tažením za pomoci kovové šablony, která kopíruje konečný tvar římsových dílů, nebo jsou ručně za pomoci plastického těsta zaformovány do sádrové formy.

Po retuši následuje sušení a nejčastěji první výpal, tzv. přežah. Po naglazování je přežahnutý kus podroben ostrému výpalu. Teplota ostrého výpalu je závislá na druhu použité glazury. Někteří výrobci první

výpal vynechávají. Glazování formovaných kachlů se provádí nejčastěji poléváním, nebo namáčením, neboť u tohoto druhu kachlů je nerovnoměrnost glazury na střepe, která touto technologií vzniká, brána jako estetická výhoda. Vznikají tak výrobky, kde každý kus je originálem. K výpalu se používají elektrické pece, ale dnes najdeme i malé keramické dílny, kde se k výpalu používají pece na dřevo. Přímý dotek ohně, který tak při výpalu vzniká, je nenahraditelný a pro milovníky originálních nebo historicky přesných replik je důvodem, proč volit tento velmi náročný vypalovací proces.

Pokud se zákazník pro formované kachle rozhodne, právě z důvodu originality a určité „divokosti“ vzhledu a rozměrů, musí zároveň počítat s delší dobou výroby a vyšší cenou. Odměnou mu ale budou kamna, která se určitě stanou šperkem a opravdovým srdcem domova.



První retuš je velmi důležitou technologickou operací. Pokud není v této fázi polotovar dobře zahrazen a vyretušován, všechny chyby se pak projeví po výpalu.



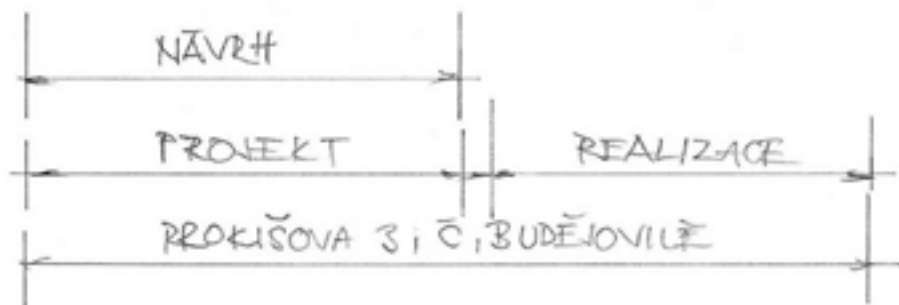
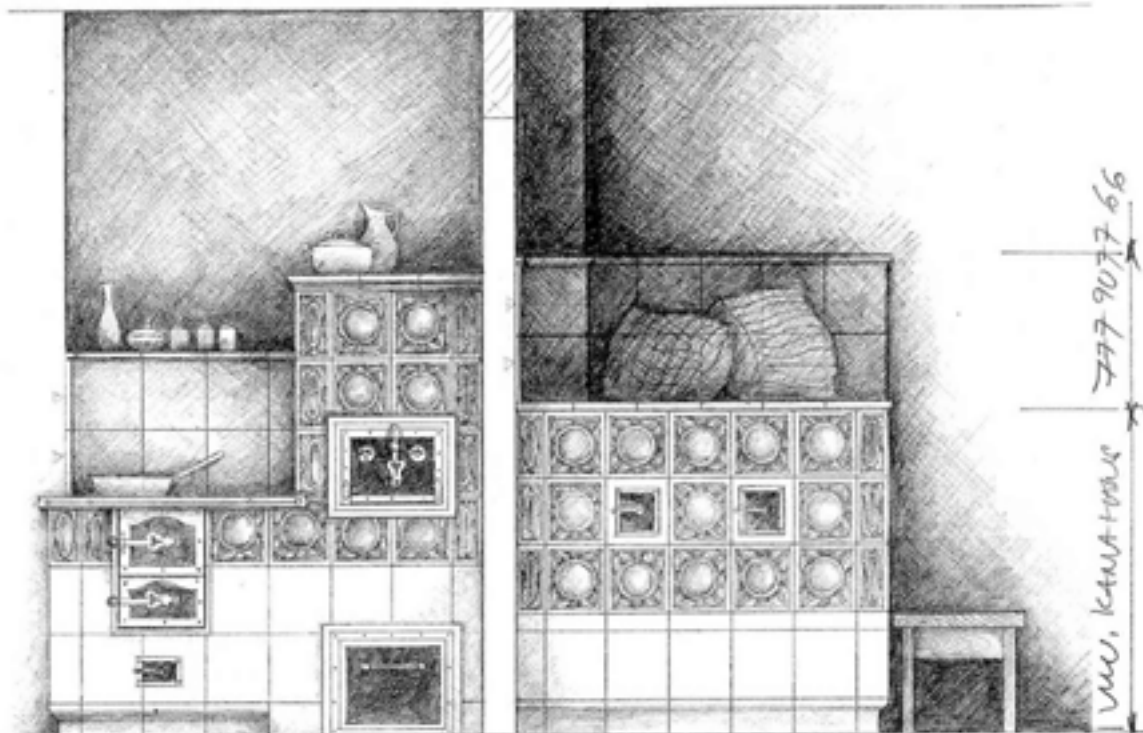
HANUŠ

KAMNÁŘSTVÍ

Prokišova 3, 370 01 České Budějovice

Tel.: +420 777 907 766 • E-mail: kamna.hanus@tiscali.cz

www.kamnahanus.cz



KACHLOVÝ SPORÁK S LEŽENÍM	
UVEDENÍ	R. HANUŠ
INVESTOR	J. KRÁL
1.4. 2019	M 1:100

*Kousek
historie
ve vašem
domě...*

dovozce: Fire Factory Distribution s.r.o.
www.spartherm.cz



Nové repliky renesančních kachlových kamen na zámku Vimperk

Text | Jitka Pokorná, Jiří Címl
Foto | archiv Kolem kamen

V posledních letech prochází zámek Vimperk rozsáhlou rekonstrukcí. Téměř dva roky trvající práce jsou prakticky u konce, a pokud situace dovolí, na jaře zámek přivítá první návštěvníky. Cílem rekonstrukce bylo vytvoření reprezentativních návštěvnických tras, které budou vybaveny dobovým mobiliářem a budou prezentovat nejdůležitější historické období stavebního vývoje sídla a života v něm. Rekonstrukce dále zahrnovala rozšíření a modernizaci prostor Muzea Vimperska, vytvoření nové atraktivní expozice zahrnující kulturní krajinu Vimperska, včetně místního sklářství, knihtisku, zmizelé Šumavy a etnografie 19. a 20. století a také modernizace depozitáře.

Součástí prohlídky tzv. Horního zámku budou i prohlídkové trasy, které návštěvníkům nabídnou pohled na bydlení, ale i na běžný život v době renesance. Právě pro tyto renesanční prostory bylo třeba zhotovit repliky dvou kachlových kamen, které budou dominantou těchto prostor spolu s dalším dobovým mobiliářem. Jelikož byl zámek od roku 2015 zařazen mezi památky Národního památkového ústavu, byla ustanovena odborná komise z řad NPU pod vedením dr. Mileny Hajné. Jako předloha byly použity zlomy renesančních kachlů, které byly, dle slov kastelána Vojtěcha Brože, na jehož bedrech celá rekonstrukce stojí, nalezeny přímo v lokalitě zámku. Všechny zlomy nalezených kachlů byly z červeně se pálicí hlíny. Nástřepí, tedy první vrstva glazury, byla na bázi engoby ve světlé barvě. Finální glazura byla zelená lahvová středně transparentní zčásti mat-

ná s barevnými rozdíly odstínů, které se lišily kus od kusu. Tímto byl dán charakter střepu a výsledný vzhled kachlů. Pro první méně zdobená kamna, kde byl dekor řádkového kachle zdoben jen reliéfním rámečkem, který byl přesně znám z poměrně dobře dochovaného kachle, bylo potřeba určit celkový vzhled a hmotu kamen. To bylo dáno zachovaným půdorysem kamen se zbytkem soklu a dále nálezy na stěnách v místech, kde původně v zámeckých komnatách kamna stála. Jako předloha posloužila i dochovaná renesanční kamna na zámku Český Krumlov. Zde byly také sejmuty profily římsových kachlů pro vytvoření šablony.

U druhých bohatě zdobených kamen byla původní idea použít na řádkový kachel reliéf gryfa z torza nalezeného kachle, tedy okřídlené zvíře z řecké mytologie. Ale tuhle domněnku, tedy zda se jedná



opravdu o gryfa, se nepovedlo doložit. Proto byl jako dekor základního řádkového kachle použitý tapetový rostlinný ornament. Tapetové nebo také mozaikové kachle, kombinující prvky geometrické a rostlinné, představují zvláštní kategorii ornamentálního dekoru. Hlavním znakem těchto kachlů, jak píše Vladimír Brych ve své knize Kachle doby gotické, renesanční a raně barokní, je vzájemná vazba tvořící průběžný celoplošný ornamentální vzor, pokrývající souvisle kamnové stěny. Tento vzor je obecně definován jako plochý „nekonečný“ ornament. Typické tapetové kachle jsou produktem 16. století, zvláště jeho druhé poloviny.

Výroby kachlů se ujala bechyňská firma K&K Poker s.r.o. z Bechyně, která se sice specializuje na výrobu litých kachlů v běžné produkci, ale část svých výrobních kapacit věnuje zakázkové výrobě. Pro výrobu byla

použita červenicová plastická hlína, do které byly ještě přidávány další složky. Aby vzhled kachle byl více historizující, pomohlo například přidání ostřiv s větším zrnem. Technologickým postupem bylo zvoleno mačkání těsta do sádrových forem a následné dolepení žeber. Jak říká majitel manufaktury: „*Tahle původní technologie není nikterak náročná, ale velký čas nám zabralo vyrobení poměrně velkého počtu forem, zvláště pak formy na zdobná kamna. Je zde použito mnoho ozdobných říms, rohů, soklů a bohatě zdobená koruna.*“

Přežahnuté kachle bylo třeba po prvním výpalu kvůli červené barvě střepu opatřit bíle se pálicí engobou a na tu nanést finální glazuru. Pro finální odstín a charakter glazury bylo nezbytné najít správnou vypalovací teplotu a metodu, jak při použití současné moderní glazury dosáhnout vzhledu, který bude odpovídat zadání.



„Ano, tohle byla opravdová alchymie, zkoušeli jsme různé cesty, některé i neúspěšně. Třeba přidání lupku do glazury, aby nebyl povrch úplně hladký, výsledek nás ale neuspokojil. Nakonec jsme přece jen cestu našli, ale přesný postup bych si ponechal jako výrobní tajemství,“ směje se pan majitel.

„Problémů na cestě ke kýženému výsledku bylo více, třeba vysvětlit všem na dílně, že teď se na přesnost nehraje, každá náhodná křivost, drobná trhlinka nebo vada jsou naopak vítány. Již dříve jsme kachle do historických objektů dělali, ale spíše jsme dodělávali chybějící kachle, které doplnily stávající stav. Vyrobit kompletní kachle na dvoje velká renesanční kamna, to byla opravdu výzva!“

Kamnářských prací se na zámku Vimperk ujal kamnářský mistr pan Jiří Címl z Lišova. Ten zde strávil bezmála rok a půl života. Nejen že se ujal stavby renesančních kamen, ale podílel se i na celé přípravě, včetně připomínkování vzorů a celkovém vzhledu kamen. Pro lepší představivost, jak celková hmota kamen vyzní v celkovém interiéru, zhotovil i maketu budoucích kamen. Ale kamnářské práce nezahrnovaly jen stavbu replik. Na zámku se nacházelo více kamen, která bylo nutno rozebrat. Některá z nich byla uložena do depozitáře. Jiná se musela očistit, doplnit chybějící nebo poškozené kachle a znovu postavit. Z důvodu snazší obsluhy, nebo nedostupnosti komínového průchodu musel pan Címl změnit vnitř-



Na protější straně

- Nahoře: Dokreslení celkového vzhledu koruny a dalších kachlů se podle původních zlomů ujal malíř Pavel Vávra. Celkově bylo třeba vypracovat skoro 30 návrhů k odsouhlasení.
- Vlevo dole: Ozdobou celých kamen je bohatě zdobená koruna a římsa s podvěsky.
- Vpravo dole: Celkový interiér místnosti nezdobí jen replika renesančních kamen, ale i rekonstruovaný malovaný strop.

Na této straně

- Vlevo: Tři měsíce trvaly přípravné práce přímo v manufaktuře K&K Kamnářství Bechyně včetně návrhů celkového pojetí kamen.
- Vpravo nahoře: Základní řádkový kachel po prvním výpalu vyrobený z červenice. Tapetový vzor s rozvilinami byl vytvořen na základě zlomů kachlů nalezených přímo na zámku.
- Vpravo uprostřed: Základní řádkový kachel z méně zdobených kamen glazovaný poléváním.
- Vpravo dole: Pro vytvoření dokonalé repliky bylo nutné vyrobit více odstínů zelené glazury. Nejvhodnější umístění jednotlivých kachlů pak už bylo na samotném kamnáři.



Pro tuto repliku jako předloha sloužila kamna nacházející se na zámku Český Krumlov. Zdobení rámeček řádkového kachle byl vytvořen ze zlomu, který byl nalezen přímo na zámku Vimperk.

ní konstrukci kamen a předělat je dle požadavku investora na elektrické vytápění. Elektrický způsob vytápění umožní návštěvníkům zažít příjemný pocit sálajících kamen a zároveň ochrání historické kachle od nadměrného teplotního zatížení, které by mohlo vzniknout při klasickém topení dřevem.

„Práce na zámeckých kamnech byla velmi náročná nejen časově, ale i odborně. Cítil jsem zodpovědnost za to, co vytvořili naši předci. A proto zde byla kamna-řina velmi inspirující a poučná. Zase jsem se dozvěděl



Kamnářské práce bylo ale na zámku více. Mnohá kamna bylo třeba odborně rozebrat, některé kachle ošetřit a uložit a některá kamna znova postavit a upravit pro elektrické temperování.



Na těchto kamnech bylo třeba nově vyrobiť soklové kachle, neboť některé silně poškozené kusy nebylo možno použít k další stavbě.

mnoho nového. Pokud by příště přišla zase taková zajímavá příležitost, šel bych do toho znova. Mám rád nové věci, kamnář se učí celý život. A jsem rád, že jsem mohl být součástí celé náročné rekonstrukce, která ve Vimperku proběhla. Třeba jednou moji vnuci nebo pravnuci na školním zájezdu budou při pohledu na tato krásná kamna hrdí na moji práci,” říká kamnářský mistr Jiří Címl. A nám nezbyvá než souhlasit. Už se těšíme na jaro. Určitě budeme mezi prvními návštěvníky.



Jednotlivé kroky restaurátorských prací pan Címl konzultoval s odborníky, aby nedošlo k necitlivým zásahům na dochovaných kamnech.



Dochovaný základ kamen, podle kterého se určoval půdorys budoucí repliky.



Cihlová pec, která původně sloužila k ohřevu vody.



Cihlová pec po rekonstrukci byla dle požadavku zaklopena kovovou plotnou.

Hubertus Brunner

Text | Julie Hrabánková
Foto | Brunner

Předávání firem z otce na syna se už dnes tak často nevidí. Firma Brunner však předání žezla mladšímu z rodiny Brunnerů před několika lety zažila a její byznys dál vzkvétá. Povídali jsme si s Hubertusem Brunnerem o odkazu jeho otce, tíze zodpovědnosti i o tom, co ho naučila láska k historii. V mnohém jsou s otcem ve vedení firmy odlišní, jedno však zůstává – respekt, motivace a férovost.



Hubertus Brunner

Ulrich Brunner



Sídlo firmy v bavorském Eggenfeldenu

Nemohu začít jinak než otázkou, jak se Vám a Vaší firmě v téhle zvláštní době daří?

Díky, navzdory všemu tomu, co se děje, se mám dobře. Všichni mí lidé jsou zdraví, takže bych řekl, že jsem šťastný.

Je něco, co Vás překvapilo, přece jen je vše trochu vzhůru nohama?

Ano, to je. Nikdy bych si nemyslel, že když lidé nemohou utrácet peníze za dovolené nebo chození do restaurace, budou většinu těch peněz investovat do zvelebování svých domovů. Všechny v oboru nás vlastně překvapilo, že poptávka po krbech a kamnech během pandemie a lockdownů tak rapidně vzrostla.

Před pár lety došlo k oficiálnímu předání firmy Brunner z otce na syna. Co to pro Vás konkrétně znamenalo a jak jste tuto výzvu přijal?

Samozřejmě to v první řadě znamená převzít hodně odpovědnosti. Ale musel jsem si také postupně získat respekt zaměstnanců a zákazníků. Se zaměstnanci se snažím budovat blízký vztah a poznávat osobně i naše zákazníky. Řekl bych, že je to cesta, jak si získat jejich důvěru a přijetí, proto to považuji za důležité. Každý chce přeci spolupracovat s profesionálem.

Kdybyste se rozhodl nepřevzít otcovu firmu, co

byste dělal? Jaká by byla alternativa?

Stejně bych zůstal v oboru a stal bych se kamnářem. I kdybych firmu převzít nechtěl, semínko s láskou k ohni a vytápění už bylo díky mému otci zasazeno. V žádné jiné práci navíc nevidíte tu radost v očích zákazníka, ten rozzářený pohled, když poprvé zapálí oheň v kamnech, která jste speciálně pro něj na míru postavili. Představuji si tu cestu od prvního setkání v showroomu až po představení finálního díla u něj doma.

V čem navazujete na vize a způsoby řízení, které zavedl Váš otec? Je něco, co se pod Vaším vedením diametrálně změnilo? Nějaké novinky nebo inovace?

Nejsem můj otec, jsem jiný. To není nic lepšího ani horšího, znamená to, že řeším věci jiným způsobem, než to v minulosti dělal můj otec. Opravdu hodně mě toho naučil, ale cítím, že do té práce musím vnést i kousek sebe. Vnímám, že časy se od dob mého otce ve vedení firmy změnily. Například při představování nového produktu je dnes třeba zvážit mnohem více věcí. Důsledky nějakého rozhodnutí, ať už správného nebo špatného, jsou dnes mnohem větší. Možná je to tím, jak jsou dnes lidé více propojeni, díky internetu se nic neututlá, každá vaše chyba tam zůstane už navždycky viset. Proto se před konečným rozhodnutím, kromě mého otce, ptám na názor i dalších lidí.

Cítíte se někdy pod tlakem kvůli zodpovědnosti za firmu, kterou léta budoval Váš otec?

Jelikož mám ty nejlepší spolupracovníky, jaké jsem si dokázal představit, tak ne! Čelíme výzvám budoucnosti společně! To převzetí navíc neproběhlo ze dne na den, měl jsme možnost roky sledovat otcovu práci, přebíral jsme firmu postupně. Zodpovědnost vnímám, ale necítím se pod tlakem.

U nás v České republice v posledních letech také dochází poprvé ve svobodné době k předání firem, které vybudovali po revoluci otcové, dětem. Co myslíte, že Vám nejvíce pomohlo? Myslím praxi, vzdělání, rodinné zázemí či rada.

Rozhodně to byl čas strávený s mým otcem, který mi pomohl získat zkušenosti a know-how. Bez ohledu na to, co se naučíte ve škole nebo na univerzitě, život je nejlepší učitel. Jsem vděčný za léta, která jsem strávil ve firmě společně s otcem, ale také za chyby, které jsem si mohl dovolit udělat.

V roce 2012 dělal Váš otec rozhovor pro náš časopis a jedna z otázek byla, ať třemi slovy vystihně firmu Brunner. Jeho odpověď zněla: respekt, motivace a férovost. Jaká je Vaše odpověď na stejnou otázku dnes?

Moje zásady jsou stejné, proto mohu jen potvrdit, že tato tři slova jsou platná i dnes.

Toto číslo je věnováno historii. I Vy u Vás ve firmě máte takové malé muzeum, kde je krásně vidět geneze vašich výrobků. Víme, že historie je Vaším koníčkem. Které historické období máte nejraději a může znalost historie přispět k vývoji nových výrobků?

Bylo to období po druhé světové válce, kdy byl nedostatek téměř všeho. Jediné, co stále existovalo, bylo know-how a vůle lidí. Tyto zdroje jsou klíčem k vývoji něčeho skvělého, i když jste v současné době na dně. Toto zjištění mě hodně inspirovalo, a proto se snažím tyto dva zdroje využívat při zvládání každodenních výzev života.

Výrobky firmy Brunner jsou bezesporu špičkou v oboru vytápění nejen v Evropě. Mnoho firem si kopírováním vašich výrobků založilo vlastní byznys. Jak se díváte na kopírování, které se v současné době stává už skoro normou?

Kopírování pro mě znamená nemít vlastní nápady. Ten, kdo kopíruje, předstírá, že je stejný jako někdo, kdo je úspěšný se svými vlastními nápady a vizemi. Kopírování může probíhat nejen produktově, ale i skrze marketing.

Kde byste rád viděl Vaši firmu, až ji budete předávat následovníkovi Vy?

Jako značku číslo jedna v oboru vytápění, které záleží na kvalitě, spokojenosti zákazníků a inovacích. Na velikosti firmy mi až tak nezáleží.

Časy se sice mění, ale Brunner zůstává. Nezbyvá, než jim popřát mnoho sil a úspěchů do dalších let, ať je stále žene kupředu ono know-how a pevná vůle. Doufáme, že budou přicházet se stále dokonalejšími výrobky a nepřestanou nás i nadále příjemně překvapovat jak po stránce originálního designu, tak svou technickou dokonalostí. A třeba se dočkáme ještě dalšího následníka v bavorském království vytápění.



BRUNNER®



Otočné ohniště s funkcí kamnové vložky Brunner DF 33
www.brunner.eu
Výhradní dovozce do České republiky Fire Factory SE

Renesanční kamna

Text | Pavla Kalousová
Foto | archiv Pavly Kalusové



Renesanční kamna z 80. let 16. století, státní zámek Velké Losiny



Renesance v Čechách a na Moravě probíhala podstatně později než v samotné kolébce renesance, v Itálii. Toto období u nás začíná na přelomu 15. a 16. století a končí kolem roku 1620. Nemáme až tolik památek a artefaktů z tohoto období. Přesto najdeme na zámcích klenoty, které se dochovaly do současnosti.

Krásným příkladem je zámek Velké Losiny, přesněji jedna z budov, a to renesanční zámecká stavba, ve které se mimo jiné zachovala renesanční jídelna, tzv. Rytířský sál, s originálními kachlovými kamny. Kamna jsou umístěna v rohu velkého jídelního prostoru. Jsou vystavěna až ke stropu a jednotlivé kachle nesou erb a iniciály Andělny Ryšanky z Modřic, manželky Jana ze Žerotína. Kamna byla postavena při výstavbě zámku v 80. letech 16. století.

Další hezkou ukázkou renesančních kamen jsou kamna na zámku Březnice. Jedná se o pozdní renesanci, kamna byla postavena v roce 1627. Jsou umístěna v jídelně a nesou iniciály Přibíka Jeníška z Újezda doprovázená znameními jednorožce a Lidmily Kateřiny Jeníškové z Újezda se znaméním leknínů.

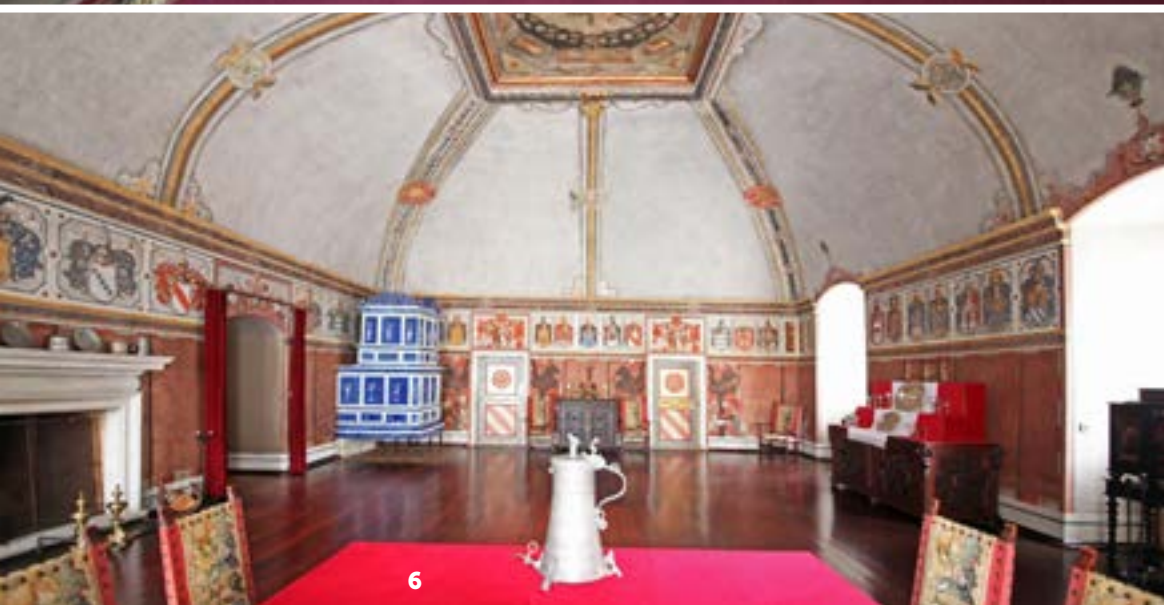
Z období konce renesance, tedy manýrismu, jsou kamna s figurálními motivy na rožmberském zámku. Na obr. č. 5 jsou kamna postavená po roce 1600 z přední jídelny zámku. Tato jídelna i hlavní rytířský sál, který disponuje velmi podobnými kamny, byly vyzdobeny manýristickými prvky u příležitosti svatby Jana Zrinského ze Serynu, synovce Petra Voka, s Marií Magdalénou z Kolovrat.

Poslední ukáзка renesančních kamen je přímo z hodovního sálu Petra Voka v Třeboni. Jedná se o velmi hezká modro-bílá kachlová kamna. Petr Vok se nastěhoval na zámek Třeboň v roce 1602, poté co prodal své sídlo Český Krumlov císaři Rudolfovi II. Hodovní sál užíval až do své smrti roku 1611.





5



6

- 2 Detail kachlů z kamen z rytířského sálu zdobených erby a iniciálami Andělíny Ryšanky z Modřic, manželky Jana ze Žerotína, státní zámek Velké Losiny
- 3 Renesanční kamna z roku 1627, státní zámek Březnice
- 4 Detail vrchní části kamen s iniciály a znameními, státní zámek Březnice
- 5 Renesanční kamna postavená po roce 1600, státní zámek Rožmberk
- 6 Hodovní sál Petra Voka, státní zámek Třeboň



TECHNOLOGIE - DESIGN - INOVACE



Říká se tomu fúze, ale pro nás je to ještě mnohem víc!

Spojení společností Romotop a Hein má smysl a jasný cíl – přinášet to nejlepší, co umíme, a to již společně pod jednou značkou ROMOTOP. Věříme,

že je to krok správným směrem, který nám otevírá další možnosti rozvoje oboru krbových vložek, krbových a kachlových kamen. Ruční výroba tradičních



TRADICE - STYL - INSPIRACE



keramických kachlů i nadále pokračuje jako zn. HEIN, která si svou kvalitou vybudovala na trhu místo jako jedna z nejlepších.

www.romotop.cz

www.hein.cz

Co dělat se starými a historickými kamny

Text | Radka Bukovjanová, Jitka Pokorná
Foto | archiv Radka Bukovjanová

Jak odhadnout stáří kamen?

S každým časovým obdobím se pojí konkrétní typ kamen s prvky určitého historického slohu. V případě určení přesnějšího stáří je vhodné se obrátit na odhadce, historiky, restaurátory nebo starožitníky.

Kdy se kamna považují za starožitnost?

Starožitnosti jsou předměty s minimálním stářím 50 let, nebo vzácné kusy, které se delší dobu nevyrobí a nepoužívají.

Kdy jsou kamna kulturní památkou?

Jsou to taková kamna, která jsou za památku přímo prohlášena a zapsaná v Ústředním seznamu kulturních památek České republiky, nebo jsou součástí budovy či mobiliárního fondu, které jsou v tomto seznamu zapsané.

Jak poznám, že jsou budova nebo kamna zapsané v ÚSKP?

Prohlášené památky lze dohledat v Památkovém katalogu na webu. Někdy jsou památkově chráněné celé oblasti, například historická jádra měst, proto konkrétní budovu/kamna v seznamu nenajdeme. Nebojte se kontaktovat některé z odborných pracovišť Národního památkového ústavu, kde vám potřebné informace prozradí. Takováto kamna nebo budova jsou chráněny památkovým zákonem z roku 1987.

CO DĚLAT KDYŽ KAMNA STOJÍ A CHCI SI JE NECHAT?

Je nutné kamna rekonstruovat, nebo v nich můžu rovnou zatopit?

Před prvním zatopením v dokonale vypadajících kachlových kamnech je nutné, aby kamna a komín viděl odborník (kamnář, kominík). Kachle mohou mít vady, které nejsou vidět, komíny zase nemusí být průchodné.

Je možné ve starých kamnech vůbec nějak topit?

Ano, ale ne vždy je to možné, celkovou situaci musí posoudit odborník. Existují i možnosti temperování prostoru pomocí elektrických topných těles instalovaných dovnitř kamen.

Kdo opravuje starožitná kamna?

Měl by to být školený odborník, například kamnář, restaurátor, konzervátor.

Kdo opravuje památkově chráněná kamna?

Kulturní památky vyžadují zcela speciální přístup, proto taková kamna restauruje pouze restaurátor s povolením Ministerstva kultury České republiky, s tzv. licencí. V žádném případě je nelze opravovat svépomocí.

Jak se oprava dělá v případě, že kamna nerozebíráme?

Po osobní prohlídce a konzultaci konkrétní situace odborník navrhne postup, který je v souladu se zájmy zúčastněných stran a s ohledem na stav kamen. Příklad prací: čištění, doplnění chybějících míst, spárování.

Čím se oprava dělá?

Používají se materiály pro opravy pórovité keramiky. Pokud kamna nebudou funkční, nemusí být materiály tepelně odolné. U historických kamen je nutné používat snadno odstranitelné materiály, tzv. reverzibilní.

Kolik stojí rekonstrukce, restaurování?

Cena opravy je velmi individuální a často to nelze posoudit ani z fotografií. Od skutečnosti se odhad může výrazně lišit, osobní prohlídka odborníka je proto nezbytná.

Jak poznám, že restaurování a rekonstrukce proběhly správně?

Ze starých kamen nikdy nejde udělat nová, takže neočekávejte výsledky, jako by kamna právě vyšla z fabriky. Na každou opravu či restaurátorský zásah se ze zákona vztahuje dvouletá záruční doba.

Chci nechat kamna prohlásit za kulturní památku?

Žádost se podává na Ministerstvo kultury písemně. Kamna by měla mít předpoklady k prohlášení podle zákona o státní památkové péči. Pro odbornou radu kontaktujte odbor památkové péče příslušící k vaší oblasti.

KAMNA STOJÍ, CHCI JE PRODAT

Jakou hodnotu stará kamna mají?

Existují různé hodnoty - tržní, historická apod. Největší význam a cenu mají kamna na místě, kam byla původně postavena. Cena se pohybuje podle stáří a aktuálního zájmu trhu. Lze se poradit např. s odhadcem ve starožitnictví nebo aukční síní.

Můžu prodat památkově chráněná kamna?**Je to můj majetek.**

Před samotným prodejem je nutné kontaktovat Ministerstvo kultury, předkupní právo má stát. Pokud by se jednalo o prodej do zahraničí, je zákonem vyžadováno povolení o vývozu.

Jak kamna ideálně odborně rozebrat?

Nejvhodnější je, pokud kamna rozebírá odborník, ideálně kamnář, který kachle vyfotí, označí, šetrně demontuje, zabalí do prodyšného obalu (papír, textil) a uloží do krabic.

Mohu si kamna rozebrat sám?

Pokud nejde o kulturní památku, pak ano. Je nutné počítat s prašností, postupovat velmi opatrně, aby se glazura nepoškrábala, kachle nerozlomily.

Jak kachle ideálně uložit?

Keramiku i kovové části je nutné chránit před mrazem a vlhkostí, proto jsou nejvhodnější suchá, a pokud to jde, i teplá místa. Nikdy neukládejte keramiku do sklepa!

KAMNA JSOU ROZEBRANÁ NA JEDNOTLIVÉ KACHLE

Jak poznám, o jaká kamna se jedná a jak vypadala?

Nejlepší je podívat se po historických fotkách, pokud k budově (místnosti) existují. Když nejsou k dohledání, všímáme si hlavních znaků, např. zdobené kachlů, přítomnosti kování (liti-nové pláty, trouby, dvířka). Tím rozlišíme sporák, či sloupová kamna.

Jak poznám, jestli se dochovala kamna celá?

Pokud se zachovalo číslování kachlů, můžete se pokusit o přepočítání kachlů podle těchto čísel. Když kachle nejsou značené, je vhodné se poradit s restaurátorem či kamnářem.

Jak poznám, že má obnova smysl?

Záleží na tom, o jaká kamna se jedná. V dnešní době lze i zdánlivě nemožné. Pro představu: podle několika střepů gotických či renesančních kachlů je možné vyrobit povedenou, dokonce funkční rekonstrukci.

Co když jsou kachle popraskané?

Horším defektem než popraskání je křehký střep a opadávající glazura. Při manipulaci s kachli dochází ke sprašování.



Kachlová kamna s růžovou malbou, Státní hrad Šternberk. Datace pravděpodobně 1720-1730, pochází ze Štrasburgu z dílny F. P. Ackera, malíř P. Hannong.

Takovéto kachle v žádném případě nevysávejte, neolupujte glazuru. Kachle také nesmí přijít do styku s vodou.

Co tedy dělat jako první, jaký je postup?

Kachle nejlépe přesunout do prostor, které jsou zejména bez vlhkosti. Pokud kachle nejsou v krabicích, ale volně, manipulace s nimi musí probíhat velmi opatrně, co nejméně se dotýkat, neskládat na sebe. Je vhodné kontaktovat restaurátora.

ZAPOJENÍ VLASTNÍCH SIL PŘI OPRAVĚ KAMEN

Kamna jsou rozebraná v památkově chráněné budově, co s nimi?

V muzeích i jiných institucích jsou kamna řazena buď pod mobiliář, nebo jsou součástí budovy. Přestože jsou kamna rozebraná na jednotlivé kachle, vztahuje se na ně památkový zákon. Jak jednotlivé kachle, tak i střepej je nutné v tomto případě zachovat.

Kachle jsou rozbité v památkově nechráněné budově, mám je vyhodit?

Rozbité kachle je lepší zachovat. To, co vypadá, že je v hrozném stavu, může být nakonec pouze znečištění, záměrné osekání kachlů apod.

Co můžu opravit sám?

Chcete ušetřit? Pokud nejste z oboru, často je tomu právě naopak a oprava se prodraží, případně si kachle zničíte. Pokud jste kutil a chcete se zapojit, je dobré se domluvit přímo s odborníkem, s čím byste mohli být nápomocní. Za optání nic nedáte, jen je třeba počítat s tím, že ne všichni odborníci jsou spolupráci nakloněni.

Na co potřebuji odborníka?

Na prohlášené kulturní památky, ty podléhají zvláštním pravidlům a zde je spolupráce s odborníky nutná při všech úkonech. Součinnost je také na místě v případě stavby kamen na pevná paliva. Při neodborné instalaci může dojít k požáru, který pojišťovna neproplatí. Odborníka potřebujete i na zavedení elektrických těles.

Jak kamna vyčistit?

Čištění stojících kamen se provádí čisticími otvory, po odstranění sazí by měla proběhnout kontrola a oprava spalinových cest – tahy, topeniště, napojení na komín. Povrch kachlů čistíme vodou, popřípadě malým množstvím jemného čisticího prostředku, který z kachlů vodou vypláchneme.

Jak opravit praskliny?

Pokud nechceme kamna rozebrat, je řešením pouze povrchová retuš. V žádném případě kachle nevrtejte a nestahujte kovovými dráty!

Jak spárovat?

Pro spárování historické keramiky určitě nepoužívejte

silikony, akrylátové nebo cementové tmely, pevně ulpívají na glazuru a při zahřívání kachlů mohou glazuru odtrhnout. Vhodnější jsou měkké spárovací hmoty na bázi hlín či jílu.

Kamna kouří mezi kachli, bude stačit, pokud je vyspáruji?

Spárování chvíli kouření zabrání, většinou je však potřeba kontrola spalinové cesty a oprava prasklin přímo uvnitř kamen.

Mohu natřít kovy barvou?

V žádném případě bez rady s odborníkem! Na trhu existuje mnoho druhů barev na kovy, které jsou opravdu nevhodné. Jedním z příkladů takových barev jsou ty s obsahem kovových částí, které mohou podpořit či přímo způsobit korozi.



Barokní kamna ze zámku Borotín po demontáži a zabalení.



Radka Bukovjanová při ukotvování uvolněných kachlů (foto K. Fleková)



Zámek Bechyně. Kopii kamen z Hohensalzburg (1502) zhotovili žáci nově založené keramické školy v Bechyni pod vedením prof. Lennera v letech 1895-1903. Každý kachel je závěrečnou prací absolventa keramické školy.

Podniková prodejna | Pražská 168, 675 26 Želetava | Tel.: +420 731 375 992, +420 731 191 997

www.zeletavska-kamna.cz

Další inspirací pro vás může být výpravná kniha Ing. Pavly Kalousové

„Kuchyně a stolníčení na šlechtických sídlech“.

Na jejích stránkách je zpracováno celkem 21 hradů a zámků z Čech a Moravy, což je jen část objektů, které navštívila. Nechte se zavést do prostor, které byste někdy jen těžko mohli navštívit, a nechte na sebe působit atmosféru jednotlivých sídel. Knihu si můžete objednat na adrese:

www.zamecke-kuchyne.eu

V současné době moc cestovat nemůžeme, nemáme možnost poznávat daleké země, ochutnávat cizokrajná jídla a přivážet inspiraci do své kuchyně. Máme ale víc času číst a nechat se inspirovat historií a poctivým řemeslem, prostě to k sobě patří.



Když má jídlo jiskru

Text | Marta Jastrebnická, Jitka Pokorná
Foto | archiv Kolem kamen, archiv Martin Jiskra

V dávných časech, kdy byly zemské cesty ještě o něco málo hrbolatější a nebezpečnější než dnes, bývaly zájezdní hostince světlými body, ve kterých se při svém putování mohl poutník na chvíli zastavit, uhasit žízeň, ukojit hlad a možná i v bezpečí přespát. Dalo by se říct, že je to představa poněkud literární, ale opak je pravdou. Když dnes vyrazíte z Prahy na Šumavu, abyste po zimě vyvětrali peřiny a vyhnali nezvané nájemníky, narazíte, tak jako my, přibližně uprostřed cesty na Zájezdní hostinec U Jiskrů. Budete-li mít štěstí a najdete volné místo u stolu, dostane se vám gastronomického zážitku, na jaký hned tak nezapomenete. A budete-li mít ještě větší štěstí, přisedne si k vám ke stolu sám šéfkuchař a majitel hostince a bude si s vámi povídat.

Martin Jiskra se narodil roku 1963. Vyučil se kuchařem, v roce 1985 maturoval na odborné škole pro zpracování masa, a navíc se vyučil ještě cukrářem. V roce 1981 začal pracovat v hotelu Alcron, roku 1988 nastoupil do hotelu Forum. Hned po revoluci, v roce 1990, odjel získávat nové zkušenosti a dalo by se říct, že s vařečkou v ruce od té doby procestoval celý svět s krátkými zastávkami doma, v Česku. V letech 1990 – 94 pracoval v Rakousku. V roce 1994 odjel na rok pracovat do New Yorku, odtud se přemístil na rok do Japonska, aby se v roce 1996 vrátil na dva roky do USA, do Denveru v Coloradu, kde pracoval ve francouzské restauraci Paul Bocuse – Papillion. Pracoval na vyžádání u Yashim hsal hal Shamiin, člena královské rodiny, v Kuwaitu. Pak pokračoval jako executive chef v hotelu Corinthia Towers. V roce 2006 odjel pracovat do Anglie do restaurace Northcote Manor – two Michelin stars hotel and restaurant. Pak přijal nabídku na spolupráci při řízení gastronomického úseku v hotelu Aquapalace Hotel v Čestlicích, následně v restauraci Chagalls v Praze. To jenom pro pořádek, abyste věděli, kdože vám to U Jiskrů upekl ty skvělé kynuté buchty.

To, že ho dnes najdete v jeho podniku, zájezdním hostinci ve Kbelnici nedaleko Strakonice, je možná trochu dílem náhody. Jak sám říká, s humorem sobě vlastním: „*Hledali jsme tehdy s manželkou tichou chaloupku na samotě u lesa a koupili jsme si hospodu u hlavní silnice.*“ Prostě cesty boží i lidské jsou nevyzpytatelné. A díky bohu za to. Není moc věcí, na které se cestou z Prahy na Šumavu můžete těšit. Zájezdní hostinec U Jiskrů je rozhodně jednou z nich. Dobře ošetřené pivo, slepice na paprice, zapečený „segedín“ – sikulský guláš, telecí vemínko, trhaný lalok či holubí maso. Martin Jiskra zná to nejlepší z české a středoevropské gastronomie a ve své kuchyni oživuje mnohé (neprávně) zapomenuté recepty.

Pravda, vyrazit si do hospody v lednu 2021 se nezdá být tím nejlepším nápadem. I Zájezdní hostinec U Jiskrů je pro veřejnost uzavřen. Ale jinak to uvnitř jelo jak na drátkách, protože dobrý hospodský si musí poradit i v horších časech. A těch zažívá česká i světová gastronomie v posledním roce opravdu požehnaně. Snad jedinou výhodou je to, že má Martin Jiskra trochu víc času sednout si s námi a povídat. Ale



stejně pořád někam odbíhal něco míchat, zahušťovat, dochucovat, a když se konečně vrátil ke stolu, přemýšlel pořád, co že to tam má vlastně v kuchyni rozdělané, aby na něco nezapomněl. Ale taky hodně a hezky povídal.

Magdalena Dobromila Rettigová

Žena, jejíž jméno je dodnes pro mnohé synonymem staré české kuchyně. Její Domácí kuchařka je stále ceněna nejen jako inspirační zdroj receptů, ale i pro svou literární hodnotu. „*Rettigová rozhodně nebyla ani první ani jedinou ženskou autorkou kuchařské knihy, byla to především velká vlastenka a buditelka a toho si na ní cením,*“ říká Martin Jiskra. Vzpomíná, jak si jako učeň její portrét vlepil do skříňky. Do míst, kde jeho spolužáci měli vlepny jiné, ale úplně jiné obrázky. „*Ze začátku to byla jen taková recese. Ostatní kluci tam měli obrázky nahatých holek a já jsem tam měl Rettigovou. Ale měl jsem pocit, že ta Rettigová ke mně patří. Bral jsem ji vždycky spíš jako inspiraci. Teď už vím, že se podle ní v dnešní době moc vařit nedá. Přesto jsme dokázali poměrně jednoduše vytvořit inspirativní menu podle Rettigové a musím říct, že má úspěch,*“ dodává.

Nakonec je ale možná lepší být neustálou inspirací než donekonečna opakovanou a uctívanou legendou. Přece jen nás od času Magdaleny Dobromily dělí už skoro 200 let a doba se za ten čas celkem změnila. Když otevřete stránky její kuchařky a začnou se na vás valit ty libry másla, kopy vajec, to by lecjakému „trendy výživovému poradci“ vybuchl žlučník už při pouhé četbě. Faktem ale zůstává, že bez poctivých a festovních surovin dobré jídlo neuvaříte. A pořád platí to základní – jez do polosityta, pij do polopita. Nemá cenu přestat jíst některé druhy potravin. Jíst se musí všechno, ale ve správnou chvíli a ve správné míře. Kdo umí naslouchat svému tělu, brzy pochopí, co mu říká v okamžiku, kdy dostane na něco chuť. Tělo ví samo nejlépe, kdy potřebuje cukr, kdy bílkovinu, kdy něco ostřejšího anebo naopak jen dobré ovoce a zeleninu nebo pročišťovací půst. Paní Jiskrová k tomu dodává: „*Každá kuchyně si najde svého zákazníka. Kdo se chce stravovat takzvané ‚zdravě‘, ten asi nebude chodit na jídlo k nám. Ale samozřejmě i vegetariánům máme co nabídnout. Pohankové šišky, kapustové karbanátky, kadeřávek, kaštiny, to všechno vychází z tradic staré české kuchyně a my to jenom modifikuje-*



me na současné poměry a chuti.“ A její muž doplňuje: „Já samozřejmě respektuji dietetické požadavky někoho, kdo má skutečný problém, ale pokud přijde paní, která se právě rozhodla, že nebude jíst lepek, protože je to zrovna moderní, tak říkám na rovinu, je to blbost.“

Lokální suroviny

Další velké téma, kolem kterého se točí současná gastronomie. Jak to vidí Martin Jiskra? „Pořád o tom přemýšlím, ale není to zase tak jednoduché, jak by se na první pohled zdálo. Snažíme se, abychom nepoužívali rajčata nebo borůvky dovezené z Polska, které jsou ke všemu ještě hnušné a nemají žádnou chuť.

Proti tomu samozřejmě bojujeme, ale je mi jasné, že jsme jen kapka v moři. Cestu vidím v tom, že se snažíme chovat ekologicky. Ustál jsem nájezdy všech těch dealerů a díky tomu podáváme jednu poctivou Kofolu, čtyři naše domácí limonády a dvě piva. Konec. Žádné multivitaminy a džusíky. Díky tomu produkujeme minimum obalů a z toho máme dobrý pocit. Musíte si ale uvědomit, že žijeme ve světě, ve kterém je levnější i v létě nakupovat mraženou zeleninu než tu čerstvou. A to je samozřejmě špatně. Segedín dělám z plecka, protože je dnes levnější než bůček. A to taky není normální. Já nemůžu jet pro celer na jednu farmu, pro mrkev na druhou. To je ekonomicky neudržitelné. Ne-

hledě na tu naftu, kterou takovým „cestováním“ spálím. Musíte si uvědomit, s jakým objemem uvařených jídel tu pracujeme. Určitě rád nakoupím brambory od místního sedláka, problém je, že mu už v únoru dojde dech. Stejně je to s chovateli husí nebo slepic. Lokální zdroje nedokážou zcela pokrýt naši spotřebu. Občas musíme prostě improvizovat a nakupovat i jinde. Máme v zadu zahradu, bylinky a saláty si děláme svoje, kadeřávek taky. Kuchař musí přistupovat k vaření i ekonomicky a nabídnout jídlo za takovou cenu, za kterou je ho zákazník ochoten ještě koupit. Extrémně nízká nebo naopak extrémně vysoká cena, to není naše cesta.“

O slepici na paprice, občasných experimentech a ochutnávání při vaření

Když se šéfkuchaře zeptáte na jeho oblíbené jídlo, ne vždy se dočkáte upřímné odpovědi. Tady je to jinak. Martin Jiskra nezaváhá ani na vteřinu. Je to slepice na paprice a paprikovou omáčkou dodnes křtí všech na nová vydání svých kuchařských knih. Ale vzápětí podotýká, že slepici na paprice jí v podstatě jen on. Ostatní dávají přednost kuřeti na paprice. Jak říká, jí skoro všechno: „Takový cvrček na másle – lepší oříšek jste v životě nejedla, argentinský šváb, to už chce jistou gastronomickou zkušenost, přece je to jenom masitější už to musíte fakt překousnout.“ Jedinou věcí, kterou už

by asi nechtěl v životě opakovat, jsou vnitřnosti mořského ježka. Ty jedl v Japonsku a vracet se k tomu nejspíš nebude. Ale jinak se žádného jídla neodřídá a rád by alespoň jednou zažil, podle svých slov, ten pocit, že má dost.

V Zájezdním hostinci U Jiskrů se ale samozřejmě nebrání ani experimentům a občas pořádají gastroudálosti, při kterých se podávají speciality z hmyzu nebo konopí. Nebo vyhlášený místní burger, který spojuje tradici americké a české kuchyně. „Prostě vepřo-buchto-zelo. Dali jsme tomu tvar toho burgeru, upekli jsme housku, proložili vepřovým a zelím, dokonce jsme to vepřové i zapékali do té housky a bylo,“ směje se Martin Jiskra.

Vracíme se ještě k vaření a ochutnávání. Pan Jiskra přiznává, že v jeho případě se jedná trochu o dietetický problém, ale také vzpomíná na dny, kdy po operaci po aplikaci léků ztratil na krátkou dobu chuť. I tehdy jako profesionál dokázal uvařit, aniž by tento handicap někdo poznal. Ostatně i jeden z místních kuchařů má tak děsivé vzpomínky na svíčkovou ze školní kuchyně, že ji dodnes nedokáže ochutnat. Přesto ji vaří perfektně. „Když ji neudělám já, dělá ji on. On to tam prostě naháže a já to nemusím ani kontrolovat. Víím, že bude dokonalá. To je řemeslo.“

Špajz

Poslední rok znamenal pro gastronomii totální převrat. Minimálně v otázce přístupu k zákazníkům a distribuci jídla, protože většina restaurací zůstává po dlouhé měsíce uzavřena, a jedinou cestou jsou okénka a rozvozy. Na začátku pandemie jel Martin Jiskra autem a slyšel reportáž o tom, jak městská policie v Třeboni rozvážá seniorům jídlo. A došlo mu, že je to vlastně geniální myšlenka. Uvědomil si ale hned na začátku, že problém bude s distribucí hotových jídel v krabičkách. Jak říká: „Naložíte svíčkovou nebo cokoliv jiného, ale za třetí křižovatkou už stejně vezete guláš. Snažíte se to přivést teplé, ale zůstanete stát u závor nebo v koloně a je to.“ A tak vznikl koncept Špajz. U Jiskrů navaří svá skvělá jídla, rozdělí, šokově zmrazí a vakuově zabalí. Maso zvlášť, knedlíky zvlášť, omáčku zvlášť a dají do krabičky. Tím je problém vyřešen a zákazník si doma jen vakuově zabalené jídlo na deset minut ponoří do horké vody a může se servírovat. „A lidi si na to strašně rychle zvykli. Mám zkušenost, že kolem nás projíždí dvě rodiny na Šumavu. Zastaví se u nás, spočítají si, kolik jich je, kolik dní tam budou, objednejí klidně 50 porcí, naloží a jedou dál. Celý týden nemusí vařit, a přesto mají svíčkovou od Jiskry, jako by si ji dali tady u nás,“ dodává Martin Jiskra.

Hranolky s kečupem

V hovoru se vracíme do dob, kdy bylo ještě vše v pořádku a zájezdní hostinec hučel jako úl, plný strážníků. Chystám se na jednu ošemetnou otázku a zároveň si trasuji očima možnou ústupovou cestu, kdyby po mně, po jejím položení, šel šéfkuchař s nožem. Ale nakonec se odhodlám: „A co když přijde klasické dítě a chce hranolky s kečupem. Dostane je?“ Martin Jiskra se jen usměje a zcela klidně odpoví: „Ne. Já jsem si u posledního menu dodal dokonce tolik odvahy, že jsem na něj napsal, že ani na přání rodičů neděláme kuřízek s hranolkama. Ale abych to uvedl na pravou míru. My samozřejmě máme kompletní dětské menu, ale je koncipované v duchu naší gastronomie. Určitě nechci ty děti vychovávat. Od toho mají rodiče, a to ať si dělají doma. Já to vidím spíš v jiné rovině. Tatínek si po dlouhém váhání vybere nějaký parádní steak, maminka si objedná tuňáka a jenom proto, že jejich ratolest řve, že nebude jíst ani to ani ono, tak ho chtějí ošidit hranolkama s kečupem. To dítě si přeci musí uvědomit, že přišli na oběd do restaurace, a to by mělo samo o sobě být zážitkem. Že se tady bude chovat jinak než ve školní jídelně nebo doma, kde bude dupat nožičkami, dokud nedostane řízek. Já proti řízkům nic nemám. Když se dobře udělá, nemusí to být špatné, ale nemůže přece někdo prožít celé dětství jen na řízku a hranolkách s kečupem.“ Paní Jiskrová pak uvádí zase druhý extrém, kdy čtyřleté dítě, vedené doma asi přemrštěně k demokracii a obhajobě vlastních práv, si ani po dvaceti minutách nedokáže vybrat z dvanácti jídel a maminka s ním stále dokola prochází jednotlivé položky: „A tak co si dáš, Bohoušku? Dáš si pajfálský knedlík? Ty nechceš pajfálský knedlík? Tak má ti pán udělat nudle? Udělal byste Bohouškovi nudle?...“

Vaření na kamnech

I v Zájezdním hostinci U Jiskrů mají kachlový sporák. Stavěl ho kamnářský mistr Hejna z nedalekého Milevska. A Martin Jiskra s nadšením vypráví, jaké bylo setkat se s dalším tradičním řemeslem v jeho podání. Pozorovat pana Hejnu při práci a bavit se s ním o kamnařině: „Dneska při tom objemu jídel samozřejmě hodně využíváme profesionální kuchyni, ale první dvě sezóny to tady jelo naplno, vařilo a peklo se na peci, dokonce jsme na ní i spali.“

Buchta jako dárkový předmět

Nakonec jsme stejně zase skončili u buchty. Je fakt, že ty od Jiskrů jsou už vyhlášené po celém kraji od Prahy až na tu Šumavu a spousta lidí si sem jezdí jen pro ně. Problém je v tom, že je U Jiskrů pečou především pro své hosty, a ti, kteří by rádi jakýsi „buchto drive-in“, tedy přibrzdím, koupím šest

buchet a jedu dál, mají občas smůlu. Martin Jiskra ale sní o tom, že by každá buchta měla speciální adjustaci v krabičce, a stala se tak v podstatě dárkovým předmětem, stejně jako je jím třeba belgická pralinka. Co ho k tomu vede? Jako vždy reálný příběh, který prožil na nejmenovaném finančním úřadě, kam si došel vyřídit jakousi záležitost. A v průběhu vyřizování jaksi nechtěně zaslechl hovor dvou dam o dvě přepážky dál. Dvě úřednice se chystaly na odpolední kávu: „Boženko, dáme si kafičko a víš co, dáme si k tomu buchty. Jedna známá potřebovala rychle pro manžela důchodový výměr a přinesla mi za to pár buchet. Ale ty nejsou ledajaký. Ty jsou od Jiskrů! Tak už pojď.“

Není nad to, když člověk slyší ocenění své práce na vlastní uši a na tom správném místě. Seděli bychom a klábosili klidně další hodinu, ale U Jiskrů měli dost práce, nouzovému stavu navzdory, tak jsme se pomalu rozloučili s tím, že už se všichni těšíme, až se zase věci vrátí do normálu a my se budeme moci klidně posadit za stůl a objednat si něco dobrého. Jsme věčně na cestách a tenhle zájezdní hostinec je pro nás dobrým důvodem k zastavení, zahrnutí žízně i ukojení hladového žaludku. Vracíme se sem rádi, protože tady má opravdu jídlo jiskru. Aby ne. Tady má totiž jídlo Jiskru!



Zájezdní hostinec U Jiskrů
Kbelnice 23, 386 01 Přeštovice
386 321 277
rezervace@ujiskru.cz
www.ujiskru.cz
<https://spajz.ujiskru.cz/>





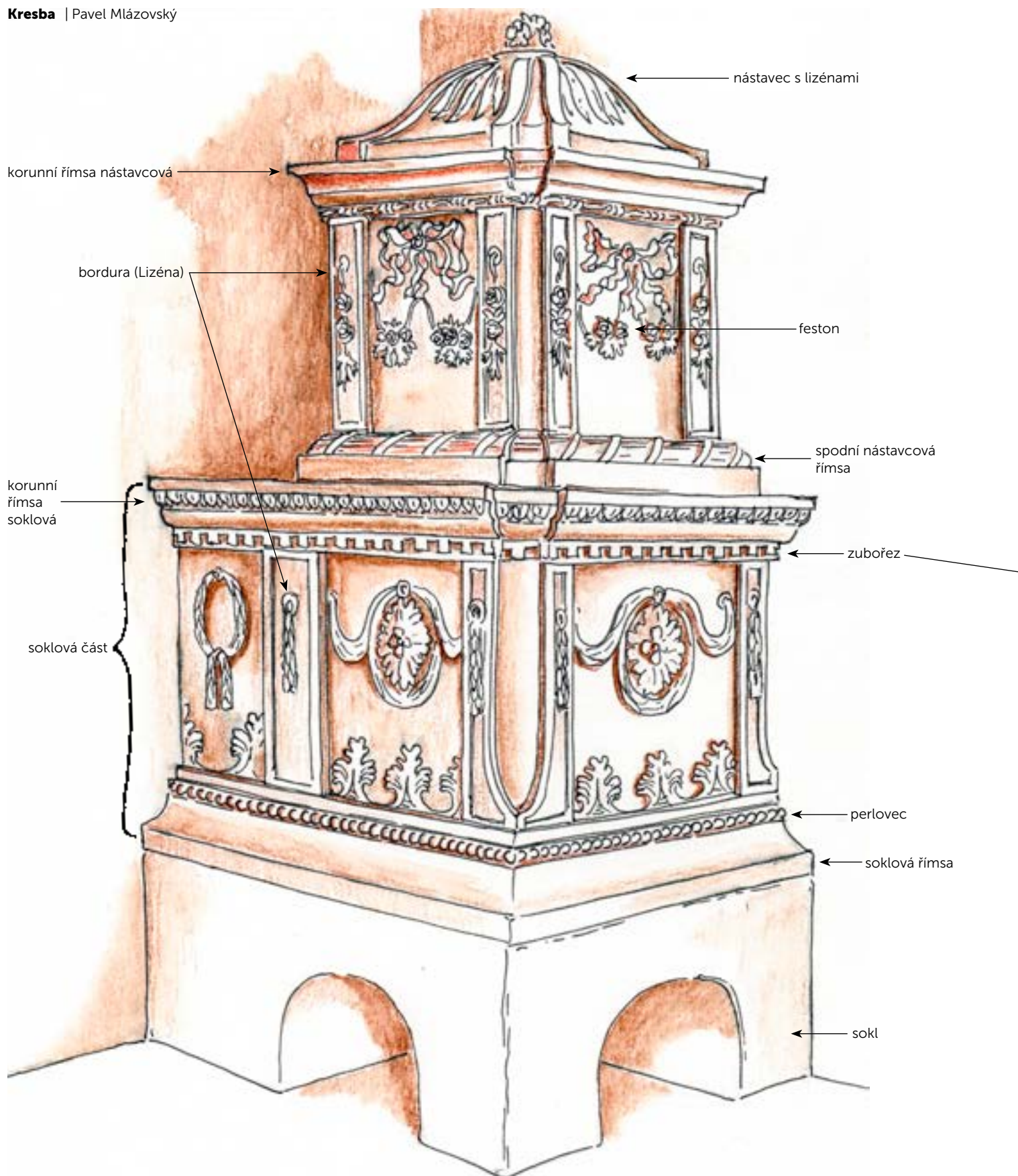
TRADICE – KVALITA – INOVACE

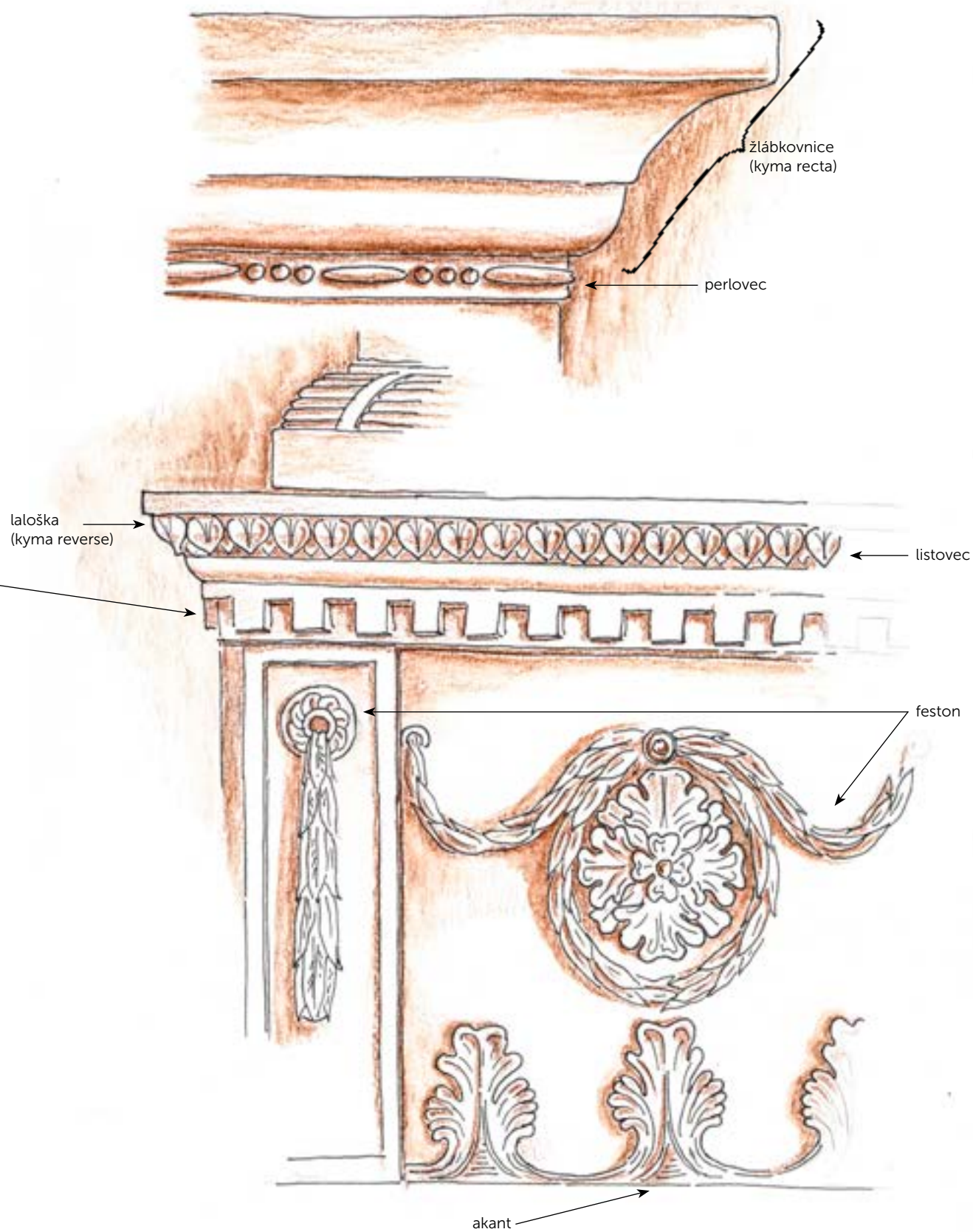


**Vyrábíme a dodáváme
kvalitní výrobky
od roku 1892.**

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







Kdybychom chtěli parafrázovat jeden slavný český film, řekli bychom: „Podívej, chlapče, propagoval každý. A kdo tvrdí, že nepropagoval, propaguje dodnes...“

Je to tak. Dějiny marketingu jsou dějinami lidstva. Všichni se snažíme, všichni vymýšlíme a všichni zjihneme, když se nám do ruky dostanou katalogy a vzorníky ze starých dávných časů. Při vší nedokonalosti tehdejších reprodukčních postupů jsou krásné stejně jako naše manželky.

Občas se nám naskytne příležitost nějaký ten kousek získat, a tak je sbíráme, opatrně obracíme natržené stránky, luštíme staré poznámky inkoustovou tužkou a znovu ukládáme do bezpečí krabic, kde, chráněny před světlem, spí.

Ale když se v tomto čísle probíráme tou historií, pojďte se tou krásou pokochat s námi.



Krása starých katalogů







Öfen- und Maschinenherde-Fabrik von JOSEF VIKTORIN, k. u. k. Hof-Lieferant, Wien, IV./L. Große Neugasse 33.

Meidinger Regulier-Füll- und Ventilations-Öfen.

Kategorie A. Kategorie B. Kategorie C. Kategorie D.

Kategorie C		Kategorie D	
2	3	2	3
210	280	450	530
102	114	126	150
114	126	144	166
144	166	192	214
		230	250

mineralisierte Öfen 4^{te}.

Beheizt einen Raum
Mit Petroleum, Kohlen, verschie-
denen Ölen.
Mit mineralisierten

Magdalena Dobromila Rettigová a její Domácí kuchařka

Text | Marta Jastrebnická
Foto | archiv Martin Jiskra

Hlavním tématem letošního jarního čísla je historie, tedy i v gastrokoutku půjdeme ke kořenům a vybereme recepty historické, lépe řečeno takové, které se již dlouho předávají z generace na generaci, mají dobrý základ, a proto se mohou vyvíjet a přizpůsobovat, tedy nejspíš hned tak nevyhynou.

Dalším dobrým důvodem pro toto rozhodnutí bylo vydání Domácí kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigové, které připravilo nakladatelství Fortuna Libri v Praze, v roce 2016.

Jméno M.D.R. známe snad opravdu všichni, možná i proto, že se některým vryly do paměti našim uším téměř neuvěřitelně znějící pokyny: „...utluč libru cukru a vraz do hrnku 15 žloutků...“ či „...usekej nadrobno kus studeného kapouna...“ Její nejznámější dílo Domácí kuchařka vyšla poprvé v roce 1846 a stala se v 19. století v oblasti gastronomie bestsellerem, ve 20. století klasikou a v 21. století stylem. M.D.R. nebyla jenom manželkou, která uměla dobře vařit, a tak napsala kuchařskou knihu. Byla velmi vzdělaná a angažovala se v obrozeneckém hnutí, kromě kuchařských knih napsala také mnoho příruček pro ženy. A i když nejdříve psala německy a k českému jazyku ji přivedl teprve její manžel, šířila pak český jazyk v ženském měšťanském a lidovém prostředí. Věnovala se výchově dívek, učila je nejen vařit, ale i domácí práce a jak správně hospodařit – tedy rozhodně víc než jen dobré recepty. Vedla také svůj český salón.

Domácí kuchařku Magdaleny Dobromily Rettigové si víc užijete, když už umíte trochu vařit, baví vás to a jste ochotni nové pokrmy zkoušet tak dlouho, až se to povede. Je to totiž občas trochu rébus. Někdy se vůbec nedozvíte, jaké poměry surovin byste měli použít, někdy tápete v názvech přísad a očekává se, že spoustu věcí už umíte. Pravda, dostanete informaci, jak správně vykuchat a oškubat slepici, ale nejspíš tak daleko ke kořenům jít nechcete. Přesto se můžete inspirovat a podle základního receptu vytvořit svůj vlastní, jak to udělal šéfkuchař Martin Jiskra. Fotografie jeho kuchařského umění ilustrují dnešní gastrokoutek. Také se můžete potěšit roztomilým českým jazykem 19. století a některými slovy obohatit svůj moderní slovník.

Zároveň zde jako v každé správné kuchařce najdete důležitá předběžná poučení, jak udržovat kuchyni v čistotě, jak čistit měděné nádobí, a i pravidla, jak „stavěti na stůl pokrmy“. Tak viel Spaß, české ženy a muži!



„Polívka je základ každé větší i menší hostiny. Dobrý znatel soudí dle polívky na celý oběd: každá kuchařka musí tedy býti toho bedlivá, aby jak náleží chutné polívky připraviti uměla...“

Polívka s kraplíčkami

Vezmi kus studeného kapouna nebo telecí pečeně a usekej to na drobno, dej k tomu strouhané žemličky, drobně usekané zelené petružele, trochu květu, a nech to na másle chvilku dusit, potom k tomu dej asi lžičku nebo 2 hovězí polívky, tři žloutky, a nech to ještě chvilku na uhlí, pak to nech vychladnout. Těsto udělej tak jako na nudle, pak ho rozválej a rozkrájej pro malé kraplíčky, okolky pomaž bílkem, na každý lístek dej hromádku té sekaniny a pěkně to slož, okolky přimáčkni a kraplíčky zavař do dobré polívky. Máš-li právě čerstvé hříbky, tedy jich usekej na drobninko a dej je na rendlíček na kus nového másla smažit, přidej k nim zelené petružele, trochu květu, trochu pepře, a pak je dej též do polívky povařit.



Gulaš

Rozkrájej na malé kostky pro 6 osob nejméně půldruhé nebo dvě libry hovězího masa, buď od svíčkové pečeně nebo ze spodního šálu, dej ho na rendlík, k němu kousek másla (na dvě libry masa asi tři loty), dvě cibule a petruželový kořínek, oboje drobně rozkrájeno, a nech to spěšně dusit, kdyby to tuze vysmáhlo, podlej to trochou hovězí polívky nebo také vody, osol to patřičně, a dej k tomu trochu majoránky, trochu tureckého pepře (paprika) nebo jen obyčejného pepře, když to dáš na mísu, udělej okolo věnec ze zemčat. Tento gulaš může se dělati také z telecího i ze skopového masa.

Lité zelníčky

Rozkrájej drobince půl zelné hlávky, dej na kuthánek dva loty másla, vlož zeli do něho a nech ho do měkka dusit, osol ho, dej trochu pepře a když je dost měkké, nech ho vychladnout. Utři 3 loty másla, dej do něho prochladlé zeli, vraz do toho dvě celé vejce a dva žloutky, nalej na to půl žejdlíka smetany a dej k tomu dvě lžíce hustých kvasnic, lot tlučeného cukru a třeba-li, trochu to osol a vmíchej do toho žejdlík pěkné mouky, dobře to umíchej, postav na vlažné místo a nech to kynout. Potom peč v důlkovém plechu lívanečky a když jsou upečený, nemusejí se již mastit, protože se při pečení dá vždy do důlku kousek přepuštěného másla a tím jsou dost mastné.

Pozn. V úpravě Martina Jiskry je zelník plněný a následně pečený.





„Když se staví obyčejné hovězí maso, musí se jak již v úvodu podotknuto, trochu dřevěnou paličkou sklepat, aby bylo křehčí, když jest uvařeno, položí se slušně na mísu, posolí a poklade se zelenou petruželí a dá se na tabuli...“

Pečený hovězí jazyk

Uvař do měkka hovězí jazyk ve slané vodě, pak ho oloupej a rozkrájej na koláčky na prst tlusté, omoč každý koláček v rozkloktaném vejci, obal ve strouhané žemličce a usmaž je do zlatova v rozpáleném másle. Uvař buď suché šípky nebo suché višně v polovici vína a v polovici vody, když je to hodně rozvařené, proced to, dej k tomu trochu smažené žemličky, trochu tlučené skořice, asi tři tlučené hřebíčky, s půl citronu nakrájenou kůru, kousek cukru, a nech to povařit, kdyby to bylo řídké, přidej trochu strouhané žemličky, potom dej jazyk na misku a omáčku do nádoby k tomu určené.

Pozn. Na fotografii je variace Martina Jiskry s dušeným/vařeným hovězím jazykem.

„Zdaření pečiva závisí od čerstvých, dobrých kvasnic, o druhých částkách se nezmiňuju, jelikož předpokládám, že každá hospodyně, když nějaké pečivo upraviti hodlá, mouku suchou a nejpěknějšího druhu, máslo dobré a vejce čerstvé k tomu zvolí, kdyby se ale na zadělání vzaly kvasnice staré nebo hořké, tedy by navzdor všemu věc pokazily...”

Buchtičky s krémem

Vezmi na mísu pěkné mouky, připrav žejdlík dobré smetany, čtvrt libry másla, 3 lžíce hustých kvasnic, dva loty tlučeného cukru, trochu květu, trochu drobně rozkrájené citronové kůry a zadělej z něho samé malé buchtičky jako koblihy, pak dej na pekáč přepuštěné máslo, urovnej na něj pěkně ty buchtičky, nech je skynout a upeč je. Vraz do hrnčičku 6 žloutků, rozklokej je s trochou studené vařené smetany, dej k tomu květu a na citronu utřeného cukru, nalej do toho půl druhého žejdlíka vařící smetany, rozklokej to a nech přes to var přejít při ustavičném míchání, pak to dej v nádobce na stůl k těm buchtičkám.

Šató

Do pětižejdlíkového hrnku vraz 12 žloutků, dej k nim čtvrt libry tlučeného cukru, s půl citronu nerozkrájenou kůru, žejdlík dobrého rakouského vína a hned za studena to hezky rozklokej, pak oblož kolem hrnku hodně uhlí, nebo to postav na rozpálenou plotnu a pořád tím klokej, až se to pění a ve vaření zhoustne, načež to honem nalej do koflíku a dej to na stůl. – Šató se může též k rozličným jídlům potřebovat, jako ke košíčkům, vařeným buchtám (puding), smaženým štrudlím atp.



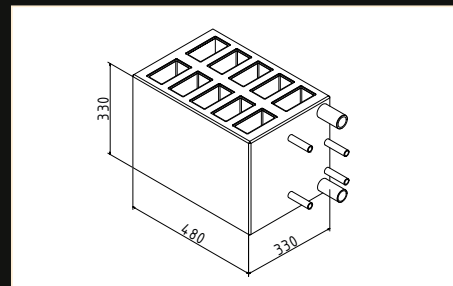
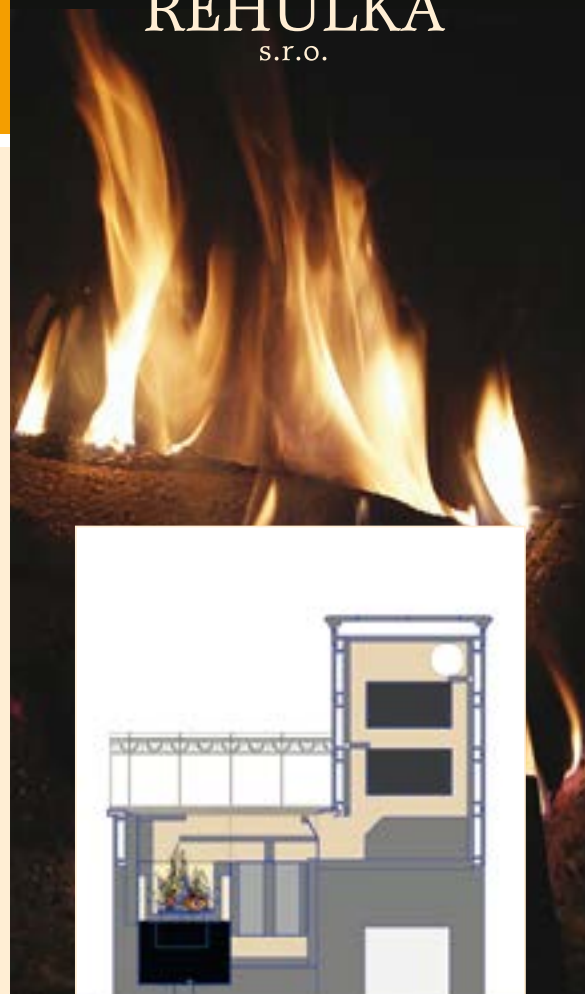
ŠTÍTY SE ZÁKLADNOU TOPENIŠTĚ PRO KACHLOVÉ SPORÁKY DO SESTAVY S VÝMĚNÍKEM

- Štíty se základnou pro topeniště jsou konstruovány pro stavby kachlových sporáků. Topeniště je navrženo a vyráběno tak, aby bylo dosaženo co nejnižších emisních jednotek s ohledem na životní prostředí dle nejnovějších norem.

- Díky konstrukci a systému přívodu vzduchu dochází v topeništích při spalování k vysokým teplotám cca 750°C. Díky tak vysokým teplotám dochází ke kvalitnímu shoření a tím i vyšší účinnosti, což má dobrý vliv na spotřebu dřeva.



ŘEHULKA
s.r.o.



Jak roste les

Text | Kristýna Martinová

Foto | archiv Kolem kamen, Luboš Bervida, Panství Bechyně

Náš časopis se stejně jako posledních dvacet let i náš život točí kolem kamen, a tím je dáno, že jeho nepopiratelnou součástí je také dřevo. K čemu by nám byla kachlová kamna, kdybychom v nich neměli čím zatopit, že jo. Napadlo vás ale někdy zamyslet se při házení polínka do kamen, odkud vlastně takový kus dřeva pochází? Kolik času uplynulo od zakořenění stromu do chvíle, kdy vám nyní pomůže uvařit oběd a zahřát domov či se vám dostane do ruky v podobě našeho časopisu? Nás tato myšlenka přivedla až k tomu, jak na našem území vznikalo lesnictví a v čem vlastně spočívá péče o takový les. Popovídali jsme si také s Lubošem Bervidou, který se vedle kamnařiny poslední roky sám stará o rodinný les, a spoustu informací jsme získali z knihy *Můj první les* od Petera Wohllebena.

Něco málo z historie

Les jako takový je pro spoustu lidí symbolem klidu a odpočinku. Určitě mi dáte za pravdu, že není nad to jít si vyčistit hlavu do lesa. Zejména se však jedná o ekosystém, který zásadně ovlivnil vývoj společnosti na našem území a je dodnes nezbytným zdrojem v mnoha ohledech. V dobách před naším letopočtem byla zalesněná většina území České republiky. Postupně, s příchodem člověka zemědělce, tento podíl klesal, dnes pokrývají lesy asi 33 % našeho území. Lesy se kácely, aby mohla vzniknout pole, a kvůli pastvě hospodářských zvířat ostatní lesní plochy řídly a přicházely o citlivější stromové druhy. S příchodem těžby, hornictví a zpracovávání kovů byly vytěženy také rozsáhlé lesní komplexy v horách a postupně s růstem populace a průmyslu přestaly být lesy schopné samoobnovy. Půda, která byla kdysi chráněná stromovým porostem, řídla, její plodnost se vytrácela a spolu s ní chudli a hladověli také lidé.

Lesnictví vzniklo za účelem docílit rovnováhy mezi produkcí a spotřebou dřeva, ale jelikož v té době byl této suroviny kritický nedostatek, bylo tenkrát ori-

entováno hlavně na zvýšení produkce. Ochrana lesa a prostředí se vyvíjela až postupně jako prostředek k zajištění dlouhodobé udržitelnosti tohoto nezbytného zdroje. Devastace se doopravdy zmírnila až s nástupem uhlí, které mohlo v některých oblastech dřeva jako zdroj nahradit. Kromě toho přispělo k opětovnému zalesňování také zavedení umělých hnojiv, revoluce v zemědělství a výroba umělých hmot. Tlak na les tak výrazně poklesl, stejně jako cena dřeva. V posledních třiceti letech se však mění pohled na věc. Produkci plastů, které se dříve považovaly za moderní a univerzálně použitelné, se naopak snažíme snižovat a poptávka po dřevě zase ožívá. Majitelům lesů se ulevilo, nicméně místo očekávaného zlepšení péče o les se setkáváme se zcela opačnou tendencí. Odborné pracovníky v lesích nahrazují harvestory, ke kácení se používají levné, avšak brutální metody, pracuje se s jedy, chemií a lesy se doslova ždímají.

Ekologicky či ekonomicky?

V dnešní době je důležité rozlišovat konvenční lesní hospodářství, které Peter Wohlleben přirovnává k hromadnému chovu stromů, a přístup, kdy o les



pečujete tak, abyste z něho měli radost nejen vy, ale také vaše děti a vnoučata. My jsme se přirozeně více zaměřili na druhý přístup. Představa vlastní lesní parcely, která by člověku nejen dělala dobře na duši, ale také by z ní měl vlastní palivové dřevo, které by v zimě v kachlových kamnech dělalo o to větší teplo domova, je prostě sexy. Podle Luboše Bervidy navíc přirozený způsob o les neznamena více práce, ale naopak méně. Les, který byl majetkem sedláka, byl díky jeho přístupu vlastně i zárukou ekologického hospodaření, protože na něm nebyl ekonomicky závislý. A protože byl od rána do večera na poli, neměl na něj moc času, což jsou v podstatě dvě hlavní podmínky, aby se les mohl vyvíjet přirozeným způsobem. V současnosti je situace bohužel trochu složitější, protože lesy v ČR jsou z 90% smrkové monokultury, které jsou ve vlastnictví velkých majitelů, jako jsou Lesy ČR anebo např. církve. Nejdůležitější je tedy selský rozum a láska ke stromům. Právě tyto „selské“ lesy bývají zpravidla nejzdravější. Navíc pokud se hospodář jemně a ekologicky, je taková péče krásným příkladem souznění přírody a člověka. Pokud by se člověk rozhodl, že vysadí les, je nutné si

uvědomit, že nejde o okamžitý a trvalý výnos. „*Než les dosáhne mýtného věku, člověk dělá pouze probírky, tedy uvolňuje prostor okolním stromům v místech, kde je potřeba. Takové kusy z probírky jsou nejlepším palivovým dřívím. Jinak stromům pouze ‚pomáhám‘. Stromy na prodej dorostou nejdříve za 70 let,*“ říká Luboš Bervida. „*Za první republiky se říkalo, že les má člověk jako banku. Nechává ho být, sem tam něco vykácí na spálení, a když dozraje některý strom, tak ho porazí a má na výdaje.*“ Ze začátku tedy do lesa spíše investujete, práci i peníze, a přínos je to spíš pro budoucí generaci. Pokud by chtěl člověk mít les jako hlavní zdroj příjmu, musel by vlastnit velmi velké plochy, jinak by bylo nutné zařadit těžké stroje, a to už se neslučuje s ekologií.

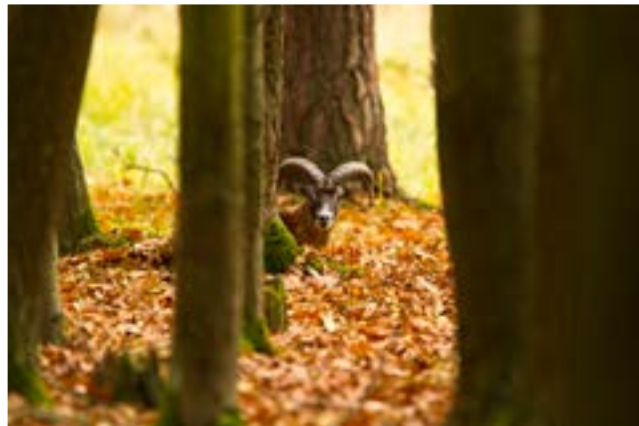
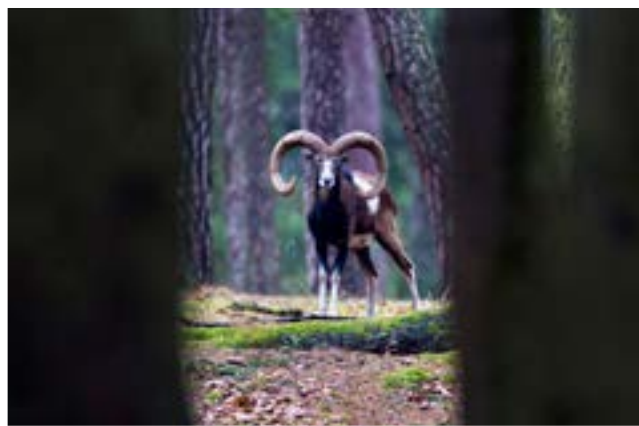
Listnaté či jehličnaté?

Ačkoliv ve střední Evropě převládá na většině území bukový prales, dnes není ani jedna třetina lesní plochy v České republice tvořena listnatými stromy. V době, kdy se začalo znovu zalesňovat, se totiž vysazovaly hlavně smrky. „*Smrk je průmyslově téměř dokonalá dřevina. Roste rovně, většinou nemá skoro*



žádné vady a roste relativně rychle, pokud má k tomu podmínky. Ideální věk má mezi 80 až 100 lety, v té době je ideální na zpracování,” říká Luboš Bervida. Pokud by tedy chtěl člověk budovat les co nejvíce přirozený, sázel by hlavně na buk a jedli bělokorou, které by měly doplnit přirozené náletové dřeviny z místních porostů. Ty mají největší šanci na přirozený a zdravý růst. Existuje ale několik důvodů, proč zařadit také jiné stromy. Například z ekonomického hlediska, kdy cenu toho kterého druhu dřeva určují módní trendy. K čemu vám bude les plný buků, když

*budou zrovna v módě například duby? Kdežto když máte rozmanitý les, můžete do určité míry kácení přizpůsobit poptávce na trhu. Dalším důvodem mohou být například různé nemoci stromů. V jednorodém porostu by taková nemoc mohla způsobit to, že jste najednou bez lesu. Toho je dobrým příkladem aktuální situace u nás, kdy všechny smrkové lesy padly pod útokem kůrovce. Podle pana Bervidy je navíc představa, že se něco založí na monokultur-
ní plodině, od začátku špatně. Takové lesy nazývá spíše smrkovými plantážemi, jelikož les je podle něj*



něco, co se přirozeně vyvíjí, listnaté stromy, které mu do lesa přirozeně nalítají mezi jehličnaté, tam proto nechává. Smrková plantáž je navíc od začátku finančně a časově náročný způsob, jak pěstovat „les“, a kromě toho s nejistým výsledkem, protože za 80 let se může přihodit mnoho právě takových škod, které pak postihnou celou monokulturu.

Jakým dřevem topit?

Přirozeně jsme se také museli zeptat, které dřevo je nejlepší na podpal. „To asi nedokážu říct. Podle mě je

daleko důležitější, jak člověk ke dřevu přijde,“ odpovídá na závěr Luboš Bervida. „*Za každým polínkem, které přikládám do kamen, vidím všechnu tu práci a čas, který za ním stojí. Nehledě na druh dřeva by mělo být hlavně zdravé a suché, když jej přikládáme do kamen.*“

My bychom ještě na závěr dodali, že důležité je přemýšlet ekonomicky také nad spotřebou dřeva. Je dobré si uvědomit, že není nutné mít v celém domě 25 stupňů. Vždy můžeme sáhnout po oblíbeném svetr.



Znovuobjevte kouzlo **otevřeného ohně** u vás doma!

Víte, že se značkou Polyflam hoří pod otevřeným ohništěm ještě další oheň?
Ten hoří ve spodní uzavřené komoře, která má až 80% účinnost.

Získáte navíc i kulinářský nástroj, se kterým lze péct, grilovat, udit, opékat.
Získáte energetickou nezávislost.



Chcete-li se dozvědět více, navštivte naše stránky

www.polyflam.cz



KRBY PELANT

U Stadionu 1190, 434 01 Most

+420 602 347 979 | info@krbypelant.cz

www.krbypelant.cz

Promat

Vysokoteplotní materiály pro vás Horké chvíle s chladnou hlavou

Jsme tu pro vás!

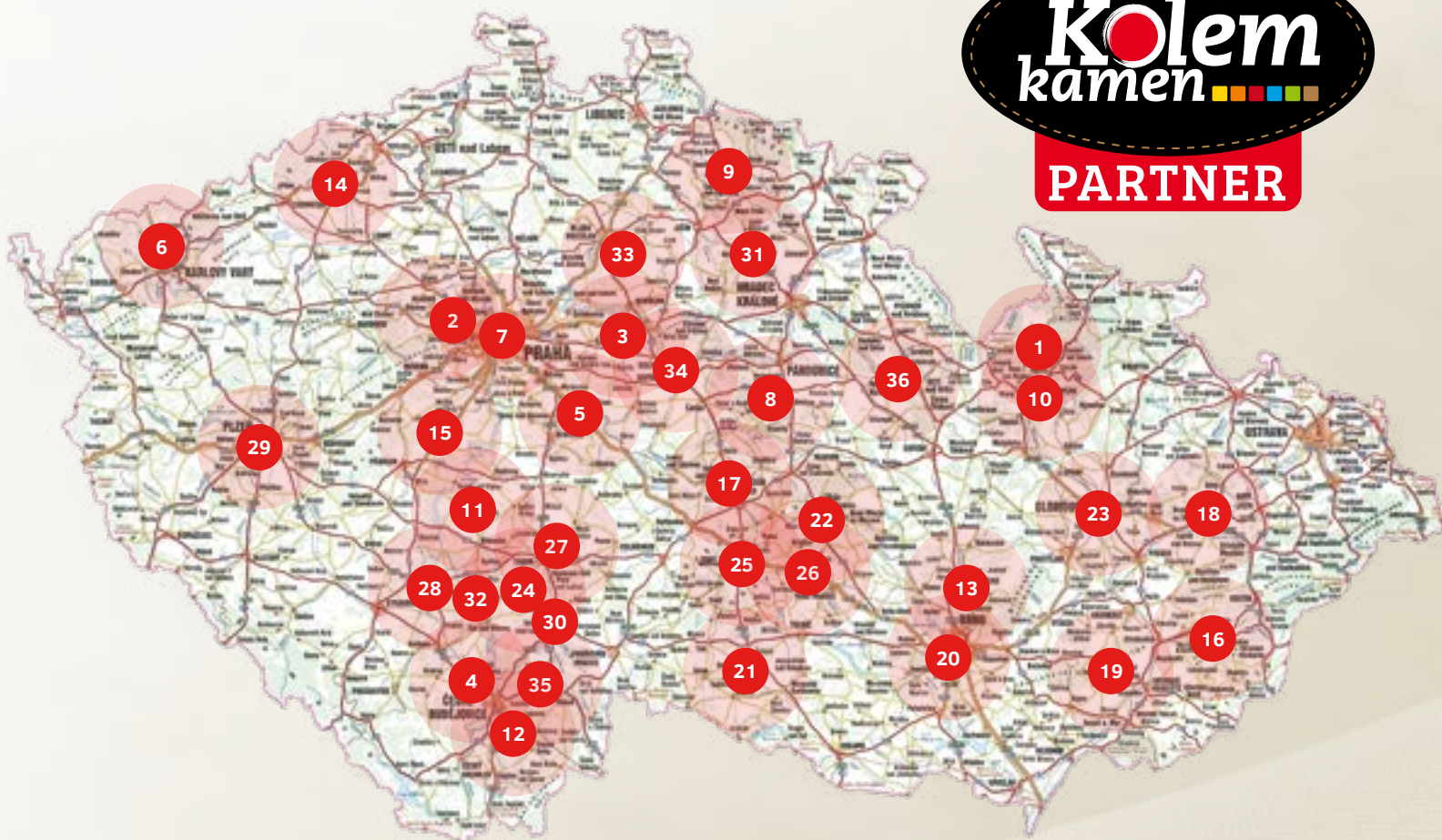
Promat s.r.o. | V.P. Čkalova 22 | 160 00 Praha 6

T: +420 224 390 811 | www.promatpraha.cz

Materiály pro KRBY A KAMNA

etex industry

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



1. K-Plus

Údolní 384, 788 33 Hanušovice
jauernig@seznam.cz

2. Krbystyle, s.r.o.

Klicperova 10, 150 00 Praha – Smíchov
kosar@krby-style.cz, www.krby-style.cz

3. Jaroslav Turyna

Petra Bezruč 548, 289 11 Pečky
info@krby-turyna.cz, www.krby-turyna.cz

4. Roman Hanuš

Prokišova 355/3, 370 01 České Budějovice
kamna.hanus@tiscali.cz, www.kamnahanus.cz

5. Tomáš Jíra

Hrusice 197, 251 69 Hrusice
tomasjira@centrum.cz, www.tomasjira.cz

6. Ladislav Koutecký

Merklínská 14, 360 10 Karlovy Vary – Sedlec
info@3xk.cz, www.3xk.cz

7. Vladimír Laube - stavební práce

Mezi Vodami 1560/33
143 50 Praha 4 – Modřany
info@laubekrby.cz, www.laubekrby.cz

8. Martin Pecina

Koželužská 108, 537 01 Chrudim
martin.pecina@seznam.cz

9. Kamnářství Pithard & Volech

Metyšova 922, 514 01 Jilemnice
piavo@c-box.cz, www.kamnapiavo.cz

10. Bohdan Hrabec

Pod Senovou 46a, 787 01 Šumperk
bohdan.hrabec@seznam.cz
www.kamnarstvi-hrabec.cz

11. Vladimír Hejna

Chyšky 79, 398 53 Chyšky
krby.hejna@seznam.cz, www.krbyhejna.cz

12. Sgrafito spol.s.r.o.

Ledenická 688
370 06 České Budějovice - Srubec
krby@sgrafito.cz, www.sgrafito.cz

13. Richard Kučera

Pod Sanatorkou 2508/1, 678 01 Blansko
info@krbykucera.cz, www.krbykucera.cz

14. Krby Pelant s.r.o.

U Stadionu 1190, 434 01 Most
info@krbypelant.cz, www.krbypelant.cz

15. Petr Sedlák

Malostranská 613, 262 02 Stará Huť
petr@kamnarstvi-sedlak.cz
www.kamnarstvi-sedlak.cz

16. Jiří Jurčák

Na Gruntech 14, 763 11 Zlín – Lužkovice
☎ 777 733 337, jiri.jurcak@krby-kamna.com

17. Lubomír Smejkal

Veselý Žďár, 580 01 Havlíčkův Brod
krby.smejkal@seznam.cz
www.krby-kamna-smejkal.cz

18. David Jakubka

Teplíce nad Bečvou 112, 753 01 Hranice
kamnakrby@seznam.cz, www.kamnajakubka.cz

19. TECHNOKLIMA UH s.r.o.

Hradištská 95, 686 03 Staré Město
krby@technoklima.cz, www.technoklima.cz

20. METAX KRBÝ s.r.o.

Videňská 262/125c, 619 00 Brno
grepl@krby-metax.cz, www.krby-metax.cz

21. Želetavská kamna - Brabenec, spol. s r. o.

Pražská 168, 675 26 Želetava
☎ 568 455 238, 604 963 276
bervidovae@brabenec.info
www.brabenec.info
www.zeletavska-kamna.cz

22. Kamnářství Milan Blaha

Příčná 140, 592 14 Nové Veselí
☎ 566 667 235, 602 786 353
blaha_milan@seznam.cz, www.blahamilan.com

23. STAVEP Vaňha Pavel

Dolní novosadská 41/26, 770 12 Olomouc
☎ 585 751 810, 777 070 585
info@krbyolomouc.cz, www.krbyolomouc.cz

24. Štěpán Jankovič

391 72 Sudoměřice u Bechyně 120
☎ 603 210 716, stepan.jankovic@seznam.cz
www.kachlovakamna.kvalitne.cz

25. Jaromír Lázníčka

Sokolovská 1, 586 01 Jihlava
☎ 604 244 218, kamna@laznicka.cz
www.laznicka.cz

26. Jaromír Lázníčka

Náměstí 178, 594 42 Měřín
☎ 773 575 255, kamna@laznicka.cz
www.laznicka.cz

27. Kamnářství Jiří Mára

Jungmannova 535/7, 391 01 Sezimovo Ústí
☎ 724 251 744, mara@kachlovakamna.net
www.kamnamara.cz

28. Kamnářství Maršik

K Háječku 224, 39701 Písek
☎ 776 158 414, marsikjan@seznam.cz
www.krbymarsik.cz

29. Radek Peterka - kamnářství

K Sinoru 251/9, 301 00 Plzeň 10 - Lhota
☎ 605 355 327, radekpeterka@volny.cz
www.krby-peterka.com

30. Stavebnictví, kamnářství J

Jan Vosecký
Michalská 318, 391 65 Bechyně
☎ 602 155 682, vosecky.j@seznam.cz
www.sporacek.cz

31. Centrum krbů - Jan Praus

Březovice 54, 508 01 Hořice
☎ 603 293 711, info@centrumkrbu.cz
www.centrumkrbu.cz

32. Jihočeské kamnářství – Jaroslav Prokop

Želeč 317, 391 74 Želeč
☎ 732 736 434, info@jihoceskekamnarstvi.cz
www.jihoceskekamnarstvi.cz

33. Kamnářství Horák

Družstevní 380, 294 41 Dobruška
☎ 603 271 255, horak.dobruška@gmail.com
www.kamnarstviorak.cz

34. Pavel Mlázovský

Malešov 57, 285 41 Malešov-Kutná Hora
☎ 777 211 904, pavel@mlazovsky.cz
www.pece-kamna-sporaky.cz

35. Kamnářství Címl

mjr. Karla Černého 837/6, 373 72 Lišov
☎ 728 463 421, kamna-krb@seznam.cz
www.kamna-krb.cz

36. Leoš Rožnovský

561 34 Výprachtice 148
☎ 799 797 185, 466 566 262
kamna@roznovsky.eu, www.roznovsky.eu



KAMNÁŘSTVÍ
HRABEC

BOHDAN HRABEC

Pod Senovou 46a
787 01 Šumperk
bohdan.hrabc@seznam.cz
www.kamnarstvi-hrabc.cz

Kachlový sporák s
kováním Jokr - patina.
Keramika K&K Kamnářství
Bechyně, ručně
malovaný pásek Flóra.



krby MetAx

METAX KRBY s.r.o.

Videňská 262/125c
619 00 Brno
grepl@krby-metax.cz
www.krby-metax.cz

Otevřený krb Brunner
Urfeuer 110, obkladový
kámen Breccia Imperiale.



BRABENEC SPOL. S R.O.

Pražská 199
675 26 Želetava
prodejnabrno@brabenec.info
+420 604 963 276
www.brabenec.info
www.zeletavska-kamna.cz

Krbová kamna Afrodita mini, kachle Šnek zdobený. Keramika K&K Kamnářství Bechyně, glazura světlý kobalt.



KRBY PELANT

U Stadionu 1190
434 01 Most
+420 602 347 979
info@krbypelant.cz
www.krbypelant.cz

Krbová vložka Brunner Eck-Kamin 42/42/42, keramika Exposi od designéra Davida Exnera vyrobená v manufaktuře K&K Kamnářství Bechyně.



SPARTHERM®

Feuerungstechnik

Spartherm Varia 2Rh-4S

www.spartherm.cz



WESTBO **Classic**
www.kamna-factory.cz

Kamnářovo ucho

Povodí Ohře: Dva trámy na kříž

Dnes se neomezíme na jednotlivé skladby, ale dáme si hned dvě celá alba. To první vyšlo teprve nedávno, v listopadu loňského roku. A při jeho poslechu si pořád dokola říkáme: „Zaplať pán bůh...“ To album je totiž celé parádní a hodně znepokojivé. Když se podíváte na mapu a najdete si povodí řeky Ohře, leccos pochopíte. Řička, pramenící v Sasku, protéká Chebskem, Sokolovskem, Karlovarskem, Chomutovskem, aby se nakonec u Litoměřic spojila s Labem a její vody se spolu s ním vrátily zpět do Německa. Zjednodušeně by se dalo říct, že ta řeka protéká Sudety. A hudba kapely, která si povodí řeky Ohře vetkla do svého názvu, je stejná. Protéká rozvrácenou a vykořeněnou krajinou



www.silca-online.cz



**MODERNÍ STAVEBNÍ MATERIÁLY
PRO ÚSPĚŠNOU STAVBU KAMEN A KRBŮ**

Oficiální prodejce pro ČR:



EBK ERET BERNARD, s.r.o.
Sokolovská 2112 / 74c, 323 14 Pízeň, Czech Republic
tel./fax: +420 377 538 787, tel.: +420 377 534 515
mobil: +420 723 361 638
e-mail: info@ebk.cz www.ebk.cz



a stékají do ní lidské příběhy z okolních kopců. Nečekejte žádné fádní radostné hopsání, na jaké jsme v české hudební kotlině už bohužel poněkud přivykli, ani nesnesitelné kňourání hudebních introvertů. Tohle je rock'n'roll. Až nás to trochu zaskočilo. Tak ostré hudební i textové vidění jsme fakt nečekali. Možná za to může punková a hardcoreová minulost členů kapely, kteří prošli formacemi Esgmeq, Esazlesa a Climatizado. Zcela jistě pak kout země, se kterým spojili své životy. Drsný a nekompromisní stejně jako Sisiho texty. Není v nich jediné slovo navíc a žádné slovo v nich nechybí. Závěrečná Litanie inspirovaná básní brněnského básníka Zdeňka Rotrekla vás doslova roztrhá na kusy. Protečete hlinou, déšť vás protáhne spodními vrstvami a očištěné vyplaví do potoků a řek. Tuhle desku tak můžeme s klidem brát jako skutečný návrat ke kořenům. Prostě zapomeňte na tatínkovy chlapce, opičí obchody a ruskou stíhačku, zdá se, že to podstatné na české hudební scéně se právě odehrává v Povodí Ohře.

Dead Can Dance: Aion

Když v roce 1990 vydali Australané žijící v Londýně Brendan Perry a Lisa Gerrard pod hlavičkou Dead Can Dance své páté album Aion, vrátili se po letech k inspiraci staré dobré křesťanské kultury. Pokud idiom Dead Can Dance chápeme tak, že znamená přivádění mrtvých věcí zpět k životu neboli vdechnutí života věcem již neživým, stojí před námi dvanáct skladeb inspirovaných středověkou hudbou, což uvozuje i citace obrazu Hieronyma Bosche Zahrada pozemských rozkoší na obalu alba. Inspirace dávnou hudbou, kterou možná postpunková doba už opravdu považovala za mrtvou, dala vzniknout opravdu něčemu novému a unikátnímu. Autentický zvuk starých nástrojů podpořený nejmodernější technikou té doby, dva nádherné hlasy i atmosféra Perryho nového studia, které si zařídil v irském Quivvy Church, to vše dává dohromady dokonalý obraz návratu ke kořenům středověké hudby. I dvacet let po vydání snese deska při poslechu ta nejprísnejší kritéria. Není divu, že z ní Dead Can Dance hojně citovali i na svém posledním turné v roce 2019. Taková inspirace historií se totiž pořád cení.



Kamnářství Petr Sedlák
Malostranská 613, Stará Huť
+420 608 889 366
petr@kamnarstvi-sedlak.cz
www.kamnarstvi-sedlak.cz



Vladimír LAUBE – KRBY
www.laubekrby.cz



Želetavská kamna
Podniková prodejna
Pražská 168,
675 26 Želetava
Tel.: +420 731 375 992,
+420 731 191 997
www.zeletavska-kamna.cz



KAMNÁŘSTVÍ MARŠÍK

K Háječku 224, 39701 Písek
☎ 776 158 414, marsikjan@seznam.cz
www.krbymarsik.cz



SGRAFITO spol. s r.o.

www.sgrafito.cz

České Budějovice



Krbystyle s.r.o.

Prodejna a showroom:
Klicperova 10, 150 00 Praha-Smíchov
Tel.: +420 725 500 009, +420 722 600 009
www.krby-style.cz



KAMNÁŘSTVÍ
HRABEC

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



www.krbyhejna.cz

krby.hejna@gmail.com

☎ 775 288 027, 777 288 027



www.centrumkrbu.cz
Hořice - Březovice 54 tel.: 493 691 311



Kamnářství
Tomáš Jíra

KAMNA
KRBY
PECE
SPORÁKY

www.tomasjira.cz



K Sinoru 251/9, 301 00 Plzeň 10 - Lhota

☎ 605 355 327

radekpeterka@volny.cz, **www.krby-peterka.com**



JAN VOŠEČKÝ
stavebnictví, kamnářství

Michalská 318, Bechyně
vosecky.j@seznam.cz
☎ 602 155 682



**Nová řada keramiky
s lesní tematikou z Bechyně**

www.kamnarstvi-bechyne.cz



Pokud budete mít zájem odebírat časopis Kolem kamen, rádi vám zašleme fakturu pouze na poštovné a balné. Částka bude činit 200 korun bez DPH a zahrne všechna následující 4 čísla. **Objednávejte mailem na: casopis@dobre-remeslo.cz**

Přidejte se k nám
na Facebooku [[@KolemKamen](https://www.facebook.com/KolemKamen)]
a Instagramu [[#kolem kamen](https://www.instagram.com/kolem kamen)]



Co čteme za kamny?



Karin Lednická: Šikmý kostel

V našem putování za poučením historií jsme sáhli i po adekvátních knihách. Románový bestseller Karin Lednické vás zavede do Moravské Ostravy na konci 19. století a provede vás životy jeho hrdinů až do století dvacátého. Nebudeme si nic nalhávat. Není to zrovna optimistické čtení. Knihu by si měli především přečíst všichni ti, kteří dnes kňourají nad těžkostí našeho současného života, aby pochopili, že narodit se ve špatný čas na špatném místě v době průmyslové revoluce, to byla teprve síla. Prostředí uhelných slojí, každodenní boj o holé živobytí, smrt nejbližších jako neodvratná realita. Lehnout si s touhle knížkou za kamna pak vypadá trochu jako rouhání.

Příběh dvou hlavních hrdinek, Barbory a Julky, začíná v hornické kolonii nedaleko dolu Darkov a odvíjí se v mozaice, která sleduje jejich životní cestu. Jedné umírá manžel a syn při závalu v dole, druhá opouští svého frustrovaného násilnického muže. Jejich cesty se rozcházejí, aby se za čas zase spojily. Práce, děti, smrt, bída, ale i naděje. Obě ženy se znovu a znovu zvedají z uhelného prachu a jdou dál. Stěhují se z místa na místo a hledají trochu štěstí. Jedna nalézá, druhá moc ne. Krajina kolem Karviné se pomalu mění stejně jako lidé, kteří v ní žijí. Po chvíli čtení se vás zmocní nutkání odložit knihu a jít si umýt ruce, protože máte pocit, že z těch bílých stránek uhelný prach jen práší a práší. Chtělo by se říct, že všechno dobře dopadne. No věřit tomu rozhodně můžete.



Jonas Jonasson: Stoletý stařík, který vylezl z okna a zmizel

Druhý tip je určitě také historickým ponaučením. Jeho pohled je ale jaksi globálnější. Jazykem i tématem mnohem lehčí a zábavnější než Šikmý kostel. Dokonalým způsobem ilustruje velký výřez dějin dvacátého století na příběhu z pohledu stoletého starce Allana Karlssona. Ten se v den svých stých narozenin rozhodne, že se vyhne oslavě v pečovatelském domě, uteče oknem a vydá se na poslední dobrodružnou cestu po Švédsku. Vedle rozličných eskapád, které jeho cestu provázejí, se pomalu vyjevuje příběh dlouhého života milovníka dobrodružství, výbušnin, poznamenaného spleťtými dějinami 20. století. Když si v jeho postavě dáte dohromady Dobrého vojáka Švejka, Yossariana a Foresta Gumpa, asi vás pak nepřekvapí, že Karlsson pomohl vytvořit atomovou bombu, spřátelil se s Trumanem a Francem, poznal Stalina, Kim Čong-ila, Mao Ce-tunga, Lyndona Johnsona, de Gaullea i manželku Čankajška Sung Mej-ling. Zmařil atentát proti Churchillovi, aktivně se účastnil španělské občanské války, zažil přechod přes Himálaj a vězení v Teheránu, pět let strávil v sovětském gulagu, zapletl se do korejské války nebo pouličních nepokojů v Paříži v roce 1968. Začtete se a budete chtít, aby knížka nikdy neskončila. A i když skončí, nepropadejte beznaději. Je to Jonassonova prvotina, na kterou minimálně duchem díla navazují jeho další dva eposy - Analfabetka, která uměla počítat a Zabiják Anders a jeho přátelé (a sem tam nepřítel). Budete se mít na co těšit.



...už bude snad léto, alespoň koncem června tomu tak v normálních časech bývalo. Sedneme si na zahradu a uvaříme si čaj, nalijeme jej do krásného porcelánu, připravíme k tomu pár sušenek a budeme si povídat o tom, co je nového ve světě kolem kamen.

A protože opakování je matka moudrosti, jak praví klasik, zopakujeme si v té příjemné letní atmosféře pár pravidel, která nám zjednoduší výběr našich nových kamen i péči o kamna stávající.

Takový je plán. Vědomi si faktu, že se v současné době jakýkoliv plán, konfrontovaný s vládními opatřeními, může stát jen zbožným přáním, doufáme, že se toho letního pohodového čísla alespoň dožijeme. Tak se opatrujte ve zdraví a budeme se těšit!

Víte, že...

- slovem akant je v archeologii a dějinách umění tradičně nazýváno stylizované ornamentální zobrazení jednotlivých listů či celé rostliny z druhu paznehtník měkký nebo paznehtník ostnitý. Tento ornament se objevuje od 5. století př. n. l. jako charakteristický znak hlavice sloupu korintského řádu. Řada akantových listů vedle sebe se nazývá akantový vlys. Akantové listy uspořádané symetricky do kruhu tvoří akantovou rozetu.
- akant byl používán také ve středověkém ornamentu, například v bordurách iluminovaných rukopisů či v nástěnné malbě. Uplatňuje se i v renesančním ornamentu a velmi výrazně také v barokním.
- v českých zemích se jeho použití v baroku kryje s obdobím vrcholného baroka (cca 1700 - 1720), přičemž ve druhém desetiletí 18. století je akant obohacen ještě širokou propletenou vrapovanou stuhou - tzv. pentlí.



KRBY-KAMNA-TURÝNA

OHEŇ V DOBRÝCH RUKOU

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 | ☎ 723 174 928

PremiumEdition

270 ° pohled do ohně bez hranic

Premium A-U-70h

úhel pohledu budoucnosti

- žádný rám vám nebrání ve výhledu
- skryté madlo
- masivní ocelový rám ve standardním provedení
- vylepšené spalování snižuje znečištění skla
- perfektní spalování díky vylepšenému přívodu vzduchu
- patentovaná technologie snadného čištění dvířek
- **Volitelně:** elektrický posuv dvířek, spalovací automatika, modul pro sekundární přívod vzduchu

